



Kochkunst voll von Emotionen

Es ist wirklich ganz erstaunlich, was die Familie Cadonau aus und in Brail alles auf die Beine stellt. Als sie vor vier Jahren das neue *Hotel «Inlain»* eröffnete, staunten wir bereits (*Zeitzeichen: Alles aus Holz, Januar 2013*). In Brail ein 4-Sterne-Hotel mit drei Restaurants, eines davon sogar ein Gourmet-Tempel – wie wird das funktionieren?

-  Email
-  Facebook
-  Twitter
-  Google+



AVONPLATEN

Die hohe Sorgfalt in allen Details und das mit Selbstbewusstsein durchgezogene Anderssein als alle anderen macht das «Inlain» zu einem Geheimtipp und verschafft Brail eine rote Stecknadel auf den Karten der Restaurant- und Hotelführer-Bibel Michelin (ein Stern) und Gault&Millau (16 Punkte).

Wir genossen kurz nach der Hoteleröffnung im Gourmetrestaurant «Vivanda» einen Abend, der mir bis heute in starker Erinnerung ist – als wäre er gestern gewesen. Das Ambiente zwischen den alten Steinmauern, das überall in moderner und überraschender Art präsentierte Holz, Kerzenschein, Kaminfeuer und der Käsekeller sind einmalig. Das Essen war ausgefallen, künstlerisch präsentiert ohne manieristischen Schnickschnack. Und alles aus Familienhand! Dario Cadonau – der Star hinter dem Herd –, das Holz von seinem Bruder Marco, bedient wurden wir damals vom Vater Gian Bernhard.



Und die Familienaffäre geht weiter. Jetzt hat Dario ein Buch herausgebracht, das von seiner grossen Leidenschaft der Kochkunst erzählt: *«Tradition, Passion, Faszination – Feines aus der Vivanda-Küche»*. «Essen kann glücklich machen, kochen aber auch, und deswegen schreiben Köche Bücher, um etwas von ihrem Glück und ihrer Neugierde denjenigen mitzuteilen, die auf der anderen Seite das Gleiche suchen und empfinden», schreibt er in seinem Vorwort. In acht Menüs à elf Gängen nimmt er den Geniesser mit auf eine kulinarische Reise, die direkt nach Brail führt. Die Rezeptbeschreibungen sind einfach und knapp gehalten. Da solche Vielgänger für den Hobbykoch eine ziemliche Herausforderung sind, machen sie eher Lust, sich kulinarisch mal wieder richtig verwöhnen zu lassen, als selbst die Töpfe und Pfannen herauszunehmen. Allein schon die Tellerkreationen optisch nachzuahmen, braucht eine grosse Portion Talent, Geduld und Übung.

Typisch Cadonau ist auch, dass alle Fotografien von Darios Bruder Marco stammen. Er untermalt die Rezepte nicht nur mit schönen Landschafts- und Tieraufnahmen aus dem Engadin, sondern mit professionellen Food-Bildern. Das macht das ganze Buch zu einem edlen und authentischen, sehr stimmigen Band, für den ein Platz im Küchenregal viel zu schade ist, sondern vielmehr seinen Platz auf dem Salontisch findet.

Das Buch soll «anstecken» sowie «Genuss bieten» und – wenn es nach dem Wunsch von Dario geht – Emotionen wecken, wie wenn man seine erste Fahrt in einem Aston Martin erlebt. Der bekannte Hotel- und Restauranttester Karl Wild hat in seinem Vorwort eine Wertung dafür, die in seinen Kommentaren nur selten vorkommt: unübertrefflich!