

Piraten in W eiss!



URS HELLER
Chefredaktor
GaultMillau

Sie enterten mit scharfen Messern und geheimnisvollen Gewürzen das luxuriöse One & Only Resort Reethi Rah auf den Malediven. GaultMillau-Chef Urs Heller begleitete *Spitzenköche* aus der Schweiz und Deutschland auf die ungewöhnliche Mission.



GOURMET-GIPFEL AUF DER LUXUS-INSEL Die Köche Curt Sassak («Reethi Rah»), Richard Mebkhout (Grand Hotel Bellevue, Gstaad), André Jaeger («Fischerzunft», Schaffhausen),

Dieter Müller (Schlosshotel Lerbach, Bergisch-Gladbach), Robert Speth («Chesery», Gstaad), Martin Dalsass («Santabondio», Lugano-Sorengo) und Guido Brambilla («Reethi Rah»).

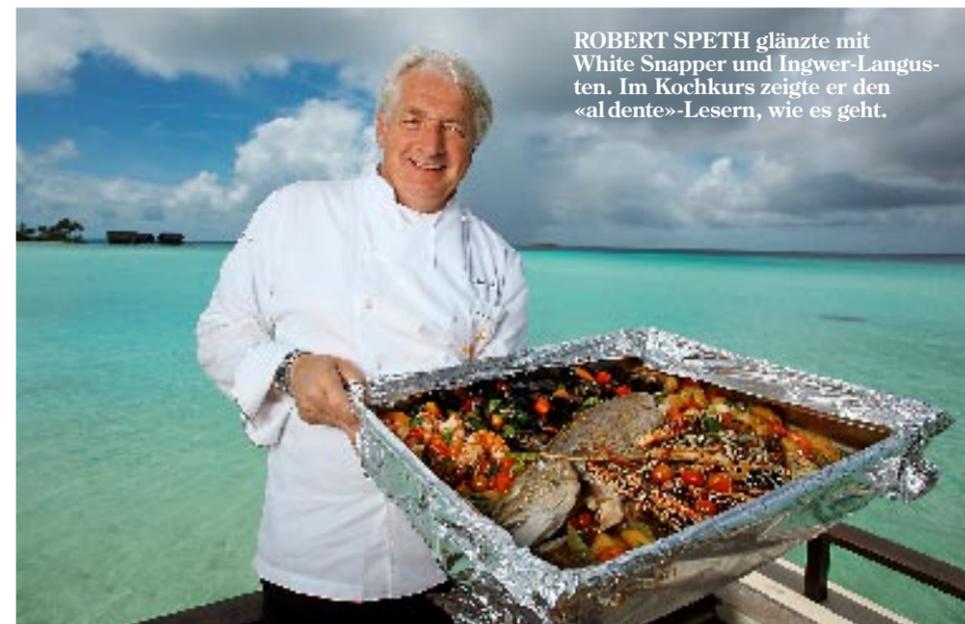


Martin Dalass macht gute Figur. Auf Wasserski. Und als White-Snapper-Fischer!



WEINPROBE AUF DEM FLOSS
Yvan Letzter, GaultMillaus Sommelier des Jahres (Mitte), mit seinen Winzerfreunden Dominique Léandre Chevalier (Château Le Queyroux, l.) und Christian Siegenthaler (Le Millésime, Vevey).

VERKEHRSMITTEL NR. 1 AUF DER INSEL: Fahrrad! Deutschlands Koch-Ikone Dieter Müller, Tochter Sophie.



ROBERT SPETH glänzte mit White Snapper und Ingwer-Langusten. Im Kochkurs zeigte er den «al dente»-Lesern, wie es geht.



ANDRÉ JAEGER Er kam, kochte grossartig, flog wegen hohem Buchungsstand in seinem Restaurant gleich wieder heim.

Text Urs Heller
Fotos Marcus Gyger

DIE FREUNDLICHEN ZÖLLNER auf dem kleinen Flughafen Malé rieben sich verwundert die Augen. Normalerweise reisen berühmte Gäste, die sich eine der 130 hyperluxuriösen Villen im One & Only Resort Maldives at Reethi Rah reserviert haben, mit immer gleichem Gepäck an: Designer-Klamotten, Designer-Klunkern, riesigen Sonnenbrillen, knappsten Bikinis.

Oft kennt man auch ihre Namen: Kylie Minogue, Prinz Albert und seine südafrikanische Bald-Ehefrau Charlene Wittstock, Victoria und David Beckham, Roger Federer und seine Mirka, Boris Becker mit variabler Begleitung. Diesmal kannten die Zöllner die Herrschaften nicht. Und wunderten sich über den Inhalt ihrer Koffer: scharfe Messer, ein paar Flaschen Olivenöl, Geflügelfonds, Kalbsfonds, geheimnisvolle Gewürze. Des Rätsels Lösung: Fünf leidenschaftliche Köche («Euro-

pean Star Chefs») flogen ein, um im schönsten Resort der Malediven 70 «al dente»-Leserinnen und -Leser eine Saveurs-Genusswoche lang zu verwöhnen. In den eleganten Restaurants der Anlage. Oder am Strand unter Sternen.

EXPERTE FÜR «AUSWÄRTS-SPIELE» ist der Gstaader 18-Punkte-Chef Robert Speth. Die Seelenruhe trägt: Er denkt lange nach, kalkuliert allfällige Überraschungen ein und

legt dann gezielt los. Seine Meisterwerke: ein drei Kilo schwerer White Snapper, am Morgen erst gefangen, serviert mit wunderbaren Langusten, denen er mit Ingwer und Zitrone eine Prise Sommerfrische verordnete. Oder ein gewaltiges Lamm, das er für dreimal 40 Minuten ganz in den Ofen schob und dann lässig vom Knochen löste. Der Tessiner Martin Dalsass war das erste Mal «Insel-Koch», setzte zwischen Schnorcheln und Wasserskifahren seine unvergleichlichen Cavatelli und

Risotti (mit Langusten) an, veredelte den Red Snapper mit Octopus und Zitronensaft. Und half seinen Freunden: «Wenn wir zusammen kochen, ist einer mal der Chef und die anderen die Knechte. Am nächsten Tag wechseln wir die Rollen.» Das erleichterte 19-Punkte-Chef André Jaeger ganz enorm: Er war nur wenige Stunden auf den Malediven, wagte sich mit einem sehr aufwendigen, grossartigen Menü ganz weit auf die Äste hinaus und gestand: «Ohne Robert Speth und

Martin Dalsass in der Brigade hätte ich das heute nicht geschafft.»

«SO VIEL KOLLEGIALITÄT GIBTS BEI UNS IN DEUTSCHLAND NICHT», staunte 19-Punkte-Chef Dieter Müller. Er begeisterte mit seiner im letzten Moment abgeflämten, schmelzend-knackigen Crème brûlée von der Gänseleber und ebensolcher Praline. «Das brauchte Nerven: Der Ofen hier auf der Insel hatte nur halb so viel Power wie meiner zu Hause.» ●