

# Der grüne Paolo

Paolo Casanova von der «Stüva Colani» in Madulain ist GaultMillaus «Green Chef of the Year». Kräuterküche ist angesagt. Das Engadin ist sein Garten.

## Text Urs Heller

Weidenröschen. Sauerampfer. Wilder Salbei. Grüner Heinrich. Löwenzahn. Leimkraut. Veilchen. Moos. Klee. Süssholz. 17-Punkte-Chef Paolo Casanova von der «Stüva Colani» in Madulain ist täglich anderthalb Stunden auf dem Mountainbike unterwegs. Seine Küche ist eine kräuterbasierte Naturküche. Und das Engadin sein Garten. 80 Bergkräuter sind in einem Herbarium fein säuberlich von Hand gelistet: die lateinischen Namen, die Übersetzung auf Deutsch und Italienisch. Die Bündner Kräuterexpertin Mariagrazia Marchesi, eine Erkennungs-App und Fachstellen unterstützen ihn bei Fahndung und Verwertung. Casanova ist stolz auf seine «Sammlung» und auf seinen Kräutergarten hinter dem Haus: «Alles ist frisch, äusserst intensiv im Aroma, gratis und mehr als bio.»

Wer Paolos Kräuterpower kennenlernen will, bestellt in der «Stüva Colani» die «Minestrone di Bosco». Keine herkömmliche Minestrone. Sie spiegelt den Charakter der Umgebung. Im Herbst gibt es danach schon mal ein Reh Tataki aus der Engadiner Jagd, dazu Senapellasalat, Tapiokachips, fermentierte Radieschen und Stiefmütterchenkonfitüre. Casanova kann auch Lamm. Ravioli, in Blattsilber verpackt, mit Lammfleisch gefüllt, mit Heu-Panna-cotta obendrauf. Oder «Cuore in Mano», ein gebratenes Lammherz auf fermentierten Himbeeren. Ziemlich frech. Natürlich bleibt sein Signature Dessert auf der Karte: «Bee or not to Bee» mit Wacholderhonigsorbet, Kamillenschaum, Löwenzahn und Blütenpollen. Der Chef kauft in der Region ein: Wachteleier in S-chanf, Chüngel in Poschiavo, Käse in Pontresina und Madulain.

Wer so genial kocht, fällt auf. Casanova war bereits 2020 GaultMillaus «Entdeckung des Jahres» und kriegte bald danach auch vom Michelin einen Stern. Dieses Jahr kam ein stolzer Titel dazu: «Green Chef of the Year»! Diese



Serviert Naturküche: Paolo Casanova kocht in der «Stüva Colani» in Madulain.

Auszeichnung erhält, wer besonders genial nachhaltig kocht und die Anforderungen von Bio Cuisine erfüllt: 30 Prozent muss bio sein. Für Paolo kein Problem.

Dass Casanova zu den besten Köchen im Engadin gehört, ist kein Zufall. Er wuchs in einem Familienhotel im italienischen Campolongo di Cadore auf. Er stand neben Mama und Nonna am Herd. Er hat mit 14 seine erste Vespa gekauft, mit Geld aus dem Verkauf von selbst gesammelten Steinpilzen. Und: Er hat zwei Jahre lang mit einem Weltstar zusammengekocht: bei Massimo Bottura in der Osteria Francescana in Modena. Seit 2016 wirkt er in Madulain. Paolo ist gekommen, um zu bleiben.

—> Stüva Colani, Madulain GR,  
17 GaultMillau-Punkte, [hotelchesacolani.com](http://hotelchesacolani.com)