

Wild und exotisch sieht er aus, frech und kreativ kocht er

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Seine Frisur gibt immer wieder zu reden, seine Kochkunst aber auch: Stefan Wagner, 36, heisst der neue Küchenchef im Romantik Hotel Stern.

Unlängst überraschte der Churer, der 16 «Gault-Millau»-Punkte sein Eigen nennen darf, den Gemeinderat mit seinen Kreationen.



Nein, eine Kochmütze besitze er nicht, schmunzelt Stefan Wagner. Und er brauche auch keine. Die Frage war auch nicht ganz ernst gemeint, denn das mit der Kopfbedeckung, das sieht man sofort, würde eh nicht funktionieren. Die Haare des Churers zeigen nämlich steil nach oben. Wenn er morgens aufstehe, erzählt er, brauche er den Kamm nur ein bisschen zu richten. Dazu ein wenig Haarspray zur Verstärkung, und schon hält die Frisur den ganzen Tag. Überhaupt fällt Wagners ganzes Outfit auf, pechschwarz von Kopf bis Fuss, auf den ersten Blick geheimnisvoll, exotisch, fast unheimlich. Der sympathische Koch winkt ab: Er sei eigentlich ein ganz lieber Typ, umgänglich und zahm wie ein Reh, sagt er. In der Küche könne er allerdings schon mal laut werden – wenn es dann sein müsse, laut, aber niemals gemein. Und das mit dem ungewöhnlichen Look habe mit Gothic zu tun. Er möge diese Szene, insbesondere deren Musik.

Kochen mit Leidenschaft

Mehr Aufmerksamkeit als Stefan Wagners Aussehen verdient sein Können am Kochherd. Der Kochlöffel wurde ihm quasi in die Wiege gelegt: Seine Eltern führten unter anderem die «Krone» in Masans. Der Vater kochte dort, einfach, aber gut, die Mutter bediente die Gäste. Schon als kleiner Knirps half er beim Zwiebel-schneiden, und in der dritten Klasse stand für ihn fest: «Ich werde Koch!». Seine Lehre absolvierte er im Posthotel in Valbella. Dort habe er nicht nur kochen, sondern auch richtig krampfen gelernt, erzählt er. «War das Hotel voll, konnte der



Kochen mit Leidenschaft: Teller und Töpfe sind das Reich von Stefan Wagner.

Arbeitsstag schon mal 18 Stunden dauern.» Nach diversen Jobs, unter anderem im Hotel Hof Weissbad, wurde sein aussergewöhnliches Talent von Köbi Nett entdeckt, der ihn als Souschef nach St. Gallen in «Nett's Schützengarten» holte. 24 Jahre alt war er damals. Bereits ein Jahr später stieg er zum Küchenchef auf – und erhielt auf Anhieb 16 Punkte im «Gault Millau».

16 Punkte, damit ist jene Klasse gemeint, in der nach dem Verständnis des Restaurantführers Kochen zur Kunst wird. Stefan Wagner kocht in dieser Kategorie, frech und ungemein kreativ, aber frei von Allüren: Sowohl der Feinschmecker, als auch der Arbeiter sollen bei ihm auf die Kosten kommen. Denn gute Küche bedeutet für den 36-jährigen Churer nicht nur Hummer und Gänseleber: «Auch Kalbshaxe und Schmorbraten können kleine Meisterwerke sein.» Oder Serviettenknödel: «Etwas Sensationelles, vorausgesetzt, sie sind gut gemacht.» Das wichtigste bei seiner Arbeit, betont er, sei die Liebe zum Beruf, zum Produkt und die Zube-

ereitung. «Schweinefleisch ist etwas Geiles», findet er, «Spanferkel der Hammer.» Sein Ziel ist es, den wahren Geschmack von frischen regionalen Zutaten auf den Teller zu bringen. Tiefkühlprodukte und Fertigsaucen kommen für ihn nicht in Frage. Er wolle das Gemüse riechen, das Fleisch spüren, sagt er.

Neue Akzente setzen

Im Mai ist Stefan Wagner nach Chur zurückgekehrt. Der Liebe wegen. Seine Frau ist Churerin und die kleine Tochter sein Ein und Alles: «Sie ist die Beste», sagt der frischgebackene Vater, der zunächst im Hotel Drei Könige eine Stelle fand. Nur einmal konnte er dort seine Klasse kurz aufblitzen lassen, nämlich als der Churer Gemeinderat im Dezember zum Abschlussessen kam.

«Phänomenal» habe er gekocht, schwärmt Adrian K. Müller, Gemeinderat und Patron im Romantik Hotel Stern, «ein Traum.» Der Zufall wollte es, dass sein Küchenchef Martin Brunner im Unterland eine neue Stelle angenommen hatte. Müller und Wagner trafen sich zum Kaffee – und wurden sich rasch einig. Ab Ende Februar kocht Wagner im «Stern». Der neue Küchenchef soll dort seinen eigenen Stil einbringen und neue Akzente setzen. Liebhaber der Bündner Küche brauchen sich aber keine Sorgen zu machen. Die bewährten Klassiker soll es auch in Zukunft geben, wie Müller versichert. ■



Genuss für Auge und Gaumen: Sauer eingelegter Rouget im Ciabatta gebraten mit Cipolotti und Peperoncini.