

# LIFESTYLE



Käsefestivals,  
Kuhrennen,  
Kastanienmärkte –  
ab ans Herbstfest. > 42



Tanja Grandits –  
Stucki, Basel.

Heiko Nieder –  
The Restaurant,  
Dolder, Zürich.

Andreas Caminada –  
Schloss Schauen-  
stein, Fürstenu.

Françoise Wicki –  
Helvetia, Zürich.

Ivo Adam –  
Seven, Ascona.

## ENTKORRT

### WEINE ZUM ABHEBEN

Zum Abheben war diese Weidegustation in jeder Hinsicht! Denn Christoph Künzli, Weinhändler aus Passion und seit 1998 ebenso passionierter Weinproduzent in Boca im Nordpiedmont, hatte ins Restaurant Clouds im 35. Stock des Prime Tower in Zürich eingeladen. Und schwindelerregend war hier oben nicht nur der Blick durchs Glas, sondern auch jener ins Glas. Auch da ging es tief hinunter, wurde doch eine Vertikale von Boca-Weinen zurück bis ins Jahr 1950 (!) ausgeschenkt. Mit der Übernahme des Weinguts von Antonio Cerri durch Christoph Künzli setzte der Wiederaufschwung des einst berühmten, später völlig vergessenen Weinbaugebiets Boca ein. «Ohne Antonio Cerri, einem der letzten ernsthaften Produzenten von Boca DOC, wäre aber das Weingut Le Piane nie entstanden», sagt Künzli. «Seine Weine zeigen uns, dass in Boca die Möglichkeit besteht, einen Wein ohne fortgeschrittene Technologie herzustellen, ihm absolute Natürlichkeit zu belassen und ihn nur mit der nötigen eingeräumten Zeit, geeigneten Fässern und Flaschen für eine lange Alterung zu begleiten.» Nachdem man den betörenden, wie eine welke Rose trotz aller Fragilität noch sinnlich-süssen Boca des eher kleinen Jahrgangs 1950 verkostet hat, versteht man seine Worte. Der Einsteigerwein **Piane 2009** leuchtet in sehr dunklem, jugendlichem Rot, duftet nach schwarzen Beeren und Steinfrüchten, Veilchen mit Noten von Gewürznelken, besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure, kräftigem, markantem Tannin und langem Abgang. Er ist ein strenger, gradliniger Wein, der noch Zeit zur vollen Entfaltung braucht. Auch im 35. Stock bleibt er erdverbunden und schwebt nicht in den Wolken. Als bodenständiger Nordpiedmonteser will er gar nicht so hoch hinaus. Ihm genügt es, einen Teller mit Salami, Coppa und Rohschinken zu begleiten und uns dabei zum Abheben zu bringen. ANDREAS KELLER



### PIANE 2009

**Produzent:** Le Piane, Boca (I)  
**Herkunft:** Piemont  
**Appellation:** Colline Novaresi DOC  
**Rebsorte:** Croatina, Nebbiolo, ergänzende Sorten  
**Beste Trinkreife:** jetzt bis Ende 2019  
**Passende Gerichte:** Salumi, Pilzrisotto, Brasato  
**Bewertung:** 17 Punkte  
**Bezugsquelle:** Scala Vini, Scala Gusti AG, S-Fabrik, Hauptstrasse 65, 3706 Leissigen, Tel. 033 847 00 08, www.s-fabrik.ch, Fr. 34.-

## Alte Kräuter gesucht

**KRÄUTERPFARRER** Künzle, Ricola oder Weleda – drei Namen, die man automatisch mit Kräutern und Heilpflanzen in Verbindung bringt. Nicht nur das Kräutersammeln, auch der Kräuteraanbau hat in der Schweiz eine lange Geschichte, wenn er auch eher ein Nischenangebot war. Nur: Von den vielen Sorten gibt es immer weniger. Die Stiftung ProSpecieRara startet deshalb einen Aufruf und sucht alte Kräutersorten, um ein nationales Inventar aufzubauen. Gesucht werden Pflanzen, die seit mindestens 10 Jahren in der Schweiz angebaut und als Kräuter oder Heilpflanzen verwendet werden und die eine besondere Eigenschaft zeigen wie Kälteresistenz, spezieller Duft. Melden kann man sich mit Angaben zu den Pflanzen bei 062 832 08 20 oder info@prospecierara.ch. (SC)

# Die schönen Helden am Herd

Heute müssen Köche nicht nur gut kochen können, sondern auch fit und schön sein



Pascal Schmutz –  
Bam Bou, The  
Hotel, Luzern.

Marcus G. Linder –  
The Alpina,  
Gstaad.

Meta Hiltbrand –  
Metas Kutscher-  
halle, Zürich.

Mischa Schärer –  
Störkoch und  
Foodstylist.

Daniel Bumann –  
Bumanns Chesa  
Pirani, La Punt.

VON SILVIA SCHAUB

Die Stirnlocke sitzt perfekt, die elegante Jacke ist eng auf den Körper geschnitten und lässt die Muskeln darunter erahnen, der Blick ist verführerisch. Jung, schlank und gestylt blicken die Herren- und Damen – in die Kamera, als würden sie für die Mister- oder Miss-Schweiz-Wahl posieren. Es handelt sich um Jungköche, die am Youngster-Wettbewerb der Fachzeitschrift «Marmite» teilnehmen. Hier geht es in erster Linie darum, hinter dem Herd die beste Performance zu bieten.

Früher durfte ein Koch gerne ein paar Kilos mehr auf den Rippen haben, das sprach für den Qualitätsfaktor seiner Küche. Doch ansonsten stand er vor allem still schaffend in der Küche und zeigte sich seinen Gästen, wenn überhaupt, für einen kurzen Händedruck spät abends in der Gaststube.

**HEUTE SIND DIE KÖCHE** zu Personen des öffentlichen Interesses avanciert. Das heisst: Nicht nur die Küche muss stimmen, sondern immer mehr auch die Person dahinter. «Wenn man an die Spitze will, ist das auch ein Kriterium, schliesslich zählt der erste Eindruck», ist Pascal Schmutz, Jungkoch und «Gault Millau»-Entdeckung des Jahres 2011, der mit seinen 28 Jahren bereits eine bemerkenswerte Karriere hingelegt hat, überzeugt. Derzeit kocht er noch im hippen

«The Hotel» in Luzern, ab 1. Dezember dann im Restaurant Epoca im 5-Sterne-Haus Waldhaus in Flims.

Einer, der diesen Personenkult beherrscht, ist Andreas Caminada. Der attraktive Bündner 3-Sterne-Koch wurde bereits zweimal «Gault Millau»-«Koch des Jahres» und ist das Aushängeschild der Schweizer Spitzengastronomie schlechthin. Und wenn er vom Gesamterlebnis seiner Küche spricht, dann gehört seine Person definitiv mit dazu. Auch das Gesicht von Ivo Adam, dem umtriebigen Seeländer, der sich über die Jahre ein ganzes Koch-Imperium aufgebaut hat, ist in der Schweiz wohl bekannter als manches eines Mister Schweiz.

Dass es auch ohne «Gault Millau»-Punkte geht, beweist René Schudel (Benacus, Unterseen). Der Koch hat durch seine TV-Sendung «Funky Kitchen Club» auf Pro7 eine grosse Fan-Gemeinde gewonnen. Oder Mischa Schärer, der inzwischen freiberuflich als Störkoch, Model und Foodstylist arbeitet. Hauptsache, man kreierte seine eigene Marke. Dabei sind Ecken und Kanten durchaus erwünscht. Wie bei Meta Hiltbrand (Metas Kutscherhalle, Zürich), die schon optisch mit ihren roten Haaren auffällt und gerne mit gewetzten Messern posiert.

**DIESE OMNI-PRÄSENZ** gewisser Köche hat längst auch grosse Unternehmen angelockt, die die Helden am Herd als Testimonials umwerben. Ob Kücheneinrichter oder Supermarktkette, ob Mes-

serhersteller oder Automarke – sie alle buhlen um die Gunst der Spitzenköche. So sind heute manche Kochschürzen vollgespickt mit Sponsoren-Emblemen wie bei den Skifahrern oder Formel-1-Piloten. Dazu kommen Engagements als Kochbuchautor, als Zeitungskolumnist, für Workshops oder Galas, sodass man sich zuweilen fragt, wann die Damen und Herren überhaupt noch am Herd stehen.

«Um am Ball zu bleiben, müssen sich die Köche geschickt vermarkten.»

ANDRIN C. WILLI

Damit dieses enorme Programm zu schaffen ist, müssen die Köche fit sein. Andreas Caminada gilt als passionierter Golfer (Handicap 6.1), Daniel Bumann (Handicap 20.0, Bumanns Chesa Pirani, La Punt) und Marcus C. Lindner (The Alpina, Gstaad) sind Ausdauerläufer, Tanja Grandits (Stucki, Basel) betreibt regelmässig Yoga. «Sport hilft mir, mehr Leistung zu bringen», sagt Jogger Schmutz, der auch regelmässig im Krafraum steht.

Um eine Küchenbrigade zu führen und einen 18-Stunden-Tag durchzuhalten, müsse man heute top trainiert sein, bestätigt Andrin C. Willi, Chefredaktor der Fachzeitschrift «Marmite». So ver-

wundert es nicht, dass die heutigen Köchinnen und Köche oftmals asketische Menschen sind, deren Körper durchtrainiert und ohne ein Gramm Fett sind. Das wirkt sich automatisch auch auf die Küche aus.

**ALLGEMEIN SIND** die Ansprüche an die jungen Köche grösser geworden. Andrin C. Willi: «Um am Ball zu bleiben, müssen sie sich geschickt vermarkten.» Deshalb hat schon mancher Jungkoch bereits einen Manager zur Seite. «Nichts wird heute dem Zufall überlassen.» Das birgt auch Gefahren, warnt Sternekoch und 3+Restauranttester Daniel Bumann. «Viele sind mit dieser Situation überfordert.» Er vergleicht den Kochberuf mit dem eines Spitzensportlers, für den die harte Arbeit erst mit dem Auslandstransfer beginnt. «Um ein grosser Koch zu sein, braucht es mehr als zwei, drei Jahre gute Arbeit. Höchstleistungen muss man über Jahrzehnte bringen können.»

Um Nachwuchs muss die Branche trotz dieser Ansprüche nicht bangen. Vorbilder sind schliesslich die beste Nachwuchsförderung. Kein Wunder hat sich der Kochberuf in den vergangenen Jahren zu einem begehrten Traumberuf entwickelt – den unattraktiven Arbeitszeiten zum Trotz. Denn hier lässt sich noch die Tellerwäscher-Karriere tatsächlich verwirklichen. Wer mit Fleiss an der Arbeit ist und seine Karriere genau plant, kann es zu einiger Berühmtheit und Geld bringen.