



Ein Spitzenkoch als Nusstorten-Verkoster: Welche der von BT-Chefredaktor Luzi Bürkli servierten Köstlichkeiten ihm am besten schmeckt, steht für Jacky Donatz schnell fest.

Herz versus Vakuum-Beutel

Er führte 17 Jahre das renommierte Restaurant «Sonnenberg» in Zürich. Welche Pläne er nun hegt und was ihm an jungen Köchen missfällt, erklärte der Engadiner Spitzenkoch Jacky Donatz am Montag in der Gesprächsreihe «BT in der Beiz».

► FRANCO BRUNNER (TEXT)
UND YANIK BÜRKLI (FOTOS)

W

Was wurde in den vergangenen Wochen und Monaten gemunkelt. Die ganze kulinarische Schweiz stellte sich die Frage, was wird er wohl als nächstes tun? Gemeint ist der Engadiner Spitzenkoch Jacky Donatz, der sich Ende des vergangenen Jahres nach insgesamt 17 Jahren vom mit 15 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten «Sonnenberg» in Zürich verabschiedet und somit das Kochzepter des inoffiziellen Restaurants des Weltfussballverbandes (Fifa) abgegeben hatte. Viel wurde spekuliert, viel falsch berichtet, wobei beinahe jedes halbwegs namhafte Lokal irgendeinmal in Zusammenhang mit seinem Namen genannt worden ist. Donatz selber schwieg eisern und liess bloss wissen, dass seine Ideen erstmal reifen müssten und er zu gegebener Zeit die Öffentlichkeit schon noch informieren würde. Am Montagabend liess das in Samedan aufgewachsene Koch-Schwertgewicht bei «BT in der Beiz» im Restaurant «Frohsinn» in Chur die Katze dann überraschenderweise aber gleich zu Beginn des Gesprächs mit BT-Chefredaktor Luzi Bürkli aus dem Sack. Nun ja, zumindest die halbe Katze. Immerhin verriet Donatz, dass er ab dem 20. August jeden Sonntagmittag in einem Restaurant im Zürcher Kreis 1 kochen werde. Um welches Restaurant es sich dabei genau handelt und wie die Projektidee im Detail aussieht, wollte der 65-Jährige dann aber doch noch nicht preisgeben. Nur so viel. Er freute sich unheimlich, dass er junge Partner gefunden habe und auf diese Weise sein Wissen weiter geben könne.

Einzigartige Karriere

An Fachwissen fehlt es Jacky Donatz selbstredend nicht, wie die Gäste im «Frohsinn» im Laufe des äusserst launigen Gesprächs immer wieder feststellen konnten. Kein Wunder bei dieser Erfahrung eines Kochs, der seine Lehre in den Restaurationsbetrieben des Flughafens

Zürich absolviert hat und als gerade einmal 24-jähriger Jungkoch im «Castello del Sole» in Ascona seine erste Küchenchef-Stelle angetreten hat. Danach folgte eine aussergewöhnliche Karriere, die in der knapp zwei Jahrzehnte andauernden und von seinen Klassikern wie Mezzelune, Siedfleisch oder den Kalbskoteletts dominierten «Sonnenberg»-Ära gipfelte. Wohl nicht zuletzt auch aufgrund dieses imposanten Hintergrunds liess sich BT-Chefredaktor Bürkli gerne und widerspruchlos von Donatz in die Schranken weisen, als dieser ihn auf die Frage,



wie man denn die beste Bratwurst koche, erstmal trocken aber eindringlich darauf hinwies, dass eine Bratwurst nicht gekocht, sondern gegrillt werde.

Wenn es um das Kochen, die dazugehörige Leidenschaft oder das nötige Produktverständnis geht, versteht Donatz ohnehin keinen Spass. So sparte er im Laufe des Gesprächs auch nicht mit Kritik an der heutigen Koch-Generation. Die Jungen würden einfach anders kochen als er und seine Kollegen von damals, sagte Donatz. Sie würden sich nicht mehr die Zeit nehmen,



Geschichten aus 17 Jahren «Sonnenberg»: Jacky Donatz erzählt von seiner Zeit im «Fifa-Restaurant» und von seiner Freundschaft mit Sepp Blatter.

die es brauche. Oder um es noch präziser auszudrücken. «Wir Alten kochen mit Herz, nicht mit dem Vakuum-Beutel.» Diesbezüglich fehle ihm auch die Unterstützung seitens des Kantons. Denn wenn man sich anschau, wie wenig Schweizer Chefköche in den hiesigen Hotelküchen stünden, sei dies doch bedenklich. «Und wenn man schon immer davon spricht, dass man touristisch in diesem Kanton wieder etwas unternehmen muss, wäre es doch einmal ein guter Anfang, in die Ausbildung von einheimischen Köchen zu investieren», sagte Donatz weiter.

Wenn der Engadiner seine leise und manchmal auch etwas lautere Kritik anbrachte, wirkte er dabei nie verbittert oder verärgert. Es wurde einfach unmissverständlich klar, dass dieser Mann mit Haut und Haaren seinen Beruf lebt und sein Wissen im Sinne eines unterstützenden Inputs gerne weitergibt und teilt. Etwas, das er unter anderem mit seinem Kochbuch tut, das im September erscheinen wird.

Echte Freundschaft

Geteilt hat Donatz an diesem Abend mit den anwesenden Gästen selbstredend auch ein paar Geschichten aus seiner «Sonnenberg»-Zeit. Zum Beispiel jene des Bratwurst-Corners, den er auf der «Sonnenberg»-Terrasse einmal lanciert hatte und mit dem er im ersten Jahr grosse Verluste einfuhr. Oder die Anekdote mit dem ehemaligen Fifa-Präsidenten Joseph «Sepp» Blatter, dessen

Penalty er bei einem Fussballanlass habe halten können, was ihn heute noch diebisch freue. Weniger Freude hatte Donatz indes daran, wie mit Blatter in der Öffentlichkeit im Rahmen des ganzen Bestechungs- und Korruptionsskandals der Fifa umgegangen worden ist. «Sepp Blatter ist ein wunderbarer Mensch mit einem ebenso wunderbaren Charakter», stellte Donatz klar. Deshalb sei es für ihn selbstverständlich gewesen, dass er auch in den schweren Zeiten seinen Freund unterstützen würde. Eine Freundschaft, die sich im Laufe der 17 Jahre «Sonnenberg» entwickelte, wie Donatz erklärte. Eine Freundschaft auch, die noch heute gepflegt wird. «Wir gehen noch immer ein bis zweimal pro Monat gemeinsam essen.»

Die Kunst des Einfachen

Apropos essen. Wenn man schon einmal einen Spitzenkoch des Kalibers eines Jacky Donatz zu Gast hat, gibt es zwei Dinge, die unumgänglich sind. Zum einen die Frage nach einem ganz besonderen Rezept und zum anderen, ein Testessen durchzuführen. Dies dachte sich auch BT-Chefredaktor Bürkli und bot Donatz fünf verschiedene Bündner Nusstorten von regionalen Produzenten zur Blindverkostung an. Ein Angebot, das der Gourmet-Koch nur all zu gerne annahm, und auch ziemlich schnell seinen Favoriten auserkoren hatte. Sieger wurde die Zisler Nusstorte der Zisler Spezialitäten-Bäckerei in Samedan. Für den gebürtigen Samedaner Donatz natürlich ein absoluter Volltreffer.

Und die Frage nach dem Rezept? Da überraschte Donatz bei «BT in der Beiz» mit einem äusserst alltäglichen Alltagsgericht – dem Spiegelei. Aber Obacht. Ein Spiegelei im Stile zur Blindverkostung an. Ein Angebot, das der Gourmet-Koch nur all zu gerne annahm, und auch ziemlich schnell seinen Favoriten auserkoren hatte. Sieger wurde die Zisler Nusstorte der Zisler Spezialitäten-Bäckerei in Samedan. Für den gebürtigen Samedaner Donatz natürlich ein absoluter Volltreffer.

Und die Frage nach dem Rezept? Da überraschte Donatz bei «BT in der Beiz» mit einem äusserst alltäglichen Alltagsgericht – dem Spiegelei. Aber Obacht. Ein Spiegelei im Stile zur Blindverkostung an. Ein Angebot, das der Gourmet-Koch nur all zu gerne annahm, und auch ziemlich schnell seinen Favoriten auserkoren hatte. Sieger wurde die Zisler Nusstorte der Zisler Spezialitäten-Bäckerei in Samedan. Für den gebürtigen Samedaner Donatz natürlich ein absoluter Volltreffer.

Eine Pionierin der Surselva

Sie hat die **Entwicklung einer ganzen Region** in verschiedenen Rollen **massgeblich mitgeprägt: Hildegard Tönz**. Am Samstag ist sie im Alters- und Pflegeheim Ilanz mit **92 Jahren gestorben**.

ILANZ/GLION «Bis nach Bern zum Bundesamt für Landwirtschaft bin ich gegangen, um zu fragen, ob sie denn eine Strategie hätten, um die Situation der Bergbauern zu verbessern. Sie hatten keine, das hat mich zusammenzucken lassen.» So verriet es Hildegard Tönz vor 17 Jahren der romanischen Tageszeitung «La Quotidiana» in einem Blick zurück auf die Sechzigerjahre. Tönz, Bürgerin von Vals, aufgewachsen in Sankt Gallen, ausgebildet als Säuglings- und Kinderpflegerin, Absolventin der Schule für Sozialarbeit in Luzern, leitete ab 1965 die Bezirksfürsorgestelle in Ilanz, den späteren Sozialdienst, lebte in Sevgein. Und sie erkannte zusammen mit anderen: Die Surselva muss selber aktiv werden, um der Armut Herr zu werden – Bemühungen, die letztlich 1967 in der Gründung der Pro Surselva gipfelten, der Vorgängerorganisation der heutigen Regiun Surselva. Aber nicht nur bei deren Geburt half Tönz mit: Sie gründete und präsidierte die Familienhilfe, die später zur Spitex Surselva wurde; sie war Initiatorin der regionalen Musikschule; sie war – und das auch noch mehrere Jahre nach ihrer Pensionierung – für die Laaxer Casa Caltgera tätig, einst das Frauenhaus der Surselva. All das neben ihrer Tätigkeit als Sozialarbeiterin respektive von 1982 bis zum Ruhestand 1987 als Geschäftsstellenleiterin von Pro Senectute Graubünden, wo sie aus der «Ein-Frau-Stelle» eine flächendeckende kantonale Beratungsstelle machte, wie es in einer 2006 gehaltenen Laudatio für Tönz heisst – sie wurde damals als erste Bündnerin zum Ehrenmitglied des nationalen Berufsverbands Avenir Social erkoren.

Die Pionierin und Förderin der Sozial- und Gemeinwesenarbeit in der Surselva blieb auch im Ruhestand bis zum Heimeintritt vor zwei Jahren für die Belange der Altersarbeit und Gesundheitsversorgung in der Surselva engagiert. Die Trauerfeier in ihrem Gedenken findet am Freitag, 16. Juni, um 14 Uhr in der Ilanzer Pfarrkirche statt. (JFP)



Hildegard Tönz (1925–2017). (FOTO AUGUSTIN BEELI)

KURZ GEMELDET

Celerina sagt Ja zu Promulins Die Stimmbürger von Celerina haben an der Gemeindeversammlung vom Montagabend einstimmig Ja zum geplanten Neubau des Pflegeheims Promulins gesagt. So wurde dem Kredit für die Projektierung eines Pflegeheims über 281'460 Franken (Anteil Celerina) zugestimmt. Weiter wurden die Anträge für die Umwandlung des Spitals Oberengadin in die privatrechtliche Stiftung «Gesundheitsversorgung Oberengadin» und das Gesetz über die Förderung des Regionalflughafens Samedan sowie dessen Überführung in eine öffentlich-rechtliche Anstalt genehmigt. Der Jahresrechnung mit einem Ertrag von rund 23,5 Millionen und einem Ertragsüberschuss von 2,9 Millionen Franken wurde ebenfalls zugestimmt.

Auch Bever gibt grünes Licht Der Souverän von Bever hat sich am Montag für die Umwandlung des Spitals Oberengadin in die Stiftung «Gesundheitsversorgung Oberengadin» ausgesprochen. Grossmehrheitlich wurden an der Gemeindeversammlung laut einer Mitteilung auch die Anträge für den geplanten Neubau des Pflegeheims Promulins genehmigt. Mit zwei Gegenstimmen stimmten die Anwesenden ausserdem dem Gesetz über die Förderung des Regionalflughafens Samedan und der Gründung einer Infrastrukturunternehmung Regionalflughafen Samedan zu.

Aktion zur Fair-Preis-Initiative Die Verbände Gastrograubünden und Hotelleriesuisse Graubünden führen am Samstag, 17. Juni, eine Aktion zur Fair-Preis-Initiative durch. An der Churer Poststrasse werden Passanten über die Initiative informiert und Unterschriften gesammelt.