

«Kochen macht Menschen glücklich»

Ein Interview mit Andreas Caminada

Andreas Caminada, weshalb sind Sie Koch geworden?

Früher hat man mir gesagt: Als Koch kannst du die ganze Welt bereisen und findest überall eine Stelle. Aber es ist die Erfahrung, dass Kochen Menschen glücklich macht, die mich geprägt hat.

Wie lautet Ihr persönliches Erfolgsrezept?

Es ist wichtig, gute Leute um sich zu haben. Dazu kommt natürlich auch die Freude am Kochen und die Freude an schönen Dingen. Das alles will gepflegt sein. Vor allem möchte ich aber eines: meine Gäste begeistern.

Was essen Sie selbst am liebsten?

Am liebsten habe ich die authentische Küche, am Meer etwa schöne Krustentiere oder hier in der Region Capuns, Maluns oder andere Bündner Spezialitäten. Ich mag aber auch indische und asiatische Spezialitäten sehr. Es kommt immer auf das persönliche Befinden an. Wichtig ist einfach, dass man gut isst.

Was würden Sie niemals essen?

Etwas, das nicht appetitlich aussieht oder sogar verdorben ist. Das würde ich dann doch lieber sein lassen.

Angenommen, eine Berühmtheit wie zum Beispiel Roger Federer würde Sie besuchen. Was würden Sie ihm servieren?

Wenn ich Roger Federer oder andere Prominente empfangen darf, dann werde ich ihnen das aktuelle Menü kochen wie den anderen Gästen auch. Sicher freue ich mich, wenn solche Gäste kommen. Aber ich freue mich genauso, wenn Leute aus der Region oder andere Genussmenschen zu uns kommen. Denn im Vordergrund steht bei uns immer, jedem einzelnen Gast ein



Gesamterlebnis zu bieten. Wir wollen allen ein schönes Erlebnis mit auf den Weg geben. Das ist das Wichtigste. Daran arbeiten wir, das ist unser Ziel.

Und wenn Graf Dracula zu später Stunde an die Schlosstür klopft?

Dann tische ich ihm eine Blutwurst auf ... (lacht) ... mit frittiertem Sauerkraut!

Was kochen Sie bei sich zu Hause?

Zu Hause koche ich nicht sehr oft. Wenn aber, dann soll es gesund sein, am liebsten mit Produkten aus der Region. Es soll mir Freude machen beim Kochen und etwas Gutes für mich ganz persönlich sein. Ich nehme mir dann Zeit, um mich selbst etwas zu verwöhnen. Das gibt mir Energie und ein gutes Gefühl.

Welche neuen Trends in der Kulinarik sehen Sie zurzeit?

Der Trend geht in Richtung einer leichten, gesunden und regionalen Küche. Regional heisst Produkte aus der Region – aber neuzeitlich interpretiert. Genau so, wie wir es hier auf Schloss Schauenstein machen.

Haben sich die Vorlieben und Wünsche Ihrer Gäste in den letzten Jahren verändert?

Die Wünsche haben sich nicht gross verändert. Wir versuchen einfach, ein Gesamterlebnis zu bieten. Der Gast, der zu uns kommt, ist offen, er will etwas erleben. Wir gehen dabei nicht detailliert auf seine Wünsche ein, das Erlebnis als Ganzes ist wichtiger. Der Gast möchte sich einfach verwöhnen lassen.

Wodurch zeichnet sich Ihr Kochstil aus?

Durch meine Freude an den Details und durch die Vielfältigkeit in meinen Gerichten, die ich ja meistens auf ein Thema beziehe. Das ist das, was die Leute besonders spannend finden. Die Beurteilung meines Kochstils überlasse ich eigentlich lieber anderen.

Woher kommen Ihre Inspirationen?

Als Gastronom und Hotelier lasse ich mich überall inspirieren: bei der Besprechung der Gerichte im Team, in der Freizeit, in der Natur oder auch in den Ferien, wo man ja den ganzen Tag auf Genuss eingestellt ist.

Wie motivieren Sie Ihr Küchenteam zu Spitzenleistungen?

Wer zu mir kommt, ist bereits motiviert. Ich unterstütze und pflege aber meine Leute und möchte ihnen ein gutes Gefühl geben. Wichtig sind der Teamgedanke dahinter und die Freude am Beruf. Das führt dann automatisch zu Höchstleistungen.

Welches Ziel möchten Sie noch erreichen?

Ich habe viele Ziele, die ich noch erreichen möchte. Sicher gehört dazu, das Gesamterlebnis auf Schauenstein noch zu verbessern. Im privaten Bereich wünsche ich mir eine Berghütte mit einer tollen V-ZUG Küche, in der ich am Weekend so richtig loslegen kann. Weit weg von allem sein und trotzdem genussvoll kochen und essen können.

Weshalb haben Sie sich für die Marke V-ZUG entschieden?

Die Marke V-ZUG ist für mich seit meiner Kindheit ein Begriff. Mein Nachbar fuhr nämlich immer mit einem blauen Lieferwagen mit dem grossen V-ZUG Logo herum. Da wächst man quasi automatisch in eine solche Beziehung hinein. Und die Geräte sind einfach ideal für unsere Profiküche. Sie sind sehr einfach zu bedienen und machen Freude.

Was ist für Sie als Profi der Hauptvorteil des V-ZUG Steamers?

Der Hauptvorteil ist, dass er uns im ganzen Ablauf sehr unterstützt. Etwa bei Patisserien, beim Pochieren von Cremes, bei Soufflés, beim Garen einer Kalbs- oder Schweinsschulter über Nacht im Dampf. Er ist sehr einfach zu bedienen und sehr schnell: Tür auf, etwas hineinstellen, auf zwei, drei Minuten programmieren und alles läuft automatisch nebenbei. Und man kann sehr vielseitig und sehr kreativ mit dem Steamer arbeiten.

Was bietet Ihnen der V-ZUG Steamer sonst noch?

Der Steamer inspiriert uns alle zu neuen Ideen. Besonders für neue Patisserien. Man kann sehr viel damit machen. Manchmal läuft er auch über die ganze Nacht, etwa für das langsame Garen bei tiefen Temperaturen.

Und welche Vorteile bietet ein Steamer in der privaten Küche?

Aus meiner Sicht gehört in jede Küche ein V-ZUG Steamer. Er ist sehr einfach zu bedienen, motiviert für neue Kreationen und ist inspirierend. Kurz gesagt: Das Arbeiten mit ihm macht grossen Spass.