

Der besondere Tipp für Gour-med-Leser

Warum denn in die Ferne schweifen, wo die Schweiz doch liegt so nah!

Otavio Cavegn vom Hotel-Restaurant „Bela Riva“

Der „Meister der Terrinen“ hat ein Faible für Füllungen

Ursula Robbe

Mit dem gefüllten Hecht fing alles an: Durch einen Fernsehbericht über „Großmutter's Küche“, den er nur bruchstückhaft verfolgte, erfuhr Otavio Cavegn von einem alten Rezept, das ihm nicht mehr aus dem Kopf ging. Schließlich füllte er einen Hecht mit Saibling und geräuchertem Lachs. Seitdem hat der 28-jährige ein Faible für Rouladen und Terrinen – Gerichte,

die mit großem Arbeitsaufwand zubereitet werden müssen. Und nicht nur damit hat der junge Schweizer in seiner Küche bis zur Perfektion experimentiert: Otavio Cavegn ist ein absoluter Ausnahmekoch.

Sicher wäre er schon Mitglied der Crew eines Sterne-Restaurants, würde er sich nicht der Familientradition verpflichtet fühlen. Vor 17 Jahren hatte seine Mutter Otavia Cavegn-Uffer in dem Oberhalbsteiner Ferienort Savognin im Kanton Graubünden das neu erbaute Hotel-Restaurant „Bela Riva“ eröffnet. Ihre Tochter Pamela Cavegn-Gutche, von Beruf Hotelfachfrau, kümmert sich um alle anfallenden Büroarbeiten und unterstützt die Mutter beim perfekten Service in der Gaststube und im „Gourmet-Stübli“, das im „Guide Bleu Schweiz“ empfohlen wird und das der GaultMillau im vergangenen Jahr mit 13 Punkten auszeichnete.

„Nur“ 13 Punkte, bedauert Otavio Cavegn, weil die Weinkarte damals noch „etwas konzeptlos“ gewesen sei. Ein Grund für das Gastronomie-Trio, diese sofort gründlich zu überarbeiten. Als Nächstes soll das Angebot an Champagner erweitert werden, weil auch die Nachfrage nach dem Gourmet-Menue ständig steige. „In dieser Kategorie“, so Otavio Cavegn, „ist eine

entsprechende Auswahl an erlesenen Champagner-Sorten auf Dauer unverzichtbar.“

Der ambitionierte Schweizer, der im Alter von 21 Jahren die Führung der bis dahin gutbürgerlichen Küche im elterlichen Betrieb übernahm, hatte sich vorher im „Hilton Hotel Basel“ bewährt. Trotzdem habe es eine Weile gedauert, bis er auch im „Bela Riva“



Cavegn's Spezialität - gefüllter Hecht

alles im Griff hatte. Vor vier Jahren war die Zeit reif, sich den nötigen Freiraum zu schaffen, der Kreativität am Herd zulässt: Er begann, selbst kreierte Gerichte zuzubereiten und seine aufwändige Kochkunst mehr und mehr zu perfektionieren. „Der Erfolg“, sagt Otavio Cavegn nicht ohne Stolz, „ist sensationell.“

Ein hohes Maß an Ideenreichtum sowie feines Gespür für ausgefallene geschmackliche Kombinationen zeichnen den jungen Koch aus. Was Otavio Cavegn auf den Teller zaubert, lässt einen alles andere um sich herum vergessen. Schon das Amuse-bouche – Kaninchongalantino mit geräucherter Entenbrust und Löwenzahn-Johannisbeerconfit – ist ein Gedicht. Es folgt ein Medaillon vom gefüllten Bachsaibling mit geräuchertem Butterfisch an Mango-Chutney. Exakt auf den Punkt ist auch der nächste Gang: Gefüllte Mais-Pouletbrust an Aprikosen-Madeirasauce mit Rucola-Pappardellen und sautierten Pfifferlingen. Schließlich der lang ersehnte Höhepunkt: Den mit geräuchertem Lachs und Saibling gefüllten Hecht serviert der hochtalentiert, aber bescheiden auftretende junge Schweizer persönlich. Zu dem Fisch gibt es Pürree von blauen Kartoffeln im Kürbis-Bröselkorb, caramelierte Cherrytomaten, einen glasierten Minikürbis und köstliches Petersilien-Honigpistou.

Auffallend ist Otavio Cavegns Sinn für Ästhetik. Wie man aus Rettich Schmetterling und Kakadus formt oder zum Beispiel Mäuse aus Radischen, hat der Schweizer beim Weltmeister im Gemüse- und Früchteschnitzen gelernt. Als Dessert gibt es nochmals eine Terrine – mit Pflaumen und natürlich stilvoll arrangiert. Das dekorative I-Tüpfelchen besteht aus Orangen- und Kapuzinerblüten. Zum Abschluss des hochkarätigen Mahls serviert Pamela Cavegn-Gutche einen überaus milden, mehrfach ausgezeichneten Bündner Marc aus Gewürztramenen.



Blick ins Restaurant

neten Bündner Marc aus Gewürztramenen.

Um die Gäste auch im Winter nach allen Regeln der Kunst verwöhnen zu können, beschäftigt Familie Cavegn während der Skisaison fünf Köche. Nur so ist gewährleistet, dass der „Meister der Terrinen“ auch in dieser Zeit seiner aufwändigen Leidenschaft – dem Füllen von Fisch, Fleisch und Früchten – frönen kann. Wachsende Nachfrage und die Begeisterung seiner Gäste sind dabei Ansporn für ihn, der sich noch weiter entwickeln will und ständig über neue kulinarische Kompositionen nachdenkt. Sein besonderes Interesse gilt jedoch nach wie vor einem Gericht, in dem er seinen beruflichen Erfolg begründet sieht und dem er sich „irgendwie verpflichtet“ fühlt: dem gefüllten Hecht.

Das Hotel-Restaurant „Bela Riva“ befindet sich in dem 1200 Meter hoch gelegenen Savognin in unmittelbarer Nähe der Bergbahnen, der Langlaufloipe, der Skischule und des Kinderclubs „Pinocchio“. Das Bündner Wintersportparadies bietet Skifahrern und Carvern fantastische Pisten von über 80 Kilometern Gesamtlänge. Die Hänge sind

durch moderne Skiliftanlagen bis auf schneesichere 2713 Meter hinauf erschlossen. Im Tal, entlang des Flusses Julia, finden Langläufer interessante Loipen und Winterwanderer herrliche Wege in einer atemberaubenden Landschaft. Ebenfalls im Angebot: Schneeschuhlaufen - ein gelenkschonender Sport für alle Altersstufen.

Fotos: Ursula Robbe



Weitere Informationen:

Hotel Restaurant Bela Riva
CH - 7460 Savognin
Fam. O. Cavegn-Uffer
Tel.: 0041 - 81 - 684 2425
Fax: 0041 - 81 - 684 3505
info@bela-riva.ch
www.bela-riva.ch

Savognin Tourismus
Stradung
7460 Savognin
Tel.: 0041 - 81 - 659 16 16
Fax: 0041 - 81 - 659 16 17
www.savognin.ch