



AUSGELÖFFELT

Central, Obersaxen

Was der junge Küchenchef Andreas Baselgia im «Central» in Obersaxen auf den Teller bringt, ist ein gelungener Mix von regionalen Produkten und internationaler Gourmetküche. Serviert in einem stimmigen Ambiente. Von Mirjam Fassold

Küchenchef Andreas Baselgia ist mit Feuereifer, handwerklichem Können und viel Kreativität bei der Arbeit.

Das Hotel Restaurant «Central» im Weiler Meierhof ist das erste Haus in Obersaxen. Seit 30 Jahren ist das «Central» im Besitz der Familie Caduff-Gwerder, die viel Zeit, Energie, Geld und Herzblut investiert hat – und dies auch heute noch tut. 1984 hatten Sigi und Ursula Caduff das alte «Central» abgerissen und neu aufgebaut, knapp 20 Jahre später erweiterten sie den Neubau um einen Wintergarten, in dem sich mit Blick über die obere Surselva ganz vorzüglich tafeln lässt. Mittlerweile ist bereits die zweite Generation im Ein-

satz: Tochter Fabia Caduff hat Servicebrigade und Hoteladministration bestens im Griff. Zurückgezogen haben sich die Eltern allerdings noch nicht – die Seniorchefs sind als stets freundliche und aufmerksame Gastgeber sowohl im Restaurant wie auch im Hotel unverzichtbar.

Auch am Herd ein frischer Wind

Konstanz ist eine der Stärken des Betriebs. Dafür sorgen nicht nur die Besitzerfamilie, sondern auch langjährige (Kader-)Mitarbeiter. Wenig überraschend, dass das «Central» seit vielen Jahren im Bündner Oberland als hervorragendes Speiselokal bekannt ist. Allein, in den renommierten Gastro-Führern war das Haus bislang nicht vertreten. Das hat sich nun geändert: In der aktuellen Ausgabe des «GaultMillau» scheint das «Central» mit 13 Punkten auf. Sehr zur Freude der Besitzerfamilie und des 29-jährigen Küchenchefs Andreas Baselgia, der seit zweieinhalb Jahren im «Central» kocht.

«Der Eintrag im 'GaultMillau' war eines der Ziele, die ich mit Sigi Caduff festgelegt habe», sagt Baselgia. Und er lacht, wenn er erzählt, welche Auswirkungen der Eintrag in die Gourmetbibel bislang zeitigte: «In der Küche merken wir vor allem daran, dass mehr Gänseleber bestellt wird.» Pikant dabei: Die «GaultMillau»-Tester fanden die Gänseleber zu stark durchgebraten, sie sei aber «dank der pfliffigen Unterlage aus Croutons mit süss-sauren Johannisbeeren trotzdem bemerkenswert».

Regional und abwechslungsreich

Es sind aber nicht nur die exklusiven Gerichte, die die «Central»-Gäste



Schöne Aus- und Ansichten: «Central»-Besitzer Sigi Caduff im Wintergarten hoch über der Surselva und vor ihm auf dem Tisch die vom einheimischen Künstler Rudolf Mirer gestalteten Speisekarten.



schätzen. Baselgia weiss auch einfache Produkte schmackhaft zuzubereiten. Wen wundert's, er kennt die regionale Küche aus dem Effeff: Im Hotel «Greina» in Rabius aufgewachsen, habe er bereits als Bub in der Küche mitgeholfen. «Ich wusste schon im Kindergarten, dass ich Koch und Jäger werden will», verrät er lachend. Das Jagdpatent besitzt er übrigens seit acht Jahren.

Zurück zu seinen Kochkünsten. Er versuche, wenn immer möglich, mit einheimischen Produkten zu kochen, sagt Baselgia. «Die Herausforderung besteht darin, das Produkt und nicht schon gleich ein fertiges Gericht zu sehen. Ich versuche Produkte auf ungewohnte Weise zuzubereiten.» Ein Beispiel ist das Carpaccio von der Kalbszunge an einer Himbeer-Schalotten-Vinaigrette.

Und noch etwas zeichnet die «Central»-Küche aus: der stete Wechsel. Das 4-Gang-Menü ändert alle paar

Tage, und auch bei den A-la-carte-Gerichten halten sich nur absolute Klassiker wie Entrecote, Cordon bleu und Mistkraterli dauerhaft. Ansonsten bestimmt das Angebot der Metzger und Bauern, was auf der Speisekarte steht.

Wir haben uns bei unserem letzten Besuch an Klassiker gehalten und waren einmal mehr begeistert: überbackenes Entrecote Café de Paris sowie mit rezentem Bergkäse gefülltes Kalbs-Cordon-bleu, beides serviert mit hausgemachten Pommes allumettes. Überzeugend waren auch die mutig kombinierte Mango-Chili-Cremesuppe – pikant und fruchtig-frisch zugleich – und der (gerührte) Eiskaffee nach Art des Hauses.

Hotel Restaurant «Central», 7134 Obersaxen; Telefon 081 933 13 23; www.central-obersaxen.ch. Mit 13 Punkten einer der Neueinsteiger im «GaultMillau 2010».

TRAFÖIER

Die Orange



Jörg Trafoier (42) ist Küchenchef im Restaurant «Kuppelrain» im Vinschgauer Dorf Kastelbell. Zusammen mit Gattin Sonya Egger-Trafoier (49), einer «Donna del Vino», hat er das Restaurant 1988 übernommen, umgebaut und baulich wie kulinarisch aufpoliert – 16 «GaultMillau»-Punkte und ein «Miche-lin»-Stern stehen derzeit zu Buche.

Die Orange ist die Königin der Zitrusfrüchte. Sie stammt ursprünglich aus China, dort wurde sie schon vor 4000 Jahren angepflanzt – nicht in der heutigen Qualität, die hat sie erst durch Züchtungen erhalten. Bitter wie auch Süßorangen stammen von den gleichen Eltern ab, die ihrerseits aus einer Kreuzung von Pampelmuse – auch Grapefruit genannt – und Mandarine entstanden waren.

Als Erste kam die Bitterorange nach Europa; im 11. Jahrhundert brachten sie Araber nach Sizilien, um 1500 gelangte dann die süsse Orange durch die Portugiesen nach Italien. Heute noch wird die Orange in einigen Teilen Italiens auch Portogallo genannt. Für Italien ist sie bis heute eines der wichtigsten Handelsgüter geblieben, kurios dabei ist, dass Sizilien den grössten Anteil an italienischen Bio-orangen produziert.

Die wohl bekannteste Orangensorte Italiens, die man auch in der Schweiz kennt und isst, sind die *Arance rosse* aus Sizilien, *Tarocco*, *Blutorange* und *Moro*.

Als Wärme liebende Pflanze kam die Orange von Sizilien bis zum Gardasee, dort wurden kunstvolle Gewächshäuser, die so genannten Orangerien und Limonaie, gebaut. Einige der schönen alten Anlagen an der Riviera dei Limoni sind bis heute erhalten geblieben. Bis ins 19. Jahrhundert waren die Orangenbauern vom Gardasee Lieferanten für die feine italienische Gesellschaft von Venedig bis Mailand. Die Karrner – das Karren ziehende Wandervölkchen aus dem Vinschgau – deckten sich ebenfalls am Gardasee mit

Orangen und Zitronen ein, mit denen sie bis nach Süddeutschland zogen. Der eine und andere Kindervers erinnert noch daran.

Aus der Zeit um 1430 ist ein Kochbuch erhalten, in dem der gebürtige Deutsche Johannes von Beckstein, damals wohnhaft in Rom und seines Zeichens Leibkoch von Papst Martin V., interessante und auch nachkochbare Orangengerichte niederschrieb.

Die Orange von heute ist sehr gesund, vorausgesetzt, sie ist nicht mit Pestiziden verunreinigt. Sie ist unter anderem reich an Vitaminen, Mineralen und natürlichen Antioxidantien. Ob die Elefanten das wussten? Man nannte Orangen früher nämlich auch die Frucht der Elefanten, denn angeblich kommt kein Elefant an einem Orangenbaum vorbei ohne eine Orange zu stibitzen.

Geerntet werden Orangen ab Dezember, in manchen Teilen Italiens sogar bis Anfang März. Und: Orangen werden reif geerntet. Hängt die Frucht reif noch am Baum, bleibt sie länger haltbar; allerdings ist die Gefahr auch gross, dass die reife Frucht am Baum austrocknet – Sie haben sich sicher schon das eine oder andere Mal gewundert, wenn sie eine trockene Orange in Händen hatten.

Von den Orangenblüten mit ihrem betörenden Duft geht ein Zauber aus ... Gerne erinnere ich mich an unsere Hochzeitsfeier hier im «Kuppelrain»: Unsere Hochzeitsgestecke und der Brautstraus waren aus frischen Orangenblütenzweigen gefertigt – wenn das keine wunderbar duftenden Glücksbringer waren!

GLASKLAR

Fruchtiger Veltliner

Wein und Veltlin – da denkt man doch unweigerlich an Sforzato. Diese Spezialität, für welche die Beeren nach der Ernte wochenlang auf Stroh ausgelegt und getrocknet werden. Der mächtige und konzentrierte Sforzato ist der Klassiker dieses terrasierten Weinbaugebietes am Rande der Alpen. Doch die Veltliner Winzer können weit mehr, sie haben in den letzten Jahren ihr Sortiment erweitert. Die junge Generation drängt in die Weinberge und Keller und keltert moderne Nebbiolo-Weine.

Ein Vertreter dieser jungen Generation ist Mamete Prevostini. Er absolvierte nach dem Studium der Önologie eine Weiterbildung in der berühmten Schule des Önologen Casimiro Maule, dem Schöpfer des raren «Sfursat 5 Stelle» von Nino Negri. Danach kehrt Prevostini in den seit 70 Jahren bestehenden familieneigenen Betrieb zurück und etablierte sich nach wenigen Jahren bereits in der Spitze der Valtellina-Cru-Winzer. Prevostini produziert den modernen Nebbiolo. Durch akribische Arbeit im Rebberg und im Weinkeller lässt er Weine entstehen, die mit ihrer Dichte und Harmonie überzeugen. Die Palette seiner Weine reicht von mächtig und konzentriert, über elegant und kraftvoll bis fruchtig und duftig.

Einen fruchtig und duftigen Nebbiolo von Mamete Prevostini haben wir verkostet: Der «Botonero 2007» wurde im Edeltahltank ausgebaut, er riecht nach dunklen Beeren und Veilchennoten. Am Gaumen präsentiert sich Prevostinis Einstiegswein weich und rund mit feiner Struktur. Und mit elfeinhalb Franken pro Flasche ist er «Portemonnaie-freundlich».

Mamete Prevostini «Botonero 2007». Fr. 11.50. Von Salis AG, Landquart. Telefon 081 300 60 60. www.vonsalis-wein.ch.

