

Zeitschrift: Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur
Band: 97 (2017)
Heft: 1045

Artikel: Nacht des Monats
Autor: Romero, Alicia / Caduff, Beat
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-736485>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 19.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Nacht des Monats

Alicia Romero trifft Beat Caduff

W

er ein Poulet für drei Franken isst, muss sich nicht wundern, wenn er im Dunkeln leuchtet», sagt Beat Caduff, als wir gegen vier Uhr früh durch die leeren Strassen Zürichs fahren. «Leider ist unser Produktbewusstsein verarmt», fügt er hinzu. Und Caduff muss es wissen: der 58-jährige Bündner ist Spitzenkoch (15 Gault-Millau-Punkte) und bewirbt seit 1998 seine Gäste in «Caduff's Wine Loft» in Zürich. An diesem frühen Morgen nimmt er mich mit zu seinem Tageseinkauf beim Engroshändler.

In der Markthalle stapeln sich Avocados, Pilze, Melonen palettenweise links und rechts zu hohen Türmen. «Gut essen heisst, die besten Produkte zu essen», philosophiert Caduff weiter, während wir durch diese Art Schlaraffenland wandern. «Und die haben eben ihren Preis. Aber viele der ganz teuren Produkte sind Hip-Produkte, die *wirklich* guten werden nie langweilig.» Dazu gehört auch, man höre und staune, der gemeine Cervelat! Diesen ehrt Caduff mit 20 Rezepten: das «Cervelat-Buch» steht bei mir im Büchergestell und zeigt die einfache Wurst so, wie wir sie noch nie gesehen haben – als Cervelat-Stroganoff, Cervelat-Cordon-bleu oder sogar Cervelat-Gulasch.

Als mir jemand eine Melone in die Hand drückt, zerlegt Caduff sie, probiert und bleibt unbeeindruckt. «Nicht schlecht», meint er skeptisch,

während ich noch versuche, mir über mein Geschmackserlebnis überhaupt klar zu werden. Daneben liegen bunte Drachenfrüchte: «Elefanteneccstasy – schmeckt nach gar nichts», meint er lachend und schlendert weiter. Erst als wir zwischen zentnerweise Kartoffeln auf eine Kiste mit knolligen, unförmigen Gewächsen stossen, bleibt er stehen, zeigt Begeisterung. «Zimtkartoffeln!», freut er sich, während er die Ware begutachtet. Mich erinnern sie eher an überdimensionierte Maden oder an eine Kreuzung aus Ingwer und Rettich – auch würde es mich nicht wundern, wenn *die* im Dunkeln leuchteten.

Caduff bestellt je eine Kiste davon, ausserdem Petersilienwurzel und Flower Sprout – eine Kreuzung aus Feder- und Rosenkohl –, dazu wilden Broccoli. Die Waren werden nun direkt in sein Restaurant geliefert. Als wir zum Ausgang kommen, greift Caduff in einen Harass und reicht mir eine Bergmandarine: «Die hat zwar sehr viele Kerne, dafür aber auch Geschmack!» Und er behält recht: da können alle Grossverteilermandarinen einpacken. Er lächelt, schweift ab: «In Paris gibt es noch immer viele dieser kleinen Läden, die bei uns längst verdrängt wurden – da kann man richtig gute Produkte kaufen, Himbeeren, die an ihrer Staude reifen und direkt gegessen werden müssen, so frisch und reif sind sie! – Aber jetzt müssen wir los.»

Das Restaurant an der Kanzleistrasse ist dunkel und leer. An der Wand im Gästebereich hängen einige Geweihe. «Die sind natürlich von uns», sagt der passionierte Jäger, der meinen Blick bemerkt hat. Fürs Jagen zieht es Caduff zurück ins Bündnerland, das Erlegte wird dann jeweils den Gästen in Zürich serviert. Heute ist das Restaurant nur Zwischenstation, wir gabeln vier seiner Köche auf, eine Weiterbildung beim Fisch- und Krustentierlieferanten ist angesagt, denn: nächste Woche ist Krustentierwoche.

So machen wir uns nach einem starken Espresso gemeinsam auf den Weg nach Zufikon. Auf der Autobahn bin ich für einen kurzen Moment Teil seiner Küchenbrigade. Über die besten Restaurants und Köche der Welt kann ich zwar nicht mitfachsimplen, aber als wir die eiskalten und nach frischem Fisch riechenden Hallen betreten, gerate ich beim Anblick der grossen und lebendigen Krustentiere ebenso aus dem Häuschen wie die Profis. Wir alle zücken die Smartphones, um mit Schwertfisch, Hummer und Co. ein Selfie zu machen.

«Wenn wir zurückkommen, besprechen wir das Menü für heute mittag und abend», meint Caduff, als wir die gekühlten Räume wieder verlassen. «Ernsthaft?», staune ich. «Wir kochen täglich mit dem, was frisch geliefert wird. Was bringt es, wenn wir das Menü im voraus planen, und dann gibt's gar keine Blutorangen?»

Hungrig bin ich, als ich mich verabschiede. Und auch müde. Aber froh, dass mein Tag nun in den späteren Morgenstunden zu Ende geht. Der Tag der Köche hingegen – er hat gerade erst begonnen. ◀



Beat Caduff mit Bergmandarine, fotografiert von Alicia Romero.