

AKTION ADRIA

5./8./12./15./19./22.7. Kind gratis!

- Fahrt im Komfortbus nach Gatteo
- Park-Hotel Morigi & Ormella***
- inkl. 2 Liegen + 1 Sonnenschirm am Strand
- große Poolanlage/Tischgetränke...

Bus, 7 x HP nur **649,-**

1 Kind im Zusatzbett bis 12 Jahre GRATIS

2./3. Kind je -50%/Stornovers. 14,-/Person

NACHBAUR

Feldkirch-Illpark • 0043-5522-74680
reisen@nachbaur.at • www.nachbaur.at

LIEWO

SONNTAGSZEITUNG

Wetter > 41



KÄRCHER

CENTER TYPH... M... GL...
2017/18

Hartbodenreiniger
FC 5 Premium



Zollstr. 70 +423 232 92 52 www.karcher.li

50
Jahre

Isch Not am Ma, am Risch lüt a!
0800 077 077

Risch's
Sommerlude
zum Pauschalpreis

www.rischkanal.ch

seniorataxi.li

Seniorataxi

Tel. 079 340 42 44

Kostenloser Fahrdienst
für Senioren in
Liechtenstein



Benno Eisenring
Hörgeräte-Akustiker
mit eidg. FA

GRATIS
HÖRTEST

Hörberatung Blumer
der Hörprofi T 081 756 11 19
9470 Buchs, Grünastrasse 25

A Sonovox brand

PHONAK
life is on

πλ ΗΙΙΕΛ

Trendhouse

Hilty Mode AG
Bahnhofstrasse Buchs
www.trendhouse-hilty.ch

Für Liechtenstein und das obere St. Galler Rheintal

www.liewo.li

7. Juli 2019 | Nr. 26



SENIORS OPEN

Sturm führte zu
Unterbruch an
Ragazer Golfturnier

Sport 37

ABERGLAUBE

Unerklärbares
wird verständlich
gemacht

Thema 13

GANGSTERFILM

«Und Action»
heisst es in
Bündnerland

Interview 18

Roger Kalberer

“Ein neues Gericht
reift oft
über ein Jahr”



Steckbrief

Name: Roger Kalberer

Wohnort: Wangs

Alter: 30

Beruf: Küchenchef/Unternehmer

Hobbys: Skifahren, Sport, Natur

Leibspeise: Käsehörnli mit gerösteten Zwiebeln, Apfelmus

Getränk: ein gutes Glas Wein mit Freunden

Film: James Bond

Musik: querbeet

Lektüre: Gourmet-Zeitschriften, Kochbücher

Stärke: Zielstrebigkeit

Schwäche: die Ungeduld

Motto: «Das Ziel ist nicht, besser als die anderen zu sein. Viel eher sollte man versuchen, besser als gestern zu sein.»

Roger Kalberer

“Ich koche mit Leidenschaft und Präzision”

Der Gault & Millau nennt ihn 2018 «einen von zehn Entdeckungen des Jahres». Im «Schlüssel» in Mels kocht Roger Kalberer zwischen Tradition und zeitgenössischer Leichtigkeit.

Porträt

Die Tür zum «Schlüssel», vom Restaurant-Führer Gault & Millau mit 17 Punkten bewertet und von Gastrokritikern mit viel Lob bedacht, ist morgens um neun noch geschlossen. Über den Hintereingang des historischen Patrizierhauses aus dem Jahr 1811, an duftenden Kräutern und dem lauschigen Gastgarten vorbei führt eine Aussenstreppe direkt zur Küche. Auf dem Gasherd kocht bereits die Rotweinsauce. Den «Star von morgen» sieht und merkt man einem der jüngsten Spitzengastronomen der Schweiz nicht an. Auf seiner weisen Kochjacke sind weder eingestickte Initialen noch der Stern vom Guide Michelin zu finden. Seit Anfang dieses Jahres führt Chefkoch Roger Kalberer Küche und Restaurant mit den beiden Gaststuben «Gourmet» und «Bistro» auch unternehmerisch, übernahm den Betrieb nach 45 Jahren von seinem Vater, Kochlegende Seppi Kalberer. Genau wie dieser vor ihm erkocht der 30-Jährige kontinuierlich Spitzenbewertungen. «Ich bin Widder-ehrgeizig, zielstrebig und manchmal ein Sturkopf. Aber das muss sein», lacht er und lädt zu einer Tasse Kaffee ins Bistro.

In der Küche zu Hause

Als Jüngster mit zwei Brüdern und einer Schwester im oberen Stock des Restaurants an der Oberdorfstrasse 5 aufgewachsen, brauste er schon als kleiner Stöpsel mit dem Bobbycar durch die Küche. «Im Haus war immer Betrieb. Unsere Kindheit hier in Mels war unbeschwert, wir spielten draussen in der Natur.» Roger Kalberer war immer sportlich, lange Zeit Mitglied beim Skiverband Sarganserland/Walensee und wollte als Kind Skifahrer werden. «Als es um die Berufswahl ging, habe ich in zwei, drei Berufe reingeschnuppert, aber nichts hat gepasst. Die Küche zu Hause war mir vertraut, Gerüche



Teamwork in der «Schlüssel»-Küche.

und Geschmäcker habe ich schon früh wahrgenommen. So fiel die Entscheidung, Koch zu werden.» Vater Seppi stellte seinen Sohn auf den Prüfstand, schickte ihn in drei komplett unterschiedliche Restaurants, um alle Facetten des Berufs zu erleben. «Ich war fasziniert, denn jede Küche hat ihren eigenen Charakter.» Den Lehrjahren bei Klaus Schatzmann und der Praxis im familiären Betrieb folgten Engagements bei den besten Schweizer Gourmetrestaurants, dem Hotel de Ville unter Philippe Rochat und Schloss Schauenstein von Andreas Caminada.

Als handwerklicher Purist kocht Roger Kalberer Gerichte präzise auf den Punkt. Heisst puristisch auch, dass der Gast mehr Teller als Essen vor sich hat? Er lacht: «Puristisch heisst für mich, die Grundlagen der französischen Küche ins Filigrane, Präzise, Moderne umzusetzen, mit dem eigenen Geschmacksempfinden zu verbinden, um zur Harmonie im Gaumen zu gelangen.» Beeindruckend, was der Chefkoch, zwei weitere Köche und ein Lehrling in der platzmässig begrenzten, doch gut durchdachten Küche an Speisen entstehen lassen. Was hat Roger Kalberer von seinem Vater gelernt? «Er ist, auch durch seine Kontinuität, ein grosses Vorbild für mich, hat sich

alles selbstständig, aus eigener Kraft und ohne Sponsoren erarbeitet. Als er vor über 40 Jahren begonnen hat, war sein Ziel dasselbe wie heute meines: Sich auf der Grundlage der klassischen französischen Küche weiterzuentwickeln. Mein Vater ist bekannt für seine tiefen Saucen und Schmorgerichte. Auf das Eigenaroma bedacht, kochen auch bei mir die Saucen oft tagelang. Das ist noch wirkliches Handwerk.» Die fünf wichtigsten «Zutaten», um gut zu kochen, sind für ihn viel Liebe zum Beruf, Leidenschaft, Präzision, Kreativität und Spitzenprodukte.

Von der Idee zum Gericht

Die Natur ist seine Inspiration, regt den 30-Jährigen zu neuen regionalen und saisonalen Kochideen an. Wie lange dauert es, bis im «Schlüssel» ein neues Gericht auf den Tisch kommt? «Ich bin sehr gerne in der Natur, die vieles bietet, das man auch zum Kochen brauchen kann. Oft habe ich eine Idee, probiere aus, aber es fehlen noch Komponenten, um das Puzzle komplett zu machen. Das Ganze reift dann vielleicht ein Jahr oder länger. Manchmal mache ich Notizen, das meiste habe ich aber im Kopf.» Beim Kreieren neuer Rezepte wird oft der Rat des Vaters eingeholt. «Gemeinsam kosten wir das fertige



Gabi Eberle
geberle@medienhaus.li

Gericht und es ist immer spannend, was er dann sagt, welche Tipps er mir gibt. Wir ergänzen uns sehr gut.» Ein spezielles Lieblingsgericht hat der junge Spitzenkoch nicht. «Ich probiere gerne aus. Immer wieder entwickelt sich etwas Neues. Das macht meinen Beruf so vielfältig.» Auch in der «süssen Ecke» ist Roger Kalberer zu Hause. «Mein Souschef während der Lehre war Wiener, bereitete mit mir klassische Süßspeisen wie Buchteln und Knödel zu.»

Den Beruf lieben und leben

Wie viele Stunden er täglich auf den Beinen ist, zählt der Chefkoch nicht. Sein Tag beginnt zwischen 6.30 und 8 Uhr morgens mit dem Einkaufen, Produkte der regionalen Bauernhöfe werden eingeholt. Je nach Anzahl Gäste gestalten sich Mittag und Abend. «Manchmal bin ich den ganzen Tag über im Haus. Wir sind Dienstleister und solange die Gäste da sind, ist es auch der Chef.» Wenn es die Zeit erlaubt, trifft er sich gerne mit Berufskollegen, kostet deren Gerichte. «In der Gastronomie herrscht grosser Zusammenhalt. Man kann auf ein riesiges Netzwerk zurückgreifen. Jeder versteht den anderen.»

Um dem Gast ein perfektes kulinarisches Endergebnis präsentieren zu können, braucht es jeden einzelnen Mitarbeiter. «Ohne die Zusammenarbeit des ganzen Teams wäre das alles hier nicht möglich.» Das Traditionshaus übernehmen zu können, war für ihn einerseits ein mit Freude verbundener Vertrauensbeweis, andererseits eine grosse Herausforderung. «Die Spitzengastronomie ist aufwendig und anstrengend. Man muss diesen Beruf lieben und leben und ein guter Gastgeber sein.» Dass sich Roger Kalberer einen Stern am Kulinarikhimmel erkocht hat, verwundert nicht. Während er in der Küche in den Töpfen rührt, reift bereits die Idee für ein neues Gericht. Die Gäste wird's freuen.