



Zurück zum Urgeschmack

**Freddy Christandl -
steirische Kochleidenschaft
für Körper, Seele und Geist.
Nur so kann man es
ausdrücken, wenn man die
Philosophie hinter seinen
genussvollen Kreationen
genauer beleuchten will.**

Von Helene K. Giner

Am linken Ufer des Zürichsees, in Wollerau, mit faszinierendem Ausblick über dem See, hat Freddy Christandl vor zehn Jahren seine kulinarische Heimat gefunden. Hier hat der unkonventionelle Künstler als Küchencoach im Restaurant Hotel Chruog das Zepter, respektive den Kochlöffel, fest in der Hand. Virtuos zaubert er köstliche Leckerbissen für die gehobene Schweizer Gesellschaft. Dafür wurde er seit 1997 ununterbrochen mit dem Gault Millau ausgezeichnet.

Rein pragmatische Berufsentscheidung

Christandl, geboren 1965 in Floing, einer kleinen Ortschaft nahe der Apfelstraße in Puch bei Weiz in der Steiermark, wusste bereits mit sechs Jahren, dass er Koch

werden will. Und das aus rein eigennütigen Überlegungen. Während der Arbeit am Bauernhof war dem Kleinen ständig zu kalt in den Händen. Aus der logischen Überlegung heraus, dass es in einer Küche nie so kalt sein kann wie auf der elterlichen Apfelplantage, entschied sich der Pfiffikus angesichts seiner roten Backen und steifen Finger: „Ich werde Koch!“

Ab diesem Zeitpunkt war die Küche seiner Mutter nicht mehr sicher. Die ersten kulinarischen Gehversuche konnte man getrost unter dem Sammelbegriff „experimentelle Abenteuer“ zusammenfassen. Die ersten Torten und Kuchen gelangen nicht immer so, wie er sich das vorstellte, aber seine Mutter erkannte sein Talent und förderte es nach besten Kräften. Obwohl Freddy Christandl schulisch sehr begabt war, konnten ihn seine Eltern diesbe-

züglich aus finanziellen Gründen nicht entsprechend unterstützen. Die Trauer des jungen Steirers hielt sich in Grenzen. Sein Entschluss war ohnehin gefasst: Er wollte nichts anderes als den kreativen Beruf des Kochs zu erlernen.

Ab in die Schweiz

300 Schnitzel täglich – vornehmlich an Wochenenden – waren dann für den ambitionierten Lehrling die einzig wahre Herausforderung während seiner dreijährigen Lehrzeit. Erkennend, dass er sich in diesem gastronomischen Niemandsland nicht weiterentwickeln kann, fasste er den Entschluss ins Ausland zu gehen, um sich mehr Wissen und Können anzueignen. Die wesentliche Frage „Wo sind die besten Köche zu finden?“ war rasch beantwortet: in der Schweiz. Mit knapp 18 Jahren ging er in der Schweiz auf die Suche nach den besten Häusern mit traditioneller schweizer und französischer Küche. Dem nicht genug – für Freddy musste es unbedingt ein Betrieb aus dem Vier- und Fünf-Sterne-Bereich sein. Auf dieser Basis war die große Karriere mehr als nur voraussehbar. Seit seinem 32. Geburtstag, dem 9. Juni 1997, zaubert er im Hotel Chrug nun ununterbrochen die verschiedensten Schmankerln für „seine“ Gäste auf den Teller. Sein Hauptaugenmerk legt der Küchenkünstler dabei auf absolut frische und authentische Produkte aus der jeweiligen Region. Dabei inspirieren ihn die Erfahrungen und Eindrücke, die er auf seinen zahlreichen Auslandsreisen gewinnt. So standen bisher Südamerika, Südostasien, die Südsee, Asien, Vietnam und Thailand auf seinem Routenplan, wohin er immer nur mit einem Rucksack ausgestattet aufbrach. Dabei ließ er es sich nicht nehmen, meist für Kost und Logis, in großen Hotels, einfachen Restaurants und auch bei Bauern mitzukochen, um Neues kennen zu lernen. Nach seinen Wanderungen von Dorf zu Dorf kehrte er stets mit neuen geschmacklichen Ideen und bis dato in der Schweiz unbekanntem Gewürzen zurück.

Mit natürlichen Produkten zum Urgeschmack

In Laos, das in vielen Regionen nicht einmal mit öffentlichen Verkehrsmitteln zugänglich ist und wohin sich normalerweise kein einziger Tourist verirrt, blieb er für längere Zeit. Als klassischer Westeuropäer befand er die ansässige Bevölkerung für so bedürftig, dass er meinte, den Bauern bei der Arbeit helfen zu müssen. Dieses

erste Mitleidsgefühl verwandelte sich aber bald in eine neue Erkenntnis. Sein westlich gebildeter Verstand musste zur Kenntnis nehmen, dass diese Menschen ohne den für uns als normal zu bezeichnenden Wohlstand einfach glücklich sind. Einfach nur glücklich sein inmitten der Familie, Harmonie im eigenen kleinen und bescheidenen Reich, schien das Wichtigste zu sein. „Die wirklich Armen sind wir in unserer Wohlstandsgesellschaft“, dachte er sich damals und so begann sein großes Umdenken hin zu natürlichen Produkten mit Urgeschmack.

„Das Fleisch von freilaufenden Hühnern, Schweinen und Rindern muss einfach besser schmecken.“

Freilaufende Hühner, Schweine und Rinder, gehalten in einer absolut unberührten Natur und aufgezogen ohne zuhelfenahme chemischer Zusätze, gefüttert, gestreichelt und großgezogen von glücklichen Menschen, dieses Fleisch muss einfach besser und anders schmecken als bei uns! Ein Credo, dem seit einiger Zeit auch sämtliche Starköche der westlichen Welt huldigen.

Dasselbe Aha-Erlebnis hatte er auch bei Gemüse und Salat. Da braucht es keinen Essig und kein Öl zur Geschmacksverstärkung. Salat schmeckte in Laos – Natur pur – am allerbesten. Er schwor sich, in seiner Küche künftig viel einfacher zu kochen und mit den dazu notwendigen Produkten zurück zum Ursprung zu gehen. „Nicht Hauben, Sterne und Punkte sind wichtig, sondern ausschließlich das Produkt am Teller. Die Speisevariationen aus der Küche müssen ein Erlebnis für alle Sinne werden“, erklärt der derart geläuterte Steirer.

Erfolgreiche Eigeninitiative

In der Folge besuchte Christandl zahlreiche Schweizer Bauern und knüpfte dabei ständig neue, persönliche Kontakte. Er hatte eine klare Vision und Vorstellung von der Zukunft. So animierte er seine „neuen Partner“ zur Produktion verbesserter Gemüse- und Getreidequalitäten sowie zur Verbesserung ihrer Fleischbeschafftheiten. Dafür garantiert er die Abnahme der verbesserten Produkte und zahlt auch einen angemesseneren Preis als sonst üblich. Das konnte er sich leisten, denn die Qualität in seiner eigenen Küche wurde



mit dieser neuen Philosophie stimmiger und die Nachfrage stieg proportional zur Qualitätssteigerung der von ihm verarbeiteten Zutaten.

Ein einschneidendes Erlebnis hatte er mit dem weit verbreiteten Nackthalshuhn. Einem speziellen Huhn, dessen Aufzucht sich nicht ganz so einfach darstellt wie die eines normalen „Hendls“. Christandl schnappte sich einen innovativen Jungbauern und erklärte ihm seine Vorstellung der Aufzucht und dem nachfolgenden Prozess bis hin zum Verkauf am Markt. Der Jungbauer belächelte zunächst die ungewöhnlichen Ideen. Letztendlich ließ er sich aber überzeugen und ging auf den Deal ein. Inzwischen verkauft er so viele Nackthalshühner, dass es manchmal zu Engpässen kommt. Mittlerweile fungiert Initiator Christandl auch als Bindeglied und Mediator zwischen den Bauern und den Konsumenten.

Gefragte Inspirationen und Ideen

Viele Ideen, Anregungen und Rezepte von Christandl werden inzwischen auch in der klassischen Gastronomie sehr erfolgreich umgesetzt. So werden etwa den Konsumenten die Vorteile von Fleisch klargemacht, das von stressfrei geschlachteten

Tieren stammt. Denn mittlerweile ist die These, dass unter Stress geschlachtete Tiere für den menschlichen Körper schädigende Stress-Säuren enthalten mehr als anerkannt.

Von dieser Win-Win-Situation sind alle begeistert. Der Bauer, der Konsument und der Restaurantgast. Der nächste logische Schritt für Christandl ist, dass alle diese Vorteile sowohl den Konsumenten als auch dem Handel marketingtechnisch näher gebracht werden sollen. Mittelfristig will er die Logistik dieser natürlichen Produkte für den Konsumenten aufbauen und sucht sich „genussvoll“ die passenden Leute dafür. Dabei ist die Schweiz als Standort noch eine Insel der Seligen. Deren Auflagen sind durch die fehlenden EU-Vorschriften noch nicht so eingeschränkt.

Offensichtlich ist alles was der Steirer anfasst von Erfolg gekrönt. Sei es für seine alten Freunde in der Steiermark, für die Schweizer Biobauern, als Vorbild für seine Küchenbrigade, als Werbeträger für steirische Öle und Essig in der Schweiz oder aber als Ideenlieferant für den Anbau alter Kartoffelsorten wie Müsli, Parli, Röseler und Acht-Wucha-Nüdeli und als Inspirator zur Produktion von Bergheöl.

„Mit der Passion Kochen erreiche ich eine harmonische Verbindung zwischen verschiedensten Komponenten. Essen ist für mich eine Leidenschaft, die Körper und Geist spürbar gut tut. Durch die Schärfung der Sinne wird Genießen wieder zum wirklichen Genuss“, ist Freddy Christandls Vision und Lebenseinstellung, nicht nur ein marketingtechnisches Motto.

**Freddy Christandl,
Koch aus Leidenschaft: „Ich bin
felsensfest davon überzeugt, dass ein
Umdenken zum Ursprung der Natur in
allen Bereichen für die
Zukunft wichtig ist!“**

So ist es auch nicht verwunderlich, dass er in der Ausbildung versucht, neue Wege zu gehen. So werden alle seine Mitarbeiter – unabhängig von ihrem Status - gefördert und unterstützt. Um jegliche Aus- und Weiterbildung sowohl im fachlichen als auch im Persönlichkeitsbereich zu ermöglichen, kann es schon vorkommen, dass der Chef persönlich in seiner Freizeit Dienst macht.

Neues Buch in Vorbereitung

„Ich bin glücklich, wenn der Teller zum Gast geht und ich aus tiefster Über-

zeugung weiß, dass alles auf dem Teller stimmt. Die Erzeugung, die Qualität und die Zubereitung! Nahzu jeder Teller wird von mir persönlich kontrolliert, bevor er zum Gast geht“, erklärt der Steirer ein Qualitätskriterium, das in seiner Lehrzeit mit 300 Schnitzeln täglich wohl nicht möglich war. „Genuss heißt die Sinne zu sensibilisieren! Die Menschen müssen wieder lernen, richtig zu essen. Nur was langsam wächst, ist nachhaltig! Und gerade diese Nachhaltigkeit muss in den Küchen wieder Einzug halten. Damit geht es zurück zum Ursprung!“

Gemeinsam mit seinem früheren Mentor und Lehrer Lucas Rosenblatt veröffentlichte er bereits vier Bücher. „Rosenblatt hat mein Talent sehr früh erkannt und stets gefördert“, streut er seinem heutigen Freund Rosen. „Genau so mache ich es heute mit meinen Mitarbeitern.“ Die Bücher „Tomaten – kreative Saisonküche“, „Kochen mit Sauerkraut und Sauerrüben“, „Blattsalate“ und „Quitten, das Comeback einer vergessenen Frucht“ sind im Fona Verlag in der Schweiz erschienen und fanden reißenden Absatz. „Das nächste Werk ist bereits in Arbeit, allerdings die Zeit noch nicht reif dafür“, lässt Christandl auch eine „geistige Frucht“ nachhaltig heranwachsen.

Mama kocht am besten

Seine Freizeit verbringt Freddy Christandl daheim in der Steiermark, wo er sich über die unnachahmlichen Gerichte seiner Mutter freut: Steirische Schmankerln wie Frittatensuppe, Backendl mit Erdäpfelsalat und Käferbohnsensalat mit Kernöl. Am besten findet er Mutters Küche. „Meine Mutter ist die beste Köchin. Da kommt kein Haubenkoch heran. Allein die Kindheits-erinnerungen an unsere gemeinsamen Essen zu Hause und dazu der Duft in der Küche machen die Besuche immer zu etwas ganz Besonderem“, schwärmt der weitgereiste und Gault Millaut Geadelte von seinem eigenem Ursprung.

Im Juni 2007, nach über zehn Jahren, schließt sein geliebtes Restaurant und Hotel aus privaten Gründen der Hoteliersfamilie für immer. Das beliebte und traditionsreiche Haus muss Luxuswohnungen für die feinste Schweizer Gesellschaft weichen. Ideen und Angebote für die Zeit danach sind bereits vielfach vorhanden, was er aber künftig genau macht, das lässt Christandl derzeit noch offen. Er will auf jeden Fall seine Visionen Realität werden lassen. „Ich weiß, es finden sich die richtigen Personen zur richtigen Zeit am richtigen Ort.“

