

Tele
8048 Zürich
058 269 23 30
<https://www.tele.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 92'770
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Seite: 23
Fläche: 55'088 mm²

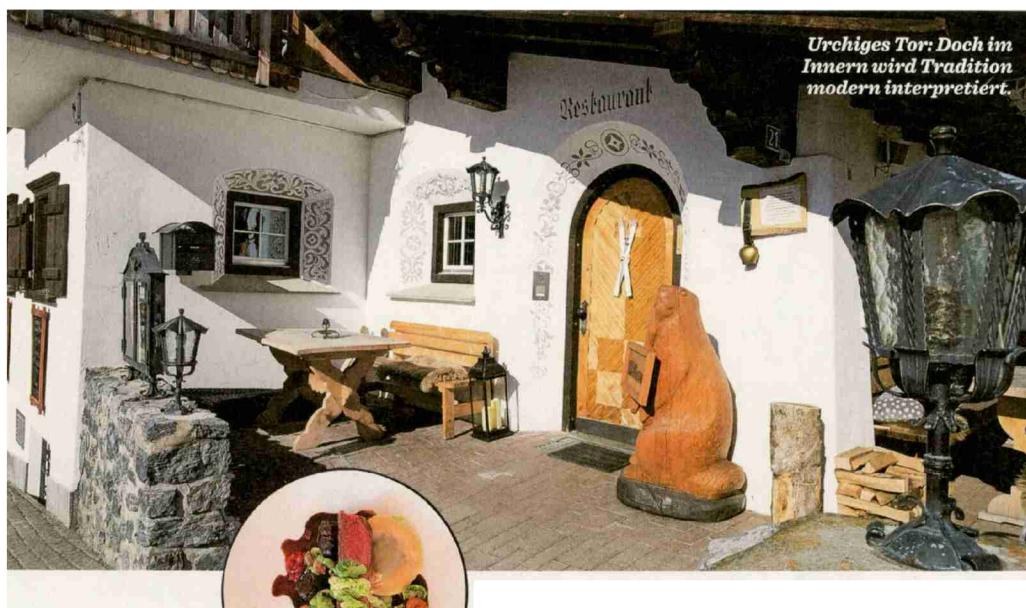
Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 276.006

Referenz: 80965388
Ausschnitt Seite: 1/1

EIN KOCHPUNK AUF 1450 METER Ü.M.

In der kleinen Walsersiedlung St. Antönien in der Region Prättigau mischt der Berliner Heiko Taubert die Gastroszene auf.

Text: Sonja Hübler



Als die Restaurants in der Wintersaison 20/21 wegen Corona geschlossen waren, strömten die Leute von überall her ins abgelegene St. Antönien im Prättigau, um eines der Take-away-Gerichte von Heiko Taubert zu verspeisen. Am liebsten gleich in ihrem Auto auf dem Parkplatz vor dem Restaurant.

Darauf ist Taubert stolz, aber so richtig sprechen mag er nicht darüber. Viel lieber erzählt er, dass er sich nicht zu schade war, den guten Restaurants, in denen er gearbeitet hatte, den Rücken zu kehren und als Praktikant herumzureisen.

Sein Ziel: über den Tellerrand zu schauen und Neues zu lernen. So kochte er zum Beispiel eine Zeit-



lang auf einer Berghütte mit Holz: «Das ist eine riesige Herausforderung für einen Koch!»

Auch Austern sammelte er auf seinen Wanderjahren, stellte Rohschinken und Meringues her.

2005 verschlug es den Berliner aus dem hippen Stadtteil Kreuzberg erstmals in die kleine Walsersiedlung St. Antönien. «Ich suchte das einfache und traditionelle Leben. Das Gegenteil von Berlin eben.»

Seit 2017 führt er dort oben das kleine Hotel-Restaurant Madrisajoch. Im Sommer 2020 wurde er in die «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» aufgenommen.

Das «Madrisajoch» ist das erste Gilde-Restaurant in der Region Prättigau zwischen Chur und Da-

vos. Tauberts Konzept: regional und saisonal kochen.

«St. Antönien ist ein Bauendorf. Rind- und Schweinefleisch, Käse, Quark, Milch und Butter beziehe ich von meinen Nachbarn.»

Diese und weitere Zutaten verarbeitet er zu einfachen Gerichten. Heiko Taubert, eine Art Koch-Punk auf 1450 Meter über Meer.

Präsentiert werden die Gerichte wie Gemälde. Und so kocht er auch: sorgfältig und exquisit. Fehlen bloss noch die «Gault Millau»-Punkte.

Lange auf sich warten lassen werden diese bestimmt nicht.

MICHEL ROUX DOKUMENTATION
Auf den Spuren verborgener Beizen
Samstag, 12. Juni, 17.10 Uhr, Living

HOTEL UND RESTAURANT

Reservieren Sie frühzeitig: Tische im Restaurant waren im Sommer 2020 oft weit im Voraus ausgebucht. Eine Randen-Bouillon mit Siedlfeisch kostet Fr. 12.–, eine Bündner Forelle Fr. 41.–. Die zehn Zimmer sind im Alpen-Chic-Style eingerichtet. DZ ab ca. Fr. 220.– inkl. Zmorge (madrisajoch.ch).