

Vor 15 Jahren konnte der Bündner Andreas Caminada gerade einmal Milchreis kochen. Heute ist er mit 31 Jahren der jüngste «Koch des Jahres», den es je in der Schweiz gab.

TEXT: Christoph Kohler __ FOTO: Flurina Rothenberger

Im Reich der Sinne

Es ist sieben Uhr in der Frühe, und nur langsam erwärmt die Sonne die vordere Surselva, da macht sich der zwölfjährige Andreas Caminada aus Sagogn auf zum Bauern Cavelti. Dort gibt's Frühstück und vor allem Arbeit. Der kleine Andreas heut, schwitzt und schuftet, bis die letzten Sonnenstrahlen dem Tal entweichen. Zuhause kocht die Mutter Capuns, nach dem Essen geht's ins Bett. So sehen die Sommerferien von Andreas Caminada 1988 aus.

Heute arbeitet Caminada nicht weniger als damals, nur kochen tut er selbst – und zwar ausgezeichnet. 2003 hat er gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Sieglinde Zottmaier das Hotelrestaurant Schloss Schauenstein in Fürstenua eröffnet. Ein Jahr später erklären ihn die Kritiker des Schweizer Gastronomieführers «GaultMillau» zur «Entdeckung des Jahres». 2007 küren sie ihn zum «Aufsteiger des Jahres» und heuer – mit 18 von 20 möglichen GaultMillau-Punkten – zum «Koch des Jahres 2008». Bislang war diese Auszeichnung altgedienten Platzhirschen vorbehalten. Caminada aber ist 31 Jahre jung, und zum Abschluss eines Menüs mit Flusskrebse, Jakobsmuscheln, Heilbutt und Bresse-Tauben serviert er gerne hausgemachte Schleckstengel und Marshmallows.

KOCHEN IST HANDWERK __ Der Bündner ist der neue Star am Gastrohimmel, doch davon will er gar nichts wissen. «Kochen ist ein Handwerk, das jeder lernen kann», findet er. Doch was genau macht ihn zum Spitzenkoch? «Disziplin und Freude am Kochen», lautet die schlichte Antwort. Vielleicht meinte der Chefkritiker von GaultMillau, Urs Heller, diese Art von Bodenhaftung, als er den Bündner einen jungen, aber nicht wilden Koch nannte. In Zürich mag sich ein junger Starkoch als Genie gebärden, im Bündnerland aber ehrt man den, der bescheiden bleibt.

Caminada ist der Kochlöffel nicht in die Wiege gefallen. Der Vater ist Maurer, die Mutter gelernte Schneiderin. Als er mit 16 Jahren einen Beruf lernen soll, ist ihm vieles wichtiger als Kochen. Zum Beispiel Snowboarden, das sich immerhin prima mit der Kochlehre im benachbarten Laax kombinieren lässt. Kochen kann er vor der Lehre genau ein Gericht: Milchreis. Erst während der

Ausbildung beginnt er in freien Stunden – nein, nicht an Rezepten, sondern an seiner Snowboardtechnik zu feilen. Er bewundert die Snowboard-Cracks, vor allem die fesche Sieglinde aus Bayern, die freilich kaum Interesse am neun Jahre jüngeren Andreas zeigt.

Das Leben, das sind auch die Menschen, auf die man trifft. In Kanada lernt Caminada während eines Sprachaufenthalts einen Comestibles-Händler kennen, der ihn in sämtliche Gourmet-Restaurants von Vancouver ein- und ausführt. Zum ersten Mal sieht Caminada, was Kochen sein kann: Freude an der Perfektion. Als er in die Schweiz zurückkehrt, weiss er, was er will. Von nun an kocht er bei den Besten der Branche: Bolliger, Lump, Hussong.

DAS TRAUMSCHLOSS __ Auch privat geht's vorwärts. Auf der Skipiste in Laax trifft er zufällig die fesche Sieglinde von damals wieder. Und diesmal funkt's – so sehr, dass beide auf einen gemeinsamen Lebensweg einbiegen, besser gesagt: eine Lebensschnellstrasse. Während Caminada sein «Handwerk» weiter verfeinert, schmeisst Sieglinde Zottmaier ihren Job als Snowboardlehrerin und beginnt eine Ausbildung als Hotelfachfrau. Als 2003 das Schloss Schauenstein in Fürstenua zur Pacht frei wird, schlagen die beiden zu. Aus dem herrschaftlichen Anwesen machen sie ein Reich der Sinne, ein kleines Gourmet-Restaurant ohne Allüren, ein Minihotel mit Charmegarantie, ein Gartenparadies von wilder Romantik.

Das Schloss ist ihr Lebenstraum, für den die beiden hart arbeiten. Doch davon merkt der Gast kaum etwas, wenn er die schwere Holztür zum Hotel öffnet und im Entree die Pendule entdeckt, deren Zeiger stillstehen. Angestellte huschen in grauen Gewändern durch die Gänge, in der Küche lässt Caminada mit seiner Crew Pfannen und Töpfe klappern. All das mit dem einen Ziel, den Gast ruhen und auf höchstem Niveau geniessen zu lassen.

> **Lösen Sie das Kreuzworträtsel auf Seite 25 und gewinnen Sie ein Abendessen für zwei Personen im Schloss Schauenstein.**





Ein Traumpaar – Sieglinde Zottmaier kümmert sich ums Hotel, Andreas Caminada um die Küche.