

NEUER WIRT

Arrivederci, Cavaliere

Gennaro Garofalo zieht einen Schlusstrich. Der Wirt des Ristorante «Obelisco» in der Churer Altstadt setzt sich Ende Monat zur Ruhe.

CHUR Seit dem Jahr 1986 hat Gennaro Garofalo (Bild) mit seinem «Obelisco» die Churer Gastronomie geprägt. Mit gehobener Küche brachte er seinen Gästen über die Jahre die kulinarischen Freuden Italiens näher. Im Jahr 2003 wurde ihm für seine «besondere Gastfreundschaft und wegen seiner Verdienste um das Vaterland» gar vom damaligen Staatspräsidenten Carlo Ciampi der Titel des «Cavaliere» verliehen. Doch nun ist Schluss. Im Alter von 73 Jahren setzt sich Garofalo Ende Monat zur Ruhe.



Das «Obelisco» verschwindet aber nicht von der Bildfläche. Nach einer kurzen Umbauphase übernimmt nämlich Raffaele Musella, Leiter des Café & Restaurant «Passagino», das Lokal an der Churer Vazerolgasse. Ändern wird sich wenig. Gemäss dem künftigen Gastgeber Musella bietet das «Obelisco» seinen Gästen ab dem 1. September weiterhin die «pure Italianità». Ergänzt werde das Angebot aber durch Pizzas. Weil Garofalo bis anhin darauf verzichtet hatte, wird im Sommer ein Pizzaofen eingebaut. «Wir verändern die Küche ein wenig», sagte Musella gegenüber der «Südostschweiz». Dazu gebe es auch eine neue Speisekarte. Ziel ist es, dadurch neue Gäste anzulocken und diese zu Stammgästen zu machen. (ACG)

TV-SENDUNG

Kurt Aeschbacher im Engadin

SILS-MARIA Morgen Sonntag strahlt SRF1 um 22.15 Uhr die Sendung «Aeschbacher Spezial - Sommerjob im Grandhotel» aus. Im Grandhotel in Sils-Maria lernt Kurt Aeschbacher, was es heisst, einen solch renommierten, über 100-jährigen Hotelleriebetrieb täglich in Schuss zu halten.

In der TV-Sendung dabei ist unter anderem Zimmerfrau Gracia Matumona. Sie zeigt Aeschbacher, wie im Grandhotel in Sils-Maria die Hotelzimmer auf Vordermann gebracht werden. Sommelier Oscar Comalli führt den Moderator in den Weinkeller des Grandhotels. Mit dem Kellner und Barkeeper Luca Cristiano bekommt der prominente Schnupperlehrling eine Einführung, wie man sich im Traditionshaus jeden Abend um das Wohl der Gäste sorgt. Und: Die Floristin und Gärtnerin Anna Rosano verpflichtet Aeschbacher, die Dekoration des Hotels zu übernehmen. (RED)

NEU ERÖFFNET

«Chesa» in Flims mit neuem Pächter

FLIMS WALDHAUS Heute Samstag übernimmt Valère Braun das Flims Hotel-Restaurant «Chesa». Der Elsässer leitet die Geschicke des Traditionshauses als Gastgeber und Koch, wie es in einer Medienmitteilung heisst.

Braun bringe frischen Wind und neue Ideen in das Flims Hotel, aber auch gleichermassen «traditionelle und neu interpretierte Gerichte». Seine Küche bringe Raffinesse, Frische und Saisonalität in Einklang, wird Braun in der Medienmitteilung zitiert. Und weiter: «Seit meiner Kindheit in einem kleinen Dorf im Elsass lasse ich mich durch die Natur inspirieren.» (SO)



Die Bündnerin, die auszog, Zürich zu verzücken

Rhabarber mit Basilikum oder Rosmarin? Schoggi-Kuchen mit Bergamotte-Mousse? Truffe mit Olivenöl? Corina Davatz aus Fanas kreiert solch zarte, ungewöhnliche «Verführerli» und erobert damit die Herzen der Zürcher. Aber nicht nur.

VON KARIN HUBER

Was sich hinter eher profanen Namen wie «Schoggi Himbeere», «Grand Cru Truffe» oder «Tira Mielsu» wirklich verbirgt, erfährt man erst, wenn man die zarten Kreationen im Mund zergehen lässt. Das Geschmackserlebnis ist grandios, unerwartet, weil unbekannt. Und dann ist man auch schon verloren. Auf das erste Truffe - mit einer Prise Fleur de Sel und zarter Olivenöl-Perle - folgt - standhaft bleiben ist nicht möglich - eine unvergleichliche Himbeere mit allerfeinster Felchlin-Couverture überzogen - eine kleine Geschmacksexplosion, ausgelöst durch die Fruchtsäure und die Süsse der Schokolade. Corina Davatz aus Fanas ist eine Schoggi- und Dessertkünstlerin und vor allem eine junge Frau, die den richtigen Riecher hat für ungewöhnlichste Geschmackskompositionen.

Inspiration Markt

Ihre Inspiration ist der Markt in Zürich, der so viele Frischprodukte bereithält. Manchmal liefert auch der Garten der Mutter Ideen für neue Kompositionen. Davatz schnuppert dann da herum und dort, und im Geiste entstehen oft schon erste neue Kombinationen: Rhabarberkompott mit Gurke, mariniert mit Verveine-Zucker etwa, oder Schokoladekuchen mit Bergamotte-Mousse an Rosmarin-Zitrus-sirup. Ihre Neuentwicklungen sind so ungewöhnlich wie unerwartet - aber gewöhnungsbedürftig sind sie nicht... man ist sofort hin und weg.

Davatz liegt die Liebe zum Detail im Blut. Nach dem Gymnasium liebäugelte sie mit einem Modedesignstudium, machte dann aber ein Praktikum als Schneiderin in einem Atelier im Zürcher Seefeld. Sechs Jahre lang kümmerte sie sich um perfekte Passformen ihrer anspruchsvollen Kunden. Dann packte sie das Fernweh. Sie reiste für einen Sprachaufenthalt und zur Klärung ihrer beruflichen Zukunft nach Buenos Aires. «Eines

Süsse «Verführerli»: Corina Davatz ist stolz auf ihre Kreationen.

Bild Theo Gstöhl/
Pressebilder



Tages sah ich ein tolles Restaurant, und ich wusste sofort, dass ich dort arbeiten wollte. Ich schrieb meine Bewerbung, buk Macarons, nahm beides mit und stellte mich vor. Eine Einladung zu einem Probeaufenthalt folgte. Am Ende blieb ich fast ein Jahr lang und arbeitete mit einer Konditorin/Confiseurin zusammen. Danach wusste ich genau, was ich wollte.»

So wie sie sich beschreibt, so funktioniert Corina Davatz auch im ganz norma-

len Leben. Bloss nichts tun, was ohnehin schon jede und jeder macht; lieber aufbrechen zu neuen Ufern, sich einlassen auf unbekanntes Territorium.

Innovativ und bodenständig

Als Corina Davatz, heute knapp 32 Jahre alt, 2016 in die Schweiz zurückkehrte, war klar: «Ich baue meine eigene Dessert-Catering-Firma auf, kreierte Truffles, Pralinés und vor allem Desserts, die es so noch nicht gibt.» Mit Prattigauer Boden-

ständigkeit ausgerüstet wusste sie, dass dieser Schritt in die Selbstständigkeit auch ein finanzielles Abenteuer werden könnte. So suchte sie vorerst einen Job im Textilbereich, wo sie ja zuvor schon reiche Erfahrungen sammeln konnte. Mit einem festen Einkommen im Rücken startete sie in ihrer Freizeit ihr Teilzeitunternehmen Pan de Miel. Truffles und Co. wurden in der eigenen Küche produziert - mit dem Segen des Lebensmittelinspektors.

Jetzt wird durchgestartet

Und nun gilt es ernst. Seit Anfang Monat startet Davatz voll durch. Sie ist nur noch für Pan de Miel da. «Ich hatte genug Zeit, um Kontakte und ein Netzwerk aufzubauen mit Cateringfirmen, mit Gastrosomen und mit Privaten auch.» Für sie alle kreiert sie Desserts und ganze Buffets. Für sämtliche Schokolade-Kreationen gibt es für die junge Unternehmerin nur ein Basisprodukt: hochwertige Felchlin-Schokolade. Jedes Truffe und jedes Dessert entsteht in Handarbeit. Draussen bei den Kunden erzählt sie dann über ihre Produkte schöne Geschichten, über die Schoggi-Bohnen, deren Geschmack und Verarbeitung, über ihre Inspirationen und Kreationen. «Denn wenn die Leute wissen, was hinter einem Produkt steckt, steigt ihre Wertschätzung», hat Davatz herausgefunden.

Für Kalorienzähler sind ihre Desserts und Schokolade-Kunstwerke aber wohl nichts, sollte man meinen. «Falsch», sagt die gertenschlanke Frau, «man wählt besser eine Kleinigkeit mit vollem Geschmack als eine grosse Portion mit wenig Geschmack. Die Menschen lernen schnell, qualitativ hochwertige Produkte zu schätzen. Und das ist der Moment, in dem der Preis nicht mehr im Vordergrund steht.»

Wer Corina Davatz auf die Finger schauen respektive ihre Gaumenschmeichler probieren will, findet sie noch bis am 5. Juni am Pur Streetfood Festival in Chur.