



REPORTAGE

ÜBERRASCHEND AUSGEFALLEN

Wer beim Engadin nur an St. Moritz denkt, verpasst die stillen Stars, die man im schönen Schweizer Kanton Graubünden findet. Eine Geschichte übers Abgeschiedene, die Weltoffenheit und die hohe Kunst, die Küche im Dorf zu lassen

TEXT JONAS MORGENTHALER FOTOS FRANK BAUER



Die Küche von Paolo Casanova ist stark von der Region und den Jahreszeiten geprägt. Im Sommer sammelt der Küchenchef des „Chesa Stüva Coläni“ viele Zutaten auf blühenden Wiesen



Chesa Stüva Colani

1+3 Paolo Casanova aromatisiert seine Minestrone di Bosco unter anderem mit Spitzwegerich und Isländischem Moos, einer Flechte, die im Hochgebirge im Wald wächst
2 Chalet-Charme mit Designermöbeln



+++
 Die Pilgerorte für Boccas Finas aber sind zwei benachbarte Dörfer am Inn, in denen zwei der besten Köche in Graubünden zeigen, was sie können. Madulain ist die Bühne von Paolo Casanova. Im Restaurant „Chesa Stüva Colani“ hat er eine ganz eigene Kräuterküche entwickelt. Aufgewachsen in einem Dorf in den Dolomiten, lernte er sein Handwerk unter anderem bei der Kochlegende Massimo Bottura. Mit den Gerichten, die

er seit 2017 in der Gourmetstube des gleichnamigen Hotels serviert, erzählt er Geschichten, die mal poetisch, mal nachdenklich sind. Immer wieder tauchen dabei ungewohnte Aromen auf, die Paolo Casanova in der Umgebung findet: Inzwischen kennt er über 100 Kräuter und Pflanzen, die er in seine Menüs integriert. Am liebsten sammelt er sie selbst, mit Musik im Ohr auf dem E-Bike. „So spare ich mir das Geld für einen Therapeuten“, sagt er und grinst.

+++

Die kulinarisch-botanische Erkundungstour beginnt mit fermentiertem Gemüse und Gels zum Dippen: Sanddorn, fermentierte Heidelbeere, Sauerampfer. Als Servietten liegen daneben samtig-weiche und erstaunlich strapazierfähige Blätter der Großen Klette. Der folgende Gang heißt Right Now und soll mit Mooscreme, Schwarzknoblauch und gegrillten Schnecken zeigen, was draußen in der Natur gerade passiert. Bei Cervo e Licheni ist es ein Vanitas-Motiv, das den Tod eines Hirsches symboli-

siert: eine Kugel aus frittierten Flechten, serviert auf einem Knochen, gefüllt mit saftig geschmortem Fleisch und einer Kugel aus fermentierten Brombeeren als Herz, dazu Pilze. „Wenn das Tier tot ist, kommt der Pilz“, sagt Paolo Casanova. Ein Dorf weiter in La Punt haben James und Natacha Baron vor zwei Jahren die „Krone“ übernommen. Zeitgenössische Kunst und Architektur prägen das Ambiente hinter den über 450 Jahre alten Mauern des Hotels. Das Gastgeberpaar hat ihm den Untertitel „Säumerei am Inn“ verliehen, weil das stattliche Haus schon früh als Unterkunft für Reisende auf den alten Säumerwegen diente. Sie brachten Köstlichkeiten aus der Ferne mit, und daran orientiert sich auch Baron: Im Gourmetrestaurant „La Chavallera“ verbindet er Zutaten aus dem Alpenraum mit delikaten Aromen aus der weiten Welt.

+++