



Käsen mit Aussicht

Das gab es in der Koch-Serie von Transa noch nie: Spitzenköchin **Gabriella Cecchellero** von der Ustria Steila betätigte sich auf einem Felsplateau oberhalb des Bündner Dorfs Siat als **Käserin**. Das Dreigangmenü, das sie mit Outdoor-Equipment auf die Teller zauberte, hatte es in sich.

Text: Mia Hofmann, Thorsten Kaletsch | Fotos: Rob Lewis



Archaisches Feuer statt moderner Induktion – Gabriella hat sichtlich Spass am Draussenkochen.



Das Auge isst mit:
Ziegen-Ricotta mit
Fladenbrot und
Schmortomaten
als Vorspeise.

Gabriella Cecchellero weiss, was sie will. Das zeigt sich schon im Vorfeld des Outdoor-Kochtages in der Surselva. Die Spitzenköchin von der Ustria Steila aus dem 180-Seelen-Dorf Siat nimmt sich einiges vor: Ziegen-Ricotta mit Fladenbrot und Schmortomaten zur Vorspeise, Saltimbocca vom Bündner Lachs auf Fenchel-Safran-Risotto zum Hauptgang und Bündner Röteli-Zabaione mit eingelegten Kirschen zum Dessert. Als Ort für die Reportage schlägt sie das kleine Plateau oberhalb des Siater Klettergartens vor – und holt die Bewilligung dafür gleich selbst bei der Gemeinde Ilanz/Glion ein. Denn: «Feuermachen ist hier sonst nicht erlaubt!»

Am Tag X ziehen wir nach der Materialkontrolle in der Gaststube in morgendlicher Frische los. Auf dem Weg zum nahe gelegenen Kletterfelsen füllt Gabi den Zehn-Liter-Wassersack von Ortlieb am Brunnen: «Frisches Siater Quellwasser!», grinst sie. Als wir oben ankommen, sehen wir, dass sich die gute Organisation gelohnt hat: Der Ausblick auf den Piz Fess, den Piz Mundaun und die Surselva im Westen ist grandios.

Beim Mise en Place mit den Nahrungsmitteln und dem Koch-Equipment stellen wir fest, dass wir den Gaskocher nicht wie geplant als Back-up verwenden können, weil ein Verbindungsstück fehlt. Die 54-jährige Köchin muss heute also ausschliesslich auf dem Feuer kochen. Das bringt sie nicht aus der Ruhe: Motiviert macht sie sich an die Arbeit.



Timing ist alles:
Den Ricotta macht Gabi frisch auf dem Feuer, den Brotteig hat sie am Vortag vorbereitet.



«Der Siedepunkt der Milch darf nicht verpasst werden, weil die Bakterien, genau in diesem Moment zugefügt werden müssen.»

Das Schwierigste kommt gleich zu Beginn: die Herstellung des Ziegen-Ricottas. Über dem Feuer braucht es einige Zeit, bis die Milch kocht. Zudem schwankt der Topf auf dem beweglichen Rost des Dreibein-Grills von Coghlan's beim Rühren. «Auf meinen Induktionsplatten geht das eindeutig schneller», witzelt Gabi und mahnt gleichzeitig zu Konzentration: Der Siedepunkt der Milch darf nicht verpasst werden, weil die Bakterien, die sie in Form von Joghurt und warmem Wasser vorbereitet hat, genau in diesem Moment zugefügt werden müssen. Dann soll sich die Flüssigkeit in Molke und Ricotta scheiden. Für den Frischkäse stellt sie vier Becher mit Löchern bereit. Als die Milch kocht, giesst Gabi das Joghurt hinein und nimmt den Topf vom Feuer, rührt, und schon bilden sich wie beim Käsen kleine weisse Teilchen in der gelblichen Flüssigkeit. Mit einem Sieb schöpft sie die Masse ab und füllt sie in die Becher. Mit einer Prise Salz rundet sie das Ganze ab.

Vorspeise: Mediterran und regional

Während der Ricotta abkühlt, widmet sich Gabi den weiteren Zutaten der Vorspeise. Eine Aluschale mit Cherrytomaten und etwas Olivenöl legt sie direkt in die Glut. Den Hefeteig aus Ruchmehl hat sie am Vortag zubereitet, jetzt formt sie drei flache Rondellen daraus, beträufelt sie mit Olivenöl und gibt sie zusammen mit einem Rosmarinweig auf den Grill.

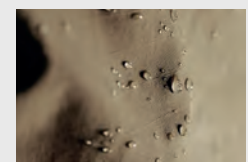
Down to earth: Auch in ihrem Restaurant kocht Gabi bodenständig und saisonal.

Während die Bouillon für das Risotto schon in einem weiteren Topf blubbert und der fein geschnittene Fenchel in einer Bratpfanne direkt in der Glut brutzelt, ist die Vorspeise bereit. Der Ricotta hat sich schön verfestigt: Halbiert und mit einem Spritzer Balsamico-essig und Olivenöl abgeschmeckt, fügt er sich wunderbar zwischen das Fladenbrot und die süsslichen geschmorten Tomaten – eine traumhaft mediterrane Sommer-Vorspeise aus regionalen Zutaten, die das Autorenteam und den Fotografen zum Schwelgen bringt. Im Tösstal aufgewachsen, arbeitete Gabi nach der Kochlehre unter anderem im Quellenhof in Bad Ragaz und erkochte sich später im Restaurant Äbtestube des Grand Hotels Hof in Bad Ragaz als Küchenchefin 16 Gault-Millau-Punkte. Im Schloss Sins, wo auch ihr Lebensgefährte Hugo Hess eine Stelle hatte, fand sie dann ihre berufliche Bestimmung: Sie wollte ihr eigenes Ding machen und auf eine komplett saisonale Küche aus regionalen Produkten setzen. In der vom renommierten Bündner Architekten Gion A. Caminada entworfenen Ustria Steila in Siat setzt sie ihre Philosophie zusammen mit Hugo nun seit sieben Jahren konsequent um. Nach kurzem Durchatmen ruft der Hauptgang. In das Risotto kommt ein Teil des angebratenen Fenchels, bereits die Bouillon >



Grym Evo Jacket

Keep performing on any trail.
Der ideale Partner für alle kommenden Trekkingausflüge. Die robuste und hochfunktionelle 3-Lagen-Shelljacke ist aus sorgfältig ausgewählten, nachhaltigen Materialien gefertigt. Ausgestattet mit der Haglöfs eigenen PROOF™ ECO-Technologie aus recyceltem Polyamid mit Ripstop besticht die Jacke durch seine herausragende Wetterfestigkeit und Langlebigkeit – und nutzt eine fluorcarbonfreie DWR.



PROOF™
Our most sustainable
waterproof technology


Haglöfs



Heisse Ware: Fenchel-Safran-Risotto mit Saltimbocca vom Bündner Lachs, dazu gibts einen Pinot Noir.



«Der Rohschinken ist ideal für den Grill – so bleibt der Lachs schön saftig.»

wurde mit Fenchelsamen aromatisiert: Nun streut Gabi noch einige Safranfäden aus Tomils im Domleschg in den Reis. Aus dem Bündnerland kommt auch der Rohschinken, den sie nun mit flinken Fingern und zwei Blättern Salbei um die vier Lachsstücke wickelt. «Der Rohschinken ist ideal für den Grill – so bleibt der Lachs schön saftig», erklärt sie ihre Kreation.

Der passende Wein zum Hauptgang

Vor dem Essen schenkt Hugo den Wein ein: einen Pinot Noir 2015, schön fruchtig, extraktreich und gleichwohl harmonisch. Vorsichtig prüft Gabi immer wieder die Konsistenz der Lachsrolle. «Jetzt sind sie bereit!» Der rosa Lachs auf dem gelben Risotto mit dem angebratenen Fenchel überzeugt schon optisch. Noch mehr aber auf der Zunge: Der Fisch ist perfekt gegart und angenehm feucht, das Risotto mit einem Schluck Pernod und Weisswein aus der Melser Rathauskellerei hervorragend abgeschmeckt. «Der Parmesan ist aber aus Italien», sagt die Köchin lachend. Ihr Vater ist eingewandert, als er 20 war. «Ein paar italienische Ingredienzen kann ich mir nicht verkneifen.»

Wir machen Pause und geniessen. Mit ihrer Philosophie ist Gabi im Trend. Vom Fenchel hat sie gemäss «leaf to root» alles verwendet: den unteren Teil gebraten, die Stängel in der Bouillon ausgekocht, das Kraut als Würze und Dekoration eingesetzt.

Süsses Finale

Doch ein Gang ist noch übrig: der Nachtisch. Vorbereitet sind die selbst eingelegten Kirschen vom letzten Sommer, frisch zubereitet wird die Zabaione. Dafür setzt die Freizeitwanderin Wasser auf und vermischt in einer Schüssel vier Eigelb, etwas Zucker, Weisswein und Röteli zu einer Masse. Danach setzt sie die Schüssel in das heisse Wasserbad und erreicht unter stetigem Rühren die gewünschte schaumige Konsistenz. Das Endergebnis hat es in sich: Frisch serviert, vermischt sich die lauwarne Zabaione mit dem süsslichen Röteli, den Zitronenzesten und der Säure der Kirschen zu einem traumhaften Geschmackserlebnis. Diesmal löffelt Gabi den Rest der Zabaione gleich selbst aus der Schüssel. Sie ist sichtlich zufrieden. «Das Kochen über dem Feuer hat mir gefallen – eine neue Erfahrung, die ich in guter Erinnerung behalten werde!» <

Die Outdoor-Küche – das Equipment von Gabriella Cecchello

Nach dem Dessert hat Gabriella Cecchello schnell alles Material zusammengeräumt. Geschätzt hat sie vor allem das Dreibein von Coghlan's mit dem höhenverstellbaren Grill sowie die beschichteten Pfannen und Töpfe von GSI Outdoors. «Da hat sich jemand was überlegt!» Auch das Messer aus dem Küchenset von Opinel hat sie überzeugt.

Kochen

- Tri-Pod Grill Coghlan's mit Rost (025461, CHF 59.90)
- Kochset Bugaboo Base Camper GSI Outdoors (070178, ab CHF 99.90)
- Bratpfanne GSI Outdoors Gourmet 10" Frypan (141887, CHF 54.90)
- Emailletopf Convex GSI Outdoors (093049, CHF 39.90)



Zubehör

- Wasserbeutel Ortlieb 10 l (011660, CHF 38.90)
- Schwamm Optimus BOB (083981, CHF 4.90)
- Faltbares Schneidbrett Alpine Deluxe MSR (121809, CHF 9.90)
- Küchenset Opinel Nomad mit klappbarem Brotmesser, Rüstmesser, Sparschäler, Schneidbrett und Küchentuch (158850, CHF 89.90)
- Geschirrtrockentuch Basic Nature (065031, CHF 7.90)



Geschirr

- Teller Melamin flach Waca (069363, CHF 7.90)
- Suppenteller Melamin Waca (069371, CHF 7.90)
- Kunststoff-Rotweingläser 2 Stk. GSI Outdoors (141882, CHF 26.90)
- Besteckset Sea to Summit Alpha Light Cutlery (060998, CHF 24.90)
- Besteckset Primus Campfire Cutlery (121902, CHF 19.90)
- Besteckset GSI Outdoors Acetal (070911, CHF 4.90)



EINE REISE IN DIE ZUKUNFT



MONTAFON TOURISMUS GMBH
6780 Schruns / Vorarlberg
+43 50 6686
info@montafon.at | montafon.at
montafon.at/wanderdoerfer

Wiegensee

MYSTISCHE MOMENTE IM EUROPASCHUTZGEBIET WIEGENSEE

Gerlinde Manz-Christ ist Wanderführerin – und „Naturdiplomatin“. Was bedeutet diese Bezeichnung? „Ich vermittle auf spannende und spielerische Weise Wissen über die Besonderheiten von speziellen Lebensräumen. Dabei zeige ich Möglichkeiten auf, wie der Mensch in der Natur wieder Kraft und Gelassenheit für den Alltag tanken kann.“ Nach vielen Jahren im diplomatischen Dienst setzt sie diesen Ansatz auch bei einer Tour ins Natura-2000-Gebiet Wiegensee oberhalb von Partenen um. Den Wiegensee auf rund 1.900 Metern Seehöhe haben Pflanzen aufgestaut, nicht Menschen. Damit ist er der älteste Stausee im Montafon – und eine unberührte Moorlandschaft, die besonders dann eine geradezu mystische Wirkung entfaltet, wenn einmal nicht die Sonne scheint.

ABWECHSLUNG GARANTIERT

Zur Tour: Den größten Teil des Anstiegs überwinden die Wanderer mit Unterstützung der Tafamuntbahn. Von der Bergstation führt der Weg stetig bergauf bis zum Wiegensee. In leichtem Auf und Ab geht es weiter zur Alpe Verbella – auch dank des herrlichen Panoramas ein idealer Ort, um eine Pause mit Jause einzulegen: Der Montafoner Sura Kees beispielsweise ist vorzüglich. Über einen steilen Weg durch alpine Rasen und urtümlichen Bergwald erreichen die Teilnehmer Ganifer und schließlich Partenen. Auf diesem Weg fällt erneut der Blick auf einen beeindruckenden künstlichen Stausee, nämlich Kops mit seiner geschwungenen Staumauer. „Der Abstieg von 1.000 Höhenmetern verlangt etwas Kondition“, berichtet Gerlinde, „Du wirst aber durch die sehr abwechslungsreiche Landschaft mehr als entschädigt.“ dieser BergePLUS-Tour Steinadler und Wanderfalken sichten können.

MEINE MONTAFONER GASTGEBER

Dein Wandererlebnis im Montafon beginnt bereits bei einer der 1.200 Unterkünfte. Die Montafoner Wandergastgeber zeichnen sich durch persönliche Beratung, spürbare Begeisterung für das Thema Wandern sowie besondere Service- und Infrastrukturleistungen aus.