



DREI FRAGEN AN PAOLO CASANOVA

Was bedeutet Ihnen die Kür zum ersten «Grünen Chef des Jahres», verliehen von Gault-Millau?

Meine Philosophie ist es, Gastronomie und Nachhaltigkeit zu kombinieren. Die Natur ist der Schrittmacher der Kulinariik: Wenn etwas reif ist, wird es verarbeitet. Dass wir Gault-Millau und Bio Suisse von uns überzeugen konnten, ist eine grosse Befriedigung nach vielen Jahren der konsequenten Ausrichtung.

Was macht Ihre Arbeit aus?

Ich sehe viel Schönheit in der Natur und versuche, sie auf die Teller der Gäste zu bringen. Ich verwende hauptsächlich Bio-Zutaten und baue selber Blumen, Sprossen, Kräuter und Gemüse an.

Ihre liebsten Zutaten?

Mein Team und ich verwenden 80 bis 100 verschiedene Arten von Wildkräutern. Wir experimentieren mit Tannenzapfen, Wurzeln, Blumen, Rinden, Flechten und Moosen. Besonders gerne mag ich dabei Löwenzahn, Pilze, Hanf, Kastanienkaffee, Bergkieferöl, Bärenklau und Rainfarn.

Paolo Casanova (43), Chef im «Chesa Stüva Colani» (17 Gault-Millau-Punkte) in Madulain GR, war ein Schüler der italienischen Kochlegende Massimo Bottura. Er ist der erste «Green Chef of the Year 2024». **KK**

10

Kilogramm wog das offiziell **schwerste Rüeblli** der Welt. Der amerikanische Bauer Christopher Qualley hält seit 2017 den Eintrag in das Guinness-Buch der Rekorde.

FOTOS: ISTOCKBY BEATRICE THOMMEN-ISTOCKLI, ZVG

OSTER-INSPIRATION

Hase im Nougatpelz

Den beliebten Halba-Rocher-Hasen gibt es neu bestreut mit caramelisiertem und gesalzenem Mandelnougat.

Halba-Hase Nougat «Caramelita»,
Fr. 8.95/140 g



Feinstes Kalbfleisch

Fine-Food-Kalbfleisch am Knochen gereift. Natura-Veal-Kalbfleisch stammt aus einer besonders fortschrittlichen Mutterkuh-Haltung, die schweizweit einzigartig ist.

Fine-Food-Natura-Veal,
zum aktuellen Tagespreis



Saisonale Rüeblitorte

Den Kuchen-Klassiker mit Aargauer Wurzeln gibt es an Ostern mit saisonaler Dekoration.

Rüeblitorte Ostern,
Fr. 10.95/500 g

In ausgewählten
Coop-Supermärkten.

