



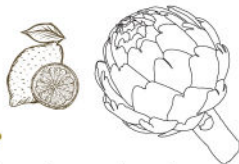
Interview mit
DENNIS GASPER
über naturbelassene
Küche auf höchstem
Niveau.

Genusshandwerk

Dennis Gasper kocht im Bio-Hotel „Chesa Valisa“ leidenschaftlich und konsequent mit kontrolliert biologisch angebauten Lebensmitteln. Sein Wissen gibt er nicht nur an den Nachwuchs in guten Küchen weiter, sondern auch an neugierige Journalistinnen.

Frage 01: Was ist eigentlich ein Bio-Fachmann, und wie wird man das?

„Durch eine Ausbildung. Ich habe den IHK-zertifizierten Abschluss vor etwa zehn Jahren gemacht und bin Fachmann für Bio Gourmet Ernährung. Ich war damals Küchenchef in einer Betriebsgastronomie in einem Unternehmen, das großen Wert auf Nachhaltigkeit legte.“



Frage 02: Warum war Ihnen das wichtig?

„Ich habe damals erkannt, dass das Handwerk verloren geht. Die Lebensmittelbranche industrialisierte sich. In den letzten 30 Jahren hat sich in der Ausbildung von Köchen nichts getan. Viele Köche arbeiten mit Tiefkühlprodukten. Das sieht man zum Beispiel daran, dass es überall dieselben Krokette gibt.“



Bei Ihnen nicht. Sie arbeiten konsequent nur mit Bio-Lebensmitteln und handwerklich auf hohem Niveau.

Frage 03: Ist das nicht teuer?

„Für uns ist das eine Investition in den Wertekern des Hauses. Wir legen das nicht monetär in voller Höhe auf den Gast um – uns ist das einfach wichtig.“



Frage 04: Bio, regional und saisonal – eine Herausforderung in einer Küche, oder?

„Eigentlich nicht, wenn man nicht in konventionellen Strukturen denkt. Ich stehe für handwerklich hochwertige, naturbelassene Küche, reduziert aufs Produkt, das ich bestmöglich in Szene setze. Zum Beispiel gelbe Beete mit Kapern und Zitronenschale.“

Frage 05: Sie sagen, Sie präsentieren eine moderne Küche. Was ist anders als vor 20 Jahren?

„Damals hätte man noch teuren iranischen Kaviar auf einen Eisstock gestellt. Das macht man heute nicht mehr.“



Frage 06: Sie haben Auszeichnungen für Ihre Gerichte, stimmt's?

„Gault Millau hat das Hotel als Entdeckung des Jahres 2023 ausgezeichnet. Bei uns kann man Produkte aus dem Alltag ganz anders kennenlernen. Wir setzen Schwarzwurzel und Rosenkohl so in Szene, dass die Leute denken: Das probiere ich zu Hause auch.“



Frage 07: Woran erkennt man einen typischen Chesa Valisa Teller, der durch ihre Hände ging?

„An weniger ist mehr. Auf meinen Tellern findet man meist nicht mehr als vier Zutaten. Die Qualität ist dafür auf höchstem Niveau. Und sie sind so angerichtet, dass der Gast nach dem Dessert gesättigt ist – und nicht schon nach der Vorspeise.“

Sie kochen ja auch ayurvedisch...

„Stimmt. Essen gilt im Ayurveda als positiver Einfluss auf die Gesundheit. Und wir sind sehr daran interessiert, dass sich die Gäste wohlfühlen.“





Frage 08: Wer regional kochen will, ist im Winter im Allgäu etwas eingeschränkt oder?

Sie müssen die Grenzen in ihrem Kopf verschieben. Regional heißt hier im Kleinwalsertal ja auch Norditalien – weil das näher da ist als die Nordsee.“

Frage 09: Und was ist Ihr aktuelles Lieblingsgericht auf der Karte?

„Schwer zu sagen. Ich esse alles gerne. Aber am liebsten die selbstgemachte Paccheri-Pasta mit Linsenbolognese. Da ist guter Rotwein und Kürbis drin und frischer Pecorino obendrauf.“

Frage 10: Nur biologisch auf höchstem Niveau. Anspruchsvolle Aufgabe, oder?

„Es erfordert eine andere Bildung. Sie müssen die Produkte wirklich kennen und die Landwirtschaft und die Wechselwirkung verstehen. Das können viele Köche nicht – den Umgang mit den Produkten, der Struktur und dem Umfeld.“

Frage 11: Geben Sie Ihr Wissen auch weiter?

„Ja. Ich bin Genusshandwerker und lade im Rahmen der Slowfood Bewegung oft Köche und Lehrlinge aus anderen Häusern zu uns ein. Ich will eine Veränderung in der Gastronomie herbeiführen.“

A portrait of a man with glasses and a dark green shirt, smiling slightly. The background is a dark stone wall.

DENNIS
GASPER

Frage 12: Schmeckt man ihre Philosophie?

„Sie werden nichts vermissen. Unsere Küche ist rund und ausgewogen – auch ohne Avocado. Bio schmeckt außerdem deutlich besser innerhalb der Saison.“

Frage 13: Was steht 2025 bei Ihnen an?

„Wir planen Slow Food Aktionen und bauen das regionale Netzwerk weiter aus. Unser Ziel ist Handwerk, Genuss, Nachhaltigkeit und hohe Qualität zu verbinden.“

Abschlussfrage: Wenn Sie allen Köchen da draußen eine Sache sagen könnten, was wäre das?

„Wir müssen zurück zum Handwerk finden, damit die Gastronomie wieder interessanter wird.“



Interview vom Dezember 2024, SocialBlog mit dem Titel "Hochgenuss im Allgäu (Autorin: Stefanie Böck) | proAllgäu GmbH&Co.KG" | <https://www.allgaeu-top-hotels.de/geschichten-aus-dem-allgaeu/>