

# Der Genuss- prophet

Er ist ständig auf der Suche nach Produkten, die nicht nur den Konsumenten, sondern auch den Bauern glücklich machen. Der Genusstrainer Freddy Christandl redet über die kulinarische Zukunft der Schweiz, echten Genuss und den Erfolg der Bergkartoffeln.

Interview: Regula Lehmann | Fotos: Tina Sturzenegger



**Sie waren mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Warum haben Sie den Kochberuf 2007 an den Nagel gehängt, um Genusstrainer zu werden?**

**Freddy Christandl:** Mir wurde bewusst, dass der Gast nicht mehr weiss, wie viel Arbeit in einem guten Produkt oder in einem Menü steckt. Dagegen wollte ich etwas unternehmen. Als der «Chruég» 2007 verkauft wurde, wusste ich, dass ich die Küche verlassen muss, damit ich in der ganzen Wertschöpfungskette etwas bewegen kann. Dieser Schritt war nicht einfach, denn ich liebte meinen Beruf.

**Die Inspiration kam auf einer Ihrer Reisen durch Laos.**

Ich besuchte ein abgelegenes Bergdorf und dachte im ersten Augenblick: «Mein Gott, sind diese Leute arm.» Keine halbe Stunde später merkte ich, dass eigentlich ich der Arme bin. Denn dort kannten die Leute weder Neid noch Missgunst. Sie servierten mir einen Blattsalat, der mir

einfach nur schmeckte, denn er war echt und verkörperte das pure Leben.

**Wieder zu Hause wollten Sie daran arbeiten, dass hiesige Lebensmittel wieder so schmecken wie in Laos: nämlich echt. Wie gingen Sie vor?**

Ich musste aus meinen Illusionen im Kopf erst Visionen formen. Danach machte ich mich auf die Suche nach gleichgesinnten Produzenten. Mehr aus Zufall traf ich auf den Bergbauern Marcel Heinrich, der aus voller Überzeugung und mit enormem Aufwand in Filisur besondere Kartoffelsorten anbaut.

**Mit ihm starteten Sie dann das Projekt «Bergkartoffeln». Wie kam das?**

Als ich Marcel Heinrich kennenlernte, wollte er seinen Kartoffelanbau wieder reduzieren, da er zu wenige Käufer fand. Ich bat ihn, weiterhin in dieser Menge anzubauen und kaufte ihm als Beweis meiner Ehrlichkeit kurzerhand





2,5 Tonnen Kartoffeln ab. Diese stellte ich in meine Garage in Schindellegi. Wer A sagt, muss auch B sagen.

#### **Konnten Sie alle weiterverkaufen?**

Auf jeden Fall! Ich gab meinen Kochkollegen ein Säckchen meiner Kartoffeln mit. Nach und nach hatte jeder Küchenchef seine eigenen Schlüsselerlebnisse mit den vielfältigen Knollen und verlangte Nachschub.

#### **Wie sieht die Zusammenarbeit mit Marcel Heinrich heute aus?**

Er kann sich voll und ganz auf den Anbau konzentrieren, während ich mich auf den Verkauf und die Zusammenarbeit mit den Köchen fokussiere. So weiss ich stets, was in der Gastronomie nachgefragt wird, und kann die Köche im Umgang mit den Bergkartoffeln schulen. Ich fungiere als Bindeglied.

#### **Heisst das, die Köche wissen nicht, wie man Bergkartoffeln zubereitet?**

Bergkartoffeln haben völlig andere Kocheigenschaften und benötigen längere Kochzeiten. Ich musste auch erst lernen, was es mit diesen Kartoffeln auf sich hat und bin nach wie vor hungrig auf die Feedbacks aus den Küchen.

#### **Worin liegt denn der Unterschied zu herkömmlichen Kartoffeln?**

Unter anderem habe ich herausgefunden, dass sie fast keinen Kochverlust und einen hohen Sättigungsgrad aufweisen. Das liegt daran, dass die Stärke voll ausgereift ist und der Blutzuckerspiegel im Körper deshalb stabil bleibt. Bei herkömmlichen Kartoffeln ist dies nicht der Fall. Ich behaupte, dass 80 Prozent der in der Schweiz produzierten Kartoffeln viel zu schnell wachsen, weil die Böden überdüngt sind und jeweils noch zusätzlich Stickstoff beigefügt wird. Das hat mir ein Wissenschaftler vor Kurzem bestätigt.

#### **Sie verkaufen die Kartoffeln nur jenen Köchen, mit denen Sie an einem Tisch gegessen sind. Weshalb so wählerisch?**

Ich will wissen, dass die Kartoffeln in guten Händen sind, und ich möchte, dass die Köche stolz darauf sind, wenn sie ihren Gästen von den Kartoffeln erzählen. Ein wichtiger Teil meiner Arbeit ist die Bewusstseinsbildung bei den Köchen. Ich zeige auf, wie viel Arbeit in einer Kartoffel von dieser hohen Qualität steckt. Die Stammkunden haben übrigens das Privileg, als erste ihre Reservationsen zu tätigen. Jene Leute haben mich

von Beginn an unterstützt, deshalb will ich ihnen jetzt auch helfen.

#### **Sie haben Ihre Kunden dazu gebracht, auch die ganz kleinen Kartoffeln zu kaufen. Früher musste Marcel Heinrich diese seinen Kühen verfüttern.**

Wir haben 1,5 Tonnen Mini-Kartoffeln aussortiert und sie den Köchen für Apéros oder Amuse-Bouches angepriesen – ich weiss, was Köche mögen. Es geht mir aber vor allem darum, die Verschwendung zu minimieren.

#### **Sogar Ihre Logistik ist nachhaltig.**

Das gehört zum Gesamtkonzept. Ein Gemüsehändler nimmt unsere Kartoffeln in den Engros-Markt mit, wo sie die Gemüsehändler der jeweiligen Köche in Empfang nehmen und gratis ausliefern. Platz haben sie meistens genug, rund 70 Prozent der Transportleistungen werden heutzutage nicht genutzt.

#### **Der Preis für die Bergkartoffeln von 4 bis 15 Franken pro Kilo ist sehr hoch.**

Das habe ich anfangs auch geglaubt. Aber nehmen wir das Beispiel eines Bio-Bauern im Flachland: Dieser produziert rund 40 Tonnen pro Hektare. Marcel kommt bei den handelsüblichen Sorten in guten



Frisch aus der Erde: Weisse Lötschentaler (links), Corne de gattes (vorne) und Blaue Schweden (hinten)

Jahren auf 20 bis 25 Tonnen pro Hektare. Bei Sorten wie der Parli liegt der Ertrag bei sieben bis acht Tonnen, bei der Corne de gattes gar nur bei drei bis vier Tonnen pro Hektare. Insgesamt hat er 30 Sorten, viele davon müssen von Hand geerntet werden. Der Aufwand und die Qualität rechtfertigen den Preis – ich will, dass der Bauer von seiner Arbeit anständig leben kann und unabhängiger von Subventionen ist.

#### **Wie kommt es, dass Sie sich Genustrainer nennen?**

Das Genustraining habe nicht etwa ich erfunden – dieses existierte bereits in der Verhaltenspsychologie. Sein Ziel ist es, das Wohlbefinden zu steigern und die Sinne zu sensibilisieren. Anders als bei der Sensorik muss man sich nicht an vorgegebene Attribute halten, sondern kann das aussprechen, was man schmeckt oder riecht.

**Freddy Christandl** (48) ist in Floing, einem 40-Seelen-Dorf in der Oststeiermark (A), als Bauernsohn aufgewachsen. Als Sechsjähriger entschied er, Koch zu werden, die Lehre absolvierte er später in einem steirischen Landgasthaus. «Dort lernte ich, Wiener Schnitzel, Salat und Pommes zuzubereiten und lange zu arbeiten», erinnert er sich. «Richtig Kochen» lernte Christandl im Fünfstern-Grandhotel Regina in Grindelwald unter Küchenchef Willy Lässer. Nach dieser Anstellung folgten Stationen im «Bürgenstock», «Mont Cervin» Zermatt und im Hotel Albana, in dem er an der Seite von Lucas Rosenblatt kochte.

Von 1997 bis 2007 führte er die Küche des Hotels Chruog in Wollerau und wurde dafür mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet. Zwischenzeitlich absolvierte Christandl jeweils verschiedene Stages, etwa im «El Bulli» bei Ferran Adrià im Jahr 2001. Eine Rucksackreise durch Asien führte zu einer Wende in seinem Tun: Seither arbeitet Christandl als Genustrainer. Zudem ist er als Berater für das Restaurant Equitable in Zürich sowie für die Agrovision Burgrain tätig und setzt sich in diversen Projekten für Produkte mit «echtem» Geschmack und aus nachhaltiger Produktion ein.

 [www.freddychristandl.ch](http://www.freddychristandl.ch)



Genusstrainer Freddy Christandl und Biobauer Marcel Heinrich



### Bergkartoffeln

Seit 2003 pflanzt Bauer Marcel Heinrich auf seinem Biohof «La Sorts» in Filisur auf 1032 Metern über Meer alte Kartoffelsorten an. Zusammen mit Freddy Christandl liefert er diese an Restaurants, Hotels und Hobbyköche. Die Bergkartoffeln verfügen über ein breites Geschmacksspektrum und über eine gut ausgereifte Stärke. Sie werden in nachhaltiger Art und Weise in steinigem Boden gepflanzt, nicht mit Stickstoffen behandelt, hauptsächlich von Hand geerntet und anschliessend während zwei bis drei Wochen an der Bergluft gereift, damit sie beim Kochen unter anderem kein Gewicht verlieren. Um einen nachhaltigen Vertrieb der Bergkartoffeln zu gewährleisten, hat Freddy Christandl das Kartoffeltaxi ins Leben gerufen – ein System, mit dem Leerfahrten verschiedener Transportunternehmen genutzt werden.

**Biohof La Sorts**, Sabina und Marcel Heinrich, 7477 Filisur

 [www.lasorts.ch](http://www.lasorts.ch)



### Ich wage zu behaupten, dass jeder Mensch geniessen kann.

Das glauben viele, ist aber leider nicht so. Auch ich habe erst während meiner Ausbildung zum Genussstrainer gemerkt, wie wenig ich noch genossen habe. Das ist ein Phänomen unserer Gesellschaft. Durch die Reizüberflutung tritt der echte Genuss in den Hintergrund. Wer nicht regelmässig geniesst, verliert mit der Zeit die Fähigkeit dazu, denn die Sinne stumpfen mit der Zeit ab.

### Weshalb richtet sich Ihr Workshop unter anderem an Köche und den Kochnachwuchs?

Mein Training verbindet den Genuss mit unserer Esskultur und mit der gesamten Wertschöpfungskette. Die Küchenchefs haben die kulinarische Zukunft in der Hand und ich denke, ein verantwortungsvoller Küchenchef muss die Philosophie selber leben, muss dem

Gast einen ehrlichen Blick in die Augen werfen können. Ich bin überzeugt, dass der Gast von morgen das Grundbedürfnis hat, dem Küchenchef zu vertrauen und die Wertschöpfungskette wieder zu verstehen – ohne dass er sich dafür durch Zertifikate wälzen muss.

### Woher nehmen Sie die Motivation für Ihre Arbeit?

Zum einen aus einer grossen Portion Eigeninteresse an guten Produkten. Zum anderen aber auch aus der Freude und Wertschätzung, die mir die Bauern und Köche, mit denen ich zusammenarbeite, entgegenbringen. Das ist für mich ein schönes Gefühl. Zudem hole ich mir die Motivation jedes Mal, wenn ich selber Kartoffelsäcke schleppe, um sie jemandem zu überreichen. Das macht mir Freude, weil ich weiss, dass es aussergewöhnliche und ehrliche Produkte sind. ■