

«Durch die Schärfung der Sinne an Lebensqualität gewinnen»

Freddy Christandl kennt kein Pardon, wenn es um die Qualität von Nahrungsmitteln geht. Obwohl Zucchini, Auberginen und Peperoni makellos sind, ernten sie nur ein Kopfschütteln des 45-Jährigen: «Die Gemüse haben jetzt keine Saison. Auch wirken sie kühlend auf den Organismus, was im Winter kaum zum Wohlgefühl beiträgt», moniert er. Freude steht ihm hingegen beim Anblick der Wurzelknollen ins Gesicht geschrieben. Randen, Råben und Pastinaken entsprechen offensichtlich dem Gusto des wählerischen Kulinarikers. «Bodengemüse ist wärmend. Genau richtig für die kalte Jahreszeit.»

Der Einkaufsbummel durch die Markthalle des Zürcher Viadukts fordert, vor allem aber erfordert er Zeit. Dass Freddy Christandl beim Marktstand von Slow Food beginnt, scheint demnach Programm. Er schätze das Engagement der Non-Profit-Organisation für Nachhaltigkeit, Biodiversität und Ökologie, erklärt er, was letztlich zur Erhaltung der Esskultur und Geschmacksvielfalt beitrage. Doch selbst die Produkte der Slowfoodisti werden von Christandl sachlich beäugt. Derweil der Kuchen im Glas aus Bergeller Marroni grosse Zustimmung findet, bleibt das Ananas-Sellerie-Chutney auf dem Tresen zurück. «Eine Bergmanufaktur sollte meines Erachtens keine exotischen Früchte verarbeiten», argumentiert der anspruchsvolle Klient. Die Shoppingtour gehört zur Angebotspalette von Freddy Christandls Genusstraining. Je nach Bedarf stellt er Interessierten ein individuelles Programm zusammen. «Genuss kommt aus dem Bauch heraus, basiert also auf persönlicher Wahrnehmung», so der Fachmann. Christandl offeriert Degustationen für Private, Firmen und Gastronomen. Er kocht auf Wunsch in der Küche der Auftraggeber oder auswärts, entwickelt Rezepte und Kochbücher, übernimmt Projektleitungen im kulinarischen Bereich sowie Recherchen als Foodscout. Ziel all dieser Tätigkeiten ist die Vermittlung des bewussten Geniessens. «Die Schärfung der Sinne bedeutet mehr Freude beim Essen und damit mehr Lebensqualität.» Der Mann weiss, wovon er spricht. Bis zum Jahr 2007 war Christandl als Haubenkoch im «Chrueg», Wollerau SZ, tätig. Trotz strenger Kriterien beim Beurteilen von Lebensmitteln wirkt der Österreicher aus der Steiermark wohlthuend nonchalant. Kein abgehobenes Gehabe, keine Besserwisserei:

Der Spitzenkoch Freddy Christandl engagiert sich heute als Genusstrainer. Seine Wohlfühl-Philosophie basiert auf einer Wertschöpfungskette, die allen und allem gut bekommt. Wir begleiteten ihn beim Einkaufen, dem ersten Schritt zum bewussten Geniessen.

Er lebt einfach seine Vision einer Wertschöpfungskette, die allen und allem zum Besten gereichen soll. «In der Gastronomie war dies nur bedingt möglich», erklärt er seinen Rückzug aus der Restaurantküche. Er habe zwar immer Produzenten protegiert, die mit Sachkenntnis und Liebe ihre Arbeit tun. «Aber die Würdigung der Erzeugnisse beschränkte sich meist auf deren Zubereitung. Heute kann ich den Konsumentinnen und Konsumenten auch die Geschichte hinter den Produkten servieren.»

Die Initialzündung für den Schritt vom Beruf zur Berufung war ein Besuch in Laos. 2005 hätte sich Christandl einer Operation unterziehen müssen, nahm stattdessen aber eine Auszeit und reiste nach Südostasien. Er landete

bei einem Bergvolk, das nach westlichen Massstäben in Armut lebt. Doch das Mitleid des «reichen Touristen» wandelte sich alsbald in Hochachtung. «Ich erkannte, dass die Menschen in ihrem bescheidenen Reich zufrieden, ja, glücklich sind.» Prompt erwachte der Koch in ihm respektive sein Interesse an der Ernährung dieses offensichtlich genügsamen und beneidenswert gelassenen Volkes. «Wirklich arm ist unsere vermeintliche Wohlstandsgesellschaft», dachte Christandl in Anbetracht der freilaufenden Hühner und Schweine, die in

Würde geschlachtet werden. «Solches Fleisch muss einfach besser schmecken», sagte er sich und nahm die Erkenntnis mit nach Hause. Zurück in der Schweiz, wo Christandl seit über 25 Jahren lebt, versuchte er nach und nach die laotischen Impressionen in den Alltag zu integrieren. Er besuchte Kleinproduzenten in allen Ecken des Landes, unter anderem Marcel und Sabina Heinrich-Tschalèr in Filisur GR. Die Biobergbauern pflanzen köstliche alte Kartoffelsorten an, klagten damals aber über die schwierige Vermarktung und den Frust, bald aufgeben zu müssen*. Christandl kaufte ihnen kurzerhand 2 Tonnen Kartoffeln ab, lagerte sie in der Garage ein und suchte Abnehmer. Dank seinem Einsatz und der Unterstützung von Pro Specie Rara sind die Bergkartoffeln zum gefragten Produkt avanciert – und damit zu einer weiteren Erfolgsgeschichte von Genusstrainer Freddy Christandl.

*«bioterra» berichtete in der Sept./Okt.-Ausgabe über die Kartoffelraretäten in Bioqualität aus Graubünden.

Infos zum Genusstraining:

www.christandl.ch oder www.genustrainer.ch

