



---

## Grenacher

**Lieber Sven  
Wassmer**

Sie sind grad ziemlich beschäftigt, dieser Tage. Im Grand Resort Bad Ragaz haben Sie, assistiert von ihrer fabelhaften Frau und Sommèliere Amanda Wassmer Bulgin, eben zwei neue Restaurants eröffnet.

Nun wartet die halbe Schweiz darauf, bei Ihnen, dem Zweisternekoch aus Stein-Säckingen, einzukehren. Ich zweifle keinen Moment daran, dass es eine grossartige, unvergessliche Küche ist, die Sie auftischen und die mitsamt den Weinempfehlungen Ihrer Frau zu grandiosen Entdeckungen führt.

Dass dies so ist, verdanken wir ja auch einem Erdbeerfeld in Stein.

Das tönt zwar ein bisschen simpel.

Aber ich nehme mal an, die grossen Erdbeerbete, die ihre Grossmutter seinerzeit gleich gegenüber ihrem Elternhaus hegte und pflegte, die roten Früchte, saftigpralle zuckersüsse rote Wädenswiler wahrscheinlich, die haben Sie bis heute nicht mehr losgelassen.

Nicht als 14jähriger, als Sie im Basler Hilton schnupperten, auch nicht wenig später im Plaza am Basler Messeplatz, wo Sie die Stifft machten. Nicht in den Brigaden von Andreas Caminada in Fürstenu oder Nenad Mlinarevic in Vitznau, wo sie wirkten, nicht so in der Therme in Vals, wo sie den zweiten Stern erkochten: Geschmack bleibt Geschmack. Für immer auf der Zunge; auf ewig im Gehirn.

Das erinnert mich auch an ihren Auftritt mit ihrer Frau an den ChefAlps 2018. Sie berichteten an diesem Koch-Gipfel begeistert von ihrer Arbeit, schwärmten von den tollen Produkten in unserer Natur, von ihrem eigenen Alpen-Dashi, einer Geschmacksbrühe, die sie aus den gebackenen Schalen der unvergleichlichen Parli-Bergkartoffeln, mit Morcheln, Champignons und Zwiebeln als Ausgangsprodukte herstellen – und schwupps, war er auch bei mir wieder da, der unvergessliche Geschmack der Morchelsauce, die der legendäre Franz Studinger vor Jahren in der «Glocke» in Mumpf auftragen liess: So lernt man Essen schätzen!

Als gebürtiger Fricktaler der wohl bald Schweizer Koch des Jahres wird, sind Sie naturgemäss kein Blender und Bluffer. Sondern einer, der auch als Chef bei seiner Reise durch die Geschmäcker dieser Welt das Originäre seiner Herkunft nie vergessen hat.

Nicht umsonst heisst eines Ihrer beiden Restaurants in Bad Ragaz «Memories», Erinnerungen. Man wird zeitlebens den Besuch bei Ihnen nie mehr vergessen.

So wie Sie das Erdbeerfeld ihrer Oma in Stein-Säckingen: Herkunft wird Zukunft.

Christoph Grenacher leitete verschiedene Medientitel. Heute ist er Inhaber der Kommunikationsagentur Mediaform. Er lebt im Kaister Ortsteil Ittenthal und in Zürich. [grenacher@azkolumne.ch](mailto:grenacher@azkolumne.ch)