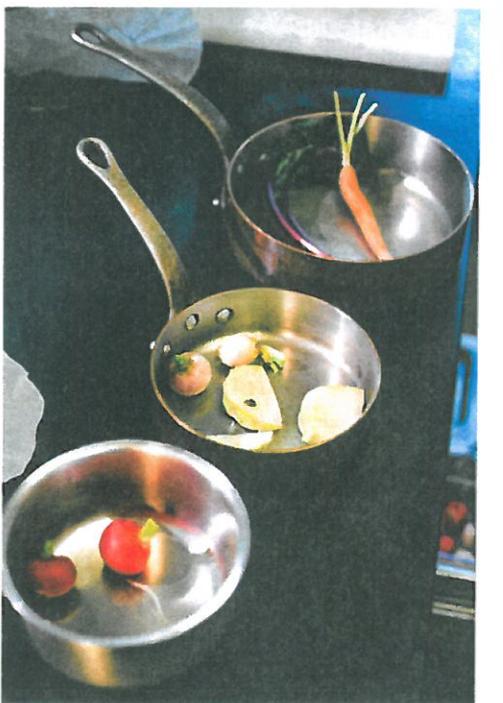


Kellner Manfred Neumayr und Chef Nicolas Curtil.



Vom eigenen Acker

Nicolas Curtil ist Koch-Quereinsteiger und eroberte mit seinem vegetarischen Lokal „Chez Nico“ bereits zwei Hauben

Text: Bernhard Rangger | Fotos: Stephan Elsler

Im „Chez Nico“ isst man wie in einer Familie. Der gemütliche Speiseraum in der kleinen Passage zwischen Maria-Theresienstraße und dem Landhaus verfügt gerade einmal über 14 Sitzplätze. Ein Kellner serviert das Essen. Nur ein Koch steht in der Küche und verwöhnt die Gäste mittags wie abends jeweils mit nur einem einzigen Menu. Und verzichtet dabei vollkommen auf Fleisch oder Fisch. „Wer will, kann bei mir sogar vegan essen“, meint Chef Nicolas Curtil. „Aus geschmacklichen Gründen möchte ich aber nicht auf Eier und Käse verzichten. Mein Gemüse baue ich seit einem Jahr selbst an. Es gibt sonst einfach zu wenig Auswahl in Tirol. Und auch die Frische lässt manchmal zu wünschen übrig“, verrät der gebürtige Schweizer, der in Paris aufgewachsen und in London zum Küchenchef avanciert ist.

Nicolas, oder Nico, wie ihn alle nennen, war stets ein guter Schüler. Doch mit sechzehn Jahren wollte er einfach nicht mehr lernen. Er begann zu arbeiten und die Welt zu erkunden. Mit 21 machte er dann die Matura nach und begann in London an der Uni Soundtechnik zu studieren. Mit seiner Freundin machte er ein Kleidergeschäft auf und als die Beziehung in die Brüche ging, heuerte ihn ein Gasthaus als Kellner an. Wenige Tage später wurde der Koch krank und Nico streifte sich selbst die weiße Kochweste über und stellte sich selbstbewusst hinter den Gastroherd. Obwohl nicht alles auf Anhieb gelang, war er zäh genug, seinen Chef zu überzeugen, und schon bald durfte er in einem weiteren Lokal am Wochenende den „Sunday Roast“, das traditionelle Sonntagsessen der Briten, herstellen.

KOCHKURS MIT 27 JAHREN

Sechs Monate lang besuchte er einen berufsbegleitenden Kochkurs und fasste den Entschluss: „Das ist es, was ich in Zukunft machen will!“ Der 27-jährige fand einen Job in einem sehr hochwertigen Restaurant mit nur vier Köchen, wo er wöchentlich bis zu 120 Stunden ohne Ruhetag kochen durfte. „Dort hab ich dann die Arbeit richtig kennengelernt!“ Nächste Station war ein exquisites 2-Sterne-Restaurant in Paris. Dann heuerte ihn ein Großhotel in Griechenland als Küchenchef an: „Ich hatte 40 Leute unter mir und wir mussten 2000 Gerichte pro Tag anfertigen. Ich hatte eigentlich nichts mehr mit dem Essen zu tun, sondern musste den ganzen Tag nur noch organisieren und einteilen!“ Er fasste den Entschluss, zu seiner Frau nach Tirol zu ziehen und arbeitete einige Monate im Aldranserhof. Tagelang Schnitzel

klopfen! Nico sagte sich: „Ich will das Essen, das meine Gäste verzehren, mit eigenen Händen spüren!“ Die einzige Alternative war die Selbstständigkeit. Nico verkaufte seine Wohnung in Paris und machte in der Landhauspassage ein kleines Restaurant auf. Es gab Fleisch- und Fischspezialitäten und schon nach kurzer Zeit hatte er sich einen guten Ruf erarbeitet.

GEWINNEINBRUCH NACH KÜCHENUMSTELLUNG

Doch als Nico für sich selbst den Entschluss fasste, kein Fleisch und keinen Fisch mehr zu essen, reifte ihm auch der Entschluss, diese Produkte in seiner Küche nicht mehr zu verarbeiten. Seine Gäste sahen das allerdings anders. Viele blieben aus, andere beschimpften ihn sogar in seinem Lokal. „Je mehr Druck ich bekam, umso fester wurde mein Entschluss – und meine Frau bestärkte mich zum Glück, durch gute Qualität einen neuen Kundenkreis aufzubauen!“ Im ersten Jahr schaffte er es nur noch knapp in die Gewinnzone, dann ging es nur noch bergauf. Vor allem die erste und im Vorjahr die zweite Haube von Gault Millau machten sein Lokal nahe dem Landhaus zum Kult. „Ich möchte, dass meine Gäste Tirol schmecken, weil es meine innerste Überzeugung ist, dass man für Frische lauter lokale Produkte verwenden muss“, so der erfolgreiche Koch-Quereinsteiger über seine Philosophie. Da es in Tirol zu wenig Auswahl an frischem Gemüse für ein vegetarisches Restaurant gab, entschloss er sich, in Mutters einen Acker anzulegen und dort seine eigenen Produkte zu ziehen. Er stellte eine Gärtnerin in Teilzeit an und lässt sie dort bis zu hundert verschiedene Gemüse- und Kräutersorten ziehen. „Die Pilze, Beeren und Kräuter im Wald sammle ich selbst. So kann ich mich mit Ausnahme der Wintermonate fast ausschließlich selbst versorgen“, so Nico, der in seinem Lokal Mittags wie Abends nur ein einziges Menü anbietet. „Das ist meine Geschäftsidee. Ich habe Platz für vierzehn Gäste. Denen biete ich Speisen auf gutem Niveau. Das ist nicht möglich, wenn ich das Lokal zweimal am Abend füllen will und das ist auch nicht möglich, wenn ich eine große Speisekarte anbiete“



Winter- gemüse

Zutaten:

6-7 Sorten Gemüse
(verschiedene Rüben, Radieschen, Karotten, Kohlrabi)
6 feine Rettich- und rosa Rübenscheiben
ein paar in Wasser gelegte milde Zwiebelringe
Wildkräuter, Sauerampfer, Salatblätter, Kapuzinerkresse
Olivenöl, Wasser, Salz

Für's Dressing:

40g Limetten, 35g Akazienhonig, 70g Olivenöl, Salz

Diesen Genusstipp widmet Ihnen:



Das Gemüse (wegen der Farbe) in mehreren kleinen Töpfen in Wasser, Olivenöl und etwas Salz andünsten, dabei mit einem Deckel zudecken, damit keine Vitamine entweichen. Auf einen Teller anrichten, mit den Rettich- und Rübenscheiben und paar Zwiebelringen garnieren, die Kräuter und den Salat zugeben mit Salz abschmecken und mit Dressing verfeinern.

Nicolas Curtil und sein Team vom „Chez Nico“ wünschen guten Appetit!