

Der Wildkräuter-Casanova

Der Chefkoch der Stüva Colani in Madulain ist immer dabei, seine Küche weiterzuentwickeln. Über die Jahre hat er ein Register von Wildkräutern mit rund 80 Pflanzen erstellt, die er in der Umgebung gesammelt hat. Ein Besuch bei Paolo Casanova.



So klangvoll sein Nachname auch sein mag, irgendwie will er nicht recht zu der Person passen, die uns gegenüber sitzt. Paolo Casanova ist kein Mann der lauten Worte, eher der leisen Töne, wirkt bescheiden, geerdet und in sich ruhend. Dennoch ist diese Passion spürbar und seine Augen leuchten, als er das mehrseitige Wildkräuter-Register zeigt, alles fein säuberlich von Hand tabellarisch niedergeschrieben, vom lateinischen Namen über den italienischen bis hin zum deutschen – und zuletzt folgt die Familienzugehörigkeit. Dass er all diese Kräuter auf Madulainer Boden gefunden hat, ist erstaunlich und lässt seinem «Herbarium» den Stempel «lokal» aufdrücken.

Täglich zieht er mit seinem E-Bike los und fährt in die Höhe, um Wildkräuter zu sammeln. «Ich habe in einem Rucksack immer ein Messer, eine Schere und eine Plastik-Box mit Deckel dabei, damit die Kräuter heil in der Küche ankommen.» Über die Jahre hat er ein feines Gespür entwickelt, weiss, wo er was findet. Egal, ob wilden Salbei, den er frittiert oder in eine hausgemachte Kräuterpasta einarbeitet, Sauerampfer, Löwenzahn, krautiges Leimkraut, milden Klee oder Grünen Heinrich – wenn Casanova mit seiner Ausbeute zurückkehrt und damit zu experimentieren beginnt, vergisst er die Zeit. «Ich bin immer wieder beeindruckt, was die Natur hier oben hergibt, alles gratis, frisch und mit unheimlich intensiven Geschmacksnoten.»

Dreistufiges Kontrollprozedere

Angefangen hat alles 2018, als Paolo Casanova erstmals loszog und mit einer beachtlichen Menge an wildem Spinat zurückkehrte. Von da an las er sich in Bücher ein, kontaktierte Maria Grazia Marchesi, die Gründerin des Puschlaver Kräuterfestivals, und bat sie um eine Schulung für sein Küchenteam. «Wenn ich sammle, checke ich die Pflanze immer erst mit einer App. Dann schaue ich noch im Pflanzenlexikon nach. Und zuletzt kontaktiere ich eine Fachstelle oder eine Kräuterexpertin für die letzte Gewissheit.»

Erst nach diesem dreistufigen Kontrollprozess kommen die Wildkräuter in der Küche zum Einsatz, werden in Brühen, Fonds, Suppen, Saucen, Pasta, Sorbets und Cremes eingearbeitet. Bunte und essbare Blüten sind willkommene Dekorationselemente, wer schon einmal bei Paolo Casanova gegessen hat, weiss, dass er seine Teller anrichtet wie ein kleines Kunstwerk. Während des Lockdown hat er sogar mit dem Malen begonnen, die Bilder hängen im Gang und können begutachtet werden. Auch die Tische im Bistro hat er selber geschreinert, die Idee zur Inneneinrichtung stammt ebenfalls von ihm und seiner Frau Stella.

Ein Abenteuer in Bahrain

Rückblende: Aufgewachsen ist Paola Casanova in dem kleinen Dorf Campolongo di Cadore in der Nähe von Cortina in den Dolomiten. Seine Familie führte ein Hotel samt Restaurant,

und bereits im Alter von elf Jahren begleitete er Hotelgäste auf kulinarische Touren, sammelte mit ihnen Pilze. Er half seiner Grossmutter auch bei der Herstellung von Pasta und wuchs quasi mit dem Wissen auf, einst den Famili-

enbetrieb zu übernehmen. «Doch nach Abschluss der Hotelfachschule wollte ich weiterziehen. Mein Vater bestärkte mich in diesem Vorhaben, denn er war sich sicher, dass ich zurückkommen werde», erinnert er sich lachend.



Ein kunstvoll angerichteter Teller von Paolo Casanova.



Wildkräuter spielen in der Küche von Paolo Casanova eine zentrale Rolle. Diese findet er parktisch vor der Haustüre. Bevor die Kräuter in ein Gericht kommen, werden sie einem Qualitäts-Check unterzogen.

Fotos: Nicolò Brunelli

Doch Paolo Casanova brauchte seine Zeit, um herauszufinden, was er im Leben machen wollte, das Kochen erfüllte ihn, aber er musste auch seine eigene Handschrift finden. Er arbeitete bei renommierten Adressen in Italien – in Mailand, Florenz, Verona, prägend waren die beiden Jahre bei Drei-Sterne-Koch Massimo Bottura in Modena. «Dort habe ich erstmals gespürt, in welche Richtung es für mich gehen könnte. Und mir wurde klar, dass ich im heimischen Betrieb nicht so kreativ sein könnte, wie ich mir das wünschte.»

Ein Engagement führte ihn auch nach Bahrain, wo er als Executive Chef eine Restaurantkette mit über 80 Köchen leitete. «Ich schrieb alle Rezepte und hatte vor allem eine Aufgabe: das Essen zu verfeinern. Also war ich den ganzen Tag am Testessen.» Irgendwann wog er 90 Kilo, sah in den Spiegel und dachte sich: So kann es nicht weitergehen. Auch das Kochen fehlte ihm.

Michelin-Stern und Lockdown

Über eine weitere berufliche Station in München, wo er auch etwas Deutsch lernte, kam er 2017 nach Madulain. «Andrea Rossi, der das Hotel als Direktor übernahm, rief mich eines Tages an und machte mir das Angebot, das gastronomische Konzept in der Stüva Colani zu gestalten.» Anfangs startete er mit einer kleinen und einfachen Karte – «denn wir waren nur zwei Köche». Die Passion für die kreative Küche liessen seine Gerichte immer raffinierter

werden, auch die Weinkarte wurde stetig erweitert. Im Jahr 2020, eine Woche vor dem Lockdown, folgte der erste Michelin-Stern. «Als wir dann drei Monate schliessen mussten, konnte ich alles erst einmal setzen lassen. Solche Auszeichnungen sind eine grosse Anerkennung, aber wir haben nie darauf hingearbeitet.» Vielmehr ginge es ihm und seiner Frau Stella darum, als Gastgeber zu überzeugen, ein stimmiges Genußerlebnis von A bis Z zu bieten. Paolo Casanova kommt auch immer an den Tisch, um seine Gerichte zu erläutern und ein paar Worte mit seinen Gästen zu wechseln.

Event-Serie startet am Donnerstag

Dass er kulinarisch immer wieder Neues bieten möchte, zeigt auch eine Event-Serie, die er derzeit aufgleist. «Ich möchte regelmässig spezielle Abende durchführen und Gastköche, Freunde und ehemalige Wegbegleiter einladen.» Am Donnerstag wird er gemeinsam mit Wildkräuterexpertin Maria Grazia Marchesi aus Poschiavo einen Sechsgänger kochen, natürlich werden Wildkräuter im Menü die Hauptrolle spielen. Im August folgt dann ein Abend mit Gilbert Stöhr, der von 1985 bis 2005 in der Stüva Colani kochte und diese zu einer Gourmet-Adresse formte. Und für den Herbst sind bereits weitere Abende in Planung.

Denise Muchenberger

Weitere Infos: www.paolocanova.ch