



Vater und Sohn: Dumeng und Gian Giovanoli verbindet die Liebe zu Kulinarik und Landschaft des Engadins.

Bilder Gian Giovanoli

Ein Buch zum Nachkochen, Nachlesen und Nacherzählen

Mit «bap e figl» haben Dumeng und Gian Giovanoli eine Liebeserklärung an das Engadin veröffentlicht – in Geschmack, Bild und Text.

von **Fadrina Hofmann**

Es ist verblüffend, wie sehr sich Dumeng und Gian Giovanoli ähnlich sehen. Das Titelbild des druckfrischen Buchs «bap e figl» ist ein Eyecatcher. Es zeigt je eine Gesichtshälfte der beiden Männer, welche ein Gesamtbild erzeugen – zwei Generationen, eine Einheit. Vater und Sohn haben noch mehr Gemeinsamkeiten, die im Buch zum Ausdruck kommen: die Liebe zum Engadin, die Passion für die Küche, gemeinsame Erinnerungen. Dumeng Giovanoli war einer der weltbesten Skirennfahrer und danach mehr als drei Jahrzehnte Gastgeber und Koch in der familieneigenen «Pensiun Privata» in Sils Maria. Gian Giovanoli ist ein bekannter zeitgenössischer Fotograf im Engadin und ebenfalls ausgebildeter Koch. Für «bap & figl» haben sie die Rezepte ihrer Familie und ihres Hotels gemeinsam gekocht und fotografiert, sie zeigen ihre Lieblingsfotos aus der Natur ihrer Heimat und erzählen ihre ganz persönlichen Geschichten.

Vielfältig und hochwertig

Das Rezept von «tuorta da nuschn», Anekdoten eines Skifahrers mit Schwarzweiss-Foto von Dumeng Giovanoli, der Silsersee in mystischer Atmosphäre,

ein imposanter Steinbock, Rehpfeffer... Das Buch «bap e figl» besticht durch seine Vielfalt und durch seine Ästhetik. «Es ist kein klassisches Rezeptbuch und auch kein klassischer Bildband», sagt Gian Giovanoli. Rezepte, die in zwei Ordnern Platz haben, hat Dumeng Giovanoli in den vergangenen Jahrzehnten zusammengetragen. Seine Lieblingsrezepte sind nun veröffentlicht. Einige der Rezepte stammen noch von der Urgrossmutter und wurden im Laufe der Zeit verfeinert. Gemeinsam haben Vater und Sohn alle 150 Rezepte gekocht und fotografiert. «Die Arbeit hat uns beide gefordert, aber auch belohnt. Unzählige Erinnerungen sind wieder aufgetaucht», sagt Gian Giovanoli. Das gemeinsame Projekt ist eigentlich aus

150

Rezepte

haben Dumeng und Gian Giovanoli gemeinsam gekocht und fotografiert.

einer Idee seiner Schwester Corina entstanden. Sie führt das Hotel «Privata» in Sils, welches heuer 100 Jahre alt wird. Als Jubiläumsgeschenk für Stammgäste wollte sie ein Rezeptbuch gestalten. Da in Gian Giovanolis Kopf ohnehin die Idee für ein Buch mit seinen Engadin-Fotografien herumspukete, entstand am Ende «bap e figl». «Im Buch sind nebst den Speisen einige unserer liebsten Fotografien von Seen, Bergen, Tälern, Menschen und Tieren unserer Heimat», erzählt er.

Heimatverbunden und weltoffen

Gedruckt wurde das Werk auf hochwertigem Papier im Puschlav bei der Druckerei Tipografia Menghini. Der Text stammt aus der Feder vom St. Moritzer Christian Gartmann. «In langen Gesprächen mit Dumeng, seiner Frau Ursula und Gian erfuhr ich tausend Dinge, die ich über das Engadin, seine Spezialitäten, die Fotografie und das Leben als Ski-Idol der Sechziger noch nicht wusste», sagt Gartmann. Er habe während der Arbeit an diesem Buch eine Engadiner Gastgeberfamilie kennengelernt, die so heimatverbunden wie weltoffen sei. Das zeigt sich auch in ihrer Küche: Traditionelles wird modern interpretiert, ohne je die Wurzeln der Herkunft zu vergessen. Auch die sprachlich-kulturellen Wurzeln von Dumeng und Gian Gio-

vanoli sind im Buch wiedergegeben – sämtliche Titel sind auf Romanisch geschrieben. «Romanisch war immer wichtig für mich, die Sprache ist Teil unserer Kultur und somit unserer Identität», sagt Dumeng Giovanoli.

«bap e figl» ist also ein Werk über das Engadin, eine Familiengeschichte und ein Kochbuch. Der Untertitel des Buches lautet: «Aus Liebe zu Familie, Heimat und Genuss». Im Vorwort heisst es: «bap e figl» ist eine Liebeserklärung an das Engadin in Geschmack, Bild und Wort. Ein Buch zum Nachkochen, Nachsehen, Nachlesen und Nacherzählen. Laut Dumeng Giovanoli soll das Buch auch eine Anregung sein, zusammen mit seinen Liebsten zu kochen und zu geniessen. «Zusammen ist es am schönsten und es schmeckt auch am besten», sagt er.

Buchtipps



Dumeng und Gian Giovanoli:
«bap e figl»,
Eigenverlag,
332 Seiten,
129 Franken.