

Yvonne Wohlfender

Keine Hexerei

Es brodelt, zischt, dampft. Überall stehen Kochtöpfe und Pfannen, kleine, mittlere, grosse. Und riesige. Die eine sieht aus wie eine Kinderbadewanne. In ihr liegen bereits Dutzende, fein duftende Fischfilets. Sie schwimmen in Unmengen geschmolzener Butter. Bin ich in einer Hexenküche? Aber nein, natürlich nicht. Dies ist die Küche des 4-Sterne-Hotels Sunstar Parkhotel in Davos.

Es wimmelt hier nur so von Köchen. Alle in weiss, mit Kochlöffel und Messer bewaffnet. Sie rühren in Kochtöpfen, klopfen Fleisch, blanchieren Gemüse, rüsten Salat, schneiden Früchte, und und und. Es herrscht ein emsiges Treiben um mich herum, die Vorbereitungen für das Mittagessen laufen auf Hochtouren. Jeder Handgriff sitzt. Alle wissen, was sie zu tun haben. Alles unter Kontrolle - trotz Hektik.

Wohin soll ich gehen? Kurt Raffener rettet mich und lädt mich zu einem Spaziergang durch seine Küche ein. Seine Küche, weil er heute der Chef ist. Auch er, ganz in weiss gekleidet. Eine moderne Kochbluse hat er an, sie ist mit seinem Namen bestickt und hat ein Rückenteil aus atmungsaktivem Stoff. «Damit ich nicht auch von hinten koche», lacht er. Um seinen Hals trägt er ein rotes Tuch, was ihm etwas Farbe verleiht. Man(n) ist mode bewusst in der Küche des Sunstar Parkhotels. Kurt ist ein lustiger Kerl. Und er ist einer, der sein Handwerk versteht. Ein Koch aus Leidenschaft? Mit Sicherheit. Sonst würde er wohl kaum schon seit 30 Jahren Gäste bekochen. «Ich bin bereits seit zwei Jahrzehnten in Davos», erzählt mir Kurt. «Es ist aber nicht die Liebe, die mich nach Davos gebracht hat, sondern ein Kollege, der damals im Kongresshaus kochte.»

Stolz erklärt mir Kurt alle Gerätschaften in der Küche. Er zeigt auf drei 150 Liter-Töpfe und meint dazu: «In einem der drei kochen wir Bouillon, in den anderen blanchieren wir Gemüse. Das Gemüse muss sofort nach dem Blanchieren im Eiswasser abgekühlt werden, sonst wird es braun.» Die leuchtend grünen Spargeln im Eiswasser liefern den Beweis. Neben mir dampft es. Ein quadratisches Ungetüm aus glänzendem Chromstahl steht da, blitzblank geputzt. Das muss der Dampfgarer sein, soweit ich das durch die Wolke erkennen kann. Kurts Augen hingegen sehe ich klar, sie glänzen vor Stolz über das Gerät: «Salzkartoffeln garen darin gerade mal 8 Minuten, bis sie lind sind.» Wow. Das ist ja ein wirklich heisser Ofen, dieser Dampfgarer.

Der Herd strahlt eine enorme Hitze ab, neben ihm ist es so heiss wie in einer Sauna. Mir ist es eindeutig zu warm dort. Wir flüchten in einen begehbaren Kühlschrank. Gott sei Dank! Ist die Küche nicht nur eine Küche, sondern auch eine Wellness-Oase? Ist Kurt ein Wellness-Fan? «Als ich jünger war, spielte ich Hockey. Jetzt fahre ich Ski, gehe schwimmen oder ins Fitness.» Der Kühlschrank gleicht dem Schlaraffenland: Auf den Regalen stapeln sich Fleisch, Gemüse und ganz viel Süsses. Alles ist vakuumiert oder in Klarsichtfolie verpackt, fein säuberlich beschriftet. Teller mit Bündner Nusstorte stechen mir ins Auge und Schüsseln mit Schokoladenmousse! Am liebsten würde ich mit meinem Finger durch ein Mousse fahren und naschen. Um mich abzulenken frage ich Kurt, wie das mit der Berechnung der Mengen ist. Wie viel braucht es von all diesen Nahrungsmitteln? Seine Antwort ist kurz und bündig: «Das ist Erfahrungssache. Und Berechnung.» Na ja, da hat er wohl recht. Kurt ist also nicht nur Koch, sondern auch Mathematiker.

Vom Schlaraffenland geht's weiter ins Backparadies. Kurt lässt mich alleine, er muss zurück an den Herd. Mir wird's – auch ohne Kurt - immer wohler. Denn lieber als kochen, backe ich. An der einen Wand hängen grosse Spritzsäcke, die mich sofort an Zauberhüte erinnern. Die Backstube selber ist – verglichen mit den überdimensionalen Spritzsäcken – klein. Die Luzerner Hüppen wirken etwas fehl am Platz. Was haben wohl die im Bündner Backparadies verloren? Wohin haben die Bäcker die vielen süssen Bündner Spezialitäten gezaubert? Natürlich, erinnere ich mich, mindestens eine davon – nämlich die Bündner Nusstorte – steht im Kühlraum.

Nach einer Stunde beende ich meinen Spaziergang durch Kurts Märchenwelten. Ich kehre zurück ins Hier und Jetzt. Kurt steht an einem Becken, seine Hände in dampfendes Gemüse getaucht und von einer Duftwolke aus geschmolzener Butter, Speck, Zwiebeln und Knoblauch umhüllt. Er ist voll in seinem Element, mit einem grossen Lachen im Gesicht. Ich verabschiede mich von ihm und denke für mich: «Kochen ist keine Hexerei. Kochen ist pure Lebensfreude.»