

# Der Liedermacher und der Starkoch bringen Kinder an den Kochherd

Linard Bardills drollige Tierfiguren kennt hier jedes Kind. Im neuesten Bilderbuch lassen sie es sich schmecken – und zwar mit speziell von Sternekokh Andreas Caminada ausgetüftelten Rezepten.

Ruth Spitzenpfel

In gut einem Dutzend Bilder- und Hörbüchern hat Linard Bardill bereits mehr als eine Generation von Kindern in das von ihm erfundene «Blaue Wunderland» entführt. Doch jetzt ist dem Scharanser Liedermacher mit Hang zum Weltverbesserer ein regelrechter Coup gelungen: Für sein jüngstes Werk hat er als Mitautor niemand Geringeren als den weltberühmten Bündner Starkoch Andreas Caminada gewonnen. In den Geschichten um sein bekanntes Personal – die Brummbärenfamilie Beltrametti, den Doppelhasen, den Drachen Dragomil und Zwerg Gimli – geht es diesmal nämlich ums Essen. Und da hat Caminada für jeden Monat ein Rezept beigesteuert, das man zusammen mit Kindern kochen kann.

Was brachte Bardill auf diese Idee? Seine Enkelin und ihre Vorliebe für «Hörnli ohne alles» war nicht ganz unschuldig daran. «Als Gemüse akzeptierte sie allenfalls Ketchup», erinnert sich der engagierte Grossvater und wollte kulinarisch Gegensteuer geben. «Da habe ich die Erfahrung gemacht, dass Kinder alles gerne essen, was sie selbst zubereiten oder was man mit ihnen zusammen kocht», so Bardill. Genau das machte er mit Erfolg und beidseitigem Genuss. Und wie kam nun Caminada ins Spiel?

### Die Domleschg-Connection

Tatsächlich hatte das neue Buch «Mmmmmh... Kochrezepte aus dem blauen Wunderland» eine sehr lange Garzeit. Es war noch vor der Covid-Pandemie gewesen, als Bardill den Kochkünstler auf ein mögliches gemeinsames Projekt ansprach. Man kannte sich natürlich, denn Caminada das Reich in Fürstenu mit dem 3-Sterne-Gourmettempel «Schloss Schauenstein», zwei weiteren Restaurants, Bäckerei, Laden und Kaffeerösterei liegt nur einen Steinwurf von Scharans entfernt, wo die Texte und Kompositionen Bardills entstehen. Die Domleschg-Connection spielte. Caminada sagte Ja zu der Idee, Rezepte zum Kochen mit Kindern zu kreieren.

«Die Zusammenarbeit mit Andreas war wirklich sehr unkompliziert», berichtet Bardill. Es dauerte nicht lange, und dann habe der viel beschäftigte Küchenchef ihm die Anleitungen für zwölf Leibspeisen übermittelt. «Vor-



Nachbarn im Domleschg: Linard Bardill (links) und Andreas Caminada haben für ein Kinderkochbuch zusammengespant. Pressebild

gaben habe ich ihm keine gemacht», versichert er. «Ich habe mir nur gewünscht, dass er eine spannende Mischung bietet – aus speziell einfachen Speisen und speziell versponnenen Gerichten.» Genau das sei es dann auch geworden. So findet man im Buch die ganze kochtechnische Bandbreite vor: von den Omeletten mit gerade einmal drei Zutaten und vier Arbeitsschritten bis hin zum exquisiten Tomatensalat, für den drei verschiedene Sorten Tomaten blanchiert, geschält und im Ofen getrocknet werden müssen. «Egal ob simpel oder aufwendig, es ist auf jeden Fall immer typisch Caminada», lobt Bardill.

### Caminada kann auch bodenständig

Der gefeierte Bündner Kochstar ist selbstverständlich ein Vollprofi; nicht nur, was das Erschaffen unverwechselbarer kulinarischer Erlebnisse angeht, sondern auch das Führen von Restaurants – inzwischen sind es deren sieben in der Schweiz und eines in Thai-

land. Seit vielen Jahren macht er sich darüber hinaus als eine Art moderne Betty Bossi verdient. Für den Schweizer Online-Kanal des Gourmetführers «Gault Millau» veröffentlicht er jede Woche ein Kochvideo. Die gezeigten Rezepte sind dabei oft sehr bodenständig. Das reicht von Älplermagronen über Birchermüesli bis zum Hackbraten. Sogar vor Riz Casimir schreckt er nicht zurück.

Als sich Caminada an die Aufgabe machte, für Bardills Bilderbuch Rezepte zu entwerfen, hatte er also schon einiges an Erfahrung mit dem Vermitteln von Kochanleitungen für Menschen, die bisher über das Aufwärmen von Pizzas in ihrer Küche nicht hinausgekommen sind. Dass es jetzt darum ging, den Geschmack von Kindern zu treffen, stellte auch kein Problem dar. Denn was für Bardill als Inspiration seine Enkeltochter ist, sind für Caminada seine beiden Söhne Cla und Finn. Die Zeiten des Lockdowns während der Coronapandemie nutzte er, um besonders intensiv mit seinen

Kindern in Küche und Garten aktiv zu sein. Bei einem Medienbesuch damals verriet der vierjährige Cla, was sein Vater am besten kochte: «Spaghetti mit Tomatensauce», kam es prompt aus dem Mund des Kleinen.

### Geniale junge Zeichnerin

Spaghetti gibt es tatsächlich auch im blauen Wunderland. Aber für das Buch schlägt Caminada eine Variante vor, die einem bei Kinderlieblingsspeisen

nicht sogleich in den Sinn kommt, nämlich Spaghetti al pesto. Der Doppelhase und die Barentochter Muzina schlürfen diese aber genauso genüsslich wie jene mit Tomaten; es gibt einfach grüne statt rote Flecken auf den Fellnasen.

Dass es von der ersten Idee des Kinderkochbuches so lange dauerte bis zur Fertigstellung, lag natürlich auch an Corona. Danach hatte Bardill zusätzlich das Problem, dass seine langjährige Illustratorin ausfiel. Die für das grafische Design seiner Bücher zuständige Nadine Caplunik machte in der Not einen ungewöhnlichen Vorschlag. Eine sehr begabte Schülerin von ihr könne bestimmt die Bilder zu den lustigen Geschichten malen. Und ob sie es konnte! Die heute 20-jährige Noelle Julita fand eine originelle Bildsprache, die sich zwar an das frühere Erscheinungsbild der Tierfiguren anlehnt, aber um einiges frischer und moderner daherkommt. Das Kochbuch ist deshalb nur schon rein optisch ein grosser Genuss.

### Keine Kochshow mit Bardill

Jetzt wäre nur noch zu klären, was denn in dem Buch ausser den Rezepten zu lesen gibt. Beziehungsweise zu hören, denn Bardill hat wie immer seine Geschichten aufgenommen. Mit einem QR-Code kann man sie sich übers Handy auf seine unnachahmliche Art vorlesen lassen und bekommt auch noch einige Lieder dazu. Ausgedacht hat sich der routinierte Erzähler die Abenteuer ums Essen im blauen Wunderland allerdings erst, nachdem der Starkoch die Rezepte geliefert hatte. «Caminada hat mich sogar dazu gebracht, neue Figuren zu erfinden», sagt Bardill. Eines der Rezepte, nämlich die Truffe-Schnitte, sei eben so edel, dass es eine besondere Fee brauchte, um sie zu finden – die «Findifée».

Und zum Schluss Hand aufs Herz: Hat der Liedermacher die Rezepte denn auch alle selbst ausprobiert? «Diese Show kann ich nicht bieten», gibt Bardill zu. «Aber ich kann garantieren, sie funktionieren wirklich, und zwar zusammen mit Kindern.» Als Beweis erzählt er die Begebenheit mit dem Nachbarsbub, dem er als Dank für seine Mithilfe beim Bücherkistentragen eines der Rezeptbücher schenkte. Als er ihn zwei Wochen später fragte, «Na, hast du schon die Omeletten gekocht», habe dieser ganz stolz geantwortet: «Schon sieben Mal.»

### Buchtip



**Linard Bardill, Andreas Caminada:** «Mmmmmh... Kochrezepte aus dem blauen Wunderland». Drachäleon Verlag. 56 Seiten. 30 Franken.