

Die Gourmetköche von morgen

Young Engadine Talents zeigen, was sie können

Bereits zum dritten Mal waren Engadiner Lehrlinge im letzten Lehrjahr aufgerufen, den Besten ihres Jahrgangs zu ermitteln.

MARINA U. FUCHS

Gestern begann das St. Moritz Gourmet Festival 2014 mit dem festlichen Grand Opening, diesmal im Kempinski Grand Hotel des Bains. In eleganter Atmosphäre konnten sich die Feinschmecker einen ersten Eindruck davon machen, was sie in dieser kulinarischen Woche alles erwartet – verführerische Kostproben, edle Weine und prickelnder Champagner natürlich inklusive.

Engagierter Nachwuchs

Schon einige Tage vor Beginn des eigentlichen Gourmet Festivals hat der Nachwuchs gekocht. Nicht für Festivalgäste, sondern für eine Jury. Unter dem Titel Young Engadine Talents fand bereits zum dritten Mal der Wettbewerb für Engadiner Lehrlinge im dritten Lehrjahr statt, die kurz vor ihrer Lehrabschlussprüfung stehen. Sieben Kochlehrlinge – diesmal nur Männer – waren eingeladen, sechs waren dabei, der siebte hatte sich das Bein gebrochen. Unter den gleichen Bedingungen wie bei der Lehrabschlussprüfung mussten die Chefs von morgen in der Küche von Bernd Ackermann im Hotel Suvretta House eine Vorspeise und ein Hauptgericht kreieren. Bei der Lehrabschlussprüfung kommen dann noch Suppe und Dessert dazu. Die Warenkörbe beeindruckten: Ganze Fische, Hühner, Kalbskotelett am Stück, Lammrücken und Roastbeef warteten darauf, zu fantasievollen Gerichten verarbeitet zu werden. Dazu Gemüse aller Art, Früchte, Gewürze und Fonds.



Stellvertretend für alle Teilnehmer: Michael Haas vom Hotel Waldhaus in Sils beim Komponieren der Vorspeise.

Foto: Marina Fuchs

Die Wettbewerbsteilnehmer traten an zwei Tagen zu jeweils drei Personen an. Es war beeindruckend, wie die jungen Leute arbeiten – mit ihren eigenen

Messern, die sie in grosser Auswahl dabei hatten; konzentriert, speditiv, ruhig. Allerdings merkte man die Anspannung, je näher die Präsentation

rückte. Da zitterte dann doch einmal eine Hand und eine Dekoration auf dem fertigen Teller wollte so gar nicht da bleiben, wo sie sollte. Aber Marcel Flatscher vom Hotel Suvretta House, Bruno Andre Moreira da Costa vom Hotel Altana in Scuol, Michael Haas und Jan Martin Sutter vom Hotel Waldhaus in Sils, Davide Fay von der Chesa Rosatsch in Celerina und Severin Koch vom Schlosshotel Chasté in Tarasp schlugen sich gut. Sie zeigten der Jury, bestehend aus Bernd Ackermann, Sternekoch Roland Jöhri, Schweizerhof-Direktor Martin Scherrer und Vic Jakob, dem Hausherrn im Suvretta House, was sie alles können.

Die Arbeit der Nachwuchsköche wurde nicht nur nach Aussehen und Geschmack der fertigen Gerichte bewertet. Da müssen noch viele andere Kriterien stimmen wie Wirtschaftlichkeit, Sauberkeit des Arbeitsplatzes, Umgang mit den Lebensmitteln, Vermeidung von unnötigem Abfall, Zusammenstellung der Gerichte, Grösse der Portionen, Dekoration und Farbharmonie.

Ein Stage als Belohnung

Die Anstrengung lohnte sich, gibt es als Siegerpreis nicht nur ein Diplom, sondern unter anderem eine mit dem Namen bestickte Kochjacke, ein Kochbuch, die Teilnahme am Fachsymposium Chefs Alps im Sommer in Zürich, eine Woche Ferien für zwei Personen in einem Robinson Club und 500 Franken Sackgeld. Der Höhepunkt ist aber natürlich auch in diesem Jahr ein Stage bei einem Ein- oder Zweisternekoch. Gut waren sie alle, die jungen Männer zwischen 18 und 20 Jahren. Aber es kann nur einer gewinnen und der wird am kommenden Freitagabend vor Publikum beim Great BMW Gourmet Finale, diesmal wieder im Zelt auf dem zugefrorenen St. Moritzersee präsentiert und geehrt.

GV des Vereins Kleintiere Südbünden

Zernez Am Sonntag traf sich der Verein Kleintiere Südbünden mit den Sparten Rassekaninchen, Rassegeflügel, Ziervögel, Tauben sowie IG Zwergziegen und IG Meerschweinchen zur Generalversammlung in Zernez. Acht Züchter aus dem Val Müstair und dem Engadin, der Kantonalpräsident Noldi Rast und der Kantonalobmann Kaninchen Primo Demont haben die Versammlung besucht. Die Traktanden konnten speditiv abgearbeitet werden. Im Vorstand wurden Gian Marco Näf (Präsident), Chasper Fried (Kassier), Sisto Cramer (Obmann Oberengadin) und Karin Näf (Revisorin) für eine weitere Amtsperiode wiedergewählt. Theo Bonetti erhielt das Veteranenabzeichen Bronze für 30 Jahre Mitgliedschaft bei Kleintiere Schweiz. An diversen Ausstellungen erzielten die Züchter gute Resultate. Zum Jahresprogramm gehört die Agrischa am 26. und 27. April in Zernez, ein Tagesausflug ins Val Müstair im August und am 1. November die Vorbewertung mit einer kleinen Lokalschau. (Einges.)

www.bk-v.ch/www.kleintiere-schweiz.ch

Veranstaltung

Klavierrezital Danae Dörken

Sils Bereits mit 16 Jahren gehört die junge Pianistin zur Hochbegabtenabteilung des Mozarteums in Salzburg und übt eine rege Konzerttätigkeit aus als Solistin mit bekannten Orchestern. Zudem ist sie Stipendiatin verschiedener Musikakademien und Projekte. Am Mittwoch, 29. Januar, spielt sie um 17.30 Uhr in der Offenen Kirche Sils-Maria drei Werke aus Klassik und Romantik: die «Mondscheinsonate» von Ludwig van Beethoven, die Fantasie C-Dur von Robert Schumann und die Konzertparaphrase über Verdis «Rigoletto» von Franz Liszt. (gf)

Eintauchen in die Welt der Veltliner

Rund um den Nebbiolo

Im Hotel Waldhaus in Sils-Maria drehte sich unter Leitung von Weinfachmann und Veltliner Weinanbauer Stefan Keller vergangenen Dienstag alles um Wein – und das passende Essen.

MARINA U. FUCHS

Zweimal im Jahr ladet das Hotel Waldhaus zu einer Weingala. Diesmal standen dreizehn Weingüter aus der Valtellina im Mittelpunkt. Es gab nicht nur rund hundert edle Weine im Rahmen einer Weinprobe in Anwesenheit der Winzer zu degustieren, Stefan Keller lud ausserdem zum Weinseminar «Nebbiolo in der Valtellina: Vielfalt auf engem Raum». Anschliessend wurde zu Tisch gebeten.

«Nebbiolo ist eine sperrige Traube», erklärte Keller, «eine Probe ohne Essen ist schwierig.» So hatte Küchenchef Kurt Rööslin ein zu den Weinen passendes Menu kreiert und die Weinliebhaber konnten bis tief in die Nacht probieren, mit den Produzenten fachsimpeln und ganz einfach geniessen. Für sein Weinseminar hatte Keller sechs Flaschen ausgewählt. «Es sind exemplarische Beispiele, was Veltliner sein kann», erklärte der Fachmann, «hier nur Rotweine, aber keine Sforzati.» Die Jahrgänge reichten von 1999 bis 2010. Keller wies darauf hin, dass der Valtellina der bedeutendste lombar-



Weinfachmann Stefan Keller lauscht beim Weinseminar konzentriert den Fragen eines Teilnehmers.

Foto: Marina U. Fuchs

dische Rotwein mit exzellentem Ruf ist. Interessanterweise geht aber der Grossteil der Produktion nicht etwa in die benachbarte Schweiz. 20 Prozent werden exportiert, die USA sind der Hauptabnehmer. Knapp die Hälfte der Weine bleibt in der Provinz Sondrio, der Rest wird vor allem in der Lombardei getrunken.

Schwindende Anbaufläche

Die Traube des Veltliners ist der Nebbiolo. Rund 5500 Hektaren werden

weltweit damit bebaut, der Grossteil davon im Piemont. Die Valtellina ist die einzige bedeutende Enklave mit 800 Hektaren Anbaufläche, wobei sich diese innerhalb einer Generation halbiert hat, ohne dass ein Ende absehbar ist. Die Steillagen, auf denen alles in mühevoller Handarbeit erledigt werden muss, liegen zwischen Tirano und Morbegno auf 400 bis 800 Metern Höhe. Die Reben profitieren von einem trockenen Herbst, Niederschlägen im Frühjahr und Sommer und praktisch

keinem Nebel. Drei bis vier Millionen Flaschen werden von jedem Jahrgang abgefüllt. «Es ist ein harter Kampf, die Weine zu guten Preisen zu verkaufen», betonte Keller, «es ist eine Nischenwirtschaft, die eigentlich nicht mehr zeitgemäss ist.»

Vielfalt und Qualität

Und trotzdem ist die Vielfalt so gross wie nie und jedes Jahr gibt es wieder neue Produzenten voller Individualität, mit grosser Liebe zum Wein-

bau in ihrem Tal und hohen Ansprüchen an die Qualität. Aktuell sind 37 Anbieter Mitglied beim «Consorzio di Tutela Vini Valtellina». «Wegen der extremen Lagen gibt es grosse Jahrgangsunterschiede», informierte Keller, «2002 war das beste Jahr in diesem Jahrzehnt.» Die Weinliebhaber erfuhren Wissenswertes zum Barrique-Ausbau, über die Unterschiede zum Piemontese Barolo oder über neue Anbauweisen, wie das «Lyra-System». Angeregt wurde diskutiert und Kenner kamen ebenso zu Wort wie reine Geniesser. Keller verglich den Barolo mit einem Bullen, den Valtellina mit der Gämse oder dem Steinbock, weil er weniger muskulös sei, nerviger und knackiger als sein grosser Kollege.

Alle sechs vorgestellten Gewächse hatten unter den Teilnehmern ihre Liebhaber und es kristallisierte sich kein klarer Favorit heraus. Nach dem Seminar trafen sich Gäste, Winzer und Weinhändler zu Gesprächen und es wurde durch das Sortiment der teilnehmenden Produzenten degustiert. Nun waren auch Sforzati dabei, Weissweine, ein Spumante und süsse Tropfen. Noch besser liess sich alles beim Galadinner geniessen. Bresaola, Sciatt, Pizzoccheri, Tagliata di Manzo, Veltliner Käse und Tarte Tatin harmonisierten mit den Weinen, von denen man sich nun selbst ganz nach Vorliebe bedienen konnte. Die nächste Weingala im Hotel Waldhaus mit Stefan Keller findet am 26. August 2014 statt und es geht unter dem Titel «Swiss made» um Schweizer Winzer im Ausland. Näheres unter www.waldhaus-sils.ch und www.stefan.keller.name