

Bis zum Schluss ist nicht klar, ob Karunagaran Thangamany wirklich versteht, wieso genau dieser Journalist ein Porträt über ihn schreiben will. Thangamany, den alle der Einfachheit halber Karuna nennen, sitzt in seiner weisen Chefkochkutte an einem Tisch im Restaurant Bianchi, einem gediegenen Fischrestaurant am Zürcher Limmatquai. Wie viele Tamilen spricht Karuna auch nach 23 Jahren in der Schweiz nur gebrochen Deutsch. Und trägt das tamilische Pokerface: Er nickt und lächelt, aber was er wirklich denkt, das lässt sich nur schwer erschliessen.

Doch Karuna, 45 Jahre, drahtig, erste graue Haare, weist eine Karriere vor, die für einen tamilischen Kriegsflüchtling ungewöhnlich ist. Das weiss er; in seinem Lächeln flackert immer wieder Stolz auf. Karuna ist der Küchenchef des «Bianchi», Anfang Oktober ist er im Gault Millau 2015 wieder mit 14 Punkten ausgezeichnet worden. Doch im Gegensatz zu den meisten anderen Spitzenköchen hat Karuna keine Kochausbildung. Er hat ganz unten angefangen: als Tellerwäscher.

Bei Bücherfreunden klingelt da etwas: Martin Suter erzählte im 2010 veröffentlichten Roman «Der Koch» die Geschichte des tamilischen Hilfskochs Maravan, der insgeheim ein Meisterkoch ist und nach seiner unfairen Entlassung mit aphrodisischen Rezepten seiner Grosstanten schlaffe Beziehungen von finanziell potenten Schweizern rettet. Letztes Jahr lief die Verfilmung des Romans in den Schweizer Kinos.

Wie bei Martin Suter

Karunas Geschichte in der Schweiz beginnt ähnlich wie die von Martin Suters Maravan - und wie die von fast allen Tamilen in der Schweiz: mit dem Krieg. In den achtziger Jahren artete der Unabhängigkeitskampf der Tamilen gegen die singhalesische Mehrheit in Sri Lanka in einen blutigen Bürgerkrieg aus, vor dem Zehntausende Tamilen flohen, viele von ihnen in die Schweiz. Die tamilische Diaspora hierzulande wird auf 40 000 Personen geschätzt, sie ist eine der grössten der Welt. Karuna kam im Oktober 1991 mit 21 Jahren in die Schweiz, auf das Drängen seiner Mutter hin.

Karuna war der Erste aus seiner Familie, der nach Europa floh. Trotz dem Krieg in der Heimat war Karunas Leben eher behütet gewesen. Er wuchs in einer wohlhabenden Familie in der tamilischen Hauptstadt Jaffna auf. «Wir hatten ein grosses Haus», erzählt Karuna. Dort brachte ihm seine Mutter das Kochen bei. «Ich half ihr, wenn sie Reis und Lammcurry kochte, schaute ihr bei allem zu.» Von Beruf sollte Karuna aber nicht Koch werden, sondern Musiker, wie sein Vater. Nach der Schule studierte Karuna Musik und trommelte an den

Veranstaltungen der Tamil Tigers, der tamilischen Rebellenarmee.

Als Karuna im Oktober 1991 am Flughafen Zürich ankam, wartete niemand auf ihn. «Alles war so gross und so ruhig», erinnert er sich. Noch am Flughafen beantragte er Asyl und wurde ins Durchgangslager Kreuzlingen gebracht, wo sein Gesuch geprüft wurde. Asyl wurde den Tamilen damals relativ grosszügig gewährt, auch weil sie als fleissige Arbeitskräfte galten. Im Asylzentrum kam Karuna erstmals mit der europäischen Küche in Kontakt.

«Es gab Suppen und Kartoffeln», erinnert sich Karuna. Es sei gut gewesen, sagt er auf Nachfrage. «Nein, er mochte es nicht», sagt Antonio Bordone, Geschäftsführer des «Bianchi», der ebenfalls am Tisch sitzt, um bei der Übersetzung zu helfen. «Es war ihm viel zu fade. Aber Karuna ist viel zu nett, um das zu sagen.» Der grinst und nickt.

Bald kam Karuna näher in Kontakt mit dieser fremden Küche. Nachdem er von Kreuzlingen ins Auffangzentrum Wädenswil geschickt worden war, erhielt er seine provisorische Arbeitsbewilligung. Im Dezember 1993 fand Karuna, wie viele seiner Landsleute, eine Stelle als Küchenhilfe, im Restaurant Pulcino, einem

Lokal der Bindella-Gruppe, die mit 40 italienischen Lokalen in der Schweiz und einem toskanischen Weingut zu den grossen Gastrounternehmen der Schweiz gehört.

Zu Tode kochen

Die süditalienische Küche, die im «Pulcino» serviert wurde, unterschied sich elementar von der Art zu kochen, die Karuna kannte. Die italienischen Köche, denen Karuna zuschaute, gingen ganz anders mit den Zutaten um als seine Mutter: Sie brieten Fleisch und Gemüse nur kurz an. «In Sri Lanka kochen wir Curryeintöpfe stundenlang», sagt Chefkoch Karuna. Geschäftsführer Bordone, der aus Neapel stammt, lacht. «Wir würden sagen: Sie kochen es zu Tode; aber es ist halt eine andere Esskultur.»

Karuna machte die übliche Karriere einer Küchenhilfe. Anfangs wusch er die Teller ab, dann durfte er kalte Speisen wie Salate und Carpaccio anrichten, später zeigten ihm die italienischen Köche, wie man Pasta zubereitet. «Al dente», sagt Karuna und lächelt. Während die Karriere der meisten tamilischen Küchenhilfen wegen der fehlenden Ausbildung und der (gastro)kulturellen Gräben bei Hilfsdiensten endet, zeigte sich Karuna anpassungsfähig.



Einige Fische hatte ich vorher noch nie gesehen. Austern kannte ich auch kaum.

Der Fisch-GURU

Wem sollte man – laut Gault Millau 2015 – die Zubereitung des Karfreitags-Fisches anvertrauen? Einem Tamilen, der vor zwanzig Jahren als Tellerwäscher in der Schweiz angefangen hat. **Von Joel Bedetti**



Rezept für Ostern

Saint-Pierre, in der Folie gegart (für 4 Personen)

Zutaten:

6 Tomaten
8 Knoblauchzehen
20 g Peperoncini
200 g frische Kräuter
Olivenöl
100 g schwarze und grüne Oliven (entkernt)
50 g Kapern (sizilianische)
Zitronensaft
10 cl Weisswein (z. B. Villa Antinori bianco)
Salz und Pfeffer
4 Saint-Pierre-Filets (ohne Haut)

Vorbereitung:

Tomaten in Würfel schneiden. Knoblauchzehen in Streifen schneiden. Peperoncini fein schneiden und frische Kräuter hacken.

Zubereitung:

Olivenöl in Pfanne erhitzen. Knoblauch, Oliven und Peperoncini hinzugeben und kurz dünsten. Kapern und einen Spritzer Zitronensaft begeben, mit Weisswein ablöschen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pfanne vom Herd ziehen und Tomaten und die frischen Kräuter untermengen. Vier Bögen Alu- oder Backpapier vorbereiten und die Kräutermischung gleichmässig darauf verteilen. Je ein Fischfilet darauflegen und die Päckchen gut verschliessen. Bei 220°C im Ofen 20 Minuten garen.

Tipps:

Päckchen verschlossen servieren und erst am Tisch öffnen. So kommen die Aromen am besten zum Tragen. Als Beilage Salzkartoffeln und/oder Blattspinat servieren.

Er schaute den Köchen über die Schulter. Er probierte in seiner Einzimmerwohnung Gerichte aus, die man in der Schweiz ass. «Rösti und Leberli zum Beispiel», sagt Karuna, das esse er heute gern. «Karuna ist sehr lernfähig», sagt Geschäftsführer Bordone, «man zeigt ihm etwas, und er macht es in konstanter Qualität nach.» Er tüftelte auch an neuen Gerichten. «Auch wenn man immer aufpassen muss, dass es dann für unsere Kunden nicht zu scharf ist.»

Weil sich Karuna lernbegierig zeigte, wurde er 1998 Souschef, also stellvertretender Küchenchef, des Restaurants Bindella, des Stammlokals des Unternehmens. Er reiste mit Bindella-Kadern in das toskanische Weingut der Firma, nahm an Probessen teil und führte zu Hause in Abwesenheit des Chefs die Küchenbrigade. Als die Bindella-Gruppe 2008 mit dem Fisch-Importeur Bianchi zusammenspannte und ein gleichnamiges Fischrestaurant plante, fiel die Wahl des Küchenchefs auf Karuna, damals 38 Jahre alt. Der Entscheid war umso bemerkenswerter, als das «Bianchi» nicht einfach ein weiteres Santa-Lucia-Restaurant der Bindella-Gruppe war, sondern ein Prestigeprojekt: ein exzellentes Fischrestaurant an exklusiver Lage am Zürcher Limmatquai mit Kunden aus Politik und Wirtschaft.

Namen noch nie gehört

Karuna fuhr in die Bianchi-Zentrale nahe Bremgarten, wo er eine Woche lang die Namen und Zubereitungsarten verschiedener Fische paukte. «Einige Fische hatte ich vorher noch nie gesehen», sagt Karuna, «Austern kannte ich auch kaum.» Im Oktober 2009 wurde das «Bianchi» eröffnet, Karuna war von nun an für den Ruf des Lokals verantwortlich. «In der Nacht vor der Eröffnung war ich schon nervös», erzählt er. Doch es lief alles glatt. Und im Jahr darauf holte das «Bianchi» im Gault Millau auf Anhieb 13 Punkte, gemäss dem Gastroführer ist das die Auszeichnung für konstant hohe Leistung.

Karuna schwingt auch an freien Tagen den Kochlöffel, für seine zwei Töchter und seine Frau, die er fünf Jahre nach seiner Ankunft in die Schweiz nachgeholt hat. Dann gibt es aber keine Austern, Hummern und Wolfsbarschfilets, sondern den Reis mit Lammcurry aus seiner Kindheit, oder auch einmal Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Peperoncini, die Karuna besonders mag.

Bleibt noch die Frage nach den aphrodisischen Gerichten, die sein literarischer Doppelgänger Maravan zaubert. Karuna wehrt ab. «Sex und Essen» ist bei ihm kein Thema; er ist in der Schweiz strenggläubiger Christ geworden. Den Roman «Der Koch» kennt Karuna sowieso nicht, und auch von Martin Suter hat er noch nie etwas gehört. Karuna schüttelt entschuldigend den Kopf, steht auf, reicht die Hand zum Abschied. Und lächelt.

Starkoch Karuna: «Aufpassen, dass es nicht zu scharf ist.»