

FABIAN ZBINDEN

«ICH KOCH NIE NACH REZEPT»

Er kochte für Madonna, David Beckham und Britney Spears. Jetzt ist Fabian Zbinden zurück in seiner Heimat Bern und rollt mit hausgemachtem Eintopf durch die Strassen.

HGZ: Herr Zbinden, für Ihre Gäste gibt's also jeden Tag Ribollita und Chili con Carne. Für Sie selbst auch?

FABIAN ZBINDEN: Nicht ganz jeden Tag, nein. Aber fast. Es wird jedoch nie langweilig. Der Witz ist, dass ich nie nach einem Rezept koche – die Suppe ist immer etwas anders. So ist Kochen eben: emotional und persönlich. Das soll man auch schmecken.

Und den Bernern schmeckt's?

Ich denke schon. 50 Eintöpfe gehen schon am Mittag über die Theke – das ist gar nicht mal so schlecht für einen Ein-Mann-Betrieb wie mich. An der Spontaneität könnten die Leute aber noch etwas arbeiten. Hier ist alles sehr strukturiert. Büroleute wissen meist schon einen Tag vorher, wo sie am nächsten Tag essen werden. Der Mittag ist ihre heilige Stunde. Da können sie auch an 30 Food Trucks vorbeilaufen. Wenn an dem Tag Pizza geplant ist, gibt es Pizza. Es wäre schön, wenn man die Muster dieser Leute mit coolen Ideen durchbrechen könnte. Daran arbeite ich.

Fabian Zbinden

Der 29-jährige Berner kehrte der US-Gastrozene vor zwei Jahren den Rücken. Seitdem verkauft er in seinem Food Truck toskanischen Gemüseintopf im Brot und Chili con Carne. Jeden Tag ist er mit seinem umgebauten Vespacar an einem anderen Standort in Bern unterwegs.

War das anders, als Sie in Los Angeles arbeiteten?

Das kann man gar nicht miteinander vergleichen. Es ist eben eine



Frisch gebackenes Brot und Eintopf: Bei Fabian Zbinden in Bern rollt's. ZVG

andere Kultur und Gesellschaft. Ich sehe es aber als Chance und kann hier richtig kreativ und frech sein, manchmal sogar provokativ. In den USA gibt es so viele Food-Konzepte. Nur einen Bruchteil davon findet man auch bei uns.

Welche Konzepte könnten Sie sich hier gut vorstellen?

Korean Barbecue wäre sicher ein Ding. Die Vision ist cool – es verbindet Leute und man wird zum Teilen verführt. American Breakfast könnte in der Schweiz auch gut funktionieren. Waffeln, Pancakes und Speck 24 Stunden am Tag ist vielleicht nicht die gesündeste Idee, gibt's hier jedoch noch nicht. Ich bin auch Fan von einfacher, cleaner Ernährung. Rohe und nicht so fest gewürzte Gerichte wie Hummus, Reis mit Bohnen oder grilliertes Gemüse.

Also sieht man bald ein Restaurant von Ihnen?

Das weiss ich noch nicht. Ich überlege meist gar nicht so viel. Ich

lege einfach los und lasse mir nichts einreden. Ganz spontan und frei. Wenn man es spürt, funktioniert's. Das kann ich nur jedem empfehlen, der ins Food-Truck-Business einsteigen will. Aber zunächst plane ich eine Instant-Version meiner Ribollita.

«Ich lege einfach los und überlege nicht viel. Wenn man es spürt, funktioniert's.»

Ich forsche mit einer befreundeten Lebensmitteltechnikerin daran, wie man den Eintopf haltbar machen könnte, ohne zu pasteurisieren und die Vitamine zu verlieren. Man soll ihn mit heissem Wasser anrühren können und eine tolle Mahlzeit geniessen. Wenn ich Büros damit beliebere, könnte ich viel mehr Leute erreichen. *INTERVIEW ANNA SHEMYAKOVA*



Mehr Informationen unter:
www.laribollita.com

Dario Cadonau erhält Ehrentafel

Im Oktober kürte das Publikum Dario Cadonau zum «Gastrostern 2016». Jetzt wurde er zudem mit einer Ehrentafel in der Hotel & Gastro formation in Weggis geehrt.

Über 16000 Stimmen hat das Publikum im Oktober für die 35 Nominierten abgegeben. Am meisten Zuspruch erhielt der Koch Dario Cadonau aus Brail/GR und wurde dafür mit dem Titel «Gastrostern 2016» ausgezeichnet. Die zum Titel gehörende Trophäe hat in seinem Hotel In Lain einen Ehrenplatz gefunden. Sie steht in einer Nische des Gourmetrestaurants Vivanda. Zum «Gastrostern 2016» wurde Dario Cadonau unter anderem, weil seine Gäste so zahlreich für ihn stimmten.

«Preisverleihungen sind sehr schnell vorbei. Wir möchten aber, dass die Gewinner etwas länger und nachhaltiger in Erinnerung bleiben», sagt Roger Lütolf. Er ist Leiter Marketing bei der Hotel & Gastro Union und Organisator des «Gastrostern»-Wettbewerbs. Im Eingangsbereich der Hotel & Gastro formation in Weggis ist deshalb eine «Wall of Fame» entstanden, an der alle Gastrostern-Gewinner mit einer Ehrentafel verewigt werden.

Am 21. März hat nun auch Dario Cadonau seinen Platz an dieser

Ruhmeswand erhalten. «Das ist eine grosse Ehre für mich», sagt der Bündner. Er war während seiner Ausbildung selber sechs Wochen lang in Weggis und erinnert sich noch heute, wie er und seine Klassenkameraden auf der runden Treppe das Tragen von gefüllten Suppentassen üben mussten. Heute soll seine Ehrentafel den Berufsnachwuchs motivieren, ebenfalls erfolgreiche Köche zu werden.

Eines gefällt Dario Cadonau an seiner Position auf der «Wall of Fame» besonders gut: «Es freut mich sehr, dass ich neben Rolf Fuchs und Bernadette Lisibach hänge. Wir haben früher alle zusammen im gleichen Betrieb gearbeitet.» Chef der drei bisherigen «Gastrostern»-Gewinner war übrigens kein geringerer als Daniel Bumann. *RICCARDA FREI*

Dario Cadonau

Dario Cadonau wurde 2015 mit dem Titel «Koch des Jahres» ausgezeichnet, was ihn für die Teilnahme am «Gastrostern» qualifizierte. Der ambitionierte Küchenchef führt mit seiner Frau Tamara das In Lain Hotel Cadonau in Brail im Engadin. Tamara und Dario Cadonau sind mit Leib und Seele Gastgeber sowie Eltern eines dreijährigen Sohnes. www.inlain.ch



An diesen Moment erinnert sich Dario Cadonau noch heute gerne. ZVG

ANZEIGE

GASTRO HELD
So kauft man Gastronomiebedarf heute!



GASTRONOMIEBEDARF

✓ Online. ✓ Schnell. ✓ Günstig.

www.gastro-held.ch

☎ 043 50 83 873

