



STARCHEFS

Dario Cadonau: Aus imposantem Holz geschnitzt

Er ist in den Bergen gross geworden, macht aus dem Wald ein Hotel und zaubert die Natur auf die Teller.

09. März 2018



Text: Kathia Baltisberger Fotos: Joseph Khakshouri

TRAUMHOTEL. Ein Haus, gekritzelt auf ein Blatt Papier. Auf dem Gebäude steht in grossen Buchstaben «Hotel». Davor befindet sich ein kleiner Bub. Es ist eine Kinderzeichnung, an die sich Dario Cadonau, 37, noch ganz genau erinnert. Schon als Knirps träumte er vom eigenen Hotel. Heute ist die Kinderzeichnung Realität geworden. Cadonau ist Spitzenkoch, hat 17 GaultMillau-Punkte, einen Michelin-Stern und ist Besitzer des Hotels In Lain in Brail GR. «Ich habe mich immer in diesem Beruf gesehen», beschreibt Cadonau seinen Wunsch.



Apéro-Plättli mit Apfeltini-Kugeln und essbaren Blättern.



Was Dario Cadonau in seinem Gourmet-Restaurant macht, ist extrem aufwendig und mit viel Liebe zum Detail.

FAMILIEN-PROJEKT. Der Weg dorthin war oft steinig, aber eigentlich viel öfter holzig. Das Holz war nämlich stets Cadonaus treuer Begleiter. Die Eltern führten eine Schreinerei in S-Chanf GR, Darios Bruder hat den Betrieb mittlerweile übernommen. Wer das In Lain betritt, dem steigt sofort der Arven-Duft in die Nase. Alles ist aus Massivholz. Die Innenverkleidung, die Möbel, die Dekoration. Kein Lack, keine Holzplatten. Ein Gemeinschaftswerk der Familie. «Das Design und die Farben habe ich mit meiner Mutter ausgewählt. Mein Bruder hat alles umgesetzt.» Einzig der Vater war nicht von Anfang an begeistert. «Als ich ihm sagte, ich wolle eine Kochlehre machen, sagte er «So ein Seich!» Doch heute hat er am meisten Freude an dem, was ich mache.»

LEARNED FROM THE BEST. Dario Cadonau macht die Lehre im Suvretta House in St. Moritz. Danach zieht es ihn in die Ferne. Er lernt bei den Besten: zum Beispiel bei Philippe Rochat, †61, in Crissier. «Er war sehr streng, aber ich habe dort wahnsinnig viel gelernt», sagt Cadonau. Danach macht er Halt bei Daniel Bumann in La Punt und beim Deutschen Harald Wohlfahrt in der Traube Tonbach. Doch das Kochen alleine reicht dem Talent nicht. Cadonau absolviert noch die Hotelfachschule in Zürich.



Das Hauptgebäude war einst ein altes Bauernhaus.

WALDSCHNEPFEN. Dann ruft plötzlich der Berg: «Hier oben sind meine Wurzeln und ich bin einfach ein Kind der Berge.» Mit nur 26 Jahren startet Dario sein Projekt. Er baut das Haus seiner Mutter - ein altes Bauernhaus - um, dann schafft er einen imposanten Neubau. «Im Dorf sagten viele, ich sei doch nicht ganz normal!» Der Standort ist nicht optimal: In Brail wohnen gut 100 Nasen, nach St. Moritz fährt man eine halbe Stunde mit dem Auto. Mit der Zeit stellt sich heraus: Dario Cadonau ist wirklich nicht normal! Was der Engadiner leistet, ist Wahnsinn. Er ist Hotelmanager und bewirtschaftet aus einer Küche gleich drei Restaurants. Wahnsinn sind auch seine Gerichte im Gourmetrestaurant «Vivanda». Man isst Geschichten aus der Natur: Ein Beispiel? «Ich serviere die Waldschnepe – Kopf und Brust – unter einem Haufen aus Schokoladenpapier. Das symbolisiert das Laub, unter dem sich die Vögel gerne im Wald verstecken.» Wenn Cadonau – Mitglied bei den «Jeunes Restaurateurs» – spazieren geht, sammelt er Flechten im Wald. «Ich koche sie aus und mache draus eine Art Pasta.»



"Pasta" aus Flechten mit ein bisschen Perigord-Trüffel.

DIE GUTE FEE. Morgens arbeitet Dario Cadonau im Büro, mittags macht er Capuns und abends zaubert er für die Feinschmecker. Dass alles so reibungslos funktioniert, verdankt Cadonau auch seiner Frau Tamara. «Ohne sie geht hier nichts», sagt er. Dass die Aargauerin vor zehn Jahren alles stehen liess und ins Engadin zog, sei nicht selbstverständlich. «Ihre Arbeit ist immens!» Wenn Tamara elf Stunden im Hotel ist, nennt sie das «Teilzeit» – schliesslich haben die Cadonaus noch Söhnchen Jan, 4. Und den bringt Dario auch gerne mal vor der Arbeit noch in die Krippe. «Natürlich ist das alles streng, aber es ist kein Stress. Es ist ein Job, den wir mit Freude und Herzblut machen.»

>> IN LAIN HOTEL CADONAU

Restaurant Vivanda

Crusch Plantaun

7527 Brail

[>> zum Restauranttest](#)

[->> www.inlain.ch](http://www.inlain.ch)