

Starköchin Tanja Grandits

Poetisch kochen mit Kräutern und Blumen

Ihre Küche ist zart-verspielt und fröhlich wie sie selbst: Tanja Grandits, Köchin des Jahres 2006, ist seit Juni neue Gastgeberin im legendären Gourmetrestaurant Stucki in Basel. Die deutsche Spitzenköchin gibt ihren Gerichten mit Kräutern, Blumen und Essenzen das gewisse Etwas.

Auf einem Markt in Vietnam sitzt eine alte Frau auf einer Bastmatte. Vor ihr eine schön aufgeschichtete Pyramide aus Limetten. Jede Frucht hat die Frau fein säuberlich mit einem Tuch abgerieben. Diese Marktfrau hat Tanja Grandits vor zwei Jahren auf einer Vietnamreise gesehen. «Ihr schöner Umgang mit den Lebensmitteln hat mich tief beeindruckt», sagt die Spitzenköchin, «alle Produkte waren sehr sorgfältig und schön hergerichtet.»

Das gilt auch für die vietnamesische Küche, die grosszügig mit Kräutern umgeht: «Zur relativ schwach gewürzten Suppe bekommt der Gast immer

eine Gewürzschale mit Limetten, gezupftem Koriander und Minze auf den Tisch», erzählt Tanja Grandits. Die Beobachtungen auf ihrer ersten Asienreise haben ihr bestätigt, was sie schon seit vielen Jahren praktiziert:

«In einer Küche liegt das grösste Potenzial bei den Gewürzen und Aromen», sagt die Spitzenköchin.

«Ich habe schon immer gerne mit Aromen experimentiert», fügt sie hinzu. Liegt der Grund in ihrer frühen Jugend? Tanja Grandits hat nach dem ernährungswissenschaftlichen Gymnasium in Tübingen zwei Semester Che-

mie studiert, bevor sie beschloss, ihre Leidenschaft zum Beruf zu machen.

Die Würzkultur Asiens hat sie schon früh fasziniert. «Das erste Mal auf den Geschmack gekommen bin ich während meiner Arbeit im Fünfsternehotel Claridge's in London, wo sich Kulturen aus aller Welt begegnen.» Später entdeckte sie die indischen und nordafrikanischen Gewürze, aber auch die Vielfalt der Kräuter.

Ihren heutigen Kochstil nennt Tanja Grandits internationale «Aromenküche»: vom Grundaufbau klassisch, mit erstklassigen Produkten, aber modern, leicht und bunt. «Die Farbe ist mein Markenzeichen», sagt sie. Diese Farbe schafft sie zum Beispiel mit Blüten auf dem Teller. Ganze Blüten oder einzelne Blätter fein gezupft oder in feine Streifen geschnitten sowie frische Kräuter zieren jedes Gericht. Im Sommer verwendet sie frische, im Winter



Das neue «Stucki». Die Architekten Wyss und Santos haben das Lokal umgebaut und modernisiert. Die Farbe der Wände sowie spezielle Lampen geben dem Lokal Wärme. Es hat 60 Innenplätze, einen Bankettsaal mit 80 Plätzen und eine grosse Terrasse.



Tanja Grandits liebt Farben in ihren Gerichten: Seit Juni 2008 kocht sie für die Gäste des Restaurants Stucki in Basel.



Jakobsmuscheln-Vanille-Ceviche. In dieser Vorspeise kombiniert Tanja Grandits ein Jakobsmuschel-Ceviche mit einer Guacamole aus Avocado und Passionsfrüchten. Die verwendeten Gewürze sind Kurkuma, Vanille, grüner Chili, Limetten und Koriander.



Teegeräucherte Entenbrust. In dieser Vorspeise wird die mit Schwarztee geräucherte, salzig-rauchig schmeckende Entenbrust mit einem süsslichen Rosencouscous und einem scharf-säuerlichen Kirschensambal vermählt. Im Gericht sind Zimt und Koriander enthalten.

getrocknete Blüten. Aus reduzierten Frucht- und Gemüsesäften produziert sie ausserdem Essenzen. Zum Beispiel einen reduzierten Orangensaft mit Kardamom und Vanille, aufgemixt mit einem milden Olivenöl. Mit diesen Essenzen malt sie feine Striche, Linien und Kreise auf jeden Teller. «Alle diese Blüten und Kräuter sind Dekoration, geben aber auch eine interessante Geschmacksnote», sagt Tanja Grandits. Fürs Aroma kombiniert die Köchin immer zwei bis drei Geschmacksrichtungen – zum Beispiel scharf und sauer.

Der Fantasie sind bei der Kombination von Kräutern und Gewürzen keine Grenzen gesetzt. Es gibt keine in Stein gemeisselten Regeln. Nur die Dosierung muss man gut beachten: Ein überwürztes Gericht können auch der beste Koch und die beste Köchin nicht mehr retten. Zur Wirkung sagt Tanja Grandits: «Meine Beobachtung ist: Wenn etwas harmonisch gewürzt ist, geniesst man das Essen mehr und ist schneller satt und zufrieden.»

2007 hat Tanja Grandits im Schweizer AT Verlag ein Buch zum Thema Kräuter und Gewürze herausgegeben. Es heisst «Aroma pur – meine fröhliche Weltküche». Darin findet man Gerichte mit ihren 15 Lieblingsaromen: Basilikum, Pfefferminze, Chili, Lavendel, Rosen, aber auch Ingwer, Limetten, Koriander, Zitronengras, Kreuzkümmel, Wasabi sowie Safran, Zimt, Vanille und Honig. Eingemachtes ist das Thema ihres nächsten Buchs.

An ihrem letzten Arbeitsort, dem Restaurant Thurtal in Eschikofen im Kanton Thurgau, pflegte Tanja Grandits einen grossen Kräutergarten. Ihr Traum ist es, im nächsten Jahr einen neuen anzulegen, mitten in der Stadt Basel. Nur der Tellicherry-Pfeffer – zurzeit ihr Steckenpferd – wird dort wegen des Klimas nicht wachsen.

marc.benedetti@gastronews.ch

Fotos: Tobias Sutter

Assistenz: Natascha Jansen

Die Rezepte der drei Gerichte können beim Autor mit einem Mail bestellt werden.



Thunfisch-Erdnuss-Sandwich. In dieser Vorspeise ist süss mit scharf kombiniert – der süsslich marinierte Thon trifft auf die Schärfe von Wasabimousse, Rettich und Kresse.

Tanja Grandits hat das Restaurant Stucki in Basel übernommen

Der Restaurantname erinnert noch an die verstorbene Schweizer Kochlegende Hans Stucki. Im Juni hat Tanja Grandits das berühmte Restaurant an der Bruderholzallee nach einem Umbau als Pächterin neu eröffnet. Ein schwieriges Erbe? Sie sieht das nicht so: «Auf dem Land ein Gourmetrestaurant zu führen, braucht viel mehr Mut», erklärt die Spitzenköchin. Den Tatbeweis hat sie die letzten sieben Jahre erbracht: Tanja Grandits führte mit ihrem Mann René Graf und Restaurantleiter Stefan Pflanzel als eingeschworenes Team erfolgreich das Hotel-Restaurant Thurtal in Eschikofen (TG). Der «GaultMillau» kürte die Deutsche 2006 zur «Köchin des Jahres» und verlieh ihr 16 Punkte.

Tanja Grandits beschäftigt im «Stucki» 14 Mitarbeiter; die meisten sind ihr aus dem Thurgau gefolgt. Wichtig ist ihr ein respektvoller Umgang im Team. «Ich habe früh gemerkt, dass ich mit meiner fröhlichen und freundlichen Art viel mehr bewirke als mit Rumschreien.»

Aufgewachsen ist die 38-Jährige in Ebingen bei Albstadt (D), zwischen Stuttgart und Bodensee. Nach einer Kochlehre im Gourmetlokal Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn arbeitete sie in Spitzenhäusern wie dem «Claridge's» in London. Ihre Spezialität ist die Fischküche. In Südfrankreich lernte sie dann ihren Schweizer Mann kennen. Das Paar hat eine dreijährige Tochter. Infos: www.stuckibaseli.ch