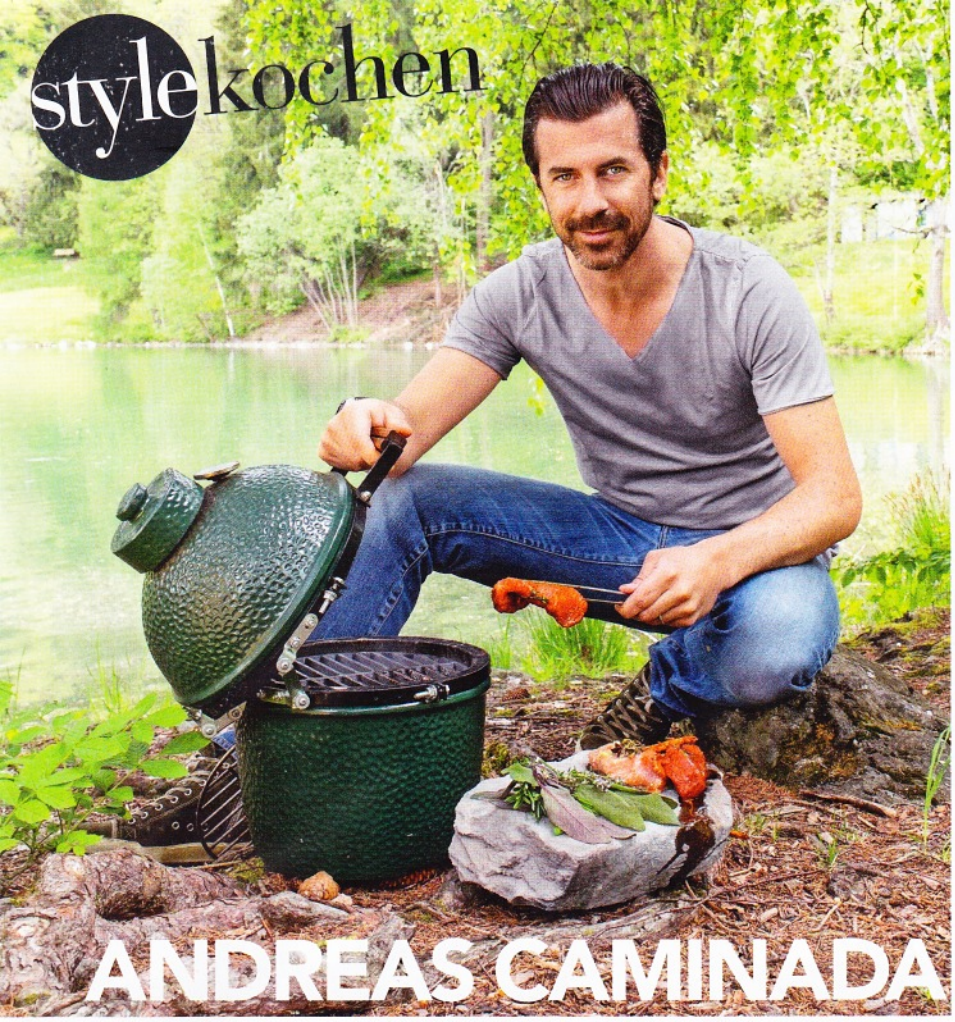

ANDREAS CAMINADA
Am idyllischen Canovasee bei Paspels heizt der Spitzenkoch den kleinen Big-Green-Egg-Grill ein. Das Fleisch ist bereits mariniert.
andreascaminada.com

ANDREAS CAMINADA

ZWEI MARINADEN, EIN SEE, EIN DICKES EI UND VIEL GLUT

TEXT ANITA LEHMEIER
FOTO VÉRONIQUE HOEGGER

EINES DER ERFOLGSREZEPTE von Andreas Caminada ist zweifellos sein unermüdliches Streben, den Gästen weit über das Kulinarische hinaus ein Gesamterlebnis zu bieten. In den Genuss eines solchen kamen auch wir Food-Reporter bei unserem letzten Besuch in Fürstenau: Caminada wuchtet im Schlosshof ein grünes Ding, das an eine gigantische Handgranate erinnert, in den Kofferraum seines Autos, ausserdem Chromstahldosen, einen Sack Holzkohle und Grillwerkzeug. Und los gehts, die Strasse hoch bis zum Canovasee. «Hier gingen wir als Teenager picknicken, wenn uns der Sinn nach Ruhe stand», erzählt unser Kolumnist, während er das Grillzubehör ans Ufer schleppt und wir Flachländerinnen ob der märchenhaften Idylle still staunen. Das feldgrüne Ei-Teil entpuppt sich als Feuerstelle: «Das kleine Modell des Big Green Egg, des vielleicht besten mobilen Grills zurzeit. Der kommt sogar in meiner Küche zum Einsatz. Die Hightech-Keramik speichert und gibt Hitze optimal ab.»

AM FUSSBALLPLATZGROSSEN Bergseelein müssen auch weniger gut vorbereitete Ausflügler nicht darben. René Ganzner aus Felsberg betreibt am Gewässer, das einer Bündner Patrizierfamilie gehört, ein improvisiertes Badi-Beizli. Im Kombi hält er Glaces, Snacks, Kaffee, kalte Getränke, ja sogar einen Rettungsring parat und sorgt für die Feuerstelle.

IM GRILL-EI SCHWELT die Glut. Das Rindfleisch hat der Koch schon im Voraus mariniert – auf zweierlei Art. Für seine Asia-Variante braucht es 50 Milliliter Olivenöl, 15 Milliliter Sojasauce, 1 Esslöffel Paprika, 2 Gramm japanischen Pfeffer, 1 Zitronengrasstange, 3 Gramm Peperoncini, 8 Gramm Honig und wenig frischen Koriander. Alle Zutaten zerkleinern, einmal erhitzen und kühl stellen. Ein bisschen aufwendiger ist die Honig-Bier-Marinade. Man vermischt 300 Milliliter Schwarzbier, je 8 weisse und rote Pfefferkörner, 1 Esslöffel Honig, 1 Prise Salz, 2 Wacholderbeeren, 1 Knoblauchzehe, etwas Zitronenschalenabrieb, 1 Sternanis, 1 Teelöffel süssen Senf und 1 Esslöffel Sauerrahm. Alles erhitzen, ziehen lassen, dann 1 Zweiglein Majoran zugeben und die Masse auf einen Drittel reduzieren. Am besten das Fleisch am Tag vor dem Barbecue (mindestens aber ein paar Stunden) in die Marinade legen und im Kühlschrank warten lassen, bis man ihm einheizt. biggreenegg.ch, canovasee.ch

MEHR WASSER

THE BIG BLUE In sattem Tiefseeblau schillert die gravierte Trinkgarnitur der Kristallglasfabrik Theresienthal. Die fragilen Becher aus der Linie Planet Earth kosten zwischen 136 und 355 Franken, der Krug (1,2 l) um 430 Franken.
theresienthal.de