

Über Schweizer Küche und Köche

Table d'hôte-Abend im Hotel Laudinella

Ein verführerisches Geschichtsmenü wurde am Sonntag in St. Moritz geboten. Kulturwissenschafterin Cordula Seger, Botschafter Martin Dahinden, Ständespräsident Michael Pfäffli und Steve Van Remoortel waren die Akteure des historisch-olfaktiven Abends.

MARIE-CLAIRE JUR

Martin Dahinden ist nicht Koch, sondern amtierender Botschafter der Schweiz in den USA. Seine prallvolle Agenda hielt ihn nicht davon ab, ein Buch zu verfassen, das 2016 erschienen ist und in welchem die Kulinarik im Zentrum steht. Wohl enthält es Rezepte, ist aber alles andere als ein klassisches Kochbuch. In «Schweizer Küchengeheimnisse» wirft der Autor ein Schlaglicht auf Schweizer Gerichte und ihre Erfinder, und spannt den zeitlichen Bogen vom ausgehenden Mittelalter bis in die Neuzeit. Nicht zu Fondue, Raclette oder Zürcher Geschnetzeltem hat Dahinden recherchiert, sondern gibt sein Hintergrundwissen und Anekdoten rund um weniger bekannte, aber nicht minder helvetische Gaumenfreuden preis.

Anschauungsunterricht in Sachen «Schweizer Küchengeheimnisse» gab's am Sonntagabend in der Brasserie des Hotels Laudinella. Zwei Dutzend Gäste wurden vom Küchenchef Steve Van Remoortel und seinem Team mit einem Menü beköstigt, dessen einzelne Häppchen und Gerichte dem Buch entstammen: Zu «Spanisch Brötli», «Consommé Masséna», «Ravioli in tempo di Carne», «Poulet Marengo» «Baked Alaska» und Matherhorn-Makronen gab's jede Menge Infos. Diese stammten vom Autor selbst, der hin und wieder Passagen aus seinem Buch las, wie auch von Michael Pfäffli, Unternehmer, St. Moritzer Gemeindevorstand und scheidender Bündner Ständespräsident.

Napoleons Leibgericht

Mit ihren zwei Gästen am Kopf des Table d'hôte parlierte Kulturwissen-

schafterin Cordula Seger, die durch den Abend führte und das Gespräch zwischen Politik und Kulinarik gekonnt hin- und herschwappen liess. Während die Gäste sich also die hauchdünnen schwarzen Trüffelscheiben im Consommé Masséna auf der Zunge zergehen liessen, oder mit ihrer Gabel in den auf den Punkt gegarten Poulet Marengo-Schenkel stachen, erfuhren sie, dass es Schweizer Köche waren, die kulinarische Weltgeschichte mitgeschrieben haben. So soll Napoleon Bonaparte Hühnergerichte über alles geliebt haben, vor allem die mit Flusskrebse, Pilzen und Knoblauch in Sauternes-Wein geschmorte und mit Salz und Cayennepfeffer gewürzte Marengo-Version. Gekocht hat sie ihm sein Leibkoch Dunand. Verschlungen hat sie der Feldherr in zehn Minuten. Mehr Zeit hatte Napoleon fürs Essen nicht.

Tessiner Auswanderer in New York

Weiter zurück liegen die Kochleistungen eines gewissen Martino Rossi,

dem Tessiner aus dem Blenio-Tal, der Mailänder Herzöge und zwei Päpste bekoche und in einer Zeit des Umbruchs den kulinarischen Übergang von der schweren Küche des Mittelalters zur leichteren, sinnfreudigeren der Renaissance prägte. Rossi war im Übrigen der erste Koch, der nicht nur die Zutaten zu den Rezepturen aufschrieb, sondern auch Angaben zur Kochzeit machte. Da es im 15. Jahrhundert, abgesehen von Sonnenuhren, noch keine Zeitmesser gab, beteten die Köche bei der Zubereitung einfach eine von Rossi angegebene Anzahl «Vater unser». So ganz nebenbei war zu erfahren, dass die Auswandererfamilie Delmonico Mitte des 19. Jahrhunderts in New York ein Restaurant eröffnete, das noch heute legendär ist, obwohl es im Zuge der Prohibition schliessen musste und noch immer geschlossen ist. In diesem Lokal führte Filippo Delmonico erstmals die A-la-Carte-Küche ein. Auch der Nachtisch «Baked Alaska», eine Merengue-Kugel mit Speiseeis innen, ein höchst

verführerisches Warm-Kalt-Geschmacks-erlebnis, ist, wenn nicht von Delmonico erfunden, so doch bekannt gemacht worden. Es ist noch heute in der US-Küche sehr populär, auch wenn es nicht einfach herzustellen ist.

Sitzordnung zu Tisch

Zwischen olfaktiven Anekdoten und Historie gab's immer wieder Häppchen aus der politischen Gegenwart. So war zu erfahren, dass Michael Pfäffli wohl sehr gerne gut isst, aber nie am Kochherd anzutreffen ist. Aus Dahindens Botschafter-Alltag war zu erfahren, dass die Sitzordnung bei Empfängen von zentraler Bedeutung und Chefsache ist. Diese Sitzordnung versucht der Diplomat auch zu beeinflussen, wenn er selber an ein nicht von der Schweizer Botschaft organisiertes Dinner geladen ist.

Martin Dahinden: Schweizer Küchengeheimnisse. Gesichter und Geschichten hinter bekannten Gerichten. Verlag Nagel & Kimche ISBN 978-3-312-01000-4



Michael Pfäffli, Cordula Seger und Martin Dahinden mit einem «Baked Alaska» (von links). Foto: Marie-Claire Jur

Nachgefragt

«Ich freue mich immer auf das Dessert»

MARIE-CLAIRE JUR

Engadiner Post: Michael Pfäffli, Sie waren in Ihrer Funktion als Bündner Ständespräsident dieses Jahr zu 217 öffentlichen Auftritten eingeladen, den heutigen mit einbezogen. Da gab es auch immer etwas zu essen und zu trinken. Wie haben Sie es fertiggebracht, Ihr Gewicht zu halten?

Michael Pfäffli: Zwei Dinge haben mich dabei unterstützt. Einerseits meine drei Hunde, mit denen ich sehr oft spazieren gehe, andererseits bin ich ein begeisterter Läufer und bin jede freie Minute joggen gegangen. Ob draussen im Sommer oder auf dem Laufband im Winter.

Bei allen Empfängen und Apéros werden alkoholische Getränke gereicht. Wie sind Sie der latenten Gefahr begegnet, in den Alkoholisismus abzurutschen?

Dies scheint mir eine Frage des Masses zu sein. Beim Apéro versuchte ich immer, Orangensaft oder Mineralwasser zu nehmen und beim Abendessen nie mehr als zwei Glas Wein zu trinken. Wenn es mal ein drittes Glas wurde, war das auch vom Fahren her nicht so schlimm, weil ich immer mit dem Zug unterwegs war.

Wenn Sie alle Ihre repräsentativen Anlässe Revue passieren lassen, zu denen Sie als Ständespräsident eingeladen waren: Welcher wird Ihnen in besonderer Erinnerung bleiben?

Der eindrücklichste Anlass fand während der Ski-WM in St. Moritz statt. Die Bündner Regierung sowie der gesamte Grosse Rat mit Entourage waren zu Besuch auf Salastrains und wurden im Voluntari-Zelt verköstigt. Sie haben das gleiche Menü gegessen wie die freiwilligen Helferinnen und Helfer, sie standen wie diese an der Food-Station an. Es war ein Moment der Ehrerweisung an diejenigen, die dank ihrer freiwilligen Grossarbeit zum Gelingen dieses Sportanlasses beigetragen haben.

Sie sind kein Freund der Steh-Lunches. Wieso denn nicht?

Bei Apéros Riches und Steh-Lunches steht man nur und isst, geht dann heim und hat doch noch irgendwie Hunger. Diese Anlässe mögen zwar fürs Netzwerk und die menschliche Begegnung bedeutsam sein, aber aus kulinarischer Sicht ist das nicht meine favorisierte Art, mich zu verpflegen.

Sie nehmen gerne Platz und werden bedient?

Genau. Ich setze mich gern hin, freue mich auf das, was kommt, habe einen gemütlichen Abend und weiss am Ende, was ich gegessen habe.

Ist es für Sie denkbar, ein Essen ohne Dessert zu besuchen?

Manchmal muss das so sein, leider. Aber als grosser Freund von Süßigkeiten freue ich mich immer auf das Dessert.

Ihr Lieblingsdessert?

Ich habe so viele ... (überlegt). Ich habe sehr, sehr gerne Crèmeschnittchen, mit Vanillecrème... oder frisch zubereiteten Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanille-Glacé und Schlagrahm... oder ein Stück Schwarzwälder Torte. Ich habe Glacés jeder Sorte extrem gerne. Marzipan habe ich auch ... die Liste wird immer länger ...

War das heutige Menü aus Ihrer Sicht politisch korrekt?

Diese Frage stellt sich aus meiner Sicht gar nicht. Das Menü war sehr gut. Überhaupt habe ich einen wunderschönen Abend im Hotel Laudinella verbracht. Es war besonders schön, weil lockerer, weniger formell und etwas humoristischer als sonst. Ein schöner Schlusspunkt meiner Repräsentationspflichten als Bündner Ständespräsident.



Karsten Plöger, Rektor ad interim, Regierungsrat Martin Jäger und VR-Präsident Sebastian Pawlowski (v.l.). Foto: z.vf

Die Chesa Urezza ist eröffnet

Zuoz 1902 erteilte eine Gruppe von Engadiner Bürgern dem Architekten Koller von St. Moritz den Bauauftrag für das Institut Engiadina, dem heutigen Lyceum Alpinum Zuoz. Am vergangenen Samstag, 115 Jahre und mehrere Erweiterungsbauten später, wurde die neue Chesa Urezza mit einer stimmigen Feier eröffnet. In Anlehnung an die bestehenden architektonischen Werte konzipierte das Architekturbüro Renato Maurizio aus Maloja eine Campus-erweiterung in Richtung S-chanf.

Gemäss einer Medienmitteilung erwartet die Schülerinnen und Schüler im neuen Schuljahr ein komplett renovierter Speisesaal, der mit einer Ustaria und einer Terrasse mit Bergsicht erweitert wurde. Neu sind in der Chesa Urezza sind in den oberen Etagen die

älteren Schülerinnen untergebracht. Im unteren Bereich befinden sich helle und grosszügige Schulzimmer sowie Kunst- und Musikzimmer. Dazu gehört auch ein schallisolierter Proberaum für die Schulband. Zudem konzipierte die Schule einen neuen Sportplatz für Beachvolleyball, Leichtathletik und Radsport, welcher im nächsten Frühjahr eröffnet wird. Die Umsetzung des Grossprojekts Urezza mit einem Investitionsvolumen von rund 20 Millionen Franken erfolgte grösstenteils in Zusammenarbeit mit Partnern aus der Region. «90 Prozent der Aufträge wurden an Unternehmen und Handwerker im Engadin vergeben», heisst es in der Mitteilung. Die Schule strebe heute und in Zukunft eine Steigerung der regionalen Wertschöpfung an. (pd)

Stall-Neubau in Isola bleibt pendent

St. Moritz Am vergangenen Freitag hat im Hotel Waldhaus in St. Moritz die Generalversammlung der Pro Lei da Segl (PLS) stattgefunden. Präsident Jost Falett orientierte über den nach wie vor pendenten Stall-Neubau in Isola. Das Geschäft liege zurzeit beim kantonalen Amt für Raumentwicklung. Er betonte, dass die PLS in dieser Sache keine Eile habe, stehe man doch dem Neubau aus verschiedensten Gründen kritisch gegenüber. Das Gleiche gilt für Falett auch bezüglich der Verkehrssicherheit zwischen Sils und Plaun da Lej. Das vom Tiefbauamt erarbeitete Vernehmlassungsprojekt lehnt die PLS ab. Gegenüber dem Vorprojekt von 2013 seien wesentlich mehr und grössere Eingriffe in die Landschaft geplant. Angesichts der Tatsache, dass die

Strassensperre von heute 2,1 auf nur gerade einen Tag reduziert werden könnte, sei ein solcher Eingriff unverhältnismässig. Die Entkoppelung (Wanderer, Biker) des Weges zwischen Isola und Sils ist gemäss Falett in der Vorprüfung beim Kanton. Es gibt zwei Varianten, eine mit dem Ausbau des bestehenden Weges, die andere mit einer Verlegung des Weges für Biker und Langläufer an den See. Für Falett ein klassischer Konflikt zwischen Nutzung und Schutz. «Eine Lösung ohne beträchtliche Eingriffe in diese einmalige Landschaft zeichnet sich nicht ab», sagte er. Sämtliche traktandierten Geschäfte wurden genehmigt. Martin Aebli, Gemeindepräsident von Pontresina, wurde als Vertreter der Region Maloja ergänzend in den Vorstand gewählt. (rs)

Ausbildung im Gesundheitswesen

Samedan Im Spital Oberengadin und im Alters- und Pflegeheim Promulins werden verschiedene Ausbildungsplätze angeboten. Während der Lehrzeit erhalten die Lehrlinge einen Einblick in beide Betriebe. Im Juli haben sieben junge Berufsluete ihre Lehrzeit abgeschlossen und im August starteten sieben junge Menschen in ihr Berufsleben in den Ausbildungen zur Fachangestellten Gesundheit (FaGe) EFZ, Assistentin Gesundheit und Soziales, Kauffrau Profil

E und Koch EFZ. Die ausgebildeten Fachangestellten Gesundheit erhalten den direkten Zugang zur Höheren Fachschule (HF) Pflege oder weiteren höheren Fachausbildungen im Gesundheitswesen. Mit der Berufsmatura ist ferner ein Studium in verwandten Bereichen wie Bachelor FH in Pflege oder Bachelor FH Hebammen möglich. Für das Jahr 2018 können interessierte bereits jetzt bewerben beziehungsweise sind Schnuppertage im Spital möglich. (pd)