



Glücks- Köchin

Radinka Marjanovic ist die ausgezeichnete Küchenchefin des Restaurants Cuisino im Kleinwalsertal.

Radinka Marjanovic lebt den Traum vieler Ehefrauen: Sie ist die Chefin ihres Mannes – und das ganz offiziell. Sie ist Küchenchefin, ihr Mann einer der drei Küchenhilfen. Ist das wirklich so toll? »Ist ab und zu gut, ab und zu nicht«, lacht Radinka. Ebenso wie ihr Mann hat sie als ungelernete Küchenhilfe vor 14 Jahren angefangen. Sie lernt dazu, übernimmt immer mehr Aufgaben. Als Alexander Schoppmann in der Küche steht und kocht, guckt sie ihm in die Töpfe. Von ihm gibt es viel zu lernen, da er von mehreren Sterne-Köchen ausgebildet wurde. Als er geht, übernimmt sie die Position des Küchenchefs. Sie ist zwar keine ausgebildete Köchin, aber wie sich herausstellt ein Naturtalent. Das würde Radinka so natürlich nie sagen. Dazu ist sie zu bescheiden. Und so vergisst sie beinahe zu erwähnen, dass sie eine Haubenköchin ist. Obwohl das etwas ist, mit dem man durchaus angeben

kann. Jedes Jahr testet der Gourmetführer Gault & Millau anonym und ohne Vorwarnung Restaurants. Erreicht man eine bestimmte Punkteanzahl, darf man sich Haubenkoch nennen.

In ganz Österreich gibt es keine 600 Haubenköche. Seit ihrem ersten Jahr als Küchenchefin vor vier Jahren, und seitdem in jedem Jahr, hat sie es geschafft, sich diese Auszeichnung zu erkochen. Und das mit einer Ruhe, von der sich ausgebildete Köche eine Scheibe abschneiden können. Denn stressresistent muss sie sein.

Selbstgemachte Nudeln

Neben dem täglichen Restaurantbetrieb kommt mindestens einmal die Woche eine Casino-Aktion dazu. Stress pur für die Küche. Bis zu 100 Gerichte müssen auf die Minute genau fertig werden. Und zwischen

den Gängen ist auch nicht viel Zeit. Das Fünf-Gänge-Menü an Silvester wird beispielsweise innerhalb von zwei Stunden aufgetischt. Bei den Veranstaltungen denkt sich die Köchin immer etwas Neues aus. »Wilder Westen«, »Orientalisch« oder »Venezianischer Abend« – um nur einige Themen zu nennen, zu denen sie sich passende Gerichte überlegt.

Beim Venezianischen Abend war sofort klar, was sie kocht: Nudeln. Das ist ihr Lieblingsgericht. In allen Variationen. Hauptsache selbstgemacht, betont sie. Und darauf besteht Radinka. Ebenso wie auf die frische Zubereitung. Man merkt schon. Mit ihr in der Küche hat das Restaurant immer Glück – und das ist wirklich passend für ein Restaurant im Casino.

Text: Monika Läufe; Fotos: Monika Läufe (1); Casino Kleinwalsertal (1); Rezept: Matthias Haberstock (1); pico-fotolia.com (1); Dmitri Stalubbin-fotolia.com (1) 98