

REGIO-FOKUS: Der frühere Spitzenkoch Freddy Christandl wurde zum Kommunikator und Genussbotschafter

Bindeglied zwischen Bauer und Geniesser

Er ist einer der begnadeten Köche des Landes, und er ist Genusstrainer. Heute vermittelt Freddy Christandl unter anderem die speziellsten Sorten Gemüse, Feldfrüchte und Fleisch an jedermann, der reinen Genuss erleben will.

TOBIAS HUMM

«Zum einen geht es darum, die Leute das Geniessen zu lernen. Doch dazu gehört auch das Verständnis für das Produkt.» Einst stand er an einem der best ausgezeichneten Kochherde der Schweiz. Freddy Christandl war jahrelang Küchenchef im «Chruog» in Wollerau. 16 Punkte Gault Millau zierte seine Kochmütze.

Wissen weitergeben

Nach dem Verkauf des Lokals verlegte er sich darauf, sein Wissen weiterzugeben. Der Spitzenkoch will in seinen Kursen nicht nur vermitteln, wie edle Produkte weiterverarbeitet werden, sondern sein zentrales Anliegen ist es, zu erläutern, wie beispielsweise eine besondere alte Kartoffelsorte angebaut wird, was sie an Lagerung benötigt, um ihren Geschmack optimal zu entwickeln, und wie sie am Schluss gekocht werden soll. Er hat dabei die Erfahrung gemacht, dass Menschen, welche die Produkte kennen und etwas mehr darüber wissen, als man im Supermarkt auf der Packung lesen kann, eine höhere Bereitschaft zeigen, für die Produkte einen fairen Preis zu bezahlen.

Alle Sinne einbeziehen

Genuss ist für Freddy Christandl nicht einseitiger, kurzzeitiger Zustand. Genuss soll in ein Verständnis der Produktion, Züchtung, Lagerung und Zubereitung eingebettet sein, das auf Nachhaltigkeit und Verantwortung aufbaut. Um dieses Ver-



Der Genusstrainer Freddy Christandl beurteilt in seinem Garten seinen Baumspinat. (Bild: Tobias Humm)

ständnis bei Kunden und Produzenten zu entwickeln, sieht er sich als Vermittler, der zwischen den Polen Produktion und Konsumation pendelt.

Mal besucht er die Felder, auf denen die Bauern, die für ihn arbeiten, ihre Walliser Fläckler, Blauschalige Bristen oder Mai-könig-Kartoffeln anbauen, ohne dass Christandl ein Monopol übernimmt. Dann steht er auf der Weide und schaut, wie die Rinder, die einen unverwechselbaren Duft in der Pfanne oder auf dem Grill bringen werden, sich unter freiem Himmel wohl fühlen. Dabei bleibt der

Bauer immer selbstständiger Unternehmer. Dann wieder steht er mit einer Gesellschaft aus seiner Wohngemeinde Wollerau am Herd des Schulhauses, um zu zeigen, wie man die Leckereien kocht, die er von den Feldern mitbringt.

Lokal mit fairem Handel

In Zukunft will Freddy Christandl aber nicht nur anbauen lassen und kochen. Er plant eine Gaststätte in einer grossen Schweizer Stadt, in der die Produkte ausschliesslich aus regionaler Bioproduktion oder aus fairem Handel stammen. Dazu

lässt er mit gutem Erfolg Aktien zeichnen, um das notwendige Startkapital zusammenzubringen. Ein Lokal ist noch nicht gefunden. Wenn das Projekt läuft, kann er sich vorstellen, dass daraus eine kleine, aber feine Kette von edlen Gaststätten werden könnte, die nicht nur gute Speisen anbieten, sondern in gemüthlicher Atmosphäre auch Wissen über nachhaltigen Landbau und fairen Handel vermitteln.

Besonderes wird bezahlt

«Wenn Preis und Leistung stimmen, ist der Kunde bereit,

für etwas Besonderes auch einen etwas höheren und fairen Preis zu bezahlen. Wenn ihm zudem die Geschichte des Produkts, seine Herkunft und die Zubereitung mit Leidenschaft präsentiert wird, werden wir etwas ganz Besonderes bieten.» Freddy Christandl weiss, dass es nicht reicht, nur die Produzenten und Verbraucher anzusprechen. Zuerst müssen die speziellen Sorten und Arten vermehrt werden. Weiter benötigt es die richtigen Bedingungen und einen Bauern, der sich mit Freude und Herz den besonderen Herausforderungen stellt.

Er leistet damit seinen Beitrag zur Nachhaltigkeit, für sich und künftige Generationen. Somit ist aus dem Koch Christandl ein Kommunikator geworden, der in seinem eigenen kleinen Hausgarten verschiedene Gemüse und Kräuter, wie den auf dem Bild abgebildeten Baumspinat, ausprobiert und sich an den Gerüchen und Düften der eigenen Kräuter erfreut.

Infos: www.christandl.ch

