

«Ich bin ein Macher, Geld ist nicht mein erster Antrieb»

Gastronomie Andreas Caminada gehört zu den besten Küchenchefs der Schweiz. In Kürze will er noch weitere Lokale eröffnen – in Zürich und Bangkok. Wird der Mann nie müde?

Daniel Böniger

Herr Caminada, früher waren Sie «bloss» Küchenchef – inzwischen führen Sie ein Unternehmen. Wie schläft es sich besser?
Wirtschaftlich ist die Verantwortung natürlich grösser geworden, aber sie ist auf mehrere Schultern verteilt. Der Druck auf mich persönlich hat sich nicht verändert. Wer ein gutes Gewissen hat und schön müde ist, schläft gut.

Verdienen Sie heute wenigstens besser?
Nicht unbedingt. Ich mache sicher mehr Umsatz, habe aber auch die höheren Auslagen. Kommt hinzu, dass wir unseren Verdienst ja immer wieder in neue Projekte investieren. Ich bin ein Macher, Geld ist nicht mein erster Antrieb.

Sie haben gerade ein Kochbuch veröffentlicht, machen ein Magazin, haben neu eine Bäckerei und Kaffeerösterei. Verzetteln Sie sich nicht?
Mein Hauptprojekt ist das Gourmetrestaurant im Schloss Schauenstein, dort sind wir inzwischen 60 Mitarbeiter – aber ich habe Energie für mehr. Ich bin einer, der gern Sachen anreisst. So ein Kochbuch ist ja kein Projekt, das uns ein Jahr lang beschäftigt.

Wäre Schauenstein allein überhaupt selbsttragend?
Die ersten drei Jahre habe ich mir monatlich 3000 Franken ausbezahlt, für Miete und Steuern. Ich hatte damals nur zwei Angestellte und teilweise 16-Stunden-Tage. Erst allmählich wurde das Team grösser. Wäre Schauenstein nicht immer selbsttragend gewesen, wären wir nicht da, wo wir heute sind. Erst später kam das Igniv in Bad Ragaz dazu, und wir begannen mit dem Projekt Casa Caminada, unserem regionalen Zweitlokal in Fürstenuau.

Viele Küchenchefs sagen, es sei schwierig, einen Betrieb mit drei «Michelin»-Sternen kostendeckend zu führen.
Ich weiss nicht, was wir anders machen, aber ich gebe jedem Koch mit auf den Weg, dass Wirtschaftlichkeit unumgänglich ist.

Hansdampf in allen Gassen

Welche Berufsbezeichnung auf ihn zutreffen? «Koch», sagt Andreas Caminada ohne Zögern. Bloss: Inzwischen steht der 43-Jährige nicht nur im Schloss Schauenstein in Fürstenuau GR am Herd (3 «Michelin»-Sterne und 19 «Gault Millau»-Punkte), auch mehrere Igniv-Restaurants gehören zu seinem Portfolio. Zu den Standorten Bad Ragaz und St. Moritz kommen im Frühling 2020 Zürich und Bangkok hinzu, wie diese Woche bekannt wurde. Zudem ist jüngst ein Buch mit raffinierten, aber nachkochbaren Bündner Rezepten erschienen. (*boe*)

Andreas Caminada: «Pure Leidenschaft – Meine einfache Küche», AT-Verlag, Aarau. 216 S., ca. 41 Fr.



Beim Koch Andreas Caminada bestimmen die Region und die Saison die Zutaten. Foto: Gaudenz Danuser (AT-Verlag)

Mir ging es immer darum, ein Esserlebnis zu schaffen, das ich auch als Gast gut finden würde. Drei Sterne waren nicht das erklärte Ziel. Nur grosse Hotels haben die finanziellen Mittel, um wirklich gezielt auf die Höchstausszeichnung hinzuarbeiten – wir nicht.

Was halten Sie eigentlich vom Punkte- und Sternezirkus?
Ein Restaurant wie unseres in einem kleinen Bündner Dorf kann die Aufmerksamkeit, die von «Michelin» und «Gault Millau» ausgeht, gebrauchen. Bevor die Guides herauskommen, halte ich schon kurz inne und frage mich, ob wir dieses Jahr wohl alles richtig gemacht haben. Aber wir wollen alle Gäste glücklich machen – Tester oder nicht.

Jeder ist heute ein Kritiker und schreibt nachher auf Tripadvisor eine Bewertung.
Wir haben nur dreissig Plätze im Restaurant – da sind wir auf Social Media und Influencer wenig angewiesen. Nun gut, manchmal entdecken wir auf Tripadvisor einen Kommentar mit einer Kritik, bei der wir tatsächlich sagen müssen: Stimmt, da könnten wir uns noch verbessern. Mir ist aber lieber, wenn mir ein Gast direkt sagt, was er gut oder eben nicht so toll gefunden hat.

Diese Woche wurde bekannt, dass Sie in Zürich ein weiteres Igniv eröffnen wollen.
Das wird sicher eine Herausforderung – vielleicht hat man ja gar nicht auf uns gewartet.

Wie gehen Sie bei einem neuen Lokal denn vor?
Erst mal braucht es einen Standort und einen Partner, die wir sympathisch finden. Nur dann vergeben wir eine Lizenz. Die Kontrolle darüber, wer vor Ort kocht und die Gäste empfängt, wie die Budgets aussehen – das wird alles von Schauenstein aus gesteuert.

Wie frei sind die Küchenchefs an den einzelnen Standorten?
Alle wissen genau, was zum Igniv und dessen Sharing-Konzept passt. Standards setzen wir im Team, wir diskutieren über die Gerichte, aber ich lasse den Chefs viel Freiraum. Sie haben ja alle zuerst jahrelang bei mir in der Küche gearbeitet und ein paar meiner Küchegeheimnisse abgesehen. Sie kennen die Caminada-DNA, meine Geschmackswelt, wenn Sie so wollen.

Und verwenden Sanddorn, eine Ihrer Lieblingszutaten.
Es muss nicht unbedingt Sanddorn sein. Mir geht es bei dieser Zutat um die spezielle Säure.

Nächstes Jahr kommt noch ein Igniv in Bangkok hinzu. Ist das nicht zu weit weg?
Wenn Ihr Kind in ein anderes Land zieht, verlieren Sie dieses ja nicht aus den Augen. Sie telefonieren oft, richten einen Chat ein, machen Besuche – Sie wollen auch dann wissen, ob es dem Nachwuchs gut geht.

Wie einfach wird es dort sein, saisonal und regional zu kochen?
Uns hilft, dass jedes Igniv eine eigene Identität hat, wir sind kein McDonald's und kein Atelier Robuchon. Auch wenn es manche unserer Klassiker wie die Suppe überall gibt. Eingekauft wird dafür in jedem Igniv getreu der Saison und vor Ort.

Das Konzept funktioniert also mit asiatischem Zitronengras genauso gut wie mit Bündner Hirsch?
Ja, wir kochen an jedem Standort mit lokalen Zutaten.

Ist die Menüplanung für Sie nicht zu abstrakt, wenn in der Schweiz Schnee liegt?
Man schöpft da aus seinem Geschmacksschrank. Ich kann die Mangos in Bangkok zwar nicht probieren, aber ich weiss, wie die beste Mango geschmeckt hat, die ich je hatte. Und kann so gut mit

David Hartwig diskutieren, was dazu passen würde. Wenn ich über neue Gerichte hier nachdenke, hole ich ja auch nicht alle Lebensmittel zu mir ins Büro. Dass zu einer Marronisuppe Portwein und Trüffel passen, liegt auf der Hand. Süsse, Erdigkeit, das cremige Element...

In allen Igniv-Lokalen werden Gerichte am Tisch geteilt. Was, wenn der Sharing-Trend wieder vorbei ist?
Als wir die Igniv-Idee entwickelten, war Essenteilen zumindest in der Sternegastronomie noch nicht üblich. Für uns war und ist der Trend unwichtig. Und sollte er vorbeigehen, werden wir beim Sharing bleiben.

Mehr Lokale brauchen mehr Ideen. Reicht Ihr Reservoir?
Vieles entsteht, wie gesagt, im kreativen Pingpong-Spiel mit den Igniv-Chefs. Ich bin nicht das Hirn im Hintergrund, das alles lenkt. Anders als es andere machen, stellen wir ganz bewusst die Küchenchefs der einzelnen Standorte ins Rampenlicht.

Auch wenn die Lokale «Igniv by Andreas Caminada» heissen?
Vielleicht irgendwann nicht mehr. Ich wollte meinen Namen nicht so prominent platzieren, es geht ja nicht um mich.

Alles Flaschen



Goldiges aus dem Seeland

Dieser Schnaps ist ein Goldjunge: Bei der «Prämierung der besten Schweizer Spirituosen» erhielt der **Händöpfler** aus Oberwil bei Büren Gold in der Kategorie «Gemüse- und Kartoffelbrand». Das klingt wilder, als es ist – Gold erhalten alle Spirituosen, die über 90 von 100 Punkten bekommen von der Jury. Doch genug der Zahlen, die Geschichte der Brennerei Schwab ist interessanter: Vor genau 100 Jahren kaufte ein gewisser Albert Schwab der Zuckerfabrik Aarberg eine Brennerei ab, es gab vor allem Kirsch und Zwetschge. Seit 20 Jahren wird auch Händöpfler (und Buechibärger Whisky) gebrannt. Was sollen wir sagen: Er hat etwas Geschmeidiges an sich! Ein sanfter Schnaps in diesen kalten Tagen, wärmend und bodenständig wie ein Holzofen. (*nk*)

www.brennereischwab.com, 5 dl, 42 Vol%, 16 Franken.

Hell wie ein Glöcklein

Diese Woche gab es bei mir das erste Fondue der Saison. In der Weinhandlung meines Vertrauens hatte ich nach dem «besten Chasselas» gefragt, man reichte mir den **Domaine de l'Ovaille 2018**. Es war eine perfekte Premiere, auch dank dem Wein, der frisch, saftig und irgendwie hell war; er erinnerte mich an die Weihnachtsglöcklein, die jetzt allenthalben süsser nie klingen. Apropos: Über hundert Waadtländer Gaststätten servieren am 5., 6. und 7. Dezember anlässlich von «Pintes ouvertes» ein typisches Menü für 20 Franken. Konkret: Es gibt Saucisson, Fondue, Brot und natürlich ein Glas Chasselas! (*nk*)

www.ovaille.ch, 70 cl, 25 Fr.; www.pintesouvertes.ch

Bier – grad im Winter

Im Braujahr 2018/19 hat die Schweiz 469 547 500 Liter Bier getrunken – ein Prozent mehr als im Vorjahr. Erklärt wird die Steigerung mit dem guten Wetter im Sommer. Ist Bier denn nur Sommergetränk? Nein! Schönes Beispiel für ein Winterbier ist **La Fraîcheur** von der jurassischen Brauerei Trois Dames – nicht nur wegen der Etikette, die eine Skifahrerin zeigt. Es hat eine fruchtig-frische Nase, ist am Gaumen spritzig und mundfüllend zugleich. Beim Weissbier fällt zudem die Orangennote auf, die von beigefügten Zesten stammt. Ja, man kann sich vorstellen, dass es prima zu Erdnüssli, Lebkuchen und angebrannten Tannenzweigen passt. (*boe*)

www.brasserie-troisdames.ch, 33 cl, ca. 3.70 Fr.