



Engadiner Post / Posta Ladina
7500 St. Moritz
081/ 837 90 81
www.engadinerpost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'019
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 126'217 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 85795485
Ausschnitt Seite: 1/4

«Wir müssen die Gäste so schnell wie möglich bedienen»



Das Servicepersonal steht bereit, die Köche dekorieren die Teller: Gastronomie ist Teamarbeit.

Fotos: Marie-Claire Jur

Herbstzeit ist Wildzeit. Es gibt etliche bejadete Wildköche in Südbünden. Einer von ihnen ist Aldo Petti, der in Vicosoprano seit 30 Jahren mit seiner Frau Silvana das Restaurant/Hotel Corona führt.

MARIE-CLAIRE JUR

Es ist 18.00 Uhr. Zuhinterst in seinem kleinen Reich macht sich Küchenchef Aldo Petti an die Arbeit und fängt an, einen ganzen Bergeller Hirschen, der

vorgängig vom lokalen Metzger in fünf grosse Teile geschnitten wurde, die nun von der Decke baumeln, systematisch zu zerlegen. Das Herz und das vom Blattschuss versehrte blutige Gewebe wandert in den Abfall, genauso wie die Rippen, die er aus dem Brustkorb des Tieres herauslöst. «Das ist ein junger, noch nicht geschlechtsreifer Hirsch. Bei älteren Tieren lösen sich die Knochen nicht so leicht vom Fleisch», erklärt er. Aldo zerschneidet ein Wildtier nicht zum ersten Mal. Auch wenn er selber nicht auf die Jagd geht, hat er Erfahrung im Umgang mit der «Selvaggina» und ihrer Zubereitung. Sein Restaurant Corona mit Hotel im Herzen von



Vicosoprano (13 Gault Millau-Punkte) ist für kulinarische Genüsse bekannt und lockt im Herbst Liebhaber und Liebhaberinnen von Wildgerichten an, die von Petti und seinem Assistentkoch, der ebenfalls Aldo heisst, auf eine klassische Art zubereitet werden. Das Fleisch kommt von lokalen Bauern und Jägern, die Edelkastanien wachsen im Bergell, das Rotkraut (Blaukabis) in Pettis Gemüsegarten und die Preiselbeeren wurden in der Umgebung von Maloja gesammelt.

Lange kann Aldo sich nicht dem Ausbeinen widmen. Die ersten Gäste haben in der historischen Gaststube mit dem schönen Täfer Platz genommen, die Hirschteile wandern subito in den Kühlraum, Aldo wäscht sich das Blut von den Händen.

Es geht Schlag auf Schlag

Zweimal Wildravioli, zwei Halbpensions-Menüs, einmal Rehrücken für vier Personen. Aldo 1 und Aldo 2 machen sich am zentralen Kochherd zu schaffen. Während der Assistentkoch in einem Kochtopf Zucker karamellisiert, mit heissem Wasser ablöscht und die geschälten Edelkastanien zum Kochen beifügt, röstet Aldo 1 in einer grossen Bratpfanne Spätzli und würzt den bereit liegenden Rehrücken. Es bleibt nicht lange ruhig und locker. Bald ist kein Schwatz mehr möglich, denn es treffen laufend neue Gäste ein, auch solche, die nicht reserviert haben. Die meisten möchten Wild essen, einige bestellen Saltimbocca alla Romana oder eine Kalbsbratwurst mit Rösti oder Pizzoccheri. Dazu hat die Zweier-Kochcrew Extrawünsche zu erfüllen wie drei Portionen Funghi trifolati (Ragoût gedünsteter Steinpilze und Pfifferlinge mit Knoblauch und Petersilie), oder ein komplett lactosefreies Halbpensions-Menü. Somit wird der Platz auf dem zentralen Kochherd knapp, auch für

die vorgeheizten Teller, die mit halben Äpfeln und Pfirsichen dekoriert auf der Anrichte stehen, mit Spätzli, Marroni, Rotkraut und zuletzt mit Fleischteilen belegt werden. «Tavolo 5», ruft der Küchenchef, schon sind Ivana und Christina zur Stelle und schweben mit den Tellern in Richtung Gaststube.

Alles lässt sich nicht planen

Aldo Petti hatte mit einem relativ ruhigen Dienstagabend gerechnet. 15 Reservationen, plus einige wenige Unangemeldete. Doch es sollte anders kommen und stressig werden. Insgesamt 47 Gäste würden an diesem Abend einkehren, die meisten zwischen sieben und acht Uhr. Aber das wissen Küche und Service zu diesem Zeitpunkt noch nicht. Sie nehmen, wie es kommt und geben alles, um den Bestellungen so schnell wie möglich nachzukommen. Während Aldo 1 und Aldo 2 Fleisch und Spätzli braten, frische Pilze aufschneiden, Wildravioli und Saucen kochen, versucht Küchenhilfe Barbara den wachsenden Berg an Pfannen, Töpfen und Kochgeschirr am Abwaschtrog laufend zu verringern. Zwischendurch wird auch sie in den Service eingespannt, während die Journalistin im Pilzrisottopotf rühren darf und der Assistentkoch in den Keller sprintet, um Spätzli- und Rotkrautreserven zu mobilisieren. Aldo Petti will die Gäste nicht warten lassen. «Sie müssen so schnell wie möglich bedient werden», lautet sein unumstösslicher Grundsatz. Der Kochherd strahlt schätzungsweise 500 Grad ab, es dampft in der kleinen Küche, die Hitze und der Schweiß haben Mühe, durch das sperrangelweit geöffnete Küchenfenster zu entweichen. Bei aller Hektik sind jedoch alle auf ihre Arbeit fokussiert. Einhalb Stunden dauert diese intensive Zeit, dann kommen weniger Bestellungen rein. Die ersten Gäste strecken

ihren Kopf in die Küche, danken und verabschieden sich vom Team. Auf die Hektik mit Geschirrgeklapper und knappen Regieanweisungen des Chefs folgt eine surreale Stille. Zeit für Aldo Petti, den Kochkittel abzulegen, das dunkle Blouson anzuziehen und sich auf den Heimweg zu machen, während

Aldo 2 und Barbara die Küche putzen. «Es waren tatsächlich 47 Gäste, mehr als am Wochenende, als die Wandergruppe da war», bilanziert Petti zufrieden. Die Anspannung ist von ihm gewichen, mit einem Lächeln verabschiedet er sich – nicht ohne den Leserinnen und Lesern der Engadiner Post/Posta Ladina ein Rezept zu hinterlassen, das sich leicht nachkochen lässt: «Sminuzzato di Cervo Diana».

www.hotelcorona.ch



Engadiner Post / Posta Ladina
7500 St. Moritz
081/ 837 90 81
www.engadinerpost.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'019
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 126'217 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.007

Referenz: 85795485
Ausschnitt Seite: 3/4



Dellkatesse Funghi trifolati: Ragout aus Steinpilzen und Pfifferlingen.

