

SO GRÜN, SO BEEINDRUCKEND Peter Knogl für einmal nicht in der Küche des «Cheval Blanc», sondern in einem dominikanischen Tabakfeld, wo der Rohstoff für die Davidoff-Zigarren wächst.



Die *Davidoff Tour Gastronomique* 2016 ist eröffnet. Und zwar in der Dominikanischen Republik. Von hier stammt der Rohstoff für die berühmten Zigarren. Als Starthelfer dabei: Spitzenkoch *Peter Knogl* vom «Cheval Blanc» in Basel.

Haute Cuisine und Tabak

Davidoff Tour Gastronomique

Text *Elsbeth Hobmeier*
Fotos *Marcus Gyger*

«MICH HAUT SO SCHNELL NICHTS UM», sagt Peter Knogl. Und lacht dabei spitzbübisch übers ganze Gesicht. Man glaubt dem Hünen aus Bayern aufs Wort. Er hat Bodenhaftigkeit. Er kennt sein Metier. Er ist weitgereist und welterfahren. Er spricht fließend Spanisch. Und er findet sofort Kontakt, wo auch immer er auftaucht.

Alle seine Fähigkeiten kann er jetzt brauchen. Hier ganz besonders, am Ursprungsort der Davidoff-Zigarren, in der Dominikanischen Republik. Peter Knogl kommt die Ehre – und die ebenso grosse Verpflichtung – zu, die erste internationale Davidoff Tour Gastronomique zu eröffnen. Eine nicht ganz einfache Aufgabe, an der manch ein Koch verzweifeln würde. Nicht so der Chef des «Cheval Blanc» im Basler Hotel Les Trois Rois, geadelt mit der höchsten Auszeichnung, die man als Koch überhaupt erringen kann: 19 Gault-Millau-Punkte und 3 Michelin-Sterne. In der Schweiz gibts – nach dem Tod des ebenso hoch dotierten Benoît Violier – zurzeit nur noch einen anderen Chef in dieser Liga: Andreas Caminada in Fürstentum GR.

Warum eröffnet gerade Peter Knogl die Davidoff Tour Gastronomique? «Beide, das Restaurant Cheval Blanc und unsere Firma Oettinger Davidoff, sind in Basel zu Hause», erklärt Hans-Kristian Hoejsgaard, CEO und Mitglied des Verwaltungsrats. Und warum das grosse Engagement für die Spitzen-gastronomie, das die Firma mit ihren Tours Gastronomiques seit 15 Jahren zeigt? «Gutes Essen, guter Wein und gute Zigarren gehören zusammen und ergänzen sich perfekt. Wir pflegen diesen Kontakt im Zeichen des Genusses bewusst», sagt Hoejsgaard, lehnt sich in der Lounge am Meer zurück und zieht genüsslich an einer Zigarre. Dies tut auch Peter Knogl hin und wieder, «hier weit öfters als zu Hause». Und hier hat der Spitzenkoch auch sein «erstes Mal» erlebt – nicht das Rauchen, aber das Rollen einer Zigarre. Er ist tief beeindruckt, als er durch die weiten Tabakfelder und die Lagerhallen voll von zum Trocknen aufgehängten Tabakblättern schreitet. Auf Anhieb versteht er sich mit Hendrik Kelner, dem charis-

matischen Gründer und langjährigem Geschäftsführer der dominikanischen Anlagen. Der heute 71-jährige Hendrik Kelner hat sein Leben dem Tabak und dessen Anbau gewidmet. Er gilt als weltweit bester «Master Blender», als bester Kenner der verschiedenen Tabakaromen und deren Mischung, die für die Herstellung einer Spitzenzigarre nötig ist. Der Tabakguru Hendrik führt den Kochguru Peter durch seine Welt und zeigt auf die Felder und die Hügel seiner dominikanischen Heimat: «Wir leben hier in einem gelobten Land. Oben auf den Anhöhen wächst Kaffee, weiter unten stehen Mahagonibäume; es folgt die Kakaozone, und am Fuss der Hügel gibt es die beste Erde für den Tabak.»

IN DEN DAVIDOFF-FABRIKHALLEN lässt sich Knogl dann den Werdegang dieses Spitzenproduktes erklären, das hier in sage und schreibe 170 Schritten, vom Tabakblatt bis zur fertigen Zigarre, entsteht. Die Blätter werden getrocknet, fermentiert, von der festen Mittelrippe befreit, halbiert und glatt gestrichen. Verschiedene Tabaksorten ergeben die Aromatik der Füllung. Sie wird in ein besonders feines, wertvolles Deckblatt gehüllt, gerollt, geschnitten, gelagert, etikettiert, verpackt, verschickt. Über 1500 Frauen und Männer sind in der Produktion tätig; sie arbeiten in grossen Hallen. Viele von ihnen mit einer Zigarre im Mund – «das ist wohl bald der einzige Arbeitsplatz, an dem geraucht werden darf», witzelt Peter Knogl. «Ja, und jeder darf hier so viele Zigarren rauchen, wie er will», bestätigt Hendrik Kelner. Geduldig zeigen die flinken Frauen und Männer dem Schweizer Spitzenkoch, wie eine Zigarre gerollt und geschnitten wird. «Ich kenne mich mit dem Schneiden eines Filets halt besser aus», meint Knogl – und nimmt mit sichtlichem Stolz seine erste selbstgerollte Zigarre in Empfang: eine Davidoff Grand Cru Toro.

UND WAS ERLEBT EIN TOPKOCH, wenn er sich auf das Wagnis einlässt, auf einer karibischen Insel einen Sechsgänger zu servieren, der dem Standard, den er zu Hause tagtäglich bietet, mindestens einigermassen entspricht? Einige Überraschungen! «Wo ist das

«Fische grillieren oder Fleisch braten beherrsche ich besser als Zigarren von Hand rollen»

Spitzsieb?» – «Wo sind die zu Hause vorbereiteten Fonds?» Und vor allem: «Wo ist der Fisch?» So tönt es in der Küche des Resorts Casa de Campo. Peter Knogl und seine drei Köche, die er aus dem «Trois Rois» mitgebracht hat – Rainer Schmitt, Michael Häsch und Luca Haase –, packen die Ware aus, die von Basel nach Santo Domingo geflogen wurde. Spitzsieb weg, Fonds weg. Und vor allem: Der Atlantik-Steinbutt bleibt unauffindbar. Irgendein Chef der Resort-Restaurants kann ihn wohl brauchen. Peter Knogl bleibt cool. «Da müssen wir improvisieren», meint er zu seiner kleinen Crew. Zu Hause hatten sie sich vorbereitet, hatten gemeinsam überlegt: Was ist umsetzbar? Welche Produkte gibt es vor Ort, welche nicht? Und was ist logistisch zu bewältigen? «Ich wollte keine schweren Gerichte in diesem warmen Klima, also keine Foie gras, keine Taube», erklärt Knogl. «Und vor allem wollte ich in Unkenntnis der Infrastruktur kein Risiko eingehen – also keinen Fisch, der à la minute gebraten werden muss.» Was für eine weise Voraussicht! Denn der Küchenstandard im durchaus schicken Fünf-Sterne-Resort Casa de Campo in La Romana ist meilenweit entfernt von der perfekten Einrichtung im Hotel Les Trois Rois in Basel. Ein Labyrinth von Produktionsküchen, offene Grillstellen, eine einzige Anlage zum Sous-vide-Garen, ein eher kärgliches Sortiment an Pfannen – und vor allem: kilometerlange Wege zwischen dem Küchenkomplex und dem romantischen Strandrestaurant am Minitas Beach, wo die grosse festliche Davidoff White Gourmet Night stattfinden soll. «Die Logistik ist die grösste Herausforderung», sagt Peter Knogl, der sich auch dadurch nicht aus der Ruhe bringen lässt. Zwölf Jahre Erfahrung als Executive Chef in verschiedenen Hotels haben ihn gelehrt,



MIT DEM GRILL AN DEN STRAND, ein paar Fische drauf – nicht gerade fürs grosse Gourmetdinner, aber umso mehr für die Ferienstimmung.



SCHWEIZER QUARTETT AUF DEM DOMINIKANISCHEN MARKT: Luca Haase, Rainer Schmitt, Michael Häsch und Peter Knogl (v.l.).



«DER FISCH SCHAUT GUT UND FANGFRISCH AUS», stellt Knogl am Stand der Pescaderia Gabriel anerkennend fest.



DIE KILOMETERLANGEN WEGE zwischen Produktionsküche und Strandrestaurant sind eine logistische Herausforderung.



ZWEI GROSSE KÖNNER, zwei verschiedene Metiers, eine gemeinsame Passion: Spitzenkoch Peter Knogl (l.) und Master Blender Hendrik Kelner.



PATRICIA RODRIGUEZ ist eine geduldige und charmante Lehrerin – der fachgerechte Dreh am Ende der Zigarre ist gar nicht so einfach.



SO WIRD DAS INNENLEBEN der Davidoff-Zigarre gerollt und zusammengepresst: Peter Knogl lässt es sich von Qualitätskontrolleur Julio Martinez zeigen. Und nimmt schon mal einen Zug.



IMMER ERST MAL DARAN RIECHEN: Dies gilt für getrocknete Tabakblätter genauso wie für Lebensmittel. Peter Knogl ist begeistert von den Aromen.

Davidoff Tour Gastronomique

SO KÖNNTE DAS PARADIES AUSSEHEN: das Strandrestaurant an der Minitas Beach im Resort Casa de Campo.



VON CHEF ZU CHEF Peter Knogl verwöhnt Davidoff-CEO Hans-Kristian Hoejsgaard (r.) und seine Ehefrau Amanda beim Galadiner.

All inclusive! Tisch mit Traumsicht aufs Meer im Resort Casa de Campo

mit jeder Situation umzugehen. «Ich kochte schon vor 20 Jahren in der Karibik, arbeitete im «Tristan» auf Palma de Mallorca und im «Las Dunas» auf Marbella – ich kenne die Mentalität und die Sprache und weiss, dass einzig Freundlichkeit und Geduld zum Ziel führen.» Dass er fließend Spanisch spricht, ist hier in der Dominikanischen Republik ein unschätzbare Vorteil. So kann er ohne Dolmetscher mit Anthony Masas, dem hilfsbereiten Chefkoch des Resorts, verhandeln. Und auf dem lokalen Markt, den er zusammen mit seinen drei Köchen besucht – «damit wir ein wenig authentisches Lokalkolorit mitbekommen» –, schreitet Knogl unbeirrt von Stand zu Stand und diskutiert über Koriander und Stangensellerie, Zimtstangen und Melonen. Um die Fleischauslagen macht das Quartett einen Bogen, leicht angeekelt schauen die jungen Köche auf die Fliegen-schwärme. Die Fische hingegen scheinen frisch, «die Papageienfische, Makrelen und Red Snapper hier schauen nicht schlecht aus», meint Knogl am Stand

eines Fischers. Allerdings verzichtet er auch hier auf einen Kauf. «Die Qualität würde den Ansprüchen unserer Küche nicht genügen», erklärt der hochdekorierete Spitzenkoch knapp. Genug der Ausflüge und Besichtigungen. Für das Kochquartett aus der Schweiz heisst es jetzt: ab in die Küche! Am Freitagabend steht ein Art-and-Gourmet-Cocktail in der «Davidoff Art Residency» an, wo internationale Künstler mit karibischen Nachwuchstalenten zusammen arbeiten. Als Signature Dishes liefert Peter Knogl mit seiner Crew die Häppchen zum Cocktail: Macarons aus Randen mit Wasabi, in Tapioka-Chips gewickeltes Rindfleisch, Tintenfisch-Espuma und Erdbeer-Gazpacho mit Pata negra. Sie gehen weg wie die sprichwörtlichen warmen Weggli – das Publikum ist begeistert. Am Samstag heisst es für das Schweizer Kochquartett früh aufstehen: Um sechs Uhr sind die vier Männer bereits in der Küche, um den grossen Start-Event der Tour 2016, die «Davidoff White Gourmet Night» am Strand, zu bestrei-

ten. Das Programm ist anspruchsvoll: Eine Gurkengazpacho als Amuse-Bouche, Tuna und Avocado an einer Meerrettich-Sushi-Vinaigrette, dann ein cremiger Jalapeno-Espuma mit Tomaten, gefolgt von Hummerravioli an einer leicht scharfen Sauce mit Curry und Zitronengras. Als Hauptgang begeistert ein Rib-Eye vom Wagyu-Beef mit Shiitake-Pilzen und Yuzu, gefolgt von einer Piña colada mit Lychees sowie einer Dessertsymphonie aus Granny-Smith-Apfel, Ingwer und Yoghurt. Die Festgesellschaft von rund 70 Gästen – allesamt in Weiss – ist begeistert, allen voran die aus Sion stammende Schweizer Botschafterin Line Marie Leon-Pernet: «Sieben Gänge, so leicht, so würzig, so aromatisch – ich habe alles genossen und fühle mich «vögelwohl», sagt sie strahlend. Auch Peter Knogl ist nach dem Event zufrieden: «Eine tolle Sache, diese Davidoff-Gastro-Tour.» Alle Hürden sind überwunden und schon vergessen. Wie sagte er doch, der grosse Schweizer Chef: Ihn haut so schnell nichts um. ●



ET WAS WENIGER PARADIESISCH sind die kleinen Produktionsküchen. Doch Chef Anthony Masas (r.) kennt sich aus.