



Der Meisterkoch: Enrico Cerea setzt auf qualitativ hochstehende Produkte, Familienrezepte und puren Geschmack.

Bild Olivia Item

In St. Moritz kocht einer der besten Köche der Welt

Die Gebrüder Enrico und Roberto Cerea haben den Gourmet-Olymp erklommen. Sie wurden mit ihrem Restaurant «Da Vittorio» gerade unter die Top Ten der 1000 besten Restaurants gewählt.

von Fadrina Hofmann

Pasta mit Tomatensauce, das tönt zuerst einmal nach nichts Besonderem. Doch wer so denkt, hat noch nie die «Paccheri al pomodoro» von «Da Vittorio» gegessen. Die Sauce ist so cremig, dass man sofort an Rahm denkt. Enrico Cerea winkt lächelnd ab. «Nur Tomaten bester Qualität, ein bisschen Butter, Olivenöl und junger Parmesan», erklärt er den verwunderten Gästen.

Es ist Mittagszeit im Hotel «Carlton» in St. Moritz. Draussen scheint die Sonne, der Schnee glitzert, die Temperaturen sind eisig. Im 5-Stern-Haus bereitet Cerea Scampi aus Sizilien auf Limettenglacé und Birne, «Cappuccino di tartuffo», «Gnoccho con formaggio» und frittierte kleine Calamari zu. Hier kocht nicht einfach ein

Spitzenkoch: Gemäss der neusten Ausgabe des internationalen Haute-Couture-Rankings in «La Liste 2017» gehört das «Da Vittorio» der Familie Cerea zu den zehn besten Restaurants der Welt. Enrico und Roberto Cerea sind auf Platz neun gelandet.

Das kommt einer kleinen Sensation gleich, lagen die beiden Italiener im letzten Jahr noch auf Platz 81. «Das ist eine schöne Überraschung», meint

«Noch wichtiger ist für uns aber immer die Zufriedenheit am Tisch.»

Enrico Cerea
Sternekoch

Enrico Cerea. Bei einer solch gewichtigen Auszeichnung unter den Ersten zu sein, das sei der Lohn für alle Mühen. «Noch wichtiger ist für uns aber immer die Zufriedenheit am Tisch», betont er.

Konkret, ehrlich, einfach

Seit 50 Jahren gibt es «Da Vittorio» in Brusaporto in Italien. Die Cerea-Brüder haben das Kochhandwerk vom Vater gelernt. «Es ist eine konkrete, ehrliche und einfache Küche», sagt Enrico Cerea. Die einfachen Sachen zu machen, das sei eigentlich die grosse Kunst. «Mit viel Rokoko kann man auch viel verstecken – wir verstecken hingegen nichts», erklärt der Spitzenkoch. Es gehe darum, den puren Geschmack eines qualitativ hochwertigen Produkts hervorzuheben – bestes Beispiel sind die sensationellen Paccheri. Mit drei «Michelin»-Sternen

ausgezeichnet, zählt das «Da Vittorio» bereits seit Jahrzehnten zu den Top-adressen der internationalen Haute Cuisine. Seit fünf Jahren kochen die Cerea-Brüder während der Wintersaison auch in St. Moritz.

Vom Vater zu den Söhnen

Die Basis für «Da Vittorio» hat zwar der Vater gelegt, doch seine Söhne haben dieses Wissen noch verfeinert und erweitert. «Man muss mit der Zeit gehen und auch die modernen Technologien zu nutzen wissen», meint Enrico Cerea. Intuition sei ein weiteres Erfolgsrezept. Und schliesslich komme es noch auf die Präsentation an. «Die Leute wollen heute ein bisschen Show und den direkten Kontakt», erläutert er. So bereitet Cerea die letzten Handgriffe direkt am Tisch zu – wobei er tatsächlich ein bisschen an einen Magier erinnert.

GRATULATION

Dienstjubiläum in Domat/Ems

Anfang Januar gab es in Domat/Ems ein Arbeitsjubiläum zu feiern. **Damian Projer** ist seit 15 Jahren als Mitarbeiter des Forst- und Werkbetriebes tätig. Die Gemeindeverwaltung gratuliert ihm herzlich.

Seit 35 Jahren im Spitaldienst

In diesen Tagen kann **Iris Frigg** ihr 35-Jahr-Dienstjubiläum am Spital Thuisis feiern. Sie hat als Ausbildungsverantwortliche in vielen Jahren unzählige Lernende begleitet und ausgebildet. Die Spitaldirektion gratuliert der Jubilarin herzlich und dankt ihr für die engagierte Mitarbeit.

Arbeitsjubiläen bei den PDGR

Zehn Mitarbeiter der Psychiatrischen Dienste Graubünden (PDGR) feiern im Januar ein Dienstjubiläum. Auf 30 Jahre zurückblicken kann der Ausbildungsverantwortliche **Valentin Cagienard**. Seit 20 Jahren bei den PDGR arbeiten **Ursula Giustiniani**, Leiterin Tagesklinik, **Rosmarie Jost**, Sozialpädagogin, **Margrith Meier**, Betriebsleiterin, und **Angelo Morabito**, Mitarbeiter in der Hotellerie. Ihr 15-Jahr-Jubiläum feiern Fachbetreuerin **Marlen Schärer**, Pflegehelferin **Margrit Moresi**, Leiter Industrie **Marcel Gansner** und Betreuerin **Bettina Barandun**. Auf zehn Jahre zurückblicken kann **Senida Dizdar**, Leiterin Tagesklinik. Die Geschäftsleitung und die Mitarbeiter gratulieren herzlich.

Sechs Dienstjubiläen bei der Repower AG

Andrea Costa, **René Langerguler** und **Felix Vontobel** konnten am 1. Januar auf 30 Dienstjahre bei der Repower AG zurückblicken. **Francesco Vitali** arbeitet seit 25 Jahren bei Repower, **Ivano Tuena** seit 20 Jahren und **Lorenzo Pola** seit zehn Jahren. Die Geschäftsleitung und die Mitarbeitenden der Repower AG gratulieren den sechs Jubilaren herzlich.

INSERAT

Excellence Flussreisen 2017

excellence



Die Sonderbeilage morgen Sonntag in dieser Zeitung

reisebüro
mittelthurgau
Die Schiffsreisenmacher

Reisebüro Mittelthurgau Fluss- und Kreuzfahrten AG
Oberfeldstrasse 19 · 8570 Weinfelden · Tel. +41 71 626 85 85
info@mittelthurgau.ch · www.mittelthurgau.ch