

Weihnachten zu Hause: Das kochen die Köche

Text Benny Epstein

Ein simples Fondue chinoise hier, ein festlicher Mehrgänger da: Die besten Köche des Landes zelebrieren Weihnachten unterschiedlich.

Antonio Colaianni, Ornellaia, Zürich

Er kocht in Zürich, ist in Bern aufgewachsen, doch seine Wurzeln liegen im süditalienischen Apulien – klar also, dass Weihnachten bei Antonio Colaianni im grossen Stil zelebriert wird. «Die Familie trifft sich am 25. Dezember», erzählt der Chef des Restaurants Ornellaia (1 Stern, 16 Punkte). «Wir beginnen um 13 Uhr und sitzen um 22 Uhr immer noch am Tisch.» Seine Mutter, deren Orecchiette ein heissgeliebter Klassiker in Colaiannis Restaurant sind, bäckt «Le Pettole» mit Gemüse zum Apéro. «Das sind Hefeteigkrapfen», erklärt Colaianni. Aussen knusprig, innen weich.

Wer was kocht, ist längst besprochen. «Ich steuere zwei Gänge zum Menü bei: Ravioli al Plin mit weissem Trüffel und zum Hauptgang ein Côte de Bœuf.» Auf die Kartoffelgnocchi der Mutter freuen sich insbesondere die Enkel. Antonio Colaianni freut sich ebenso auf die Kochkünste seiner Schwestern: «Bei uns kochen alle richtig gut.» Bei der Weinauswahl hingegen lässt sich der Spitzenkoch auf keine Experimente ein: «Wein und Champagner bringe ich mit.» Lachend verrät er: «Allmählich bessert das Niveau, aber meine Schwestern trinken am liebsten Moscato. Und nach einem Glas beginnen sie zu singen.»

Pascal Schmutz, Gourmetkoch

An Weihnachten bereitet der Tausend-sassa Gerichte zu, die Zeit brauchen. «Gerade in dieser gestressten Zeit tut dieses Entschleunigen gut.» In die Töpfe kommen viele Bündner Produkte. «Wahrscheinlich mache ich Baumnussgnocchi an einer leichten, cremigen Sauce. Dazu gönne ich mir zwei, drei

Scheiben vom weissen Trüffel.» Dann ein Kalbsgulasch. «Sicher gibt es auch etwas mit Quitten, da ich den ganzen Dezember über Quittensaft ausgekocht habe. Ich liebe den Duft.» Zum Dessert bereitet er Luzerner Rahmlebkuchen nach einem uralten Rezept zu. «Ich übergiesse ihn, solange er noch heiss ist, mit Honig und Mandarinensaft.» Doppelrahm darf dazu nicht fehlen. «Ah, was es an den Festtagen auch noch geben wird: ein Gâteau du Vully, ein Fribourger Speckkuchen mit Lauch – mein Talent dafür habe ich kürzlich entdeckt.»

Noemie Bernard, Sternen Walchwil ZG

«Bei uns gibt's lustigerweise keine spektakuläre Highlights.» Die Zuger 15-Punkte-Köchin wird mit ihren Eltern rund um den Tischgrill sitzen. «Mein Vater ist fürs Fleisch zuständig, meine Mutter für Champagner und Wein.» Sie selbst für den Rest: Käse kaufen, Kartoffeln kochen. «So simpel geniessen wir es, ein Fest für die Seele. Ein feines Raclette kann ja auch sehr toll sein.»

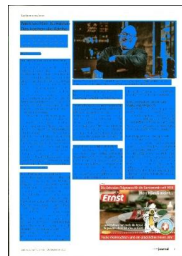
Roger Kalberer, Schlüssel, Mels SG

Die ersten Weihnachten ohne seinen Vater stehen an: Seppi Kalberer, der zu den besten Köchen der Schweiz gehörte, verstarb im Januar im Alter von 71 Jahren. «Er wird uns fehlen», weiss Roger Kalberer. Im Restaurant ist seine Küche mit einem Stern und 17 Punkten ausgezeichnet – an Weihnachten geht es aber auch bei ihm unkompliziert zu und her. «Es

gibt Fondue chinoise, wie immer. Allerdings bereite ich die Saucen selbst zu.»

Christian Kuchler, Taverne zum Schächli, Wigoltingen TG

Bei den Kuchlers gibt es entsprechend den Wurzeln von Vater Wolfgang schwäbische Küche: Spätzle, Sauerbraten, viel Sauce. Der Zweisternekoch: «Wir beginnen mit kräftigem Wein aus der Toskana und werden den Abend mit noch kräftigerem aus dem Napa Valley beenden.»



Rolf Fliegau, Ecco, Champfèr GR

«Diesmal arbeiten wir an den Festtagen», so der Zweisternekoch, der im Sommer in Ascona TI und im Winter in Champfèr GR kocht. Gerne erinnert er sich aber an die letzten Weihnachten zurück. «Aufgrund der Pandemie genossen meine Frau und ich fünf Jahre nach unserer Hochzeit zum ersten Mal Weihnachten zu Hause.» Das Menü: schlicht aber edel. «Blini aus Tessiner Farina Bona, dazu gab es Ei, Sauerrahm, Räucherlachs und eine gute Dose Kaviar.»



Antonio Colaianni freut sich auf Weihnachten im Familienkreis. Dabei kocht nicht nur der Sternekoch selbst, sondern auch seine Mutter und seine Schwestern.