

Gaumenfreuden unter einem Meer von Blumen

Die Organisatoren der Tavolata St. Moritz realisierten zu ihrem zehnjährigen Jubiläum ein Pop-up-Dinner in wahrlich aussergewöhnlichem Ambiente. Sie verwandelten die St. Moritzer Dorfkirche für zwei Abende in einen verführerischen Garten Eden und liessen Sternekoch Christian Kuchler für die Gäste den Kochlöffel schwingen.

JON DUSCHLETTA

Einsingen, drei Strophen und Schlussgesang. Was sich wie ein liturgischer Liederplan liest, entpuppt sich schnell als profaner Wegweiser durch den Menüplan des Pop-up-Dinners der diesjährigen Tavolata und als Gelegenheit, die kulinarischen Kochkünste Christian Kuchlers an doch sehr aussergewöhnlicher Stelle zu entdecken.

«Das ganze Dorf an einem Tisch.» Getreu diesem Motto ging am Sonntag die zehnte Tavolata St. Moritz zu Ende. Eine überaus erfolgreiche Tavolata, die bestimmt nachhallen wird, auch wenn der Tavolata-Initiant und Zugpferd des Food-Festivals, Thomas Kriemler, immer wieder durchblicken liess, dass nun, nach zehn intensiven und aufopfernden Jahren, eine kreative Pause vonnöten wäre, ein kurzes Innehalten, schauen, ob und wie sich die Tavolata weiterentwickeln könnte und auch, ob sich neue, auch junge Leute für die Idee begeistern liessen. Wir harren der Dinge, die kommen und tauchen ein in das Tavolata Pop-up-Dinner.

Einsingen mit Salm

Christian Kuchler, gerade mal 37, wurde schon als 24-Jähriger in der Ostschweiz als «Entdeckung des Jahres» gefeiert und mit 14 GaultMillau-Punkten ausgezeichnet. Vier Jahre später, 2014, feierte der Restaurantführer Kuchler als «Aufsteiger des Jahres».

In Erscheinung tritt Christian Kuchler beim Einsingen im Hotel Monopol selbst noch nicht. Seine Kochkunst lässt er aber schon mal in Form seiner Apérohäppchen aufblitzen: Ceviche vom Salm an Koriander und Tobiko Fischrogen, zartflüssiges Wachtelei mit geröstetem Knoblauch oder eine raffinierte Ratatouille mit Parmesanracker. Es macht definitiv Lust auf mehr.

Kuchler kommt in Frauenfeld zur Welt, geniesst seine Ausbildung bei Xaver Wenninger in der Klinik Schloss Mammern und bildet sich danach im Hotel Terminus in Sierre und bei Alain Ducasse im Pariser Hôtel Plaza Athénée weiter. 2008 übernimmt er das Küchenzepter im Gasthaus Schupfen in Diesenhofen und vier Jahre später jenes des Gasthofs Hirschen in Eglisau, wo er sich seinen ersten Michelin-Stern erkocht. Seit 2015 ist Christian Kuchler Mitbesitzer und Küchenchef der elterlichen Taverne zum Schäfli im thurgauischen Wigoltingen. Und schon 2017 prangen auf dem Schäfli zwei Sterne, welche heute zu 18 GaultMillau-Punkten leuchten.

Ein Himmel voller Blumen

Die Lust auf mehr wird wenig später im 2008 umgebauten und offen gestalteten Kirchenraum der St. Moritzer Dorfkirche in gleich mehrfacher Hinsicht gestillt. Die Floristin Irmis Torri und ihr Bel-Verde-Team haben in unzähligen Stunden umgesetzt, «was einst einer Schnapsidee entsprungen und sich über tausend Ideen nach und nach zum realisierbaren Projekt entwickelt hat», so Torri voller Inbrunst, «einem Garten Eden». Drei lange, mit Blumen und Früchten reich dekorierte Holztische bieten pro Abend gut 80 Gästen Platz. Luftig leicht über-



In Umsetzung des Mottos «Die Kirche bleibt im Dorf» verwandelten die Tavolata-Organisatoren die St. Moritzer Dorfkirche in einen Garten Eden (oben). Das Tavolata-Team rund um Thomas Kriemler harmonierte perfekt mit dem Küchenteam von Christian Kuchler (Bild unten links, dritter von links)

Fotos: Jon Duschletta

dacht sind die Tische mit einem hängenden Meer aus insgesamt 5000 einzelnen Pflanzen, von grossen Orchideen- und anderen prachtvollen Blüten über Grünstängel aller Art bis hin zu Trauben und anderen leckeren Früchten.

Ein paradiesischer Himmel voller Blumen, umrahmt von musikalischen Darbietungen der Gesangsgruppe «Four For You» und drei kulinarischen Strophen aus der improvisierten Zeltküche Kuchlers vor dem Eingang zur Kirche: ein Vitello tonnato mit Risina-Bohnen, Bretonischer Steinbutt, wilder Brokkoli und leicht pikante Thai-Curry-Nage sowie rosa gebratenes Filet vom Black-Angus an Selleriepüree mit Ahorn-Balsamico-Jus. Strophen wie Gedichte. Das Engagement Kuchlers und seiner beiden

Schäfli-Köche kam zustande, weil ebendieses Schäfli gerade Betriebsferien hat. Doch die Ferien inklusive Abstecher nach Portugal sind jetzt vorbei und fortan und bis sicher Ende Jahr ist der Spitzenkoch an jedem Wochenende – mal hier, mal dort – ausgebucht.

Schlussgesang mit Passionsfrucht

Trotzdem war selbst für den viel beschäftigten Kuchler die St. Moritzer Tavolata und vor allem der paradiesische Rahmen der Pop-up-Dinner im Kirchenraum etwas, «was ich bisher definitiv noch nie erlebt habe», wie er in einer kurzen Verschnaufpause zwischen zwei Gängen verrät. Die Gerichte haben er und sein Team in Wigoltingen vorgekocht. «Hier vor Ort haben wir dann

noch das finishing gemacht, den Steinbutt angebraten und die Teller belegt.»

Die Pop-up-Dinner mit Kuchler'scher Kochkunst liessen sich auf Wunsch mit einer fünfgängigen Weinbegleitung kombinieren. Zum Schlussgesang – Cheese Cake mit saurer Glace und ebensolchem Schaum aus Passionsfrucht – wurde beispielsweise ein 1993er Piesporter Goldtröpfchen von Reinhold Haart kredenzt und zum Kaffee zauberten die Organisatoren süsse Pralinenüberraschungen aus der vom Himmel fallenden Blütenpracht.

Sichtlich zufrieden sagt Irmis Torri nach dem Schlussgang: «Wir alle leben die Tavolata mit Herz und Seele», und mit einem Blick auf ihr Blumenwunder ergänzt sie, «wir sind ein tolles Team und

haben das Glück, dass Thomas Kriemler mit seiner Begeisterungsfähigkeit solche Sachen überhaupt möglich macht».

Das zehnjährige Jubiläum habe nach etwas Besonderem geschrien, gibt sich Irmis Torri bescheiden: «Wir wollten zum Jubiläum etwas Festliches kreieren, das Ambiente der Kirche zum Anlass nehmen und diesem und der Küche Christian Kuchlers einen feierlichen Rahmen geben.» Prädikat: geglückt, oder wie Torri schliesst: «Es ist dies die Essenz aus der Kreativität des Tavolata-Teams, der grossen Hilfe ganz vieler Helferinnen und Helfer, aus dem Zeitgeist heraus und dem Mut, solches umzusetzen.» Worte wie Strophen.

Weitere Informationen unter: www.tavolatastmoritz.ch