

DER FEINSCHMECKER

Österreich € 10,30 · Schweiz sfr 18,90
Heft 3 März 2015 Deutschland € 9,95

D A S I N T E R N A T I O N A L E G O U R M E T - M A G A Z I N

Wien

So haben Sie die Stadt noch nie erlebt: jung, fröhlich, international

SANKT MORITZ

Koch des Monats Rolf Fliegauß: Der Zugvogel unter den Spitzenköchen

DER KRACHER

Anke Engelke und Dieter Kosslick, zwei Komiker im Interview

40
DER FEINSCHMECKER
Jahre

KOCHSCHULE

Tom Ka Gai: So gelingt Thailands Lieblingssuppe auch Einsteigern

ASIATEN: DIE TOP 40

DER FEINSCHMECKER kürt im Jubiläumsjahr die Besten der Besten in Deutschland

70er-Jahre-Kult:

Retro-Cocktails

Spitzen-Barkeeper Stefan Gabányi mixt uns exklusiv „Riders on the Storm“ und „Purple Haze“

KOCH DES MONATS

TEXT: STEFAN MAIWALD, FOTOS: VERA HARTMANN

DER

A chef in a white uniform stands in a snowy mountain landscape. He is smiling and wearing glasses. He is holding a black suitcase in his right hand and another black suitcase is on the ground to his left. The background features snow-covered mountains and a forest of evergreen trees under a clear blue sky. The word "DER" is written in large, black, serif font across the middle of the image.

*Zum Winter in Sankt Moritz, zum Sommer am Lago Maggiore:
Der Deutsche Rolf Fliegauf ist mit seinen beiden Standorten der Zugvogel
unter den Spitzenköchen. Dabei bleibt die Qualität nie auf der
Strecke, im Gegenteil – der rhythmische Wechsel regt seine Kreativität an*

PENDLER

STECKBRIEF:

Name: Rolf Fliegauf. **Alter:** 34 Jahre.

Hobbys: Golf („aber im letzten Jahr habe ich nur einmal gespielt“),
Motorbootfahren auf dem Lago Maggiore.

Stationen: „Traube Tonbach“, „Lenkerhof“ bei Bern (Souschef unter
Urs Gschwend) sowie diverse mehrmonatige Praktika bei Top-Köchen
Europas wie Juan Amador, Heston Blumenthal und Joachim Wissler.

Restaurant: „Ecco“ in Ascona im Hotel „Giardino“ und „Ecco“ in Sankt
Moritz im Hotel „Giardino Mountain“. Restaurant und Hotel in Ascona sind
von Ende März bis Mitte Oktober geöffnet, in Sankt Moritz ist von Mitte
Dezember bis Anfang April Saison. Im Sommer hat das Hotel in Sankt Moritz
ebenfalls zwei Monate offen, muss dann aber ohne Fliegauf auskommen.

Plätze: je 30.

Team: Sechs in der Küche, sechs im Service. Souschef ist Stefan Heilemann,
Sommelier (und Vizedirektor) Julien Alsoufi.

JEDES MESSER

WIRD EINGEPACKT UND VOM SEE IN DIE BERGE GESCHICKT

Warum ist Rolf Fliegauf unser „Koch des Monats“?

Weil kaum jemand so ungewöhnlich kocht wie er. Und wir reden dabei (noch) nicht über seine Kreationen, sondern über die Umstände seines kulinarischen Daseins: Der 34-jährige Fliegauf ist ein echter Wandervogel, der zweimal im Jahr seine Küche zusammenpackt und umzieht. Im Winter kocht er in Sankt Moritz auf 1800 Meter Höhe, im Sommer in Ascona am Lago Maggiore im Tessin. Beide Wirkungsorte heißen ab dieser Wintersaison nur noch „Ecco“, um deutlicher zu machen, dass es wirklich dasselbe Restaurant ist, das lediglich umzieht; bis vor Kurzem sprach man noch vom „Ecco“ und „Ecco on Snow“ (immerhin heißen die Hotels noch unterschiedlich, nämlich „Giardino“ und „Giardino Mountain“). Tatsächlich wird jedes Brotmesser, jede Schöpfkelle in einer zwei Tage dauernden Aktion verpackt, in die Berge beziehungsweise an den See gefahren und dort wieder ausgeräumt. Das gesamte Team reist mit. Was in der typischen Urlaubshotellerie nicht unüblich ist, gibt es in der Spitzenküche sehr selten, aber der Umzug inspiriert Fliegauf: „Man freut sich immer auf die neue Saison. Wenn es zu viel wird mit Schnee und Kälte, weiß man ja immer, dass man bald wieder im Tessin in die Sonne blinzelt. Und wenn es im Tessin zu viel wird, dann freut man sich auf malerische Wintertage.“

Wenn Fliegauf in Ascona weg ist, schließt übrigens auch das Hotel „Giardino“. Das „Giardino Mountain“ in Sankt Moritz hat dagegen im Sommer geöffnet, dann hält Markus Rose im „Ristorante Gurdalej“ und im „Stüva“ die Stellung; das Berg-„Ecco“ öffnet erst wieder, wenn Fliegauf zurückkommt.

Wie ging es los?

Fliegaufs Eltern betrieben einen gutbürgerlichen Gasthof in Nördlingen in Bayerisch-Schwaben. Jeden Tag stand der kleine Rolf in der Küche. Freiwillig: „Das Feuer, der Dampf, der Stress, wenn viel Betrieb war – wunderbar!“ Sein Berufswunsch war schon mit vier Jahren klar: Weder Lokführer noch Tierforscher oder Astronaut, nein, Koch musste es sein, da war der Kleine kompromisslos. Das findet man eher selten, noch ungewöhnlicher ist indes, wie Fliegauf zum „Giardino“ kam. Er hat sich nicht klassisch hochgedient, sondern bekam fast aus dem Nichts seine Chance und nutzte sie grandios. Als Schweizer Investoren das Hotel in Ascona übernahmen, holten sie den damals 26-Jährigen als Küchenchef; er war ihnen zuvor als Souschef im „Lenkerhof“ im Berner Oberland aufgefallen. Bevor Fliegauf anfang, reiste er acht Monate lang zu einigen der besten Köche der Welt, etwa zu Juan Amador, Heston Blumenthal, Joachim Wissler und Jonnie Boer. Im März 2007 mach-

te er das „Ecco“ auf, bald kamen die kulinarischen Ehren und Auszeichnungen beinahe im Monatstakt.

Was kocht er denn so?

Schön ist, dass er sich nicht in Allgemeinplätze flüchtet wie „beste Zutaten“ oder „alles möglichst regional“ (man möchte mal einen Spitzenkoch erleben, der sagt, er verwende nur mittelmäßige Produkte vom viertbesten Bauern der Umgebung). Nein, Rolf Fliegauf hat eine klare Philosophie: „Ich mag es fruchtig, und ich mag Säure. Und ich mag das Spiel mit Konsistenzen.“ Tatsächlich, überall knuspert es, vom getrockneten Joghurtbiskuit als Willkommensgruß bis zur karamellisierten Milchkraut beim Dessert. Außerdem soll die Hauptzutat stets dominieren. Wolfsbarsch oder Reh-rücken sind auf dem Teller der Boss. Das Reh ist übrigens so zart, dass es auf der Zunge regelrecht zerfließt, ganz ohne molekulare Tricks. Zum erdigen Geschmack des Wilds kommt eine geschickt dosierte Aromenvielfalt, etwa der süßliche Rotkohlsaft und die leicht bittere Walnuss. Die Variation der Beilagen ist eine weitere Spezialität. Allein die Walnuss zum Reh kommt als Kruste, als Creme und als sahnige „falsche Walnuss“ auf den Teller, für die sich Fliegauf Silikonmodellen in Form von Nusskernen hat anfertigen lassen. Zu den erklärten Lieblingszutaten gehören außerdem Sauerklee, Sauerampfer, Fingerlimetten, Sanddorn und Malz; so wird das Menü von würzig-intensivem Malzbrot begleitet.

Woher kommen eigentlich die Namen „Giardino“ und vor allem „Ecco“?

Der erste Hoteldirektor Hans C. Leu plante ein Luxushotel im Stil eines mediterranen Landhauses: „Ich wollte eine Atmosphäre bieten, als wäre man bei Freunden zu Gast.“ Zentral für die Umsetzung war der üppige Garten – daher „Giardino“. Für das Restaurant wählte man einen Namen, der regional und international zugleich wirken sollte. Wer schon mal im Tessin eingeladen war, kennt die Ansage, mit der jeder Teller serviert wird: „Ecco!“ *Capito?* **||**



Der gewölbte Speisesaal des „Ecco“ in Sankt Moritz ist nur im Winter geöffnet, wenn Rolf Fliegauf mit seinem Team und sämtlichem Küchenzubehör angereist ist

Vorspeise



BRETONISCHER WOLFSBARSCH
mit Auster, Dill und Limette

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 123

REHRÜCKEN

mit Wintergemüse, Walnuss und Rotkohlsaft

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 123



Hauptgericht

Dessert



FELCHLIN „JAVA“-SCHOKOLADE
mit Mandarine, Sauerampfer und geeister Yuzu

REZEPT IM INFO-GUIDE AUF SEITE 125