

Der Koch mit dem grünen Herzen

Paolo Casanova findet die besten Zutaten für seine Küche in der freien Natur. In der «Chesa Stüva Colani» in Madulain verarbeitet der «Green Chef of the Year 2024» Kräuter wie Guter Heinrich, Sauerampfer oder Barbarakraut zu beeindruckenden Gerichten. Ein Porträt.

Silvia Schaub

Sorgfältig legt Paolo Casanova ein paar Pflänzchen auf seinen Weidenkorb und sagt: «Das ist mein Wissen!» Damit untertreibt der Chefkoch der «Chesa Stüva Colani» in Madulain allerdings ein bisschen. Der Italiener kennt weit mehr als bloss Weidenröschen, Sauerampfer, Guter Heinrich oder Barbarakraut. Über die Jahre hat sich Casanova ein Herbarium von rund 120 Wildkräutern angelegt. «Und ich entdecke immer wieder Neues», ergänzt er später.

Wo andere achtlos vorbeigehen, sieht er wahre Schätze, die er in seiner Küche mit alten Methoden und neuen Techniken verarbeitet. Auf einer Kräuterkursion mit Casanova steigen wir einige Höhenmeter hinauf oberhalb des schmucken Oberengadiner Dorfes Madulain. Er finde fast alles in einem Umkreis von zwei Kilometern um das Restaurant, das er seit 2016 mit seiner Frau Stella führt, erzählt Casanova. Bereits am Wegrand entdeckt der im karierten Hemd, Gilet und mit Jägerhut bekleidete Spitzenkoch eine seiner Lieblingspflanzen, den Guten Heinrich. Aus diesem Wildspinat stellt er eine Füllung für Ravioli her.

Aus der Not heraus entstand die Leidenschaft für Kräuter

Seine Liebe zu Wildkräutern hat ihm den erstmals vom Restaurantführer «Gault-Millau» verliehenen Titel «Green Chef of the Year 2024» eingebracht. Darauf ist er mächtig stolz. Wer diesen Titel bekommt, muss zudem die Vorgaben von Bio Cuisine erfüllen. «Meine Philosophie ist es, Gastronomie mit Nachhaltigkeit zu verbinden. Die Natur bestimmt unsere Küche: Wenn etwas reif ist, verarbeiten wir es.» Was Casanova nicht in der Natur findet, kauft er in Bio-Qualität in der nächsten Umgebung ein, wie etwa Wachteleier aus S-chanf, den Käse aus dem Dorf.

Dabei ist Casanovas Leidenschaft für Kräuter einst eher aus einer Not heraus entstanden. Kaum hatte Casanova 2020 seinen ersten Michelin-Stern erhalten, kam der Lockdown. Was also tun während der Schliessung des Restaurants? Ab in die Natur, sagte er sich. «Ich konnte mich so ganz der Kräutervelt hingeben», erzählt der ehemalige Schüler von Drei-Sterne-Koch Massi-

mo Bottura. Während zwei Jahren arbeitete er in dessen «Osteria Francescana» in Modena.

Die Kräutervelt hat Casanova nicht mehr losgelassen und seiner Küche einen unverwechselbaren Stempel aufgesetzt. Wenn er auf Pirsch geht, sammelt er auch Moos, Flechten, Wurzeln, Pflanzenblüten und Pilze, «einfach alles, was man in der Natur findet». Jeden Morgen, egal wie das Wetter ist, schwingt er sich auf sein E-Bike, mit

Musik von Ludovico Einaudi im Ohr, und strampelt damit die Hänge hoch.

Der gross gewachsene Bartträger, der seine Haare zu einem Dutt gebunden hat, hält beim Kräutersuchen einen Moment inne und zeigt über die Landschaft: «Ist das nicht wunderbar, diese gelbe Landschaft!» Es sind Löwenzahn-Blüten, die das Grün der Wiesen mit Gelb durchziehen. Auch diese Pflanze kommt jeweils in eines seiner Schächtelchen, die er im Korb mitträgt.

Was er damit zubereitet, zeigt er später in seiner Küche: Löwenzahn-Marmelade (siehe Rezept). «Das ist ganz einfach und wunderbar im Geschmack.»

Auch Wiesen-Bärenklau packt Casanova ein. Damit wird er Capuns einwickeln. «Viel besser als Mangold.» Und dann entdeckt er Spitzwegerich, zupft ein paar geschlossene Blüten ab und hält sie unter die Nase. «Schmeckt ein bisschen nach Banane und hat etwas Pilzartiges.»



Unterwegs mit Jägerhut und Weidenkorb: Paolo Casanova ist Kräuterkoch aus Leidenschaft.
Bild: Silvia Schaub



Rezept

Löwenzahn-Marmelade

Zutaten: (ergibt ca. 250 g). 50 g Löwenzahn-Blumen, Saft von 1 Orange, 88 g Gelierzucker, ein halbes Stück Sternanis

Zubereitung

Die Blüten vom grünen Teil befreien und fein hacken. Kurz blanchieren und abtropfen lassen. Alle Zutaten vermengen und 20 Minuten kochen, danach pürieren und in Gläser abfüllen.

Schon ist Casanova beim nächsten Kraut, der Sauerampfer – und der Italiener wird richtig emotional. «Die Sauerampfer weckt bei mir Kindheitserinnerungen.» Früher sei er oft mit dem Grossvater in seiner Heimat, den Dolomiten, unterwegs gewesen, wo er in einer Hoteliersfamilie aufwuchs. Diese Herkunft habe ihm mitgegeben, dass man mit der Natur mit Bedacht umgehen müsse, sprudelt er weiter, wechselt mal in ein gebrochenes Deutsch, dann ins Englische oder in seine Muttersprache. «Ich nehme nur so viel wie nötig. Sonst zerstört man das System.»

Und dieses erlaubt ihm, nach Lust und Laune zu experimentieren. Dann zieht sich

der 43-jährige Koch mit dem grünen Herzen in sein Labor hinter der Restaurantküche zurück, um die Kräuter haltbar zu machen. Zwischen Gestellen mit Gläsern und anderen Küchenutensilien stehen Gerätschaften wie etwa die Ocoo-Maschine zum Fermentieren und die Rota-Vapor, eine Schweizer Destilliermaschine. «Auch wenn die Natur uns den Rhythmus diktiert, können wir ihr mit verschiedenen Einmachetechniken ein Schnippchen schlagen und unsere Gäste auch im Winter mit unseren Naturprodukten verwöhnen.» Zum Beispiel mit seiner Minestrone di Bosco, mit Knollensellerie-schaum, fermentierten Tannzapfen, Flechten, Wurzeln, Lärchen-Gnocchetti sowie Pilzbrühe.

Inzwischen sitzen wir in Casanovas urchiger Stüva und lassen uns von seiner «Cucina d'esspressione» verwöhnen. Das Entrée ist eine Mooscreme mit fermentierten Heidelbeeren und Sellerieschaum. Danach folgt eine Poké di montagna mit Saibling Tartar, Kohl, Kartoffeln und fermentierten Radieschen. Als Hauptgang zaubert Paolo Casanova einen Risotto Carnaroli mit Wegerich, Leimkraut, Flusskrebse, Essigmutter und Löwenzahn auf den Teller. Ein Hochgenuss. Tatsächlich riecht man die Komponenten aus der Natur gut heraus – als würde man mitten auf einer Blumenwiese sitzen.