

SPITZENKOCH DONATZ IN SCHÄNIS

- Essen&Trinken
- Uznach

- 21. Mai 2019 22. Mai 2019



Vom «Sonnenberg» in Zürich in den «Kreuzstift» nach Schänis:

Der Spitzenkoch Jacky Donatz gibt auch nach seiner Pensionierung sein Wissen weiter.

Der bekannte Spitzenkoch Jacky Donatz wirkte 17 Jahre lang im Restaurant «Sonnenberg» in Zürich. Er hat dort 17 Jahre lang im Fiva-Restaurant weltbekannte Gastro- und Fussballfreunde bekocht und Freundschaft gepflegt, zum Beispiel mit Sepp Blatter.

Diesen Dienstag regierte der Gault-Millau-Koch in der Küche des Alters- und Pflegezentrum «Kreuzstift» in Schänis. Warum kam Jacky Donatz mit 18 Gault-Millau Punkte nach Schänis? Die Antwort: Seit vielen Jahren pflegt Donatz ein sehr gutes Verhältnis zur Konzernleitung der Kurt Gallo AG, Grüningen, zu der auch der «Kreuzstift» angehört. Dem Spitzenkoch macht es Spass, nach seiner Pensionierung hin und wieder selber den Kochlöffel zu schwingen. Er lobte am Dienstag das Küchenteam überschwänglich und lobte die «Super Zusammenarbeit». Hinter den Kulissen konnte man beobachten, dass der Spitzenkoch dem Team bei der Zubereitung des speziellen Mittagessen weitgehend freie Hand liess.

Der 1951 in Samedan geborene Donatz absolvierte die Kochlehre im Flughafen-Restaurant Zürich. Berufserfahrung sammelte er in vielen Hotels im In- und Ausland.



Jacky Donatz mit Raffael Kronrad, Zentrumsleiter.

Der humorvolle Engadiner ist heute noch leidenschaftlicher Koch. Siedfleisch, Kalbskotelett und Mezzelune machten ihn über die Grenzen hinaus bekannt. Kochen ist für ihn mehr als Beruf, es ist eine Berufung mit vielen Facetten. Aus diesem Grund lag es auch Nahe, dass er für Bewohner und deren Gäste «sein Mittagessen» anbot.:

Nach der Siedfleischsuppe folgte das bekannte Mezzelune (Teigtaschen) an Basilikumsauce. Als Hauptgang folgte sein spezielles Kalbskotelett mit neuen Bratkartoffeln und weissen Spargeln mit Erbsen. Den Abschluss des sehr schmackhaften Mittagessen setzte Donatz mit einem karamellisierter Rhabarberkomott mit Erdbeeren und Zabaione.

Bewohner, wie Gäste haben ein excellentes Menü des Spitzenkochs genossen. Zentrumsleiter Raffael Konrad musste die Gäste nicht auffordern zu danken. Der anhaltende kräftige Applaus nahm der Spitzenkoch gerne entgegen.

Werner Hofstetter