

Deutsche Übersetzung Bericht La Quotidiana vom 03.02.2020

Ideal für einen gemütlichen Hock

Erstes «Kultur und Kulinarik» im Haus der Begegnung mit Emanuel Berni und Martin Capaul

Die Kochlehre hat Emanuel Berni aus Vals im Kloster in Ilanz absolviert. Sein Lehrmeister war Markus Niehaus. Vergangenen Freitag ist Berni in die Küche des Klosters zurück gekehrt um zu kochen und die rund 40 Gäste vom Haus der Begegnung zu verwöhnen, die sich zu "Kunst und Kulinarik" getroffen haben.

Vergangenes Jahr hat der junge Koch Emanuel Berni aus Vals das Kochbuch "Alpine Inspiration" herausgegeben. Den Anfang für das Buch hat er bereits während der Lehrzeit gegeben, es war ein Teil seiner Vertiefungsarbeit. Das Buch enthält viele Rezepte mit Zutaten aus der Region. Alles ist mit viel Sorgfalt vorbereitet und angerichtet, wie auf einem Bild mit farbenfrohen Lebensmitteln.

"Mein Buch soll vor allem mit den Rezepten inspirieren, jedoch auch mit den Fotos der Gerichte in ihren Formen und Farben", betont der ambitionierte junge Mann. Seinen ehemaligen Chef und Lehrer Markus Niehaus hat das Buch jedenfalls inspiriert. Das Buch in den Händen haltend, hatten er und die Leiterin vom Haus der Begegnung, Katarina Kohlman, nämlich die Idee ein Festmahl mit dem Motto "Kultur und Kulinarik" zu organisieren.

Lauter Ideen und Motivation

Das war selbstverständlich auch die Idee von Berni, der je länger je mehr plant, sich selbstständig zu machen. Sein Ziel ist es, kulinarische Veranstaltungen zu organisieren, gerne auch in Kombination mit Kultur. "Ich möchte selbst bestimmen können, wo, mit wie vielen Gästen und in welchem Rahmen die Essen stattfinden". Für bis 20 Personen schafft er es alleine, zu kochen. Für mehr Teilnehmer würde er Hilfe brauchen. Deshalb möchte er die Anzahl der Gäste limitieren, damit er auch noch Zeit hat, mit ihnen zu plaudern. Nächstens ist ein Essen mit Berni im Schloss Reichenau geplant. "Dort sind die Lokalitäten ideal und sehr geeignet", freut sich der junge Mann, der vor Ideen strotzt. Voller Ideen und voll motiviert war er bereits während seiner Lehrzeit.

"Am Anfang war er sogar übermotiviert und viel zu schnell. Er sprang fast in der Küche herum und ich musste ihn etwas bremsen", erinnert sich Niehaus mit einem Lächeln.

Alpvirus

Das Kochbuch seines ehemaligen Lehrlings gefällt Niehaus gut. Wie er zugibt, ist er schon ein bisschen stolz auf seinen ehemaligen Lehrling. Während der Begrüssung im Haus der Begegnung hat er betont, dass Berni bei ihm einzig die Grundlagen gelernt hat und lachend hinzugefügt, dass sie die Rollen jetzt getauscht hätten. "Ich habe ihn während drei Jahren geplagt, jetzt plagt er mich".

Dank der grossen Hilfe von Niehaus und zweier weiterer Helfer haben über 40 Gäste am Freitagabend ein 4 Gang Menu geniessen dürfen, mit regionalen und saisonalen Zutaten.

Während des Aperitivs konnten sich die Gäste kennenlernen und sich den Alpkäse vom Senn Martin Capaul schmecken lassen.

Er hat sich um den kulturellen Teil gekümmert und hat aus dem Leben als Senn auf der Alp Stavel erzählt. Mit dem Alpvirus wurde er schon als Bub infiziert, als er mit seinen Eltern auf die Alp ging.

Auch Capaul – der übrigens im Kochbuch porträtiert wird – ist mit Frau und Kindern zur Alp gewesen.

Diese Freude ist auch auf die Kinder der Familie Capaul übergesprungen. So hat der Senn vergangenes Jahr zusammen mit seiner Tochter gekäst. Eine Woche er, eine Woche sie. Er hat auch verraten, dass er und seine Frau dieses Jahr das letzte Mal auf der Alp Selva sind, danach wird die Tochter sie übernehmen. Er und seine Frau Hedwig würden vermutlich auf eine andere Alp gehen, wo es nicht so viel Arbeit gibt.

Sich immer wieder Zeit nehmen, die Speisen zu präsentieren und ein bisschen mit den Gästen zu plaudern, das hat sich auch Berni nicht nehmen lassen. So war das ein schöner Abend mit einem wunderbaren Essen und guten Gesprächen in einer sympathischen Runde.

Katarina Kohlmann, die Leiterin vom Haus der Begegnung ist sehr zufrieden mit dem Erfolg der ersten Durchführung von "Kultur und Kulinarik". Zweimal jährlich soll dieser Anlass in Zukunft auf dem Programm stehen und vor allem Gäste aus der Region ins Haus der Begegnung locken.

(Bildlegenden Beitrag)

Nebst des köstlichen Abendessens ist die Geselligkeit im Zentrum des Abends gestanden.

Der Senn Martin Capaul, Emanuel Berni und sein Lehrmeister Markus Niehaus haben die Gäste mit Kultur und Kulinarik verwöhnt.