

# «Ich koche einfach von Herzen gern»

Tanja Grandits, 39, gehört zu den besten Köchinnen der jungen Generation und begeistert mit einer puristischen Aromaküche, die scharfe und eigenwillige Kontraste liebt. Nach ihrem Erfolg im Gasthaus Thurtal in Eschikofen TG übernahm sie vor einem Jahr das renommierte Basler Restaurant Stucki.

*Frau Grandits, Köche arbeiten extrem hart. Frauen, hiess es gern, seien den körperlichen Anforderungen der Küche nicht gewachsen.*

**Tanja Grandits:** Das finde ich nicht. Jede Frau, die körperlich fit ist und ein bisschen Sport treibt, ist den Anforderungen dieses Berufes gewachsen. Wenn ich besonders schwere Töpfe tragen muss, so helfen mir meine Kollegen. Kein Problem!

*Warum gibt es dann so wenige Spitzenköchinnen in der Schweiz?*

Das ändert sich zusehends. Früher war der Beruf für viele Frauen tatsächlich zu hart. Es war eine Männerdomäne. Kochen ist ein Knochenjob mit unglaublich harten Arbeitszeiten. Und viele Frauen haben Angst, Beruf und Familie nicht auf die Reihe zu kriegen. Das ist, zugegeben, nicht immer leicht.

*Ihre Tochter Emma ist vier Jahre alt und Ihr Mann, René Graf (45), selbst ein Spitzenkoch, Leiter des Serviceteams und heute Geschäftsführer des Betriebes, ergänzt Sie auf ideale Weise.*

Ja. Mein Mann, mein Team und unser Hamburger Kindermädchen halten mir den Rücken frei. Sonst würde das nicht klappen. Ich koche einfach von Herzen gerne, könnte mir keinen anderen Job vorstellen. Diese Freude überträgt sich auf die Familie. Emma werkelt selber gerne in der Küche. Ausserdem haben wir Sonntag und Montag Ruhetag und Zeit für die Familie, fürs Faulenzen und Spielen.

*Ist ein 16-Stunden-Arbeitstag für Sie die Regel?*

Gestern habe ich um sechs Uhr morgens mit der Arbeit begonnen, machte eine Stunde Mittagspause, spielte mit meiner Tochter, anschliessend habe ich bis ein Uhr nachts weitergearbeitet. Das war mein Tag. Absolute Leidenschaft ist unabdingbar, sonst geht das nicht.

*Mit welchem «Gruss aus der Küche» heissen Sie Ihre Gäste willkommen?*

Das ist immer ein zweigeteilter Gruss. Warm und kalt, süss und sauer. Das ist jeden Tag anders.

*Was ist denn Ihr Lieblingsgewürz?*

Ich kann mich gar nicht festlegen. Zurzeit habe ich Zimtblüten, Ajowan, ein heiliger Kreuzkümmel aus Indien, sowie Sternanis sehr gerne.

*Wo beziehen Sie die Gewürze?*

Von Ingo Holland, Altes Gewürzamt GmbH, in Klingenberg bei Frankfurt ([www.ingo-holland.de](http://www.ingo-holland.de)). Holland war früher selbst ein Sternekoch. Seine Gewürze kann man auch in der Schweiz beziehen.

*Der deutsche Gastropapst Wolfram Siebeck vom «Feinschmecker» und von der «Zeit» schrieb hym-*

*nisch über Sie. Sie bekamen jetzt 17 Gault-Millau-Punkte und haben einen Michelin-Stern. Was sind Ihre Erfahrungen mit der Guide- und Gastroführerszene?*

Ich bin ein Teil davon und habe hiervon sehr viel profitiert. Wir haben immer positiv mit den Guides zusammengearbeitet.

*Nach Ihren sehr erfolgreichen Kochbüchern «Aroma pur», «Eingemacht und Ausgepackt» ist nun Ihr drittes Opus «Alles klar. Im Glas gekocht – im Glas serviert» im AT-Verlag erschienen. Was tischen Sie den Leserinnen und Lesern darin auf?*

80 Rezepte. Von Amuse-Bouches und Apérogläschen über Suppen und Vorspeisen bis hin zu Hauptgängen und Desserts – die Zubereitung und Präsen-



Bei Tanja Grandits isst das Auge mit. Bilder: uok



Spitzenköchin Tanja Grandits vor dem Eingang zum Restaurant Stucki in Basel. Bild: Urs Oskar Keller

tation von Gerichten im Glas. Im Glas serviert lassen sich mit verschiedenen Schichten tolle Effekte erzielen und die Gerichte vermitteln ein besonderes Geschmackserlebnis, indem sich die Schichten beim Essen vermischen. Rezepte im Glas lassen sich sehr gut vorbereiten, sind einfach zuzubereiten und sehen raffiniert aus. Mein neues Buch zeigt nicht nur, wie Gerichte im Glas effektiv präsentiert, sondern auch in über der Hälfte der Rezepte direkt darin mariniert, gegart, geschmort oder gebacken werden. Das Glas eignet sich besonders gut für das langsame Garen von Fleisch und Fisch bei niedrigen Temperaturen im Vakuum (Sous-Vide-Methode), was viele Vorteile hat: Das Gargut bleibt saftig, Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten und die Zubereitung ist sehr einfach. Auch Backen und Schmoren im Glas ist raffiniert und bringt Abwechslung in die Küche.

*Nimmt mit wachsender Raffinesse die Lust am Schmausen ab?*

Das kann sein, wenn das Zubereiten zu verkrampft stattfindet. Diesen Eindruck haben Männer wohl mehr als Frauen. Männer sind da weniger frei. Alles sollte für sie vollkommen und makellos sein. Für mich muss es nie so perfekt, aber sehr schön sein. Und für mich muss es aber auch eine Wildheit behalten. Das machen Frauen wohl eher als Männer. Auf den meisterhaft angerichteten Tellern darf es auch mal einen Zufall haben, ein Kräutchen darf runterfallen oder einfach daneben liegen.

*Ihr Restaurant läuft ausgezeichnet. Ihre Küche ist ultramodern, Sie schreiben Bücher, die Medien loben Sie hymnisch. Sie sind ein Star und haben 2008 in Basel den Olymp erklommen. Ist das nicht schön und problematisch zugleich? Können Sie sich beruflich überhaupt noch steigern?*

Jetzt ist es nur schön. Und ich hoffe, dass keine Probleme auftauchen. Das einzige ist: Ich habe zu wenig Zeit für mich selbst. Ich bin sehr glücklich darüber, hier angekommen zu sein. Dies ist mein Ort für die nächsten zehn Jahre. Ich möchte weiter offen bleiben und noch mehr erreichen. Das Bruderholz ist sicher nicht Endstation.

*Was ist Ihre Lebensphilosophie?*

Wirf dein Herz voraus und folge ihm! Denn: Ich verlasse mich auf meinen Bauch!

INTERVIEW: URS OSKAR KELLER

## Restaurant Stucki

Tanja Grandits und René Graf Grandits, Bruderholzallee 42, 4059 Basel, Telefon 061 361 82 22, Telefax 061 361 82 03, [info@stuckibasel.ch](mailto:info@stuckibasel.ch), [www.stuckibasel.ch](http://www.stuckibasel.ch); Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr, 18.00 Uhr bis 1.00 Uhr. Während der grossen Messen auch Sonntag und Montag geöffnet.

## Eine Expertin der Aromaküche

Tanja Grandits ist eine der besten Köche der jungen Generation – und eine Expertin der Aromaküche. Geboren 1970 in Ebingen bei Tübingen, studierte sie kurz Chemie, bevor sie eine Kochlehre im renommierten Luxushotel Traube Tonbach in Baiersbronn machte. Danach weilte die Deutsche im Nobelhotel Claridge's in London. Tanja Grandits lernte im Relais-&-Château-Hotel Château de Montcaud in Bagnols-sur-Cèze in der Provence ihren Lebenspartner René Graf aus St. Gallen kennen. 2001 übernahmen sie das Landhaus Thurtal in Eschikofen TG und sorgten für Furore. Tanja Grandits wurde 2006 vom Gault Millau zur «Köchin des Jahres» gewählt, 2009 zur «Aufsteigerin 2010». Sie erkohte sich im legendären Restaurant Stucki/Bruderholz in Basel, das sie seit Juni 2008 mit ihrem Mann, René Graf, 45, selbst Spitzenkoch, leitet, einen Michelin-Stern. Im Oktober 2009 erschien im AT-Verlag Aarau ([www.at-verlag.ch](http://www.at-verlag.ch)) ihr drittes Buch «Alles klar». Sie haben eine gemeinsame Tochter, Emma, vier Jahre jung. Ihre Hobbys: Wandern und Lesen. (uok)

## BUCHTIPP

Tanja Grandits hat bereits mehrere Kochbücher herausgegeben: **«Alles klar. Im Glas gekocht – im Glas serviert»**, 192 Seiten, 100 Farbfotos. Gebunden, Pappband. AT-Verlag, 2009. Fr. 39.90. **«Eingemacht & Ausgepackt. Geschenke aus meiner Küche»**, 88 Seiten, 55 Farbfotos. Gebunden. AT-Verlag, 2008. Fr. 29.90. **«Aroma pur. Meine fröhliche Weltküche»**, 208 Seiten, über 100 Farbfotos. Gebunden. AT-Verlag, 2007. Fr. 49.90.