

Gastro

Das Fach- und Verbandsmagazin von GastroGraubünden **Dezember'24**

Einzelverkaufspreis CHF 6,-

Hesch z'Züg zum ...?

Neue Kampagne

Miraculix der Naturküche

Paolo Casanova



Miraculix der Naturküche

Paolo Casanova zelebriert die Natur. Aus Produkten, die Wald und Wiese hergeben, zaubert der Küchenchef geschmacksintensive Kunstwerke. Für GaultMillau und Bio Suisse ein Grund, ihn als ersten «Grünen Koch» auszuzeichnen.



Was für ein Anblick! Er nennt es den «Circle of Life»-Teller. Paolo Casanova serviert ein Hirschfilet, ummantelt von geröstetem Moos, aus dem vier Enoki-Pilze ragen. Angerichtet ist die Mooskugel auf einem Hirschknochen, der im Moos liegt. In der Stüva Colani by Paolo Casanova, einem 17-GaultMillau-Punkte-Restaurant in Madulain, ist jeder Gang ein Erlebnis. Für Augen wie Gaumen. Wie kaum ein anderer zelebriert der 43-Jährige die Produkte der Natur und richtet seine Gerichte nach Zutaten aus dem eigenen Garten sowie den umliegenden Wiesen und Wäldern aus. Die Produkte bezieht er aus der nächsten Umgebung. Die Wachteiler etwa kommen aus S-chanf, der Käse aus dem Dorf oder aus Pontresina und die Kaninchen aus Poschiavo. Für seine Brot- und Teigwaren verwendet er nur Mehle aus Bündner Berggetreide. Eine Entschlossenheit, die auch GaultMillau und Bio Suisse aufgefallen ist. Sie würdigten ihn zum ersten «Green Chef of the Year». Dieser neu lancierte Preis wird jährlich einem Küchenchef verliehen, der

nicht nur hervorragend kocht, sondern auch in Sachen Nachhaltigkeit Ausserordentliches leistet. «Wir fordern mindestens 30 Prozent Bioprodukte», sagt Monika Weiss, Projektleiterin Gastronomie und Nachhaltigkeit bei Bio Suisse. Für Urs Heller, den Mister GaultMillau, ist Casanova schlicht der «perfekte grüne Chef, der konsequent seinen Weg geht».

Wer zum «Grünen Koch 2024» will, und nicht bereits im Engadin weilt, muss viel Weg auf sich nehmen. Madulain liegt auf knapp 1700 Metern Höhe und ist mit 230 Einwohnern das kleinste Dorf im Oberengadin. Dort, wo sich Fuchs und Hase gute Nacht sagen und wo laut dem Gastgeber «zehn verschiedene Kräuter auf einem Quadratmeter Land wachsen». Der Naturliebhaber hat sich ein Herbarium mit 120 Wildkräutern angelegt, und – ganz der Perfektionist – alle mit lateinischen, italienischen und deutschen Namen fein säuberlich aufgelistet. In seiner Küche verarbeitet er etwa Guten Heinrich, Sauerampfer, Barbara- und Leimkraut, Veil-

chen, Süsshholz und Wiesen-Bärenklau, aber auch Flechten, Wurzeln, Rinde und diverse Moosarten. Letztere faszinieren den gebürtigen Italiener besonders. «Sie haben keine Wurzeln und leben allein von der Atmosphäre – das finde ich richtig romantisch.» Da alle Moose toxisch sind, braucht es bis zum sorglosen Verzehr ein aufwändiges Verfahren: Es wird in Sodawasser gewaschen und eingelegt, acht Stunden lang, und gleich noch ein zweites Mal, bevor es 20 Minuten in Sodawasser gekocht wird. Das Wissen hat sich der sympathische Koch mit der sportlichen Statur mithilfe langjähriger Kräuterexpertinnen sowie aus Büchern und Apps angeeignet.

Eine Inspiration für andere

Am Tisch geht das Zelebrieren der Natur weiter. Auf eine wiesengrüne Fenchelcremesuppe mit Wildkräutern, Fichtenöl und schwarzem Knoblauch folgt ein Wild-

Fortsetzung Seite 18



salbei-Pancake mit geräucherten Süßkartoffeln, fermentierten Rindern mit Rahm und Sauerklee. «Dazu viel Flower-Power», kommentiert der Küchenchef lächelnd die bunte Blümchendeko. Dass dem Gast alle Gerichte erklärt werden, ist dem Chef wichtig. Wenn immer möglich, tut er dies selbst. Seit der Auszeichnung reisen die Feinschmecker von weiter her an: aus der Westschweiz, aus Deutschland, Frankreich und anderen Ländern. Sie «löchern» den Chef mit vielen Fragen und wollen wissen, wie sich welche Kräuter auf die Gesundheit auswirken. Grund für die erweiterte Kundschaft sind 24 Journalisten aus nah und fern, die über das Ausnahmetalent begeistert berichtet haben. Der Gastgeber teilt sein Wissen gerne. Er schult sein 15-köpfiges Team, hat in Madulain die ersten Wildkräutertage mitorganisiert und gibt auf seiner Webseite auch Rezepte preis. «Andere zu Nachhaltigkeit zu inspirieren, ist mir wichtiger, als der beste Küchenchef der Welt zu werden.» Zudem sei er nicht der Erfinder, sondern nur der Wiederentdecker überlieferter Rezepte. Wie tief er in die Materie eintaucht, zeigt die im Restaurant aufgestellte Brot-Enzyklopädie. Die fünf dicken Bücher umfassen Brotrezepte vorwiegend aus dem alten Ägypten. An dieser Stelle müssen das mit Lärchenschösslingen gewürzte Sauerteigbrot, das Dinkel-Sauerteig-Brot sowie eine klassische Focaccia mit Kartoffeln aus Madulainer Kartoffeln erwähnt werden. Allein für die Offenbarung, wie gut ein alltägliches Lebensmittel schmecken kann, lohnt sich die Anfahrtsfahrt. Es gibt nur ein einziges Problem: Man kann kaum aufhören.

Willkommen ist deshalb das hellgelbe Sorbet aus Rainfarn, serviert auf einem Stein, umringt von knallgelben Blumenköpfchen. Rainfarn ist eine Heilpflanze, die früher gegen Sodbrennen und Magen-Darmbeschwerden eingenommen wurde. «Isst man zehn dieser Blümchen, muss man mit einer Vergiftung ins Spital», offenbart der Experte und schmunzelt. «Für dieses Sorbet habe ich jedoch nur drei verwendet.» Das Sorbet ist gewöhnungsbedürftig, schmeckt medizinisch, im besten Fall wie ein Digestif. «In der heutigen Küche wird kaum noch Bitteres aufgetischt. Dabei wäre es so gesund für uns.»

Blick hinter die Kulissen

Bevor die kulinarische Reise in der gemütlichen Engadinerstube mit alten Holzbalken und weissen Fellen über den Stühlen begonnen hat, führte Casanova durch seinen neu angelegten Gemüse- und Kräutergarten vor dem Haus. Er öffnete auch die Tür zu seinem Labor, wo Wiesen-, Feld- und Waldprodukte mit Fermentier- und Destilliergerät haltbar gemacht werden. Es erfordert einiges an Vorstellungskraft, was der Küchenzauberer mit seinen Geräten erzeugt. «Damit schlagen wir der Natur ein Schnippchen und können auch

unsere Wintergäste mit Naturprodukten verwöhnen», erklärt er. Herzstück ist jedoch die Schatzkammer, wo nebst frischen Gemüsen grosse Behälter mit Flechten, Moosen und Pilzen lagern. Eine zwei Jahre getrocknete Alpschwein-Keule liegt neben Gläsern mit Eingemachtem, gegenüber fermentierten Zutaten, wie etwa kleinen Tannenzapfen, vakuumiert abgepackt. Eines von Casanovas mehrgängigen Menüs heisst «Ribellione». Das Wortspiel meint zwei Bedeutungen: Rebellion gegen industriell produziertes Essen und schön auf Italienisch.

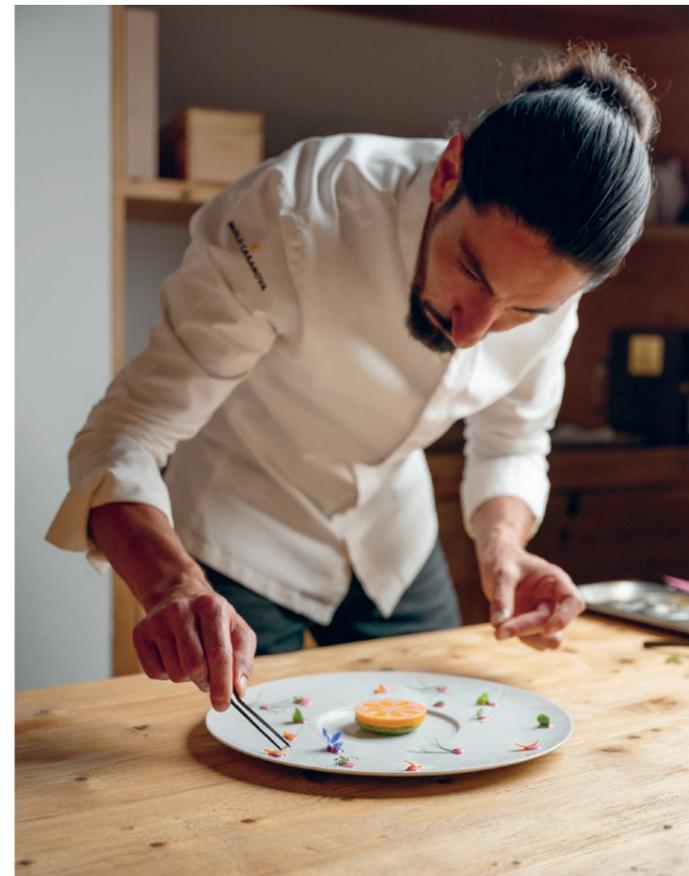


Kochen mit Produkten aus freier Natur ist seit wenigen Jahren ein Trend in der Gourmetküche. Foi Gras und Kaviar wurden von Terroir-Produkten und wilden Kräutern abgelöst. Der in den östlichen Dolomiten aufgewachsene Italiener schlug jedoch bereits vor über 20 Jahren diesen Weg ein. Als ehemaliger Schüler des legendären 3-Sterne-Kochs Massimo Bottura, der als Erneuerer der italienischen Küche gilt und zweimal weltbesten Koch des Jahres war, verdankt Casanova vieles. «Er war ein Visionär, ein Genie, ein Wegbereiter und ein wunderbarer Mentor.» Bei ihm lernte Casanova den Unterschied, wie man mit Produkten kocht und wie man diese künstlerisch inszeniert. Ursprünglich wollte er Grafiker werden, doch sein Vater überredete ihn, im Gastgewerbe zu bleiben. «Meine Familie hat ein Hotel in den Dolomiten und ich stand bereits als Neunjähriger mit Mama und Nonna in der Küche.» Besonders Spass machte es ihm, mit seinem Grossvater

wilde Pilze zu sammeln. Mit dem Älterwerden wuchs auch seine Liebe zur Natur. Diese zeigt sich besonders in seinem meistbestellten Gericht, der «Minestrone di Bosca». In einer Miso-Brühe vereinen sich 35 Zutaten inklusive allem, was der Wald hergibt. Um diese zu sammeln, nimmt sich der Vielbeschäftigte täglich bis zu zwei Stunden Zeit und geht mit dem Mountainbike auf Pirsch. Meistens allein, manchmal mit dem Team und selten mit seiner Frau Stella, mit der zusammen er das Restaurant führt.

Den heutigen Gaumenschmaus beendet das Dessert «Bee or not to Bee»: Bienenstock mit Kastanienhonig, Kamillenmousse, Löwenzahncreme, Wacholder-Honig-Sorbet und Veilchen-Coulis.

Was sind die nächsten Ziele des Ausnahmetalentes? «Ich habe mindestens 2000», sagt der Italiener lachend. «Aktuell lerne ich eifrig Deutsch und Französisch, um ein besserer Gastgeber zu sein.» ■



Green Chef of the Year

Die Auszeichnung wurde von GaultMillau und Bio Suisse lanciert. Der Preisträger muss mindestens 30 Prozent Bioprodukte auftischen und dazu aussergewöhnlich und nachhaltig kochen. Ziel des Preises ist es, umweltfreundliches Handeln in der Spitzengastronomie sichtbar zu machen. Berücksichtigt für diesen Preis werden alle Gourmetrestaurants, die Bio-Cuisine-zertifiziert sind. Bereits bekannt ist der «Grüne Chef 2025». Es ist Nicolas Darnauguilhem von der «Pinte des Mossettes» in Cerniat FR.