

Das WEF-Fieber in der Küche

Maiskolben kochen in Curcumawasser. Der Reis steht bereit für das Bad im Weissweinfond. Die Cervelats erhalten ein Schinkenkleid, dann - behutsam auf ein Blech gelegt - warten sie auf das Sonnenbad auf dem Grill, nach Bestellungseingang. Die Confiseurin schält fleissig Äpfel und ihr Kollege belegt damit ein Kuchenblech. Lecker! Am liebsten würde ich ein Stück „stibitzen“.

Klopf, klopf, klopf - das Fleisch ist weich und in Form. Es geht nach Hause in die Kühlzelle. Hier hat jedes Lebensmittel ein Zuhause. Sein Zuhause. Milchprodukte und Eier teilen sich eine Wohnung, Frischfleisch und Gemüse ziehen es vor, getrennt zu wohnen. Sauber und modern.

Zwei fleissige Bienchen reinigen verschmutzte Küchengeräte. Verantwortlich für die Sauberkeit, diskret und unauffällig, mit Seifenwasser und Schwamm in der Hand fliegen sie den Köchen um die Ohren. Ohne ihre Mithilfe wäre die Küchenharmonie massiv gestört. Dank ihnen sind die Küchengeräte, Pfannen und Töpfe jederzeit einsatzbereit. Keine leichte Arbeit bei den vielen Tellern, Tassen und Bestecken, die sortiert und gewaschen sein wollen.

Roger Ebnöther: «Zu zweit leiten wir vier von fünf Küchen im Hotel Grischa. Ich probiere jeweils die Mahlzeiten, bevor sie der Gast sieht – mein Kollege ist verantwortlich für die Bestellungen.» Roger hat bereits für Bill Clinton gekocht, Kofi Annan und Pelé die Hände geschüttelt und natürlich mit ihnen allen eine Foto gemacht. Er ist mit seinen 32 Jahren ein junger Küchenchef. Seine Karriere begann er als Gourmetkoch. Am Montag startet die Woche des World Economic Forums (WEF). Das WEF-Fieber liegt bereits in der Luft. Roger und sein Team haben sich ein spezielles Menü ausgedacht. «Wir haben sehr viel Zeit investiert, nächsten Mittwoch erwarten wir sehr, sehr reiche Gäste: Ölscheichs. Dazu haben wir extra mit Rico Zandonella von Ricos Kunststuben Küsnacht ein exklusives Menü vorbereitet. Das kochen wir zusammen.» Dazu hat Roger eigens die Teller ausgemessen. Jedes Detail minutiös geplant. Reichtum, Exklusivität, Erlebnis pur!

Im Golden Dragons liegt ein süsslicher Duft in der Luft. Auf wenigen Quadratmetern stehen zwei Wokstationen, zwei Kochplatten, einer Fritteuse und mittendrin - vier Köche! Seng Chon ist der Küchenchef. Für die Lagerung ihrer Zutaten reichen zwei Kühlzellen. Gekocht wird in den Woks, im Backofen oder in der Fritteuse. Auf einer sehr kleinen Fläche arbeiten die Köche mit einer unheimlichen Ruhe und Präzision. Jeder kennt jedes Gericht und jeden Handgriff. Harmonisch wechseln sie ihre Arbeit untereinander ab und ergänzen sich. Geschnitten wird mit einem für uns eher ungewöhnlich hohen, fast rechteckigen Messer. Das Gemüse sowie das Fleisch werden mit diesem hohen Messer horizontal und quer geschnitten: eben chinesisch! Alle Zutaten sind frisch von Hand - ohne Maschinen - zubereitet. So erhalten Maiskolben ihre schlanke Linie und es entstehen Fleischwürfel und -streifen. Die Gurken gleichen einem Kunstwerk. Mit leichtem Händedruck entsteht ein kleiner Fächer.

Während Seng Chon seine chinesischen Enten bäckt, erzählt er voller Stolz: «Ich arbeite seit über zehn Jahren in Davos. Ich liebe nicht nur die Berge, sondern auch die Schweizer.» Das ist ihm sehr wichtig, obwohl er nach all diesen Jahren kein einziges Wort deutsch spricht. Er ist glücklich mit seinem Job, seinem Team und seiner Arbeit. «Chinesische Ente ist eine Spezialität, die du unbedingt probieren musst», meint er und schaut mich erwartungsvoll an. Er bereitet die

Spezialität liebevoll zu. Die Enten hängen zehn Stunden lang mit Gewürzen und roter Himbeer-Lebensmittelfarbe mariniert an einem Haken. Damit erhalten sie eine aussergewöhnliche Farbe, einen leicht süsslichen Geschmack und beim Backen eine glänzende Kruste.

Auch Seng Chon kennt das WEF-Fieber. Er ist gut vorbereitet. Die Menüauswahl ist abgestimmt auf seine Gäste. Frische, Harmonie, chinesisch eben.

WEF ahoi!