

Carlos André Cooking for Friends im The Chedi Andermatt

Streben nach höchstem Genuss



(Bildquelle: Schneiderpress/E. Schneider)

Die gute Nachricht zuerst: das Jahr 2019 endet positiver als es beginnen wird. Diese Prognose der berühmten Astrologin Elizabeth Teissier freut die illustre Truppe deutscher Schauspieler, die gemeinsam mit der Schweizerin von Carlos André Cooking for Friends in den Luxustempel der Schweizer Alpen, ins The Chedi Andermatt geladen wurden.

Das im Herzen des Gotthardmassivs gelegene Andermatt wird schon seit mehr als 100 Jahre bis über die Grenzen der Schweiz hinaus als Ferienort geschätzt, heute ist es eine der gefragtesten Lifestyle Adressen der Welt. Das Design des imposanten Baus im kleinen Bergdorf Andermatt trägt die Handschrift von Stararchitekt Jean-Michel Gathy, inspiriert durch die Chalets und Grandhotels vergangener Zeiten. Materialien aus der Region wurden im ganzen Hotel auf einzigartige Weise im zeitgemäßen Stil verarbeitet. Eine gelungene Mischung aus Tradition und Natur, alpinem Chic und asiatischen Elementen.

Wie in Trance laufen die prominenten Gäste durch den imposanten Bau und verlaufen sich dabei nicht nur einmal. Mark Keller war mit seinen Söhnen Aaron und Joshua angereist. Nicht nur, um Kochen zu lernen und Ski zu laufen, sondern auch, um seinen Kollegen als Überraschung einen kleinen Einblick in seine musikalische Swing-Welt zu geben, die er neben seiner Rolle im Bergdoktor mit viel Engagement vorantreibt: "Ich war ja schon in vielen Hotels, aber das ist ein Ausnahmehotel! Das ist unglaublich! Ich dachte, ich verlauf mich, es ist so groß, in meiner Suite gibt es zwei Schlafzimmer, zwei Bäder, es ist so wie im Film. Ich fühlte mich wie ein Filmstar, so ein kleiner...Wenn meine Jungs ordentlicher wären, würde das Gefühl noch länger anhalten."

James Bond machte Andermatt weltberühmt

Irgendwie kommt uns Andermatt am Gotthard ja auch bekannt vor. Hier erlangte vor 54 Jahren eine Tankstelle Berühmtheit. Das berühmteste Bond-Auto, der Aston Martin DB 5, wurde erstmals für "Goldfinger" eingesetzt, der als

Inbegriff der Bond-Filme gilt. Am Furkapass gibt es sogar die James-Bond-Goldfinger-Kurve, die auf die stolze Historie hindeutet. Die Verfilmung ist als die bisher am schnellsten Geld bringende Kinoproduktion in das Guinness-Buch der Rekorde eingegangen, denn sie spielte in den ersten zwei Wochen 2,9 Mio. US-Dollar ein und hatte nach nur drei Wochen ihre Produktionskosten wieder eingespielt. Weltweit erwirtschaftete der Film insgesamt über 120 Mio. US-Dollar. Norman Wanstall erhielt 1964 den Oscar in der Kategorie Toneffekte und Shirley Bassey platzierte sich auf Anhieb in den Charts.

Vielleicht hat diese Historie den ägyptischen Visionär Samih Sawiris dazu bewogen, hier eines seiner Zelte aufzuschlagen und damit Andermatt aus dem Märchenschlaf zu erwecken. Der Wagen mit dem ausfahrbaren, kugelsicheren Panzerschott an der Heckscheibe, Ölsprüheinrichtung, ausfahrbaren Reifenschlitzern, Nebelwerfern, Maschinengewehren und Dreifach-Wechselkennzeichen gültig für Großbritannien, die Schweiz und für Frankreich und einem Schleudersitz für den Beifahrer wurde übrigens in sechs weiteren Filmen verwendet, darunter "Der Morgen stirbt nie", der den deutschen Schauspieler Götz Otto als Bösewicht auf einen Schlag international bekannt machte. "Die Entwicklung von dem kleinen Alpengasthof, in dem Sean Connery damals untergebracht wurde, bis zum The Chedi sind Quantensprünge" begeistert sich Götz Otto, der mit seiner Frau Sabine Louys eines der seltenen kinderfreien Wochenenden verbrachte, um den 18. Hochzeitstag gebührend zu feiern. "Aber trotzdem, es gibt oft Luxushotels da kommt man rein und denkt: mein Gott, Hilfe, ich habe keinen Anzug an, hier fühl ich mich nicht wohl, wo ist meine Krawatte, ich muss hier die Form wahren... Das The Chedi Andermatt ist anders, man fühlt sich wohl hier. Es gibt Kinder, es gibt Hunde, es herrscht eine familiäre Atmosphäre, obwohl es ein riesengroßes Hotel ist und mit keiner Annehmlichkeit spart. Ja, man kann sich hier sehr, sehr wohl fühlen!" Sprachs und verschwand im 2400 Quadratmeter Spa um sich genüsslich auf den Sushi-Kochkurs, das Sake-tasting, den Champagner-Duval Leroy-Empfang und die ausgefallene Cigarlounge vorzubereiten. "Für mich bedeutet Genuss eine Form von anregender Entspannung. Ich finde, genießen kann man nur, wenn man eine gewisse Form von Entspannung hat und der Genuss ist das, was einen dann noch anregt, dafür haben wir ja ganz viele Sinne, um Genuss wahrzunehmen." (in den nächsten Monaten im TV und Kino gibt es ein Götz Otto-Festival: "Die Lighthouse Saga", "Im Kopf des Mörders", Kino "Crescendo" und "Emperor", "Traumschiff Japan", "Notruf Hafenkante", "Die Spezialisten")

Die CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT N°2 Ambition

Man schließt die Augen, kann es sehen, dieses Ziel, das einen antreibt - die Stärke in sich selbst, die einen anfeuert alles zu geben, um das zu erreichen, was einem wirklich wichtig ist. Sich nicht mit einem Erfolg zufrieden zu geben, sondern in allen Lebensbereichen nach dem Besten zu streben. Getragen von diesem Spirit präsentierte Petra Lindenschmidt, Vice President von Arnold André Dominicana, die zweite Edition der streng limitierten Carlos André Premium-Linie den Gästen von Carlos André Cooking for Friends. Die Collector's Cut N° 2 Ambition steht für die eigene Motivation, immer die beste Qualität auf höchstem Niveau zu erreichen.

Das Herzstück des gastronomischen Angebots des The Chedi Andermatt unter der Leitung des international erfolgreichen Schweizer Küchenchefs Dietmar Sawyere ist das The Restaurant, in dem in vier Atelierküchen asiatische und europäische Gerichte vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Ein Highlight in den Schweizer Alpen ist The Japanese Restaurant, das Gästen authentisch japanische Köstlichkeiten bietet und für seine Spitzenleistungen mit einem Michelin-Stern und 16 Gault Millau-Punkten ausgezeichnet wurde. Mit Blick über The Courtyard verfügt The Wine and Cigar Library über einen begehbaren Humidor und eine Auswahl bester Weine. Fern von jeglichem Business taucht man bei leisem Knistern von Feuer, gedämpftem Licht und einer Carlos André Collector's Cut N° 2 Ambition in eine andere Welt ein.

Ökologisch denken, Luxus bauen

Hannes Jaenicke, der gerade mit seinem Amsterdam-Krimi der ARD Quoten bringt, liebt das Ritual des Ziggarrerauchens. "Eine meiner Ambitionen ist sicherlich, mir gelegentlich die Zeit zu nehmen, zu genießen; das mache ich leider nicht oft genug. Dafür sind Zigarren toll, man kann nämlich gewisse Dinge tun, die Arbeit sind und trotzdem noch eine Zigarre genießen, das ist schön. Man kann auch dabei ein Weinchen trinken, was das Schreiben gelegentlich sehr befeuert, kann ich sehr empfehlen. Wenn man hängenbleibt, einfach ein Weinchen trinken. Oft ist es dann Müll, was man am nächsten Tag liest, aber es hilft immer."

Der Buchautor und Schauspieler, dessen erste deutsche Dokumentation "Im Einsatz für Vögel" über das Aussterben der Sing- und Zugvögel im nächsten Frühjahr im ZDF läuft, hat noch eine andere Ambition: "angenehm zu sein für meine Umgebung, für meine Mitmenschen, ein bisschen was zu machen im Leben, was Sinn macht. Die Schauspielerei macht großen Spaß, aber da stellst du dir ja automatisch nach einigen Jahren die Sinnfrage, denn wir drehen nun mal fast ausschließlich Filme zur Unterhaltung, oft auch seicht, oft auch qualitativ nicht unbedingt auf Weltniveau. Und da fragst du dich als deutscher Schauspieler oft, was kann man denn noch so machen. Und da kam ich auf die Idee, Dokus zu drehen."

Daher kennt er auch als einziger der illustren Truppe, die zum Sushi-Kochkurs (gibt es für den engagierten Umweltschützer auch vegetarisch) angereist ist, Samih Sawiris. Für seinen Delfinfilm hat er mit zwei Schweizer Meeresbiologinnen in El Gouna gedreht, die der Ägypter, der selbst an der TU Berlin studiert hat, unterstützt. "Mit der Stadt El Gouna hat er das nachhaltigste Tourismusprojekt geschaffen, das ich je gesehen habe. Da wird alles recycelt. Ein Mann, der sehr ökologisch denkt und trotzdem so einen Luxus baut, fasziniert mich total. Es heißt ja immer bei uns, ökologisch wohnen, das ist zu teuer, ökologisch leben ist zu teuer, es heißt auch immer, Umweltschutz können wir uns nicht leisten. Und hier ist ein Mann, der sagt, ich mache das gezielt und zwar bis zum technisch Möglichen und das funktioniert. Und da freue ich mich immer, wenn man diese Leute trifft." Vom The Chedi Andermatt ist er ebenfalls begeistert: "Ich bin ehrlich gesagt ein bisschen hin und weg. Man hat ja gelegentlich den Luxus gehabt in vielen Produktionen, wo tatsächlich ziemlich gute Hotels zur Verfügung gestellt wurden, aber diese Art von subtilem Luxus habe ich, ehrlich gesagt, in Europa selten gesehen. Es ist unglaublich luxuriös, es ist überhaupt nicht aufdringlich, es ist nicht protzig, es hat eine große Stilsicherheit, das Design von Jean-Michel Gathy ist fantastisch."

Sushi-Künstler lernen ein Leben lang

Gefreut hat sich Hannes Jaenicke auch, Zeit mit seinen Kollegen Götz Otto, Mark Keller, Nadine Warmuth und Heio von Stetten zu verbringen und die Astrologin Elizabeth Teissier kennenzulernen. Wobei der Sushi-Kochkurs des international bekannten Schweizer Executive Chefs Dietmar Sawyere mit intensiver Erklärung, wie man Maki-Sushi, Nigiri-Sushi und Ura-Maki-Sushi zubereitet und was eine Wasabi-Wurzel ist, nicht an oberster Stelle stand. Kochen ist einfach nicht sein Ding. Kollege Mark Keller hätte ihm aber auch das Kochen zugetraut: "Hannes ist so viel allein unterwegs, der ist so ein Abenteurer, ich glaube, dass der alles kann." Fehlanzeige! "Aber wer behauptet, ich könnte nichts in der Küche, der lügt, ich kann echt gut Gemüse schnippeln, ich kann Salat waschen, ich kann Kartoffeln schälen und ich kann hervorragend spülen. Und die Küche sauber machen. Und die meisten Leute, die ich kenne, die gut und gerne kochen, finden das super, so einen Assistenten zu haben wie mich." Dem stimmen die Kollegen eindeutig zu. Noch dazu, weil sie Respekt haben vor den Sushi-Künstlern, deren Ausbildung in Japan acht Jahre dauert und laut Sawyere ein Leben lang nie aufhört. Von seinen Zauberlehrlingen war er allerdings sehr begeistert: "Sie haben das wirklich gut gemacht."

Na ja, Nadine Warmuth sieht das eher skeptisch: "Ich bin in allem was ich tue - ich weiß gar nicht, ob es ein leider ist - sehr perfektionistisch veranlagt. Also wenn ich was anfasse, dann soll das auch richtig sein. Und dann muss das am Ende eigentlich perfekt sein. Und das überlasse ich beim Sushi gerne denen, die das wirklich können. Schuster bleib bei deinen Leisten." Deshalb musste sie als einziges Mädchen in der Kochkurstruppe den Jungs am Gemsstock, der zum herausfordernden Skigebiet von Andermatt und Umgebung gehört, zeigen, was sie wirklich kann: ihnen zum allgemeinen Erstaunen über die Skikünste einer Ost-Berliner Flachlandtirolerin, davon wedeln.

Genuss bedeutet leben

Die Schauspielerin, deren Pilcherverfilmung "Morgens stürmisch, abends Liebe" am 6. Januar 2019 im ZDF läuft, ist sehr ambitioniert: "man muss immer so ein bisschen über seine Grenze gehen, alles, was nur in der Komfortzone passiert, hat sich irgendwann ja schnell auserzählt. Mir geht das so, wenn ich meine Komfortzone verlasse, dann wird's eigentlich erst wirklich interessant. Ich bin auch wahnsinnig langweilig zuhause auf meinem Sofa mit einem Buch, aber ich brauche auch den Wechsel, ich brauche die Ablenkung, ich brauche Leben." Die Tage im The Chedi Andermatt ("auch wenn ich eine Woche brauche, um mich hier zurechtzufinden und alles zu entdecken") und auf der Skipiste genoss sie sichtlich. Ich suche mir jeden Tag Dinge, die ich genießen kann. Und es ist für mich der größte Genuss, wenn man sich an den allerallerkleinsten Dingen erfreuen kann. Darum geht es eigentlich. Ich freue mich schon, wenn

ich das Lächeln meines Sohnes sehe, wenn ich ihn aus dem Kindergarten abhole, dann ist mein Tag schon wieder vergoldet. Also ich finde, das ist alles Genuss, so durchs Leben zu gehen."

Mark Keller sieht Genuss ähnlich: "Genuss bedeutet für mich, dass ich mein Leben so leben kann wie ich es lebe. Dass ich aufstehe mit einem Lächeln, dass ich weiß, ich fahre zum Drehen und mich freue, dass ich beim Drehen mit dem Bergdoktor-Team lachen kann. Ich freue mich, wenn ich weiß, dass ich Musik machen kann und ich freue mich, wenn ich nach Hause komme und mit meinen Jungs singen kann. Ich genieße, dass ich ein Privileg habe, auf so eine Art und Weise mein Leben zu führen, wie ich mir das als kleiner Junge erträumt habe.

Zeit zum Spüren und Wahrnehmen

Auch Heio von Stetten, der seit Kindesbeinen auf den Skiern steht und somit noch die Zeiten kennt, in denen es kaum Lifte gab und man hochgestiegen ist, um dann quer durchs Gelände abzufahren, genoss jede Sekunde mit seiner Frau, der Schauspielerin Elisabeth Romano. Genuss ist für den vielbeschäftigten Schauspieler vor allem Zeit haben. "Genuss und Geschwindigkeit passen überhaupt nicht als Begriffe. Genuss hat erstmal damit zu tun, dass man runterkommt. Und das zweite, was für mich Genuss ist, ist auch immer eine enge Verbindung zur Natur zu haben. In irgendeiner Form und in diesem Zusammenhang kann sich dann alles erst entfalten, sowohl das Geschmackliche, als auch das Geruchliche."

Ob es die kuschlige Felldecke in der Pferdekutsche ist oder eine gute Zigarre wie die CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT N° 2 Ambition, das spürt man alles nur dann, wenn man die Zeit hat, es auch wahrzunehmen." Ambitioniert definiert Heio von Stetten, der neben seinen TV-Rollen mit Begeisterung sehr viele Lesungen macht, in der SAT1-Verfilmung "Schwiegereltern im Busch" 2019 zu sehen sein wird und ab Januar wieder mit "bella figura" auf Theatertournee geht, ganz klar: "meine Ambitionen sind, die Dinge, die ich mache, so zu machen, dass sie gut sind; aber sie müssen auch Spaß machen. Das Schlimmste, was mir passieren kann, ist zu verkrampft oder zu ehrgeizig zu sein. Das ist für mich das Wichtigste." Der Schauspieler ist ein Genussmensch und kocht für sein Leben gerne, aber eher improvisiert, mit allem, was er im Kühlschrank findet, mit Vorliebe Pasta und Eintöpfe. Vor dem Sushi-Kochkurs hatte er Respekt: "Scharfe Messer kommen auf uns zu, wir werden viel mit scharfen Messern hantieren und dann gibt es auch noch scharfen Wasabi. Also Vorsicht ist geboten."

Venus ist alles, was schön und gut ist

Starastrologin Elizabeth Teissier wollte lieber die Kontrolle behalten und entschloss sich zum Sushi-Einzelunterricht, denn Sushi mit Fisch und Meeresfrüchten gehört zu den absoluten Lieblingsspeisen von ihr und Ehemann Gerhard Hynek. Genuss steht auch bei ihr an oberster Stelle: "Ich liebe das Essen. Ich habe ja Venus auf meinem Aszendenten und Venus ist alles, was schön und gut ist." Aber das ist nicht mein einziger Genuss im Leben: "zum Beispiel ein schöner Cappuccino am Morgen, eine Blume zu riechen, Musik zu hören, im Meer zu baden und Liebe, Liebe, Liebe. Meinen Enkelkindern einen kleinen Kuss zu geben, das genieße ich sehr." Und auch gerne mal eine nicht zu starke Zigarre rauchen: Meine erste Zigarre war in Havanna und es ist mir schrecklich schlecht geworden. Ich habe ein Jahr lang keine Zigarren mehr geraucht, aber ich habe es doch gern gehabt und ein Jahr später wieder angefangen. Ich mache das selten, aber ich finde es interessant und stilvoll." Spannend fand sie auch, dass Dietmar Sawyere die Zigarrenaromen sogar zum Kochen nutzt und ihr erzählte: "Ich habe mit Zigarren gekocht, ich habe mit Zigarren ein Schokoladen Dessert gemacht und auch mal ein Fischgeräuchertes, dazu braucht man eine gute Zigarre." Wie die CARLOS ANDRÉ COLLECTOR'S CUT N° 2. Ihre Aromen gibt die Ambition erst bei besonnenem Rauchverhalten frei: feine Cashew- und Macadamia-Aromen, Schokolade und Karamell, dezente Holznoten, fein fruchtige Nuancen sowie Noten von rotem Pfeffer.

Ambitioniert ist die elegante Steinbockfrau, die in diesem Jahr ihren 80sten Geburtstag gefeiert hat, vor allem in der Astrologie. "Meine Ambitionen in meinem Leben waren immer, etwas Besonderes der Welt zu bringen. Ich habe mir das nicht ausgesucht, aber die Astrologie ist zu mir gekommen." Und nachdem natürlich alle Gäste von Carlos André Cooking for Friends wissen wollten, was im nächsten Jahr passiert, gab die schöne Schweizerin in der Gotthard-Suite des The Chedi Andermatt bereitwillig Auskunft: "Die großen Planeten-Zyklen symbolisieren 2019 eine Art Achterbahn. Jupiter in Spannung zu Uranus und Neptun (9. und 13. Januar) weist gleich zu Jahresanfang verstärkt auf

Naturkatastrophen (Erdbeben, Unwetter, Überschwemmungen) hin, aber auch die Probleme der Migranten spitzen sich zu, sowie die Möglichkeit von Turbulenzen an den Börsen. Anlass zu Optimismus gibt es im letzten Trimester, da positive Zyklen wirksam sind. Mitte Dezember wird der Zyklus Jupiter-Uranus positiv mit Auswirkungen auf 2020: außergewöhnliche wissenschaftliche Entdeckungen, u.a. in der Medizin, in Astro-Physik, neue Gesetze für unsere Umwelt und unsere Ernährung lassen hoffen."

Zigarrenfirma

Firmenkontakt

Arnold André Dominicana

Petra Lindenschmidt

Moltkestraße 10-18

32257 Bünde

Tel.: 05223 163 155

E-Mail: petra.lindenschmidt@arnold-andre.de

Web: www.carlos-andre.de

Pressekontakt

WOLFFPROMOTION

Birgitt Wolff

Wasserburger Landstraße 16

85598 Baldham

Tel.: 0171 8188438

E-Mail: birgitt@wolffpromo.com

Web: www.wolffpromo.com