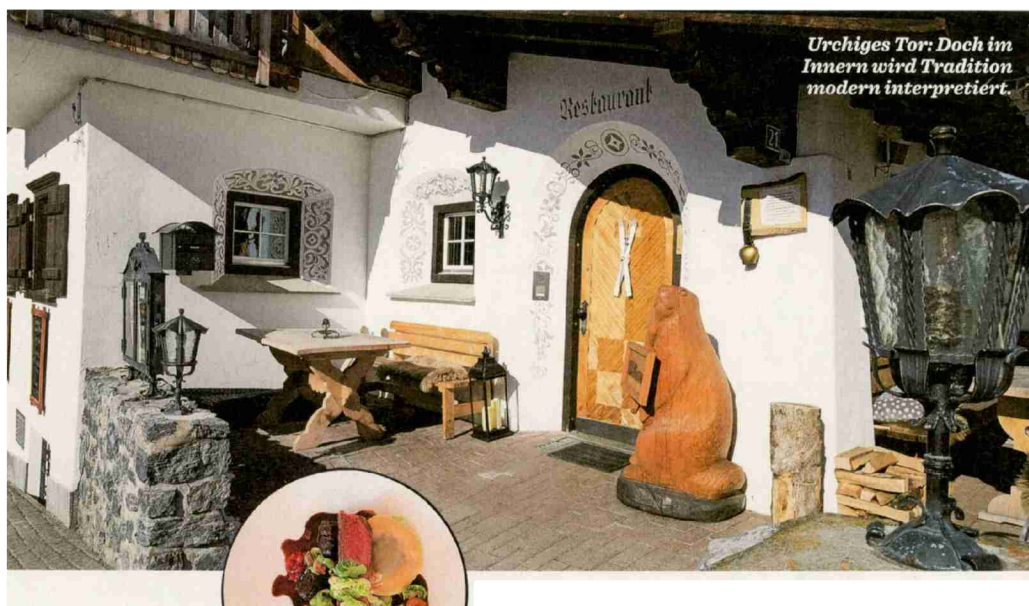




EIN KOCHPUNKT AUF 1450 METER ü.M.

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

Text: Sonja Hüsler



Urchiges Tor: Doch im Innern wird Tradition modern interpretiert.

HOTEL UND RESTAURANT

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

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 Berg-hütte 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 Madrisa-joch. Im Sommer 2020 wurde er in die «Gilde etablierter Schweizer Gastronomen» aufgenommen.

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

vos. Tauberts Konzept: regional und saisonal kochen.

«St. Antönien ist ein Bauern-dorf. 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-Punkt 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. **T**

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