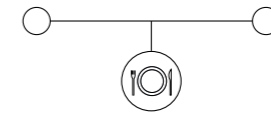




Treffpunkt Gewächshaus: Andreas Caminada (l.) und Mathias Kotzbeck sähen für den Sommer an.



Sommerlicher Geist aus bunten Gläsern

Text – ALEXANDER KÜHN / Bild – TINA STURZENEGGER

Der Garten ist das zentrale Element in Andreas Caminadas kulinarischem Mikrokosmos, selbst wenn die Beete noch verwaist sind. Denn im Kulinarikkeller der Casa Caminada hält der Sommer das ganze Jahr an.



FÜRSTENAU – Auch im Domleschg, dem sonnenverwöhntesten Tal Graubündens, ist die Natur Mitte März noch nicht recht aus ihrem Winterschlaf erwacht. Im Permakulturgarten unterhalb von Schloss Schauenstein, der im Sommer einem Farbenmeer gleicht, dominieren die winterlichen Brauntöne. Nur in den Folientunneln grünt es schon gehörig. Sie speichern die Wärme und ermöglichen es den Pflanzen, sich ein wenig früher aus ihrer Deckung zu wagen. Wir sind zusammen mit Andreas Caminada und Mathias Kotzbeck hierhergekommen, um Broccoliblüten und Lauch für den Gemüsesalat zu ernten, den Mathias später für uns zubereiten wird. «In der wärmeren Jahreszeit unternehme ich jeden zweiten Tag einen Streifzug durch den Garten und überlege mir, wie ich die Gerichte bei uns in der Casa Caminada mit Hilfe der diversen Gewächse noch ein wenig beglückender gestalten könnte», erklärt der junge Koch aus Österreich, der nach zwei Jahren bei Andreas auf dem Schloss und einer Wintersaison im Igniv St. Moritz 2018 den Küchenchefposten im damals neu eröffneten Bündner Gasthaus der Caminada-Gruppe übernommen hat.

Der Garten ist ein zentrales Element im kulinarischen Mikrokosmos Fürstenaau. «Weil wir uns so bereits mit den Zutaten von anderen Betrieben abheben und den Gästen ein einzigartiges Erlebnis ermöglichen können», sagt Andreas, der von seinem Haus aus die Beete und Sträucher überblicken kann. Die besondere Liebe des bekanntesten Schweizer Kochs gilt den Blüten und essbaren Blumen: «Sie verleihen selbst dem einfachsten Gericht einen liebevollen Zauber – und haben es geschmacklich zum Teil faustdick hinter den Ohren, selbst wenn sie noch so unschuldig aussehen mögen.» Mathias teilt diese Vorliebe mit seinem Chef. Und so finden sich im Gemüsesalat à la Casa Caminada auch diverse getrocknete Blüten aus dem Kulinarikkeller im Untergeschoss des Gasthauses. Dort lagert eine beeindruckende Vielfalt an Zutaten aus dem eigenen Garten, den umliegenden Wäldern und von den Feldern naher

Bauernhöfe, die Andreas und die Küchenteams seiner drei Fürstenaauer Restaurants auf die verschiedensten Arten haltbar gemacht haben. Der Spiritus rector des Genussstädtchens sieht im Kulinarikkeller weit mehr als nur einen Vorratsraum: «Er ist eine Schatzkammer voller Aromen, die uns wohlige Erinnerungen an die warmen Monate schenken und Vorfreude wecken auf die Zeit, wenn der Garten wieder voll im Saft steht.»

HIER HAT DIE NATUR FREIEN LAUF

Damit der Permakulturgarten mit jedem Jahr eine noch spannendere Ernte bringt, hat Andreas eigens einen Gärtner angestellt. Er heisst Thomas Monn und ist von Beruf eigentlich Heilpraktiker, was erklären könnte, warum er einen siebten Sinn für all die Gewächse besitzt, die in den Beeten und auf den Wildpflanzenhügeln gedeihen. «Thomas setzt die Pflänzchen nur dort in den Boden, wo er sich auch selbst wohlfühlen würde», sagt Andreas. «Vor allem aber probiert er fortlaufend Neues aus und lässt der Natur gerne freien Lauf. Thomas hat uns beigebracht, Pflanzen ohne bestimmte Erwartungen zu betrachten.» Das Resultat dieser Philosophien sind Köstlichkeiten, die man andernorts nie zu sehen bekommt. Wenn etwas zum Beispiel ins Kraut schießt, ist es nicht automatisch verloren für die Küche, es nimmt vielmehr eine spannende und kulinarisch oft sehr reizvolle Gestalt an. Besonders gut lässt sich dies anhand der eingangs erwähnten Broccoliblüten veranschaulichen: Darf Broccoli weiterwachsen, öffnen sich die dunkelgrünen Knospen seiner Röschen, die wir sonst gar nicht als solche wahrnehmen, und leuchtend gelbe Blüten treten zutage. «Diese schmecken intensiv nach Kohl, sehen wunderschön aus und besitzen erst noch einen herrlichen Biss», erklärt Andreas.

Für den bunten Gemüsesalat mit dem frisch geernteten Lauch und den Broccoliblüten greift Mathias unter anderem auf Tomaten, Bohnen, Fenchel, Radieschen und Peperoni aus dem Kulinarikkeller zurück. In ihnen

Brocoliblüten zählen zu den Lieblingen der beiden Köche.



Von Bohnen bis Pepquino-Gurken: Blick in die Gläser aus dem Kulinarikkeller.

stecken der Geschmack und die Energie eines ganzen Sommers. Und natürlich jede Menge Arbeit. «Die Peperoni beispielsweise rösten wir nach der Ernte im Ofen, bis die Haut schwarz wird und sich leicht abziehen lässt. Dann entfernen wir das Kerngehäuse und legen die Schoten in Öl ein», erklärt der Küchenchef der Casa Caminada. Er betätigt sich übrigens auch selbst als Gärtner. Nicht unten im grossen Garten, sondern in den schattigen Ecken hinter seiner Küche. «Kapuziner- und Brunnenkresse wachsen dort sehr gut, Kohlrabi und verschiedene Sorten Minze ebenfalls», erzählt er. «Zudem haben wir kürzlich Bärlauch angepflanzt und sind gespannt, wie er sich entwickelt. Doch zurück in den Kulinarikkeller: Dort lagert ein leuchtend gelber Sud mit tiefroten Fäden. Er verdankt die Farben seiner wichtigsten Zutat, dem Safran. Dieser wächst nicht nur im Wallis, sondern eben auch im Bündnerland und passt geschmacklich hervorragend zu Gemüse, Kräutern und Blüten im Salat. Grosse aromatische Dichte, leichte Bitternoten und zurückhaltende Schärfe zeichnen den Sud aus. Zum Glück verfügt die Casa Caminada auch über eine eigene Holzofenbäckerei. So ist immer genügend Brot vorhanden, um den Safransud des Gemüsesalats oder die Saucen aus der Küche von Mathias aufzutunken. Ist alles restlos aufgetunkt, schmeckt das knusprige Brot auch mit der frisch aufgeschlagenen Röstzwiebelbutter, einem Klassiker des Hauses, hinreissend gut. Kulinarisches Glück kann so einfach sein.

Dass sein Bündner Gasthaus über eine Holzofenbäckerei verfügen sollte, war für Andreas Caminada schon sehr früh klar: «Weil ein Dorf mit einer Bäckerei ein lebendiges Dorf ist. Und weil wir möchten, dass möglichst viele Menschen an unserem Genussstädtchen teilhaben können.» Gebaut hat den imposanten Holzofen die deutsche Hermann Heuft Backofenbau GmbH, die über mehr als 300 Jahre Erfahrung in diesem Bereich verfügt. Ganze vier Wochen waren nötig, um den Ofen aus Beller Tuff, einem vulkanischen Gestein mit besonders guten Wärmespeichereigenschaften, zusammensetzen. Ein enormer Aufwand, der sich aber voll und ganz gelohnt hat. Der Duft, den das frische Holzofenbrot in der Casa Caminada verströmt, trägt einen ganz wichtigen Teil bei zur einzigartigen Gemütlichkeit dieses zauberhaften Ortes.

IN DEN DÖRRBIRNENRAVIOLI STECKT JEDE MENGE GESCHICHTE

In den Dörrbirnenravioli steckt jede Menge Geschichte. Das zweite Gericht, das Mathias Kotzbeck an diesem Tag für uns zubereitet, sind die weitherum berühmten Ravioli mit hauchdünnem Teig und süchtig machender Dörrbirnenfüllung. Neben Dörrbirnen kommen in diese Orangensaft, Weisswein, brauner Zucker, Birnbrotgewürz, Sternanis, Vanille und Zimt. «Dörrbirnen gehören für mich wie Röstzwiebeln, Käse oder Rauchfleisch zu den wichtigsten Zutaten der Bündner Küche.

Sie tragen den Urgeschmack meiner Heimat in sich», sagt Andreas, der das Rezept für die Ravioli in seinem ersten Kochbuch «Pure Leidenschaft» publiziert hat. Die Dörrbirnen, die in der Casa Caminada verarbeitet werden, stammen zu einem grossen Teil von der Familie Nigg in Mastrils bei Landquart. Diese besitzt einen rund 100-jährigen Holzofen und stellt die typisch bündnerische Delikatesse mit viel Liebe und Expertise her. Das Dörren erfordert neben dem nötigen Know-how jede Menge Geduld. Die Birnen müssen bis zu 90 Stunden auf den Gittern im Dörrföfen liegen. Zunächst beträgt die Temperatur 85 Grad, dann wird sie jeden Tag um etwa 10 Grad gesenkt. Besonders geeignet als Dörrbirnen sind die vor dem Verarbeiten gelben, länglichen Länggeler- oder Längler-Birnen. Frisch gepflückt ist ihr Geschmack, gelinde gesagt, bescheiden, was sich im wenig schmeichelhaften Übernamen «Würgebirne» äussert. Durch das Dörren entwickelt das meist trockene und gerbstoffreiche Obst aber ein köstliches, komplexes Aroma. Die Gewürze in der Füllung der Dörrbirnenravioli wiederum erzählen die Geschichte der Handelswege, die einst durch Graubünden führten. Viele Zutaten, die man eigentlich im Orient verorten würde, sind auf Grund der Bedeutung des Kantons als Nord-Süd-Achse schon seit Jahrhunderten ein fester Bestandteil der regionalen Küche.

Ach ja, sollten Sie sich den Bauch bei einem Besuch in Fürstenua einmal zu sehr vollschlagen, empfiehlt sich eine Übernachtung in der Casa Caminada. Das nach Plänen des Architekten Gion A. Caminada auf dem Fundament alter Stallungen erbaute Gasthaus verfügt über eine Reihe behaglicher, lichtdurchfluteter Zimmer, die geprägt sind von Lärchenholz und klaren Linien. Sie alle bieten einen Balkon mit Blick auf die Berge oder das historische Städtchen Fürstenua. Wer einmal hier war, kommt immer wieder. Auch wegen des erstklassigen Frühstücks mit Brot und Croissants aus der eigenen Bäckerei, Milchprodukten von Maria Meyer und Martin Bienerth aus Andeer, regionalen Trockenfleischspezialitäten sowie eingekochtem oder gedörrtem Obst. Gönnen Sie sich unbedingt ein Schälchen Rahmquark mit Zwetschgenkompott! ●

Das REZEPT DER SAUCEN DES «Gemüsesalat»: → S. 42

ALEXANDER KÜHN ist Chefredaktor des Schweizer Genussmagazins «marmite» und Textautor diverser Kochbücher, darunter jene des Bündner Dreisternekkochs Andreas Caminada.

TINA STURZENEGGER ist Food und Still Life Fotografin, macht auch gerne Bücher mit Tieren und Menschen und ist Mitglied bei Art Directors Club Switzerland. tinasturzenegger.com

Die Saucen für den Gemüsesalat

REZEPT FÜR 4 PERSONEN
VON CHEFKOCH ANDREAS CAMINADA, casacaminada.com

100 ML WEISSER BALSAMICO	<i>Vinaigrette-Emulsion</i>
20 G PUDERZUCKER	Für die Vinaigrette den Essig und Puderzucker
SALZ	in eine Schüssel geben. Mit einem Pürrierstab das
WEISSER PFEFFER AUS DER MÜHLE	Öl langsam einarbeiten. Die Vinaigrette mit Salz
300 ML RAPSÖL	und Pfeffer abschmecken.

300 ML SONNENBLUMENÖL	<i>Schnittlauchöl</i>
1 BUND SCHNITTLAUCH	Für das Schnittlauchöl das Öl auf 60-70 Grad
	erwärmen. Den Schnittlauch grob zerkleinern und
	in den Mixer geben. Das erwärmte Öl einmixen.
	Das fertige Schnittlauchöl durch ein feines Sieb
	passieren und rasch auf Eis abkühlen.

Eine detaillierte Abfolge des gesamten Rezepts würde den Rahmen dieser Seite sprengen. Deshalb werden die fehlenden Rezepte via QR-Code auf unserer Webseite zugänglich gemacht. Hier geht es zu Pastinaken, Karotten, Kohlrabi, Chioggia-Randen und Fenchel.

En Guetel!

transhelvetica.ch/culinarium/ton



En Guetel!

