

Veröffentlicht auf *annabelle* (<http://www.annabelle.ch> (<http://www.annabelle.ch>))

[Startseite \(/\)](#) > Eine Begegnung mit der Schweizer Sterne-Köchin Tanja Grandits

Eine Begegnung mit der Schweizer Sterne-Köchin Tanja Grandits

Text: Christian Seiler; Fotos: Herbert Zimmermann

20. Mai 2013

Keine Starallüren, keine Wichtigtuerei, kein kulinarisches Geschwurbel. Tanja Grandits ist nicht nur eine der besten Köchinnen der Schweiz. Sondern auch eine der sympathischsten.



Für ihr Team ist die Spitzenköchin schlicht «die Tanja»

Die Abendgäste im «Stucki» sitzen jetzt herausgeputzt an den Tischen und arbeiten an ihren Apéros, demnächst wird der «Gruss aus der Küche» serviert. Die Gespräche in den eleganten, grau drapierten Essnischen sind gedämpft, die Erwartungen hoch: Was werden wir heute erleben? Was haben die da draussen sich ausgedacht, um uns hier drinnen zu unterhalten? Da draussen in der Küche, aus deren Tiefe gleich der vielversprechende erste Leckerbissen – panierte, cremige Kalbsmilke, ein Hammer an Konsistenz und Geschmack – angeliefert wird, ist die Stimmung vergleichsweise heiter. Das ist sehr ungewöhnlich.

Die Chefin, Tanja Grandits (42), steht elegant und lächelnd am Küchenausgang und kontrolliert, ob auch jedes Detail auf jedem Teller so aussieht, wie es aussehen muss. Aber ihre Mitarbeiterinnen und Köche, warum lächeln die auch? Es sind die Minuten, bevor das tägliche Hagelgewitter über diese Küchenbrigade niedergeht. Bis Mitternacht muss die Equipe drei-, vierhundert Teller von vollkommener Schönheit und raffiniertem Geschmack herstellen, und genau jetzt herrscht in einer Küche wie dieser normalerweise ein Maximum an Nervosität, Stress und Spannung. Es ist die Zeit, wie Bill Buford in seinem schönen Erfahrungsbericht «Hitze» beschreibt, laut zu schreien und mit Fleischgabeln nach müssigen Kollegen zu werfen.

Picknick-Stimmung trotz Stress

Aber in der Küche des «Stucki» auf dem Basler Bruderholz herrscht eine Stimmung, als packe man gerade ein Picknick ein, um mit der Chefin ins Badische zu fahren und ein bisschen Spätburgunder zu kosten. Im «Stucki»! Hans Stucki, dessen Namen das Restaurant von Tanja Grandits noch immer trägt, war ein grosser, ein überragender Basler Koch, dessen profundes Können und soziale Vernetzung ihn zum Übervater der schweizerischen Gastronomie machten, klassische französische Küche, poliertes Edelholz, schwere Bordeaux.

Als Stucki 1998 starb, schrieb der legendäre Kritiker Wolfram Siebeck: «Einer wie er ist nicht typisch für irgendwas, weder für einen regionalen Stil noch für eine Epoche. Hans Stucki war typisch Hans Stucki.» In so einen Schatten muss man sich erst einmal wagen, auch wenn es nur geschieht, um wieder daraus hervorzutreten. Tanja Grandits – der signifikante Nachname stammt von ihrem Vater, einem nach Baden-Württemberg ausgewanderten Burgenländer – wuchs in Albstadt in der Nähe von Tübingen auf, in einer Familie, in der, wie sie sagt, «eher zu viel gegessen wurde, vor allem Wurst und Speck, Fettiges und Schweiniges, das mag ich bis heute nicht».

Frieden empfinden beim Kochen

Sie absolvierte das Gymnasium, studierte in Tübingen zwei Semester Chemie, bis ihr das zu theoretisch wurde, dann

gönnte sie sich eine Nachdenkpause als Aupair-Mädchen in Kalifornien und hing dem vagen Gedanken nach, vielleicht Lebensmittelchemikerin werden zu wollen. Mit der Gastronomie hatte sie bis dahin nicht viel am Hut gehabt, ausser auf der Schwäbischen Alb, wo sie in einer Bar ein bisschen im Service aushalf. Aber in Kalifornien musste sie plötzlich kochen. Tanja Grandits kochte für ihre Gastfamilie schwäbische Hausmannskost, Spätzle, Semmelknödel, aber auch mexikanische Eintöpfe, die sie gerade gelernt hatte, und sie empfand einen merkwürdigen Frieden dabei.

Warum, fragte sie sich selbst, mache ich nicht das Kochen zu meinem Beruf? Tanja Grandits war 23, als sie nach Albstadt zurückkehrte und ihrer Familie mitteilte, dass sie eine Kochlehre machen werde. «Die meisten Leute rieten mir davon ab», sagt sie, «vor allem meine Mutter.» Grandits schrieb an die «Schwarzwaldstube», das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurant von Harald Wohlfahrt in Baiersbronn. Die Anfrage war in etwa so direkt angetragen, als hätte sich eine junge Designerin an Steve Jobs gewandt, um bei Apple eine Ausbildung in Produktdesign zu machen. Sie wurde aufgenommen, zwar nicht in der Küche Wohlfahrts, des Gottvaters der deutschen Spitzenküche, sondern bloss an der Peripherie des angeschlossenen Hotelbetriebs.

Als Commis am Fischposten

Dort beschäftigte sich Tanja Grandits, die unbefangen auf ihr grosses Ziel zumarschieren wollte, dann für ihr Gefühl ein bisschen zu ausführlich mit der Herstellung von Frühstücksbuffets, aber sie bekam immerhin ihr Patent. Nach zweieinhalb Jahren im Schwarzwald, viel Schatten, viel Regen, zog sie erleichtert weiter nach London ins Luxushotel Claridge's, wo sie unter sechzig Köchen die einzige Köchin war. Sie begann als Commis am Fischposten und arbeitete sich schnell zur Postenchefin hinauf. Spätestens jetzt war klar, wie talentiert sie war. Tanja Grandits hatte ein gutes Gefühl für Geschmäcke, Garzeiten und Konsistenzen, sie beherrschte als Newcomer ihr Handwerk besser als Kollegen, die schon viel länger am Herd standen. Darüber hinaus besass sie die Gabe, so zu kommunizieren, dass nicht jeder Dialog augenblicklich in das rituelle Muster eines ewigen Hahnenkampfs mündete:

Spuckst du in meine Suppe, versalz ich dir deine.

Wenn Tanja Grandits erzählt, dass sie ihre Defizite in der englischen Sprache – «es fehlte immer wieder mal ein Fachausdruck» – mit Freundlichkeit und Verbindlichkeit wettmachte und sich auf diese Weise umso verlässlicher durchsetzte, dann nimmt sie viel von der Aura vorweg, die sie heute als «Stucki»-Chefin umgibt. Sie ist mit dem Personal per Du, selbst die Tischkellner sprechen von ihrer Küchenchefin nicht als «Chefin», sondern als «die Tanja». «Die Tanja» hat sich bei diesem Gericht Folgendes gedacht und bei diesem jenes: Diese für die Spitzengastronomie völlig ungebräuchliche Vertraulichkeit kommt im «Stucki» weder anbiedernd noch hippiemässig über die Rampe, nur ungewöhnlich. Sie vermittelt eher das Gefühl einer intensiven Familiarität, die sich als Antithese zum militärischen Grundkonzept herkömmlicher Spitzenküchen ausgebildet hat – vielleicht liegt das schlicht und einfach im Charakter der Chefin begründet, vielleicht in der Tatsache, dass sie nie gelernt hat, wie ein Offizier zu agieren, vielleicht, weil sie herausgefunden hat, dass sie auf sensible Weise souveräner ans Ziel kommt. Weil die Chefin eine Chefin ist.

Privatköche von Stars

Im «Claridge's» lernte Tanja Grandits die ganze Welt auf ein paar Quadratmetern kennen. Privatköche von Stars wie Janet Jackson und Madonna, die neben ihr Hühnerbrüste und Salat zubereiteten, Küchenchefs von arabischen Fürsten, die mit einem eigenen Gewürzkoffer um die Welt reisten und beim Kochen Aromen vom Stapel liessen, die der jungen Frau Rätsel aus Tausendundeiner Nacht aufgaben – freilich taten die Privatköche den Teufel, sie nachsehen zu lassen, wie die Schätze hiessen, die sie mit sich herumschleppten. Tanja Grandits lernte japanische Sushi-Master kennen, thailändische Garköche und Privatköche aus Pakistan, die Currys zubereiteten, scharf, reich und welthaltig. Sie blieb eineinhalb Jahre, dann übermannte sie die Sehnsucht nach Wärme, mediterraner Selbstverständlichkeit und der Komplettierung ihres kulinarischen Weltbilds.

Tanja Grandits zog nach Frankreich. Als sie sich verabschiedete, brach der Küchenchef des «Claridge's», ein mächtiger Mann, der seine Köche mit harter Hand regierte,

in Tränen aus. Sie heuerte als Souschefin im «Château de Montcaud» in Bagnols-sur-Cèze an, auf halbem Weg zwischen Marseille und Lyon, und lernte vieles kennen, was sie so noch nicht gekannt hatte: die Frische des Fisches, der vor der Haustür gefangen wurde; die Intensität der Kräuter, die so viel Sonne gehabt hatten; ihren Mann. Sie verliebte sich in René Graf, der das Restaurant als Küchenchef leitete, und die beiden fanden sehr schnell heraus, dass sie auf vielfältige Weise miteinander harmonierten. Zum ersten Mal konnte Tanja Grandits ihre Einfälle direkt auf der Speisekarte platzieren, sich Gedanken darüber machen, was ein gutes Gericht noch besser, noch interessanter macht. Sie begann «die Speisekarte zu schreiben», was in der Küchenchefsprache bedeutet, dass sie die Leitplanken für die Küchenphilosophie aufstellte. Ihr Mann René Graf akzeptierte, dass Tanja die kreativere Köchin war.

Bestandteile sollen farblich passen

Die beiden gingen nach drei Viertel Jahren in die Schweiz und arbeiteten Schulter an Schulter in der «Krone» in Gottlieben, einem Haus am Bodensee, das prompt vom Hochwasser ausser Betrieb gesetzt wurde, und dem «Steinbock» in Tägerwilen, in der Nähe von Konstanz, bis sie beschlossen, sich selbstständig zu machen. In Eschikofen, zwischen Kreuzlingen und Weinfelden, eröffneten sie in einem kleinen Riegelhaus das Restoranthotel Thurtal. Hier, in einem Haus, das eng und kompliziert zu bewirtschaften war, fand Tanja Grandits zur fortgeschrittenen Souveränität im Umgang mit Produkten, Geschmäcken und Stilrichtungen. Sie war verantwortlich für die kulinarische Linie des Restaurants, kombinierte regionale Produkte mit asiatischen Zubereitungstechniken oder exotischen Gewürzen. Sie ging ihrer Liebe zu Gerichten nach, deren Bestandteile auch farblich zueinanderpassten. Sie entwickelte, was man einen eigenen Stil nennt. Aber sie sehnte sich nach dem Leben in einer Stadt.

Als sie in einem Gastromagazin die Anzeige sah, dass das «Stucki» in Basel einen neuen Pächter sucht, sagte sie zu ihrem Mann: «Warum bewerben wir uns nicht?» Das Basler Quartier Bruderholz gilt, wie man zurückhaltend sagt, als «bevorzugte Wohngegend» – ein Nobelviertel. Das Restaurant Stucki ist in diesem Nobelviertel das

herausragende Haus, ein Patriziergebäude, breiter Treppenaufgang, mächtige, selbstbewusste Fassade, geschwungenes Mansardendach nach französischem Vorbild. Jedes Detail signalisiert: Achtung, Geltung.

Das Lädeli von Tanja Grandits

Auf Strassenniveau gibt es Garagen, seit Dezember 2012 jedoch eine weniger. Tanja Grandits hat durchgesetzt, dass hier ein kleiner Laden eingerichtet wird, in dem es feine Sachen zu kaufen gibt, Brot, Käse, Süssigkeiten, Wein. «Diese Caramelcrème mit Fleur de sel», sagt die Chefin und pflückt ein kleines Gläschen aus dem Regal, «ist die pure Verführung. Wenn man sie erst mal gekostet hat, kann man nicht mehr aufhören. Stimmts, Hilal?» Hilal Büyükkiskilip, die aparte Assistentin von Tanja Grandits, die sich tagsüber auch um Emma, die siebenjährige Tochter von Tanja und René Graf kümmert, muss hysterisch kichern: Kein noch so emphatisch vorgetragenes «Stimmt» wäre eine überzeugendere Bestätigung.

Die Eröffnung des Lädeli war ein strategisch erstklassiger Schachzug. Man öffnete einem Publikum, das Spitzenrestaurants mit Krawattenzwang, Fantasiepreisen und Überforderung assoziiert, die Tür und trat den Beweis an, dass alles ganz anders ist. Hier wenigstens. Jeder, der an der Bruderholzallee 42 vorbeikommt, kann sich für kleines Geld etwas Aussergewöhnliches kaufen: frisches Brot, grossartigen Käse oder die mit Mangogelees gefüllte dunkle Schokolade, die der hochbegabte Patissier des Hauses, Julien Duvernay, ebenso herstellt wie die Sablés von weisser Schokolade mit Kaffirlimes (und alles Mögliche andere, durchwegs Anbetungswürdige, was sich in den entsprechenden Dosen befindet).

Fleisch und Fisch auf Bestellung

Dass man im Grandits-Laden aber auch Fleisch und Fisch bestellen kann, die von den ausgesuchten Lieferanten der «Stucki»-Küche einfach mitgeliefert werden, ist eine kleine Sensation. Denn gute Ware ist rar, und welche Spitzenküche lässt sich von ihren Gästen das gute Material wegkaufen? Könnte ja glatt einer kommen und sagen, die Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess sind mir besser gelungen als zuletzt dir, Tanja. Das setzt freilich zwei

Dinge voraus. Erstens, dass die Chefin das Rezept rausrückt – was sie in ihren Kochbüchern auch freimütig tut. Die Jakobsmuscheln kommen laut Tanja Grandits' Erstling «Aroma pur» mit Verveine-Kartoffelstock und Salsa verde daher. Zweitens, dass man die Köchin auch im Laden antrifft, wie fast jeden Vormittag, und ein Schwätzchen halten kann, um dann mit einer interessanten Weisheit (und einer Doppelpackung Schokoladensablés) nachhause zu gehen: Mann, ist die unkompliziert. So habe ich mir eine Sterneköchin gar nicht vorgestellt.

Apropos: Grandits wurde vom «Guide Michelin» neuerdings mit zwei Sternen – «eine hervorragende Küche» – ausgezeichnet, übrigens als einzige Küchenchefin der Deutschschweiz. Die anderen hochdekorierten Häuser werden allesamt von Männern geleitet. Mit derselben Unbefangenheit, mit der Tanja Grandits auf ihre Kunden im Laden zugeht, führte sie auch die Verhandlungen mit der Stiftung, die das Stucki-Haus renoviert hatte und neu verpachten wollte. Sie sah das geräumige Haus, den bezaubernden Garten, die lebensfrohe Stadt Basel, die Wohnung direkt über dem Restaurant. Sie sah die kulinarischen Möglichkeiten, die eine neue Küche, das grosse Kühlhaus, die gut organisierten Arbeitswege bieten würden. Aber sie sah nicht den Schatten Hans Stuckis. Vielleicht bekam sie gerade deshalb den Zuschlag. «Erst als mir viele Leute zu unserem Mut gratulierten», sagt Grandits, «fiel mir auf, dass wir uns möglicherweise an der Vergangenheit messen lassen müssen.» Dem hielt sie entgegen, dass sie schon ziemlich gut gelernt hatte, sie selbst zu sein.

Hauptzutat, Hauptfarbe, Hauptgewürz

Tanja Grandits beginnt die Entwicklung eines Gerichts mit einer Hauptzutat, zum Beispiel einem Stück Fisch. Sie fügt ein Gemüse dazu, das in der Regel die Farbe des Gerichts bestimmt, etwa die Karotte zum Saibling. Sie hat es sich zur Angewohnheit gemacht, dass alle Gerichte aus ihrer Küche jeweils einer Farbfamilie angehören, eine «freiwillige Einschränkung», sagt sie, «sicher, aber auch ein Umstand, der mich beflügelt». Orange also. Danach wählt sie das Hauptgewürz und bestimmt damit den dritten Bestandteil des Dreiklangs, der jedes Gericht ausmacht: Textur, Farbe, Geschmack. Sie steht dafür übrigens nicht

am Herd, sie komponiert im Kopf. «Ich weiss einfach», sagt sie, «wie es schmeckt.» Aber bevor sie auch nur eine Spur von sich eingenommen klingen könnte, setzt sie ihr verbindliches, ins Ironische changierende Lächeln auf und hebt die Schultern. «Das ist halt mein Talent», sagt sie, «die Wahrnehmung.»

Zum rohen Saibling und der gedämpften Karotte kommen kleine orange Linsen und etwas Mandarine, ein Hauch Frische. Das Gewürz, Gegengewicht zu Fisch und Gemüse, ist Wacholder, den Grandits mit ein paar Teearomen und einem Schuss Sake flankiert, und da nun nur noch etwas Knuspriges fehlt, fügt sie etwas Crunch dazu – gibts übrigens auch im Laden zu kaufen. Die Speisen, die im «Stucki» aufgetragen werden, sind leicht, bunt und originell, ein grüner Teller mit Avocado und Apfel, ein gelber mit Périgord-Trüffeln und Kartoffelcrème, ein violetter mit Hirsch und Beeren.

Der eigene Stil

Wenn man einmal gesehen hat, wie Tanja Grandits ihre Teller anrichtet, erkennt man einen Grandits-Teller mühelos unter beliebig vielen anderen. Die Köchin macht es ihren Gästen leicht, Kennerschaft zu beweisen. Sie hat mit einem guten Gefühl für Marketing sogar einen Begriff für ihre Stilistik geprägt: «Aromaküche». Das heisst zwar nichts Spezifisches, aber es ist auch nicht falsch und tut als individuelles Kommunikationsetikett gute Dienste. «Ich habe nie für einen berühmten Koch gearbeitet», sagt Grandits, «der mich geprägt hätte.» Daraus zieht sie mit der ihr eigenen, grundsätzlich optimistischen Interpretation der Faktenlage den Schluss, dass sie es entsprechend leicht hatte, «meinen eigenen Stil zu entwickeln». Dieser Stil geht freilich weit über die Zubereitung von raffinierten Speisen hinaus. Dieser Stil umfasst Kulinarik, Menschenführung, Kommunikation und eine spezielle, bodenständige Zugewandtheit zum Publikum.

Tanja Grandits führt einerseits ein Restaurant, das in Basel als «der Olymp» gilt, so, dass auch Susi Stucki, Hans Stuckis Witwe, bei ihren Besuchen das Erbe ihres Mannes in guten Händen sehen kann. Gleichzeitig schreibt Tanja Grandits eine Kolumne für die «Coop-Zeitung» und bringt Kochbücher heraus, wie kürzlich «Gewürze» (AT-Verlag, mit Myriam Zumbühl und Michael Wissing), in denen viele

Grundlagen ihrer Finesse nachvollziehbar offengelegt werden. In der Küche wird gelacht. Im Laden wandern Betriebsgeheimnisse über den Tresen. Tanja Grandits demokratisiert ihr Wissen. Das Publikum in ihrem Restaurant wird jünger, und es kommen Menschen, die man normalerweise nicht in Nobelhütten antrifft – eine Entwicklung, von der nicht viele Nobelhütten berichten können. Ob da ein Zusammenhang besteht? Natürlich besteht da ein Zusammenhang.

0

Quell-URL: <http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet-news/eine-begegnung-schweizer-sterne-k%C3%B6chin-tanja-grandits-28930?page=0%2C2> (<http://www.annabelle.ch/kochen/gourmet-news/eine-begegnung-schweizer-sterne-k%C3%B6chin-tanja-grandits-28930?page=0%2C2>)

Links:

- [1] <http://www.annabelle.ch/tags/tanja-grandits>
- [2] <http://www.annabelle.ch/tags/k%C3%B6chin>
- [3] <http://www.annabelle.ch/tags/sterne-k%C3%B6chin>
- [4] <http://www.annabelle.ch/tags/michelin-sterne>
- [5] <http://www.annabelle.ch/tags/heft-0913>
- [6] <http://www.annabelle.ch/tags/begegnung>
- [7] <http://www.annabelle.ch/tags/stucki>