

hotel gourmet welten

Das Magazin für Hoteliers und Gastronomen



Die drei Sterne der Familie Cerea

DIE LOMBARDISCHEN KOCHKÜNSTLER BRILLIEREN AUCH IN ST. MORITZ

Enrico, Rosella und Roberto Cerea

DAS HOTELIERPAAR DIETRICH:
CHARMEOFFENSIVE IM WALSERHOF

WELLNESS IM HOTEL:
ENTSPANNTE GÄSTE

Ein eingespieltes Team: Die 3-Sterne-Köche Enrico (links) und Roberto Cerea.



FOTO: BETTY COLOMBO

Drei Stern

Enrico und Roberto Cerea gehören als 3-Sterne-Köche : internationalen Kochelite. Die Brüder aus der Lombardei haben «Da Vittorio – St. Moritz» im Winter auch eine Schwei Wirkungsstätte, die sie bald wieder bespielen werd



wei Brüder, eine Passion

Das Stimmengewirr der Köche ist laut und italienisch, jedes Mal, wenn die Küchentüre aufgeht. Enrico Cereas Worte sind kurz und freundlich, jedes Mal, wenn sein Handy alle paar Minuten klingelt und er Anrufer auf später vertröstet. Roberto Cereas Anweisungen sind knapp und klar, jedes Mal, wenn ein Mitarbeiter

mit einem Zettel an den Tisch kommt und ihn etwas fragt. Es ist Mittagszeit und wortwörtlich «High Noon» an diesem Septembertag im 3-Sterne-Restaurant Da Vittorio in Brusaporto, am Abend steht ein grosses Catering für die Modehäuser Hermès und Fendi an. Die aufkeimenden Zweifel, ob der Gesprächstermin überhaupt gelegen

kommt, diskutiert das Brüderpaar Cerea sechzig Minuten lang charmant und gelassen weg, sie stehen erst auf, als sich am Nebentisch «tutta la famiglia» – Mutter, Bruder, Schwester, Schwager, Kinder – zum Mittagessen versammelt. «Das ist unser Ritual, verstehen Sie», sagt Enrico. Man blickt kurz rüber – und versteht. →

Es ist eine veritable «family affair», die hinter dem schmucken Relais & Châteaux-Landgut zehn Autominuten von Bergamo und dreissig von Mailand entfernt steht. Mutter Bruna ist die Patronne, die Söhne Enrico und Roberto verantworten die Küche, der dritte Sohn Francesco ist Herr über 13 000 Flaschen im Weinkeller und über den Cateringservice. Tochter Rosella ist «Head of Hospitality» im Restaurant und im 10-Zimmer-Boutique-Hotel Damora gleichenorts, während die zweite Tochter Barbara die Caffè-Pasticceria Cavour 1880 der Cereas in Bergamo Alta führt. «Manchmal werden wir gefragt, ob wir uns nicht alle gegenseitig die Augen ausstechen», sagt der 48-jährige Enrico («Chicco»), der älteste der Geschwister, lachend. «Im Gegenteil funktioniert alles gerade so gut,

weil wir eine Familie sind. Deshalb konnten Roberto und ich uns auch entspannt unser Schweizer Abenteuer einlassen.»

Lombardische Küche, neue Einflüsse

Hinweise auf dieses «Abenteuer» sind in Brusaporto prominent platziert: Draussen an der Wand direkt neben der Eingangstür hängt ein Plakat vom St. Moritz Gourmet Festival 2012, eine Erinnerung an Enrico und Roberto Cereas Engagement als Gastköche im Carlton Hotel. «Das war eine tolle Zeit, die uns grossen Spass gemacht hat», sagt Roberto («Bobo») Cerea. Bei einem Gastspiel sollte es nicht bleiben. «Carlton»-Direktor Dominic Bachofen, von der Zusammenarbeit und «von der fantastischen Resonanz der Gäste» gleichermassen begeistert, war clever und unterbreitete den

Spitzenköchen gleich nach dem Festival ein Angebot für eine Dependence, das offensichtlich überzeugte: Im Dezember starten die Cereas nun in die zweite Wintersaison im «Da Vittorio – St. Moritz». Mit diesem Coup hat das «Carlton» die ersten 3-Sterne-Köche überhaupt ins Engadin geholt und Destinationen wie Dubai, Miami, New York oder Tokio ausgestochen.

«Wir erhalten ständig Anfragen für Zweitlokale, aber im «Carlton» konnten wir uns das mit diesem Team und in dieser Atmosphäre erstmals vorstellen», sagt Enrico. Klar sei auch der damit neu geschaffene Zugang zum internationalen, luxusaffinen Gästesegment wichtig, man dürfe auf diesem Niveau niemals stillstehen – ein Motto, dank dem sich die Familie seit fast 50 Jahren in der Top-Gastronomie behauptet.

Anzeige

DIE WHISKY-RARITÄT AUS DEM BERNER OBERLAND



SWITZERLAND'S BEST WHISKY DISTILLERY 2012

AUSGEZEICHNET VON WHISKY TIME

DistiSuisse 2011/12

KATEGORIENSIEG UND «WHISKY DES JAHRES» FÜR DEN
SWISS HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY «ICE LABEL»

PRÄMIERUNG FÜR DEN SWISS HIGHLAND SINGLE
MALT WHISKY «CLASSIC»

2010 GEWINN «MARKETING-TROPHY» FÜR DAS KONZEPT
DES SWISS HIGHLAND SINGLE MALT WHISKY «ICE LABEL»,
KATEGORIE «MITTLERE UNTERNEHMEN»

RUGEN DISTILLERY, CH-3800 INTERLAKEN, WWW.RUGEN-DISTILLERY.CH



ERHÄLTLICH IM AUSSERLESENEN FACHHANDEL.



Die Schweizer Wirkungsstätte der Cereas hat Bergsicht inklusive: das «Da Vittorio – St. Moritz» im Carlton Hotel.

Die Cerea-Zeitrechnung beginnt 1966, als der junge Koch Vittorio Cerea mit seiner Frau Bruna im Zentrum von Bergamo ein Restaurant eröffnet. Ihm schwebt ein grosses Angebot an Fisch, Krustentieren und Meeresfrüchten vor – ein kühnes Unterfangen damals, denn Fisch und Co. waren in der Lombardei unüblich und wenig verbreitet. «Die Bergamasker wussten nicht, wie man Shrimps und Langusten isst, unser Vater zeigte es ihnen ziemlich selbstbewusst», erzählt Roberto, und das zahlte sich rasch aus: Diese Fischküche brachte dem Lokal bald Aufmerksamkeit und 1970 den ersten Michelin-Stern. Zahlreiche lobende Kritiken und Auszeichnungen später kam 1996 der zweite Stern, und seit 2010 zählt Guide Michelin die Cereas zu seiner Königsklasse.

2005 von Bergamo nach Brusaporto umgezogen, gilt das «Da Vittorio» auch nach dem Tod des Vaters unter der kulinarischen Führung von Roberto und Enrico als eines der besten Fischrestaurants des ganzen Landes. Generell beschreiben Kritiker

die Cerea-Küche als «gehobene Landhausküche», die im Kern immer lombardisch ist und auf traditionelle Verarbeitung setzt, aber von den Lehr- und Wanderjahren der Brüder klar beeinflusst ist – ein Risotto alla parmigiana gibt es heute im «Da Vittorio» etwa mit Parmesan-Espuma. Heinz Winkler, Georges Blanc, Ferran Adrià Jean und Pierre Troisgros – die Namen ihrer Lehrmeister können sich hören lassen.

«Es ist die ganz klassische Geschichte von Kindern, die in einer Profiküche aufgewachsen sind. Natürlich hätten wir etwas anderes machen können, aber das war nie eine ernsthafte Option. Wenn man es als Achtjähriger das Grösste findet, mit dem Vater im Valtellina Pilze zu sammeln, sollte man vermutlich nicht Banker werden», meint Enrico. Vor den Stages bei den grossen Chefs hat er übrigens intensiv Sprachen gelernt, «um mich auch anständig mit ihnen unterhalten zu können». Heute zählt Enrico die Patisserie zu seinem Kernbereich, während Roberto sich besonders für Primi Piatti interessiert. «So kommen wir

uns nicht in die Quere, wenn wir 15 Stunden nebeneinander arbeiten», sagt Bobo und lacht herzlich in Richtung Chicco. Ja, manchmal herrsche durchaus «Krieg» zwischen ihnen in der Küche, «aber danach ist immer Frieden und ein bisschen Krieg hat uns schon einige Male geholfen, besser zu werden. So läuft das doch, oder?»

Pizza und Drinks in St. Moritz

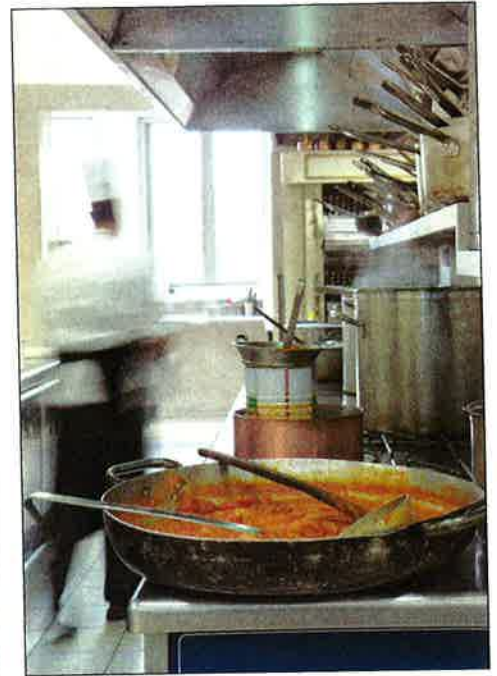
In St. Moritz planen die Brüder für ihre zweite Wintersaison einige Neuigkeiten. Enrico hat zum Beispiel ein ganz bestimmtes Dessert im Kopf, das er im «Carlton» anbieten will. Im Engadin ist ihr Küchenchef Luca Mancini im Winter übrigens fest vor Ort und setzt die Cerea-Philosophie um, wenn Roberto und Enrico anderweitig verpflichtet sind – dabei hilft auch die «Carlton»-Küchencrew, die während zwei Monaten in Brusaporto gebrieft wurde.

Was waren rückblickend die Schwierigkeiten in der ersten Schweizer Saison? «Natürlich mussten wir zuerst Lieferanten finden, denen wir vertrauen, gerade bezüglich



FOTOS: BETTY COLOMBO

Auch als Tischdeko sind im «Da Vittorio» in Brusaporto Krustentiere Trumpf.



Köchelnde Stimmung auf dem Herd.

Fisch sind wir sehr heikel. Aber das hat gut geklappt, wir bekamen viele Tipps von unseren Kollegen im Ort. Manchmal gingen wir mit ihnen auf einen Drink und eine Pizza nach der Arbeit, der Austausch ist sehr unkompliziert», sagt Roberto. Auch im Engadin sollen die Gäste in den Genuss ihrer Signature Dishes kommen, wie etwa

den «Paccheri alla Vittorio», dem Pastagericht, das sie in Erinnerung an ihren Vater direkt am Tisch anrichten, oder dem «Finta Mozzarella», ein Dessert auf der Basis von Milch-Folie.

Im jüngst erschienenen Guide für 2014 hat Gault Millau Schweiz den 3-Sterne-Brüdern 17 Punkte gegeben – «wohl wis-

send, dass man einzelnen Gänge noch höher raten könnte. Wohl wissend auch, dass nicht immer gleich beide Superchefs am Herd stehen, was zu Schwankungen führt», so die Bewertung. Klar, ein neues Projekt sei anfangs immer nicht ganz einfach, sagt Enrico, man müsse alles erst kennen lernen. «Wir können und müssen es

Auserlesenes Rezept von Roberto und Enrico

Finta Mozzarella – Falscher Mozzarella

Für 4 Personen

Milch-Folie

Zutaten: 400 g frische Milch, frische Sahne

Zubereitung: Die frische Milch in eine antihaft-beschichtete Pfanne geben. Bei geringer Hitze, ohne die Milch kochen zu lassen, ca 15 Minuten warten, bis die Milchproteine nach oben steigen. Wenn die Milchproteine eine gewisse Stärke erreicht haben, die Milch-Folie vorsichtig herunter nehmen und auf einen Teller geben. Mit etwas frischer Sahne bestreichen.

Himbeer-Sauce

Zutaten: 100 g Himbeeren, 20 g Zitronensaft, 40 g Glukose

Zubereitung: Alles zusammen aufkochen lassen und passieren.

Joghurt-Eiscreme

Zutaten: 60 g Milch, 100 g Sahne, 80 g Sirup, 50 g Glukose, 225 g weisser Naturjoghurt

Zubereitung: Milch mit dem Sirup, der Sahne und der Glukose aufkochen. Abkühlen lassen und dann den Joghurt

unterheben und alles in einen Pacojet füllen. Gefrieren lassen und verrühren.

Mascarpone-Schaum

Zutaten: 90 g Mascarpone, 40 g Zucker, 100 g Sahne, Basilikum-Spitzen und Schokoladen-Raspel zum Dekorieren.

Zubereitung: Alles mischen und in einen Rahmbläser füllen. Zwei Gaspatronen zum Aufschäumen verwenden.

Anrichten: Die Milch-Folie ausbreiten und in die Mitte den Mascarpone-Schaum,

ambiente die messe

Auf der Ambiente besucht man die Welt. Man besucht Möglichkeiten. Chancen. Internationale Trends. Präsentiert von über 4.700 Ausstellern. Auf der wichtigen Contract Business-Plattform besucht man eine Vielfalt an Ideen für ganzheitliche Lösungen und Horeca-Produkte. Man besucht die richtigen Partner für Projekte. Man besucht die Zukunft.

Wann besuchen Sie die Messe?

Exklusive Vorabinformationen:
Jetzt registrieren unter
contract-business.
messefrankfurt.com

info@ch.messefrankfurt.com
Tel. +41 44 503 94 00

7. – 11. 2. 2014

**contract
business**



Süsse Geschenke aus dem Top-Lokal.

noch besser machen, und das werden wir auch. Die Erwartungen sind im zweiten Jahr noch höher. Dafür sind wir bereit, verstehen Sie?» Man blickt die beiden kurz an – und versteht. Sabrina Glanzmann

www.davittorio.com
www.carlton-stmoritz.ch

Cerea



das Joghurteis und die Schokoladen-Raspel geben. Die Milch-Folie vorsichtig einschlagen und langsam auf einen Teller geben. Mit der Himbeersauce und einigen Basilikum-Spitzen dekorieren.