

DER VORKOSTER

Richard Kägi ist Foodscout von Globus***delicatessa und ein leidenschaftlicher Koch. Für beides braucht es vor allem eins, sagt er: viel Zeit.

von Matthias Mächler Fotos Florian Kalotay

*Degustation einer Rarität:
Beim Montaniola-Balsamico
werden die Zutaten auf
aufwändige Weise mitvergoren.*



Herr Kägi, warum ist der Faktor Zeit so wichtig beim Kochen?

Weil es schade wäre, bei der Sinnlichkeit zu sparen! Ein wunderbarer Teil eines Essens ist die Vorbereitung: Sich Zeit nehmen, um Rezepte zu studieren, sich eine Dramaturgie überlegen und in aller Ruhe einkaufen, die Produkte vergleichen, auf dem Wochenmarkt den Verkäuferinnen Geheimtipps entlocken: Das macht mir genauso Spass wie das Kochen selbst.

Der Trend geht wieder Richtung aufwändiges Kochen, warum?

Wohl aus einem sozialen Bedürfnis heraus: Man lässt etwas schmoren, zwei, drei Stun-

den, während man mit Freunden einen Wein trinkt. Es riecht wie früher in der Kindheit. Vielleicht haben wir genug von der Exotik und suchen das Gefühl von Heimkommen.

Wofür brauchen Sie als Foodscout am meisten Zeit?

Um mir zu überlegen, in welcher Form und in welchem Zusammenhang der Kunde das Produkt brauchen kann. Es geht nicht nur darum, dass ich ein Produkt toll finde: Der Köder muss dem Fisch schmecken, nicht dem Fischer.

Wie kommen Sie auf ein Produkt wie diesen Balsamico von Montaniola?

Den entdeckte ich an einer kleinen Bio-messe in Nürnberg. Ich pflege aber auch ein Netzwerk an innovativen Köchen, guten Foodjournalisten und anderen Scouts. Davon gibt es auf der Welt nicht sehr viele. Man tauscht sich untereinander aus.

Was macht diesen Essig besonders?

Balsamico gibt es wie Sand am Meer. Doch Montaniola fügt nicht ein künstliches Aroma bei, sondern lässt den natürlichen Zusatz mitgären. Das ist eine Kunst.

Wie gehen Sie persönlich mit Essig um?

In Italien gibt es ein schönes Sprichwort: Für eine gute Salatsauce braucht es vier Köche: den Grosszügigen für das Olivenöl, den Sparsamen fürs Salz, den Geizigen für den Essig, weil es wirklich nur ein paar Tröpfchen braucht, dafür vom allerbesten, – und den Geduldigen zum Rühren.

Zum Rühren?

Salat wird schnell schlapp, weil der Essig in den Blättern die Zellen bricht. Das kann man verhindern, indem man Öl an den Salat gibt – und zwar genügend! Dann rührst du endlos, bis alle Blättchen mit

einem dünnen Film überzogen sind. Erst jetzt gibt man ein paar Tropfen Essig hinzu, der durch den Ölfilm abperlt.

Sie kochen jeden Abend: Wie viel Zeit verbringen Sie in der Küche?

Da ich alles von Grund auf zubereite, mindestens eine Stunde, selbst bei Pasta. Doch ich entspanne dabei und komme auf gute Gedanken. Ich trinke ein Glas Wein dazu, höre mir die News des Tages an. Kochen ist für mich nie langweilig.

Andere wollen beim Kochen möglichst Zeit sparen...

Alles, was beim Kochen Zeit spart, ist mit Kompromissen verbunden. Wenn ich an einem Ort keinen Kompromiss eingehen mag, dann beim Essen.

Dann sind Sie der Schreck für jeden Wirt?

Ich quäle nicht unnötig Personal, doch wenn das Essen nicht hält, was mir die Karte verspricht, lasse ich es zurückgehen – und erkläre auch, warum. Wenn ich essen gehe, ist mir eines wichtig: Die Ehrlichkeit der Küche.

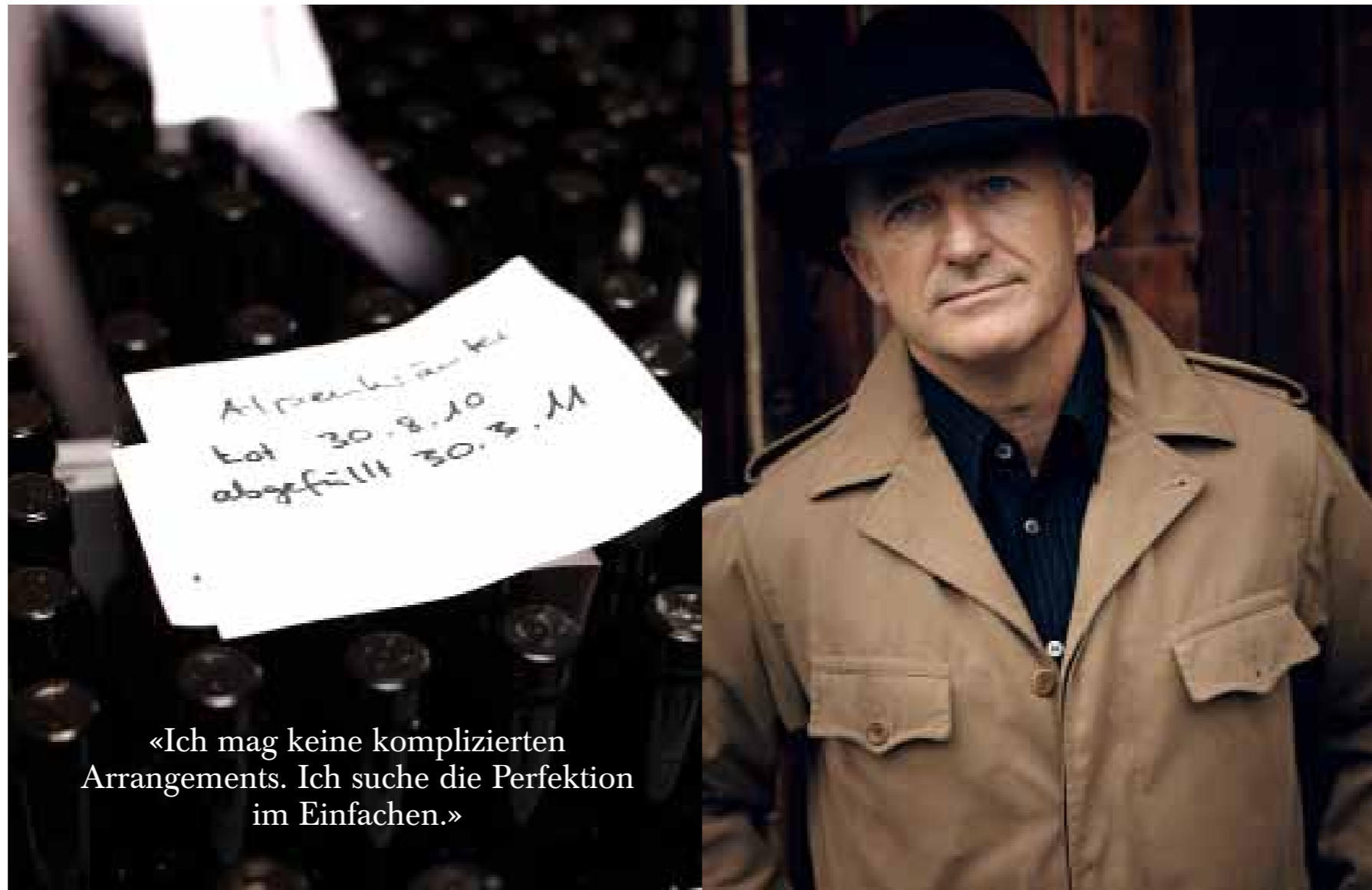
Drei Orte in Zürich, wo man das findet?

Für Pizza: das Rosso. Für eine ehrliche Küche auf sehr hohem Level: Caduff's Wineloft. Um auf klassisch vornehme Art am ehesten an Italien erinnert zu werden: das Da Angela.

Wird man als so guter Koch privat noch eingeladen?

(lacht) Es ist schon so: Man wird nur von selbstbewussten Hausfrauen und Köchen

«Ich mag keine komplizierten Arrangements. Ich suche die Perfektion im Einfachen.»



DELIKATE VORLIEBEN

Richard Kägi wurde 1958 geboren und entdeckte schon als Kind die Lust am Kochen. Nach der Hotelfachschule eröffnete er in Winterthur eine Bar, die er zwölf Jahre lang führte. Später entwickelte er für Globus das Gastrokonzept für die Restaurantkette Movie mit, bevor er 1993 den Job des delicatessa-Einkäufers und Foodscout übernahm. Kägi gibt Kochkurse und Produkteseminare und hält sich täglich mit Joggen und Velofahren fit. Sein Lieblingsessen: Pasta. Sein Lieblingsprodukt: Olivenöl. Sein No-Go: Produkte von gequälten Tieren.

DER EDEL-BALSAMICO

Montaniola in Wald ZH verarbeitet besten Bio-Balsamico auf traditionelle Art (Traubenmost wird mitvergoren) und beliefert unter anderem Globus mit Spezialitäten wie Rosen-, Mango- oder Himbeer-Essig.

bekocht. Allerdings erwarte ich nicht, dass andere einen solchen Aufwand betreiben wie ich. Ich mag auch ein gutes Stück Käse und ein spezielles Brot.

Kochen ist auch die Kunst des Verführens. Was kommt besonders gut an?

Frauen wollen einerseits leicht essen, aber gleichzeitig überrascht werden. Vielleicht würde ich eine Seezunge braten. Und es braucht einen guten Wein dazu oder einen Champagner. Männer sind einfacher: Uns genügt oft ein Stück Fleisch oder Pasta.

Wenn Sie ein Rezept nachkochen, halten Sie sich strikte an die Vorgaben?

Ein Rezept, das mich interessiert, koche ich viermal haargenau nach, bevor ich es zu variieren beginne. Die Köche überlegen

sich ja durchaus etwas. Und dieses Wissen will ich anzapfen, bevor ich nach eigenem Geschmack weiterexperimentiere.

Was ist das Beste, das Sie jemals gegessen haben?

Das gibt es nicht. Auch kulinarische Erlebnisse sind abhängig von der Stimmung, der Umgebung, dem Wetter. Natürlich bleiben spezielle Essen in Erinnerung, ein Lunch bei Freddy Girardet oder ein Dinner bei Arzak im Baskenland. Und doch kommt nichts an gegen selbst gefangenen Langusten am Kap der guten Hoffnung, die eine Stunde später im würzigen Sud dampfen. Glücksmomente gibt es aber auch bei einem grandiosen Apfel, einem besonderen Käse, einem guten Brot. Was ich nicht mag, sind komplizierte Arrange-

ments auf einem Teller. Ich suche die Perfektion im Einfachen.

Eine kulinarische Weltreise – wohin würden sie führen?

Als erstes nach Peru, da passiert derzeit enorm viel. Ich würde Ceviche essen, rohen Fisch, der im Zitronensaft gegart wird. Dann Japan: für die unglaublich filigrane und rituelle Kaiseki-Küche. Dritte Station: China. Aber da muss man entdecken wollen und mit viel Zeit reisen. Australien hat nicht nur fantastische Produkte und Weine, sondern auch das Talent, die Einflüsse der verschiedenen Kulturen zu mischen. Und am Schluss landen wir in Italien: In der Emilia Romagna, dem Bauch Italiens, mit seinem Reichtum an Produkten. Meinem kulinarischen Lieblingsort.