olessi dipsam, nost audipsus natus. Sinciunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit lautunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit laut nt, venimus. Ur aspelicatusas.

Auf der Suche nach dem guten Geschmack

Immer der Nase nach reist Richard Käge, und zwar um die ganze Welt und spürt die besten Produkte für verwöhnte Gaumen auf. Der Zürcher Food-Scout über seinen Traumberuf

protokoll *Monica Name*

Mi, nist untur moditi blaut quam olessi dipsam, nost audipsus natus. Sinciunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit laut It porum volecum remperat. Tem fugit rest,asd quides as et volesequ

Fotos: Privat(2), Ursula Meier, Wolfgang Sträuli

Mi, nist untur moditi blaut quam olessi dipsam, nost audipsus natus. Sinciunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit laut It porum volecum remperat. Tem fugit rest, quides as et volesequi doluptate se vendelit vent eici aut oditate

Ich bin ein menschliches Trüffelschwein. Mit dem Unterschied, dass mir mehr Glück beschieden ist als dem armen Schwein: Es darf nur am Trüffel riechen, ich hingegen darf ihn aufessen… Essen und Kochen haben mich mich schon immer brennend interessiert. In der Schule ging ich dank einer Sonderbewilligung mit den Mädchen in den Kochunterricht anstatt mit den Buben zum Werken. Daheim schaute ich am liebsten meiner Mutter beim Kochen zu. Sie war die Tochter eines armen österreichischen Bergbauern und hat sehr einfach gekocht. Fleisch gab es in unserer sechsköpfigen Familie nur am Sonntag: gebratenes Huhn mit selbst gemachten Pommes Frites. Das war ein Fest, auf das wir uns die ganze Woche freuten. Den Sinn für exotischere Genüsse hat mein Vater in mir geweckt. Er kam aus Paris und versorgte uns regelmässig mit unbekannten Köstlichkeiten, zum Beispiel mit Trüffelterrine oder Meeresfrüchten. Einmal, da war ich sechs, kam er mit einer Ladung Austern. Ich gestehe, dass ich an diesem Abend tausendmal lieber zu Brot und Käse griff. Es ist eben noch kein Gourmet vom Himmel gefallen.

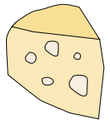
Den Geschmackssinn muss man trainieren. Und das tat ich mit großer Leidenschaft. Kaum verdiente ich mein eigenes Geld – ursprünglich als Mechaniker, heute bin ich Chefeinkäufer des schweizer Feinschmeckertempels „Globus Delicatessa“ –, investierte ich jeden Franken in Lebensmittel. Ich machte Jagd auf Exklusives und Teures – egal, ob es schwamm, flog oder lief. Ich aß in französischen Gourmet-Restaurants und kochte mich durch dicke Wälzer: von Paul Bocuse bis Elfie Casty. Ich briet Gänseleber, sautierte Froschschenkel und grillte teuerstes Rinderfilet. Bis mich in den 80er Jahren ein Erlebnis auf die wahre Spur des guten Geschmacks führte: Es war in Mailand in einem kleinen Restaurant an der Via Montecuccioli. Aimo, der Chef, trat persönlich an den Tisch. Anstatt der Karte hielt er einen Korb mit Tomaten im Arm und beschwor uns, ihm bei der Menüwahl freie Hand zu lassen, denn er hätte heute die wunderbarsten Tomaten seines Lebens erhalten. Er war in seiner Begeisterung nicht zu bremsen, zerdrückte ein paar der prallroten Kugeln und rief: „Riecht, riecht, che fantastico!“ Dass er mit seiner Demonstration ein gigantisches Muster auf mein blütenweißes Hemd spritzte, vermochte seinen Enthusiasmus nicht zu mindern. Kein Wunder, das köstliche Aroma der sonnengereiften Tomaten hing noch minutenlang über unserem Tisch. Die simple Pasta, die folgte, war von solch einer Geschmacksfülle, dass sie sogar das Dinner vom Vorabend schlug. Und da habe ich immerhin bei Gualtieri Marchesi gegessen, damals der einzige Dreisternekoch Italiens.

Diese Episode führte mir vor Augen, dass guter Geschmack im Einfachen gründet. Damit beginnt aber auch das Dilemma. Um ein Produkt – egal, wie einmalig oder teuer es ist – bewerten zu können, bräuchte es einen Maßstab, eine Art kulinarisches Urmeter. Das gibt es jedoch nicht. Das Gespür für Gutes entsteht nur durch Erfahrung und Aufmerksamkeit. Man muss die kleinen, feinen Unterschiede herauszuschmecken und lernen, seinem Geschmack zu vertrauen. Das bedeutet lebenslange, harte Arbeit. Mehr noch: Man muss besessen davon sein, die beste Qualität finden zu wollen.

Ich verfolge Gerüche und Gerüchte, um das Besondere aufzuspüren. Mein Jagdrevier ist die große, weite Welt. Ich wandere durch den Dschungel Madagaskars, um die feinste Vanille zu finden. Oder fahre einen Tag lang im Monsunregen über den Mekong-Fluss, um den letzten Betrieb in Viet-

Mi, nist untur moditi blaut quam olessi dipsam, nost audipsus natus. Sinciunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit laut It porum volecum remperat. Tem fugit rest, quides as et volesequi doluptate se vendelit vent eici aut oditate

Fotos: Privat(3), Ursula Meisser



Mi, nist untur moditi blaut quam olessi dipsam, nost audipsus natus. Sinciunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit laut It porum volecum remperat. Tem fugit rest, quides as et volesequi doluptate se vendelit vent eici aut oditate

DAS IST EIN BIOKASTEN

Richard Kägi, 53, ist Chefeinkäufer von „Globus Delicatessa“, der Feinkostabteilung der Schweizer Edelwarenhauskette Globus. Seit 18 Jahren bereist er alle fünf Kontinente dieser Welt - stets auf der Suche nach Spezialitäten, Rezepten und den Menschen, die hinter den Köstlichkeiten stehen. Gelernt hat Richard Kägi Maschinenmechaniker, aber das Gastgewerbe zog ihn magisch an. Er wurde Kellner, machte das Wirtepatent, führte eine Weinhandlung inklusive Bar, die ihm tagsüber Zeit für kulinarische Erkundungen ließ. Bis ihm aus heiterem Himmel sein Traumjob als Food-Scout angeboten wurde. Man hatte Wind bekommen von seiner Leidenschaft zu gutem Essen…

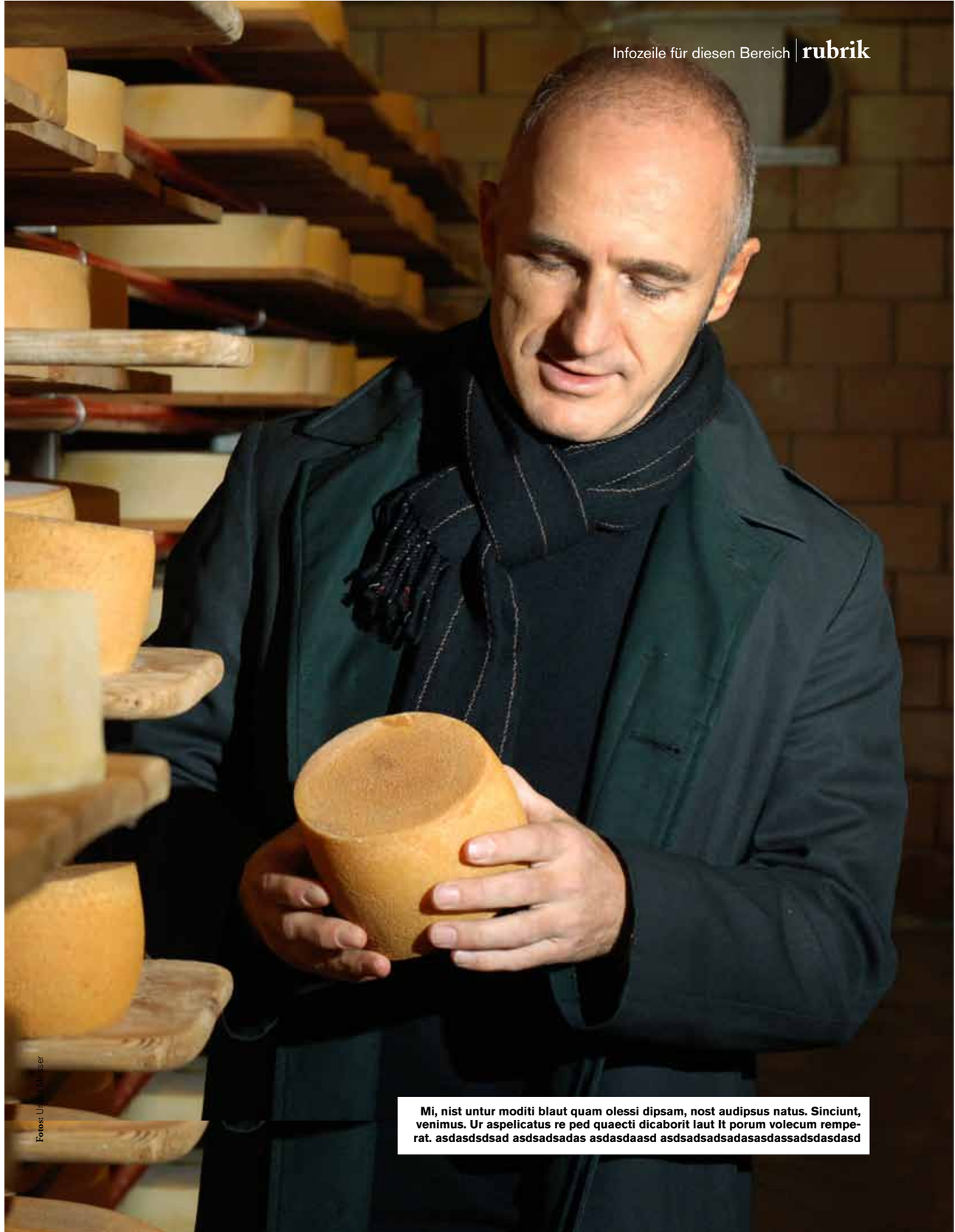
nam zu besichtigen, in dem Reisblätter noch von Hand bearbeitet werden.

Bevor ich verreise, recherchiere ich. Ich lese Magazine wie „Gourmet Traveller“, „Vogue Entertainment“ und Reiseführer. Sehr hilfreich sind Tipps von Einheimischen. Von Menschen, die meine Begeisterung und Anprüche teilen. Kaum bin ich irgendwo angekommen, begebe ich mich auf die Suche: in Geschäften, Galerien, Buchhandlungen, Küchenläden, Lebensmittelmärkten und natürlich Restaurants. Zu den besten gehören die Straßenküchen in Saigon und Bangkok. Sie sind an Frische und Qualität kaum zu überbieten.

Auf meinen Streizügen bekomme ich ein Gefühl für die Menschen, die Gegend und letztlich auch das Essen. Sehr wichtig ist es, mit den Köchen vor Ort zu reden. Sie wissen genau, wo die besten Produzenten sitzen. Wie damals in der Bretagne, als ich dank eines Insider-Tipps einen Meeeresbiologen kennenlerte, der die vorzüglichsten Austern züchtet, die ich je gekostet haben. Dass ohne persönlichen Kontakt nichts läuft, merkte ich auch, als ich versuchte an baskische Chilis heranzukommen – ohne Erfolg. Die Piments d’Espelette kennt bei uns keiner. Also fuhr ich selbst ins französische Baskenland, durch die Dörfer, in denen die Piments zum Trocknen an den Hausmauern hängen, und fand schließlich das eine Bauernhaus, das ich gesucht hatte. Ich läutete und ein riesiger Mann mit Schnauzer öffnete. In meinem bescheidenen Französisch schilderte ich meinen Wunsch. Wortlos hörte er mir zu. Ich erklärte ihm unsere Geschäftsbedingungen und schrieb auf einen Zettel, nach wie vielen Tagen wir zahlen und mit wie viel Preisnachlass wir berechnen. Er schaute mich nur an. Dann nahm er mir Zettel und Stift aus der Hand, strich alles durch und sagte: „Zahlen sofort, Skonto keins.“ Seitdem gehören die unübertrefflichen Piments d’Espelette in unser Sortiment.

Rund drei Monate im Jahr bin ich unterwegs, um meinen Koffer mit duftenden Schätzen aus aller Welt zu füllen. Das ist wundervoll. Aber ich liebe es auch, wieder nach Hause zu kommen. Denn es geht nichts über das eigene Bett! Und noch mehr freue ich mich auf meine eigene Küche. Mein Tag kann noch so aufreibend gewesen sein, wenn ich mich abends an den Herd stelle und koche, ist es am Ende ein guter Tag. So aufwendig Gerichte wie früher bereite ich allerdings nur noch selten zu. Stattdessen gibt es fast immer Pasta. Zum Beispiel Spaghetti mit Stengelkohl, gewürzt mit Sardellenfilets und einer Idee Chili. Dafür nehme ich die besten Sardellen, die es gibt – aus dem Örtchen Collioure an der spanisch-französischen Grenze. Dazu Fleur de Sel aus der Bretagne sowie ein Olivenöl, das in der Kehle brennt und nach frisch geschnittenem Gras schmeckt. Wer die Spur des guten Geschmacks einmal gefunden hat, weicht nie mehr von ihr ab.

Diskutieren Sie mit unter www.facebook.de/emotionmagazin



Fotos: Urs Meiser

Mi, nist untur moditi blaut quam olessi dipsam, nost audipsus natus. Sinciunt, venimus. Ur aspelicatus re ped quaecti dicaborit laut It porum volecum remperat. asdasdsdsad asdsadsadas asdasdaasd asdsadsadsadasasdassadsdasdasd