



Ein Hauch von Glamour, gepaart mit Know-how und Bodenständigkeit in der Küche des Alterszentrums Kreuzstift in Schänis. Rechts oben: Sternekokh Jacky Donatz (l.) kocht mit Küchenchef Roger Jud (2.v.r.) und den Köchinnen Serina Tschudi (2.v.l.) und Maya Inauen ein exzellentes Vier-Gang-Menü – die Vorfreude auf das Festmahl ist Heimleiter Raffael Konrad (r.) anzusehen. Bild: Andrin Fretz

Sternekokh schwingt im Kreuzstift den Kochlöffel

Diesen Tag wird die Küchencrew des Alterszentrums Kreuzstift in Schänis nicht so schnell vergessen. Spitzenkokh Jacky Donatz zauberte mit der engagierten Mann- und Frauschaft ein exzellentes Vier-Gang-Menü.

von Gabi Corvi

Um halb elf breitete sich am Dienstag ein verführerischer Duft in der Kreuzstiftküche aus. Die sich im Finish befindlichen Kalbskoteletts entlockten dem Betrachter ein anerkennendes «Wow». Der Anblick des prachtvoll zubereiteten Fleisches hätte einen Gourmet im Nu auf die Spur des Urhebers gebracht. Ja, hier kann es sich nur um die Jacky-Donatz-Spezialität schlechthin handeln. Aber wie kommt Zürichs berühmtestes Kotelett nach Schänis? Heimleiter Raffael Konrad klärte schmunzelnd auf: «Das ist eine einfa-

che Geschichte. Die Familie di Gallo, zu deren Firmengruppe auch das Schänner Kreuzstift gehört, hat Jacky Donatz persönlich kennenlernen dürfen.» Über diesen Kontakt zum Spitzenkokh sei die Idee entstanden, für die Bewohner der di-Gallo-Heime ein Menü zu kochen und mit den jeweiligen Küchenteams und den Belegschaften das Ganze zu realisieren.

Teamwork der Extraklasse
Nebst dem Meister hätten sicher auch alle anderen Akteure an diesem Tag fünf Sterne verdient gehabt. Freude, Disziplin und Leidenschaft sorgten dafür, dass 86 Bewohner und zahlreiche Gäste aus dem Kreis der Angehörigen

verwöhnt werden durften. «Heute gehen 130 Menüs raus», erzählte Konrad beim Blick auf die schön gedeckten Tische. Aber nicht nur im grossen Speisesaal wurde gegessen. Auch die Bewohner, welche aus Mobilitätsgründen nicht ins «Park-Café» kommen konnten, wurden pünktlich zur Mittagszeit auf den Abteilungen mit dem Menü beglückt. Dies erforderte einiges an logistischen Kniffen und an zusätzlicher Unterstützung. So schlüpfen beispielsweise auch Reinigungskräfte in die Rolle der Gastgeber. Im «Auge des Hurrikans» blieben Küchenchef Roger Jud und Starkokh Jacky Donatz die Ruhe selbst und schauten schliesslich mit Genugtuung auf die schön angerichte-

Im Auge des Hurrikans blieben Küchenchef Roger Jud und Starkokh Jacky Donatz ganz ruhig.

ten Teller, welche auf dem «Pass» in die Hände der Serviceleute gereicht wurden. Die Gäste harrten derweil gespannt der Köstlichkeiten, die da kommen sollten und hielten Ausschau nach Herrn Donatz.

Dieser schien den Rummel um seine Person gewöhnt, blieb dabei aber seiner bodenständigen Art treu. In der Küche redete Roger Jud ihn mit einem lockeren Du an – von Koch zu Koch eben. Zwischen dem Braten der Kartoffeln und dem Befüllen der Dessertschälchen blieb eh keine Zeit für ausschweifende Dialoge, aber kleine Facsimile unter Berufsleuten durften nicht fehlen. So sprach sich Jud fürs Kochen mit Gas aus, während Donatz dann doch lieber den modernen Möglichkeiten des Induktionsherdes den Vorzug gab. So oder so war die Siedfleischsuppe ein Genuss, die Mezzelune waren ein Träumchen, das Kalbskotelett eine Offenbarung und das Dessert mit Rhabarberkompott, Erdbeeren und Zabaione das Tüpfchen auf dem «i».

Aktion passte ins Kreuzstift

Für Heimleiter Raffael Konrad war der einmalige Anlass ein Dankeschön an alle Bewohner, an die Angehörigen und an die Belegschaft. Die ganze Bandbreite an Emotionen konnte sicher die Küchenbrigade für sich beanspruchen: Anspannung, Freude und Stolz mischten sich unter die Melodie des Töpfeklapperns an diesem besonderen Tag. Aber nicht jeder Tag ist ein Jacky-Donatz-Tag. Muss er auch gar nicht. Eine Bewohnerin, die den mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Koch gar nicht kannte, drückte es so aus: «Das Essen, das unser Herr Jud kocht, ist auch immer ganz fein!»

Vier Fragen an ... Roger Jud

Seit Januar 2015 Küchenchef Kreuzstift Schänis



1 Wie war es für Sie, mit Spitzenkokh Jacky Donatz kochen zu dürfen? Es war ein spannendes Erlebnis und eine angenehme Abwechslung in unserem Alltagsablauf. Sicherlich konnten wir auch einige Kniffe und Tricks von ihm abschauen.

2 Haben Sie das Menü gemeinsam mit Donatz ausgewählt? Wir haben überall in den di-Gallo-Häusern das gleiche Menü gekocht. Bei der Suppe, Vorspeise und dem Hauptgang waren es Gerichte,

die Jacky Donatz bekannt und berühmt gemacht haben und somit bei ihmigen Bewohnern, die schon mal bei ihm gegessen haben, Erinnerungen auslösten.

3 Was muss man beim Kochen für die Bewohner eines Alterszentrums besonders beachten und was sind die grössten Unterschiede zum Kochen für «normale» Restaurants? Die Gerichte sollten weich gekocht und gut gewürzt sein. Und es darf immer «às bitzeli meh

Sauce» auf dem Teller haben. Im Altersheim wissen wir, wie viele Bewohner wann essen und können dadurch die Mengen genau berechnen. So können wir die Gerichte täglich frisch und mit regionalen Produkten zubereiten.

4 Ihr Lieblingsmenü und das der Bewohner? Ich selber habe kein Lieblingsmenü, ich esse sehr viele Gerichte gerne. Die Bewohner mögen am liebsten Ghackets mit Hörnli und Apfelmues oder Schnippo. (gc)