

**GRILL&CHILL: Reto Mathis, wer an St. Moritz und Essen denkt, dem kommt primär das Gourmet Festival, dessen OK-Präsident Sie sind, mit all den eingeladenen Spitzenköchen in den Sinn. Und nun rufen Sie am 24. Juli zum Grillevent auf die Corviglia...**

Reto Mathis: Aber sicher! Und man kann die Anlässe durchaus in einem Kontext sehen; wir sind bemüht, auch im Sommer kundenorientierte Formate zu finden. Und dazu gehört jetzt auch dieser Grillevent, dem wir den Namen «The heat is on!» gegeben haben.

#### **Wie kommen Sie zur Grilleidenschaft?**

Ein eigentliches Schlüsselerlebnis gibt es im Grunde genommen nicht. Ich entstamme einer Familie, bei der gegrillt wurde, wenn wir uns auf den Sonntags-spaziergang begaben. Das war eine primär wurstlastige Angelegenheit, kulinarisch nichts Besonderes. Die Leidenschaft geweckt haben eher unsere alljährlichen Florida-Ferien, in die wir zwischen 1990 und 2000 verreisten. Wir haben jeweils ein Haus gemietet und dort war die ganze Barbecue-Infrastruktur vorhanden. Was lag näher, als jeden Tag zu grillieren? Mit dem Meer vor der Nase und all den Grillspezialitäten, mit denen die Amerikaner Warenhäuser füllen.

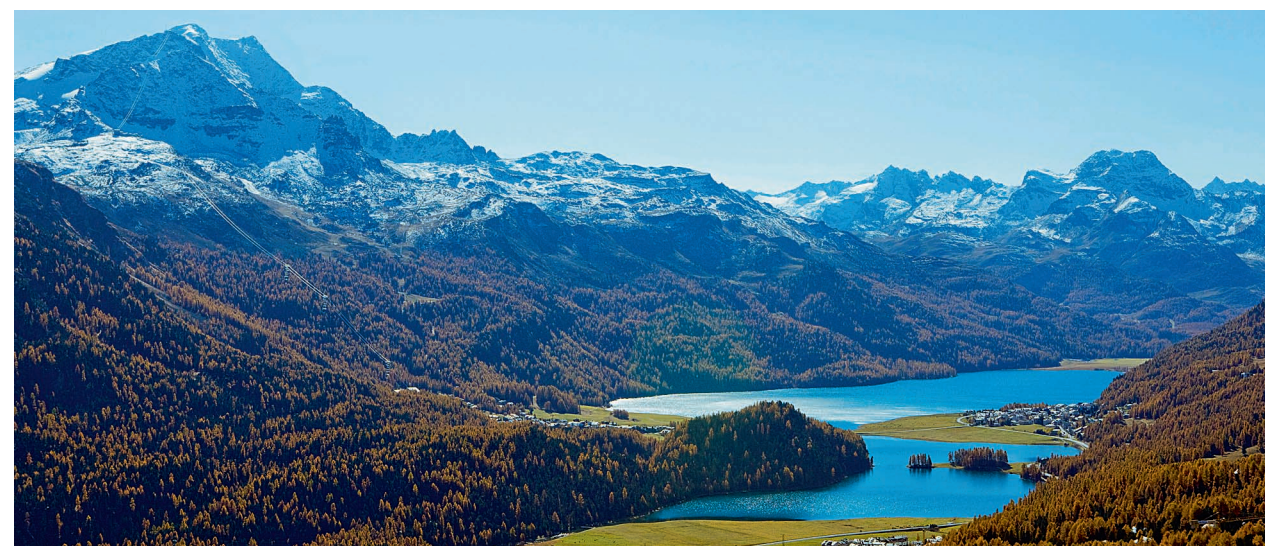
#### **Und nun zeigen Sie den Schweizern, was die Amerikaner können?**

Nicht unbedingt. Mich fasziniert etwas anderes: 99,9 Prozent aller Männer packt doch der Urinstinkt, wenn sie Feuer sehen. Dann machen sie eine Art Metamorphose durch und fühlen sich plötzlich zum Grillieren berufen. Es ist eine durchaus edle Haltung, wenn man sich als beschützendes Mann vor die Familie stellt und sich als Koch um die Nahrungsaufnahme kümmern will. Das Problem ist nur –die meisten können es gar nicht. Mir tun daher die übrigen Familienmitglieder und Freunde leid. Es gab also nur einen Ausweg: Ich fasste den Entschluss, mich als Winkelried in diese Front von Nicht-Könnern zu stürzen und rief diesen Grillevent ins Leben –«for men only»!

**Und was hoffen Sie, den Grillspieß in der Brust quasi, mitgeteilt zu haben?**



**Das sind ja schöne Aussichten: Am 24. Juli 2010 lädt der St. Moritzer Spitzengastronom Reto Mathis zum ersten Grillevent auf die Corviglia. Zum Anfang gilt die Devise «for men only». Von Michael Martin**



Es gibt verschiedene Ebenen, auf denen wir wirken wollen. Zunächst einmal geht es um die technischen Grillkenntnisse überhaupt. Es gibt ja Typen, die fackeln die halbe Schrebergartenkolonie ab, wenn sie den Grill anwerfen. In solchen Fällen ist die Stimmung im Eimer, bevor das Fest angefangen hat. Es geht also darum, Grundkenntnisse zu vermitteln, wie man einen Holzkohle- und einen Gasgrill so in Betrieb nimmt, dass einem perfekten Grillvergnügen nichts mehr im Wege steht. Daher bin ich froh, dass wir mit Weber einen Partner auf Grillebene gefunden haben, der mit seinen Produkten vor Ort vertreten sein wird.

#### **Damit aber ist noch keiner satt.**

Das stimmt natürlich. Aber wir wollen auch einen Grillkurs nicht mit dem Dessert anfangen. Der zweite Schwerpunkt des Tags gilt den Kochtechniken, weil es schliesslich ein Unterschied ist, ob wir eine Wurst auf dem Rost haben oder bei 80 Grad Spareribs im Smoker zur Perfektion garen wollen. Wir wollen die noch ahnungslosen Grillfreunde so mit Grundkenntnissen versehen, dass sie sensibilisiert sind für die Apparate und die Techniken.

#### **Das tönt fast schon nach einem Grillstudium...**

Nein, nein. Allzu akademisch wird die Geschichte nicht. Wir werden auch nicht die Theorie überstrapazieren, sondern eng an den Grillprodukten bleiben. Was eignet sich, um auf den Rost gelegt zu werden? Was nicht? Was muss man beachten beim Fleisch, beim Fisch, bei Gemüse und bei Geflügel? Wie sieht die perfekte Marinade aus? «Learning by grilling» könnte man sagen und ich bin der «master of desaster». Wer diesen Grilltag überstanden hat, kriegt eine Art Diplom. Die goldene Wurst sozusagen, um nicht zu sagen die schwarze.

**Jetzt kennt man aber St. Moritz und auch Reto Mathis nicht unbedingt von der einfachen Wurst her, sondern eher vom gepflegten weissen Trüffel. Was tun Sie, damit das Image keinen Russschaden erleidet?**

Nun, ein paar edle Sachen habe ich natürlich vorgesehen. Die Leute sollen