

Eine Bereicherung für die Kochkunst

Interview mit Tanja Grandits



Tanja Grandits Küche ist eine der spannendsten und überraschendsten, die man zur Zeit erleben kann. Die Basler Spitzenköchin setzt Aromen und Farben auf eine neue Art ein, um damit nicht nur den Gaumen zu verwöhnen, sondern auch Emotionen und Stimmungen zu wecken. Tanja Grandits ist eine echte Bereicherung der kulinarischen Szene. Mehr über diese spannende Persönlichkeit erfahren Sie in diesem Interview.

Tanja Grandits, war Köchin schon in Ihrer Kindheit ein Traumberuf?

Ja, eigentlich schon. Ich habe früh mit Kochen angefangen und dabei schon immer experimentiert und gerne Verschiedenes zusammengemischt. Allerdings dauerte es dann etwas länger, bis ich wirklich Köchin geworden bin.

Sie haben ja zuerst etwas ganz anderes gemacht...

Ich habe ein Studium der Chemie begonnen, dann war ich längere Zeit im Ausland und habe erst mit 23 Jahren meine Kochlehre begonnen.

Aber den Weg in die Spitzengastronomie haben Sie sehr schnell geschafft. Was braucht es dazu?

Eine gute Ausbildung, das Handwerk muss stimmen und sicher braucht es auch eine absolute Leidenschaft fürs Kochen – für die Produkte und die Zubereitung. Und klar: Ein wenig kreativ muss man auch noch sein ...

Wie lautet Ihr persönliches Erfolgsrezept?

Ich denke, dass ich einen eigenen, sehr authentischen Stil entwickelt habe. Ich laufe nicht einem Trend nach oder kopiere etwas, sondern möchte meinen eigenen Weg finden und gehen.

Was macht Ihre Küche unverwechselbar?

Mein Stil, meine Farben und natürlich meine Aromen – die Gewürze und Kräuter. Ausserdem meine leichte Art des Kochens, fröhlich und farbig – das alles macht meine Küche aus.

Woher holen Sie sich Ihre Inspirationen?

Die meisten Ideen entstehen zufällig. Etwa beim Kochen selbst, beim Einkaufen auf Märkten oder beim Musikhören. Für mich gibt es die verschiedensten Inspirationsquellen. Ich habe immer ein Motto, im Moment heisst es «Tee»: Ich koche mit Tee und serviere Tee zum Essen. Es sind einfach kleine Dinge, die ich für mich entdecke, ausbaue und verfeinere. Und dann geht es weiter zum nächsten Motto.

Die Tüftlerin in Tanja Grandits ist also nach wie vor da?

Die ist geblieben, genau. Das kommt wahrscheinlich vom Chemie-Studium. Dieses Mixen und Experimentieren, das Zusammenbringen von Zutaten, von denen die meisten nie denken würden, dass sie zueinander passen.

Das bedingt ja auch einen ausgeprägten Geschmackssinn. Trainieren Sie Ihren Gaumen speziell?

Ich glaube, dass ich diese Begabung einfach habe. Ich probiere sehr vieles aus und entdecke immer wieder neue Gewürze und Kräuter. So trainiert man seine Sinne. Mit der Zeit muss man auch

nicht mehr alles zuerst kosten, wenn man sich neue Zusammenstellungen überlegt. Ich kann es im Kopf kombinieren. Ich weiss genau, wie Blumenkohl mit Mandeln schmeckt oder Kreuzkümmel mit Zitrone.

Sie wechseln Ihre Karte regelmässig alle sechs bis acht Wochen. Wie entstehen neue Menüs? Kochen Sie spontan drauflos und notieren dann das Rezept?

Schön, wenn es so wäre. In Wirklichkeit entsteht es meistens sehr, sehr kurzfristig, etwa zwei Tage im Voraus. Sehr zum Leidwesen meines Teams, das in diesen zwei Tagen – oder sogar einem Tag – aufs Äusserste gefordert ist. Alles muss neu vorbereitet werden. Der Stress ist gross, aber gleichzeitig auch sehr inspirierend. Beim Aufbau der Gerichte gehe ich von den Produkten aus. Zum Beispiel Fisch für die Vorspeise...

... Nach saisonalen Aspekten?

Ja, genau. Zuerst bestimme ich das Hauptprodukt, dann ein Gemüse, dazu einen Knusperereffekt und eine Farbe. Farben sind wichtig im Menü. Es gibt immer eine Farbfolge, d.h. jeder Gang hat einen anderen, eigenen Farbton und ebenso seinen eigenen Geschmack, sein eigenes Gewürz. Ich baue es so auf, dass es innerhalb des Menüs eine Steigerung gibt. Das Ziel ist eine Leichtigkeit, die meinen Gästen gut tut und sie fröhlich stimmt. Das ist mir besonders wichtig.

Das bedeutet eine grosse Herausforderung ...

Sicher. Ich skizziere alles auf einem riesigen Block. Da stehen dann tausend Sachen auf dem Papier, mit Bildern und Farben. Es sieht jeweils toll aus.

Sollen die Farben den Geschmack verstärken oder sind sie ein kreatives Element?

Beides. Farbe symbolisiert Geschmacksempfindungen: Grün ist immer frisch und spritzig, bei gelb denkt man eher an das Säuerliche und orange empfindet man als warm. Farben unterstützen den Geschmack, aber auch die Optik. Es ist wunderschön, wenn jeder Gang seine Hauptfarbe hat und man mit dieser spielerisch umgehen kann.

Ihre Küche überrascht mit Gegensätzen – was steckt dahinter?

Ich mag die Harmonie, die durch Gegensätze entsteht. Etwa knusprig und cremig, kalt und warm oder scharf und sauer – diese Elemente habe ich sehr gern, weil sie immer gut zusammenspielen und somit einen stimmigen Geschmack bilden.

Wie motivieren Sie Ihr Team für die tagtäglichen Spitzenleistungen?

Ich darf sagen, dass ich einfach ein Super-Team habe; tolle Leute, die mit viel Herzblut und Begeisterung arbeiten. Anders würde es auch nicht gehen, da wir jeden Tag Höchstleistungen erbringen müssen. Wir tun das aber alle gemeinsam mit Freude, Spass und einer tollen Stimmung in der Küche. Ich versuche auch, meine Leute an allem teilhaben zu lassen, denn es geht ja nicht nur um mich. Ohne sie wäre ich nichts.

Und was hält Ihr Team vom neuen Combi-Steam von ZUG in Ihrer Küche?

Am Anfang hat natürlich noch niemand all die Einsatzmöglichkeiten gekannt. Als das Bedienkonzept jedoch klar war, brachten alle ihre Ideen ein, was man mit dem Steamer machen könnte. So zum Beispiel Gemüse-Chips trocknen, Tuiles backen oder Fisch konfieren.

Also hat der Combi-Steam auch die Kreativität geweckt?

Ja, auf jeden Fall. Der Combi-Steam bietet unendlich viele Möglichkeiten und das macht wirklich Spass. Er steht jetzt im Mittelpunkt, weil ihn alle ständig brauchen.

Frau Grandits, haben Sie noch einen Traum, den Sie gerne verwirklichen möchten?

Mein Traum ist es, alles so gut fortzuführen, wie es zur Zeit läuft – mit meiner Familie und meinem Team. Meine Leidenschaft fürs Kochen und das kreative Wirken erfüllt mich. Und ebenso, dass ich neben dem Kochen noch meine Bücher schreiben und Produkte kreieren kann. So bleibt das Leben spannend.

Für welche Persönlichkeit würden Sie gerne einmal kochen? Und was?

Ehrlich gesagt, koche ich am allerliebsten für die Gäste, die mein Restaurant besuchen. Es ist das Schönste, sie zu überraschen und zu verwöhnen. Und natürlich koche ich auch sehr gerne für meine Familie und für meine Freunde.

Macht gutes Essen glücklich?

Ja, auf jeden Fall. Ich denke, dass es sogar ein sehr wichtiger Faktor zum Glücklichein ist. Man sollte gesund und leicht essen, um sich gut zu fühlen. Auch Gewürze machen glücklich und sind gut für die Stimmung. Was gut tut, das macht auch glücklich.

Denken Sie da an ein bestimmtes Gewürz?

Ingwer ist zum Beispiel ein Wachmacher und tut auch sonst sehr gut. Ebenso Zimt, der wärmt, oder Vanille, welche Emotionen weckt, die man schon in der Kindheit bei diesem Geschmack empfand.

Setzen Sie bei der Wahl der Gewürze in Ihrer Aromenküche diese Assoziationen mit Gefühlen und Erinnerungen gezielt ein?

Sicher. Ich weiss natürlich auch, welches Gewürz zu welchem Produkt passt oder dieses noch abrundet. Meine Gewürze und

Aromen wechseln auch mit den Jahreszeiten. Im Sommer sind es andere Aromen als im Herbst oder im Winter. Wenn es draussen kalt ist, wähle ich zum Beispiel etwas, das von innen wärmt.

Was ist die schönste Anerkennung für Sie und Ihr Team?

Das sind unsere glücklichen Gäste. Wenn ich jeweils zu ihnen gehe und sie mir sagen, dass es ihnen gut geschmeckt und gefallen hat und sie sich gut fühlen, ist das für uns die allerschönste Anerkennung.

Ihr Job ist körperlich und geistig sehr anspruchsvoll. Was tun Sie für Ihre Fitness?

Ich versuche, hin und wieder Yoga zu machen, um etwas zur Ruhe zu kommen. Das ist ganz wichtig. Ausserdem jogge ich am Morgen. Ein fitter Körper ist gut für den Geist und die Kopfarbeit.

Zum Schluss: gibt es eine Anekdote oder ein Erlebnis mit einem Gast, das Ihnen speziell in Erinnerung geblieben ist?

Vor kurzem hat mir ein Gast ein wirklich schönes Kompliment gemacht. Er sagte mir, dass er vor 20 Jahren bei Hans Stucki ein wundervolles Menü gegessen habe, das ihm immer in Erinnerung geblieben sei. Es war seine persönliche Assoziation für ein Gourmet-Essen. Er meinte dann, dass ich diese Assoziation an diesem Abend abgelöst hätte. Das fand ich sehr, sehr schön.