

NZZ am Sonntag Magazin



Raus aus dem Hamsterrad

Wie künstliche Intelligenz unser analoges Leben verbessert. Seite 6



Zurück zur Natur: Starkoch Pietro Leemann erfindet sich neu im Centovalli. Seite 14.

UNSERE GESCHICHTEN

- 6 Fluch oder Segen? Philosoph Christian Uhle über unsere Zukunft mit KI. *Von* MARTIN HELG
- 12 Alles noch blank. Warum unsere Autorin den Januar liebt. *Von* MAJA GOERTZ
- 14 Götterspeisen: Wie der Tessiner Spitzenkoch Pietro Leemann die spirituelle Dimension der Gourmet-Kultur erforscht. *Von* MARC ZOLLINGER
- 24 Melania Trump stellt sich ungerne dem Urteil der Öffentlichkeit. Und lieber als ihre Stimme lässt sie ihr Outfit sprechen. *Von* SILVIA IHRING

RUBRIKEN

- 4 Würde und Wahn
- 5 Selbstbetrachtung
- 22 Konsumkultur
- 26 Zu Hause
- 27 Weinkeller
- 27 Zu Gast
- 28 Wandern
- 29 Hat das Stil?
- 30 Rätsel
- 30 Impressum
- 31 Was uns ausmacht



Liebe Leserin, lieber Leser

Der Januar sei die Zeit des Vertrauens und des Verweilens, habe ich kürzlich gelesen, und das ist ein schöner Gedanke. Das Alte ist zu Ende gegangen, und das Neue hat noch nicht recht begonnen. Wir befinden uns in einer Art Dazwischen. Eine Zeit der Passivität, eine Phase des Akzeptierens. Es mag wirken wie Stillstand. Aber tatsächlich geht der Veränderung immer eine Zeit der äusseren Stagnation voraus. Man kann es in der Natur beobachten: Sie liegt im Winterschlaf, in höheren Lagen versteckt unter Schnee, aber in der Erde sammelt sie bereits Kraft für den Frühling.

Die beliebte Idee der guten Vorsätze sehe ich deshalb leicht skeptisch. Zwar gefällt mir der Gedanke des Neuanfangs. Aber in ambitionierten Vorsätzen ist das Scheitern ja immer schon eingepreist, wodurch die Vorsätze sich über die Jahre abnutzen. Etwas habe ich mir trotzdem vorgenommen: Ich möchte mehr wertschätzen. Den Pöckler, der tagtäglich all die Päckli bis an die Haustür schafft. Die Schwiegermutter, die so viel Geduld mit den Kindern hat, wie Eltern im Strudel des Alltags leider selten aufbringen. Den Volontär, der ohne Aufheben einen grossartigen Text schreibt. Die Kollegin, die auch an trüben Tagen andere mit ihrer guten Laune ansteckt. Vielleicht fällt auch Ihnen eine Person ein, die Ihren Alltag bereichert und der Sie einmal ein herzliches Dankeschön aussprechen möchten.

*Ihre Paula Scheidt,
Chefredaktorin Magazin*

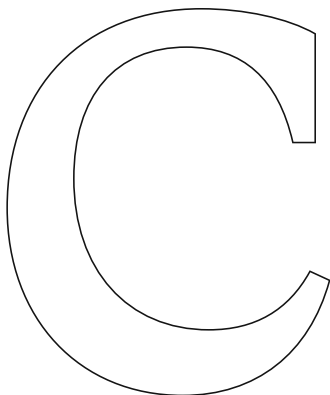
Pietro Leemann hat im Centovalli ein Dutzend neue Küchen vorgefunden.



Text: MARC ZOLLINGER
Fotos: STEFAN GIFTTHALER

Vom Gourmettempel in die Einsiedelei

Der Tessiner Koch Pietro Leemann brachte als Erster im Westen die vegetarische Küche auf Gourmetniveau. Von überall her pilgerten Menschen nach Mailand, um in seinem Restaurant Joia zu dinieren. Jetzt kehrt Leemann in die Schweiz zurück und sucht im Centovalli die radikale Einfachheit.



«CAVOLO!», RUFT ER. CHABIS! Pietro Leemann sucht nach einem Löffel, um die Sauce umzurühren. Es gibt wenig Ärgerlicheres für einen Koch, als wenn er seine Werkzeuge nicht findet. Sogar einen wie ihn bringt das aus der Fassung. Leemann kocht zum ersten Mal hier zuhinterst im Centovalli. Er steht in einer professionellen, geräumigen Küche aus Chromstahl, sogar einen Kühlraum gibt es.

Leemann ist 63, grosse Statur, üppige Lippen, sympathisches Lächeln, grau melierte Haare, von denen am Hinterkopf ein Büschel rebellisch absteht. Er ist aus Mailand für ein paar Tage hierhergekommen, um zusammen mit zwei Technikern die sanitären Installationen, die lange Zeit unbenutzt geblieben sind, zu warten. Jetzt bereitet er gerade für die Handwerker und sich das Mittagessen zu.

Wir befinden uns nahe der italienischen Grenze im Tessiner Tal Centovalli, in einem sehr abgelegenen Weiler namens Terra Vecchia. Der Ort ist nur zu Fuss erreichbar. Entweder in 20 Minuten vom Bergdörfchen Rasa aus, zu dem wiederum eine Luftseilbahn hinaufführt. Oder in 40 Minuten ab Bordeci, das mit dem Auto über eine abenteuerliche Strasse zu erreichen ist. Terra Vecchia ist schon lange unbewohnt. Es lag quasi im Dornröschenschlaf und harrete darauf, wach geküsst zu werden. Pietro Leemann hat den Ort diesen Sommer entdeckt, als er ein Zuhause für seinen grössten Traum suchte.

FERN VOM LOGISCHEN DENKEN

Pietro Leemann wuchs in Locarno auf und lernte bereits mit 15 Jahren, was es heisst, richtig gut zu kochen. Damals war der legendäre Tessiner Koch Angelo Conti Rossini bei seinen Eltern zu einem Abendessen zu Besuch. Pietros Vater hatte Conti Rossini für das Tessiner Radio interviewt, woraus eine Freundschaft entstanden war. Der Gast brachte eine Charlotte russe mit, eine Süssspeise aus Löffelbiskuit und bayrischer Crème. Als Pietro davon kostete, wurde er in eine andere Dimension katapultiert: «Ich war völlig weg und bekam zu spüren, welche grosse Macht im Essen steckt.» Es sei ein «sublimes Erlebnis» gewesen, erinnert er sich, fern vom logischen Denken. «Zugleich wurde mir klar, dass man mit der Zubereitung von Speisen Menschen zusammenbringen kann.»

Danach wusste er, was er in seinem Leben machen wollte: Jene schöpferische Kraft in sich entwickeln, um Menschen am Tisch zu versammeln.

Pietro lernte in den späten siebziger und frühen achtziger Jahren sein Handwerk bei den grossen Köchen jener Zeit: Angelo Conti Rossini führte ihn in die Tradition der grossen Hotelküchen ein. Bei Frédy Girardet lernte er Sorgfalt, Präzision und den Umgang mit natürlichen Produkten aus dem Garten. Und Gualtiero Marchesi, der «Bocuse» Italiens, zeigte Pietro einen künstlerischen und intellektuellen Zugang zum Kochen.

«Alles war perfekt bei meinen Lehrmeistern», erinnert sich Leemann. Die Zubereitung der Speisen war hohe Kunst, aber zu sehr standardisiert für seinen Geschmack. Es fehlte an Kreativität und vor allem an Inhalt, an Tiefe. Ethik spielte keine Rolle. Spiritualität sowieso nicht. «Es ging nur darum, dass es gut schmeckte und genau so, wie es der Kanon vorschrieb.» Die Basis jedes Menus war Fleisch und Butter das Elixier, um den Geschmack zu verdichten.

PERFEKTION IM SPIRITUELLEN

Das Mittagessen ist fertig. Leemann bringt die Töpfe zum grossen Holztisch, wo die Handwerker warten. Er hat Wirz mit Kreuzkümmel und Mandeln gekocht, dazu Hirse an einer Sauce aus Kokosnussmilch und Curry. Alles improvisiert. Und doch folgt er einem Grundrezept, wie er erklärt:

1. Alle Zutaten zu einer Einheit verschmelzen.
2. Deren Eigenheiten und Unterschiede zum Vorschein bringen.
3. Unterschiedliche Texturen verwenden, von weich bis fest im Biss.

Zum Dessert hat er caramelisierte Birnen mit Zimt und Ingwer zubereitet. Es schmeckt himmlisch! «Kochen ist subtile Orchestermusik, die von der Seele dirigiert wird», erklärt Leemann. «Die Melodie, die dabei erzeugt wird, entsteht aus der Verschmelzung von Passion, Liebe, Schönheit, Hingabe und Transzendenz.»

Nach seinen intensiven Lehrjahren ging der junge Pietro nach Genf, wo er ein Jahr lang vom Ersparten lebte. Er studierte philosophische Bücher und forschte nach dem tieferen Sinn im Leben. Es waren die 1980er Jahre, als die fernöstlich inspirierte Makrobiotik aufkam und die vegetarische Esskultur. Auch Pietro ass kein Fleisch mehr und erkannte, wie sehr Essen unser Dasein bestimmt. «Wer darauf verzichtet, Tiere zu essen, wird ihr Freund und entwickelt Empathie gegenüber allem, was lebt», erklärt Leemann, als er den Handwerkern den Kaffee serviert. Er selbst trinkt schon lange keinen mehr.

Danach begannen seine Reisejahre. Er ging nach China und Japan, wo er längere Zeit lebte und arbeitete. In China reiste er viel, lernte unterwegs bedeutende Köche kennen, studierte die Kultur, Konfuzius, Taoismus und praktizierte Tai-Chi. In Japan arbeitete er als Lehrer in einer staatlichen Kochschule, wo er verantwortlich war für die italienische und französische Küche. So lernte er auch viele bedeutende Köche

Über einer Feuerstelle hat Leemann einen Altar improvisiert. Sein Gott Krishna repräsentiert das absolute Bewusstsein.





Terra Vecchia ist ein architektonisches Bijou.



Durchgänge und Gässchen machen den Weiler zu einem Labyrinth.

In Bordei ist die Zeit stehengeblieben.



Alles wartet darauf, aus dem Dornröschenschlaf geweckt zu werden.



«Der Teller ist eine Einladung», erklärt Leemann, «sich nicht nur der materiellen Welt zuzuwenden, sondern auch der Transzendenz.»

kennen, die dort haltmachten, um Kurse zu geben. Auch in Japan erforschte er die kulturellen und spirituellen Traditionen, praktizierte Zen und Kendo. In den Tempelküchen des Landes sah er das vereint, was in seinem Leben bisher nur getrennt voneinander ablief: die Suche nach Perfektion – im Kochen und im Spirituellen.

NIGELNAGELNEUE KÜCHEN

Nach dem Mittagessen macht Leemann einen Spaziergang durch Terra Vecchia, ein Labyrinth aus verwunschen schönen Steinhäusern, schmalen Gässchen, Terrassen und Plätzen. Der Weiler wurde in den siebziger Jahren komplett von der 1973 gegründeten Stiftung Terra Vecchia Bordei renoviert, einige der Häuser sind neu erbaut. Initiant und treibende Kraft war Jürg Zbinden, ein Visionär aus Bern. Er hatte 1969 im «Gelben Heft» vom gottverlassenen Dorf Bordei zuhinterst im Centovalli gelesen und sich sofort in den Ort verliebt. Er erwarb zwei Drittel des Dorfes samt 26 Hektaren Landwirtschaftsland und begann die Häuser zu renovieren. Zbindens Idee war, eine Oase zu schaffen, in der Jugendliche mit schwieriger Vergangenheit wieder zu sich kommen können. Über die Jahre hinweg wurde Bordei gemeinsam mit Hunderten von Jugendlichen und einer grossen, über die ganze Schweiz verteilten Unterstützerschaft wieder aufgebaut und neu belebt. Als die Arbeiten in Bordei abgeschlossen waren, zog es Zbinden und seine Leute in den neunziger Jahren nach Terra Vecchia, einem noch abgelegeneren Weiler. Zbinden hatte potente Geldgeber zur Seite. Allein für Terra Vecchia standen ihm einige Millionen Franken zur Verfügung. Nur beste lokale Materialien wurden eingesetzt. Und so bietet sich den Besuchenden heute ein Anblick, dessen Anmut schwer zu beschreiben ist. «Wo findet man schon einen Ort, der so wunderbar ist und erst noch so viele Küchen hat?», sagt Leemann, der sein Glück noch immer nicht fassen kann. Es ist der Traum eines Kochs: Fast jedes der Häuser verfügt über eine ausgedehnte Kochzone. Jede dieser Küchen ist neuwertig, eine schöner als die andere. Es gibt sogar eine professionelle Grossküche mit Kühlräumen und allem Drum und Dran, wie es die besten Restaurants haben.

Zurück aus Asien, eröffnete Pietro Leemann in Mailand sein erstes eigenes Restaurant, in dem er alle seine bisherigen Erfahrungen bündeln konnte. «Joa» nannte er es. Eine abgeänderte Schreibweise des italienischen Wortes für Freude. Es war das erste Gourmetrestaurant in Europa, in dem nur vegetarisch gekocht wurde. Nach einer verhältnismässig kurzen Anlaufzeit begann schon bald der Höhenflug, der bis heute anhält. Das «Joa» wurde zu einer festen Institution in Mailand. Gäste aus aller Welt wurden darauf aufmerksam. Als Krönung zeichnete Michelin 1996 Leemann mit einem Stern aus. Noch nie hatte ein vegetarisches Restaurant diese Anerkennung erhalten. Das «Joa» prägte eine neue Generation von Köchinnen und Köchen, die dort ihr Handwerk lernten. Und Leemann schrieb zwölf Bücher und regelmässige Newsletter an seine Gäste, in denen es mehr um Philosophie und Spiritualität ging als ums Essen.

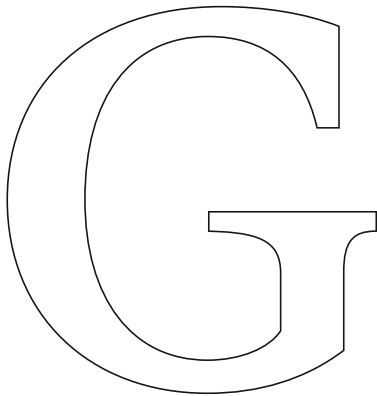
ERHÖRTE GEBETE

Speziell war in jener Zeit nicht allein die vegetarische Ausrichtung des Restaurants, sondern auch, wie Leemann zu seinen Menus kam: Er schuf sie von einer Idee ausgehend. Eine seiner legendär gewordenen Kreationen ist zum Beispiel «Di non solo pane vive l'uomo» – der Mensch lebt nicht vom Brot allein: ein Knödel aus einem Gemisch aus Brot, Saisongemüse und Tomaten, in dessen Herz ein Püree aus Bohnen und Wasabi versteckt ist. Dazu – wie Pinselstriche über den Teller verteilt – drei Saucen in unterschiedlichen Farben, Safran, Petersilie und Himbeere. «Der Teller ist eine Einladung», erklärt Leemann, «sich nicht nur der materiellen Welt zuzuwenden, sondern auch der Transzendenz.»

Später am Nachmittag nimmt Leemann sich Zeit für sein tägliches Ritual: eine «Puja», eine hinduistische Ehrerweisung. Er ist ein Krishnaita, ein Anhänger der Hindu-Gottheit Krishna. Sein Meister Marco Ferrini ist ein Schüler von Swami Prabhupada, dem Gründer der internationalen Gesellschaft für Krishna-Bewusstsein. Leemann hat für seine Andacht eigens einen Zeremonienraum in einem der Häuser in Terra Vecchia installiert. Es ist alles noch improvisiert. In den nächsten Monaten wird hier ein richtiger Tempel entstehen. Der 63-jährige zündet Räucherstäbchen

an, wirft sich nieder. Dann singt er heilige Lieder, offeriert den Meistern und Gottheiten einige Blätter und segnet die Anwesenden.

Seit seiner Jugendzeit liefen seine gastronomische und seine innere Suche stets parallel. Während er im Beruf Erfolg hatte, wurde er bei der Spiritualität nicht so richtig fündig. Leemann war von jung auf eng mit dem Christentum verbunden und suchte später Antworten auf existenzielle Fragen in anderen Segmenten des spirituellen Supermarkts. Als er realisierte, dass er es nie allein schaffen würde, sich von den irdenen Fesseln zu befreien, betete er, dass ein Meister in sein Leben treten möge. Er lernte über einen Freund Marco Ferrini kennen.



GLEICH BEI DER ERSTEN BEGEGNUNG WUSSTE Leemann, dass sein Gebet erhört worden war. Es dauerte aber noch eine Weile, bis Ferrini ihn als Schüler akzeptierte. Leemann musste zuerst zeigen, dass er es ernst meinte. In dieser Schule gilt es vier Regeln zu befolgen: keine Substanzen einnehmen, die das Bewusstsein verändern (Drogen, Alkohol, Tee, Kaffee), kein Glücksspiel, keine sexuellen Aktivitäten ausserhalb der Ehe. Die vierte Regel war die einfachste: eine laktovegetarische Ernährung. Kern dieser Form von Spiritualität ist die Hingabe an Krishna, der das höchste, das absolute Bewusstsein repräsentiert.

Je mehr Leemann seinen neuen Glauben praktizierte, desto stärker wuchs der Wunsch, sich ihm so intensiv wie möglich hinzugeben. So entstand der Plan, sich in seiner letzten Lebensphase ins Tessin zurückzuziehen.

Der Weg von Terra Vecchia nach Bordei verläuft durch den Wald in eine Senke hinunter und dann wieder hinauf. 40 Minuten zu Fuss. Das wird bald Leemanns Arbeitsweg sein. Geplant ist, dass er in Terra Vecchia wohnt und in Bordei kocht. Dort gibt es bereits eine Osteria, die im Übergangsjahr 2024 geschlossen blieb. Im April 2025 wird der Starkoch dort für die Stiftung seine vegetarische «Bergküche» eröffnen, mit lokalen Produkten, Gemüse aus dem eigenen Garten und wilden Kräutern aus Wald und

Wiese. Keinen Gourmettempel, dafür eine Art Hafen für Menschen, die den authentischen, einfachen Geschmack suchen.

In Bordei mit seinen rund dreissig Häusern leben heute acht Personen. Siebzig Prozent der Häuser im Dorf gehören der Stiftung Terra Vecchia Bordei, die der Gründer Jürg Zbinden erschaffen hat. In Zukunft können sich dort Einzelpersonen, Familien und Gruppen einmieten, die in Bordei die Natur geniessen wollen, Yoga machen oder andere Aktivitäten. Leemann selbst wird Kochkurse durchführen. Der Tessiner Architekt Mario Botta ist daran, Pläne für einen Mehrzwecksaal zu erstellen.

KÜRBIS OHNE FIRLEFANZ

Herzstück der Stiftung ist aber das einsame Terra Vecchia. Es ist für Menschen gedacht, die noch einen Schritt weiter gehen möchten. In der Siedlung wird sich eine spirituelle Gemeinschaft einrichten, die für alle Glaubensrichtungen offen ist. Leiter dieses «Spirituellen Sanctuary», wie das Unternehmen genannt wird, ist Swami B. S. Madhava Maharaja, ein Amerikaner, der seit seiner Teenagerzeit in Indien lebt, studiert und unterrichtet. Leemann hat ihn in Brindavan, dem Wallfahrtsort der Krishna-Anhänger, kennengelernt. Pietro Leemanns Vision: «Terra Vecchia ist gedacht für Menschen, die sich dort ganz zurückziehen wollen oder auch nur für eine gewisse Zeit.» Leemann selbst schwebt vor, jeweils den Morgen seiner spirituellen Praxis zu widmen und den Nachmittag den weltlichen Arbeiten. Er wurde vor kurzem zum Präsidenten der Stiftung gewählt. Weil die Organisation finanzielle Schwierigkeiten hatte, liess Leemann sein Ersparnis als Kapital einfliessen. Nun soll durch Fundraising und staatliche Unterstützung weiteres Kapital einfliessen, damit die Bauarbeiten abgeschlossen werden können. Die gemeinnützigen Aktivitäten der Stiftung sollen selbsttragend sein – zum Beispiel durch die Vermietung von Räumlichkeiten oder die Beiträge der Leute, die sich in Terra Vecchia zurückziehen.

Wenn einmal alles läuft, wird sich der Pionier vermutlich ab 2026 einem neuen gastronomischen Schwerpunkt widmen: der Küche in Terra Vecchia. Sie soll eine «radikale Einfachheit» auszeichnen, wie er sie in den Zen-Tempeln Japans kennengelernt hat. Zum Beispiel Reis und gekochter Kürbis, blutt, ohne Firlefanz. Ein simples, wahrhaftiges Geschmackserlebnis. «Diese Art zu kochen ist hohe Kunst», sagt Leemann, «weil die geforderte Reinheit und Schnörkellosigkeit der Speise keine Fehler erlaubt.» Aber auch jene, die dieses Essen verspeisen würden, seien gefordert: «Stille und Ruhe – im Innern wie aussen – ist essenziell!» Auch die Kochlöffel werden dann ihren Platz haben. ■

MARC ZOLLINGER hatte das Privileg, bei seinem Besuch im Centovalli gleich zweimal von Pietro Leemann bekocht zu werden. Alle anderen brauchen noch etwas Geduld: Am 15. April wird der Koch dort seine Osteria eröffnen.

Zuhinterst im Centovalli: Der ideale Ort, um sich zurückzuziehen.

