

# Signore Lifestyle


Wäre Coiffeur Valentino Claudio Scattina (50) seiner Kochleidenschaft gefolgt, hätte die Schweiz vermutlich einen Spitzenkoch mehr. Allerdings auch einen Spitzenfigaro weniger.

**D**er Weg zu seinem Haus in Erlenbach ZH führt über unzählige Stufen den Berg hinauf. Einen Lift gibt es nicht. Der Hausherr Valentino trägt Weiss. Das ist auch die vorherrschende Farbe der Wohnungseinrichtung. Glasfronten bieten einen imposanten Blick auf den Zürichsee.

Gekocht wird heute im Obergeschoss des Hauses. Da befindet sich seine Küche. Seit 17 Jahren verwirklicht sich der Haarkünstler hier – nicht nur mit Kochen, sondern auch mit der Umgestaltung seines Hauses. Dabei legt er teilweise selbst Hand an. «Fertig ist es eigentlich nie. Es gibt immer etwas, was ich ändern möchte.»

Besuchern fällt besonders der Swimmingpool auf, der die Küche

vom Essbereich trennt. Damit wirkt der riesige Raum inklusive Dachterrasse eher wie ein edler Spa. Aus Sicherheitsgründen hat Valentino vor längerer Zeit Glaswände einziehen lassen, damit seine siebenjährige Tochter Indiana nicht aus Versehen ins Wasser fällt.

«Die Küche könnte in einem Restaurant sein: sehr professionell», findet «Saisonküche»-Köchin Margaretha Junker. Das kommt nicht von ungefähr: «Ich könnte mich morgen ins Restaurant stellen und als Koch arbeiten», sagt Figaro Valentino selbstbewusst. Eine kleine Einschränkung macht er dann doch, denn er kennt sich selbst gut genug,  um zu wissen: «Das würde

## Nachgefragt bei Valentino

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Getränke, Teigwaren, Tiefkühlprodukte, Fleisch und Crevetten im Tiefkühler.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Ein- bis zweimal in der Woche, manchmal häufiger.

→ Kochen ist für Sie...

... eine Leidenschaft, eine faszinierende wundervolle Sache, Befriedigung.

→ Was würden Sie nie essen?

Nie? Ich probiere grundsätzlich alles und entscheide mich dann, ob ich das noch einmal essen möchte.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit Jamie Oliver.



## Kochen mit der «Saisonküche»

Ein Stylist auch in der Küche: Coiffeur Valentino setzt ganz präzise Akzente auf dem Salatteller. «Saisonküche»-Köchin Margaretha Junker freut sich über so viel professionelle Hilfe.





## 9/11 – ein Moment, den man nie vergisst

→ Valentino (50), Erlenbach ZH: «Ich war in Zürich, meine Partnerin rief aus New York an, sie war nahe dem World Trade Center. Ich verstand gar nicht, was passiert war, bis ich die Bilder im TV sah. Ein Schock! Ich hatte Angst um meine Freundin.»



**GANZ IN WEISS:** Valentino kocht gern in seiner Profi-Küche (grosses Bild).

**ITALIENISCH:** Bresaola, Tomaten und Rucola bilden die Basis für das feine und doch einfache Rezept.

**RAFFINIERT:** Der Zucker kommt erst zum Schluss an die gerösteten Nüsse, damit er nur leicht carameliert und nicht verbrennt.

**VERFEINERT** wird das Dressing mit Feigensenf und Fleur de sel.



➔ ich aber nur als Hobby-business machen. Zwang dürfte es nicht werden.»

Die Küche ist seine Werkstatt, und zur Höchstform läuft er auf, wenn er Gäste bewirten kann. Viele Gäste – bis zu 26 Personen finden an seinem schweren Holztisch Platz. «Der Tisch ist wie ein Spielplatz für erwachsene Italiener», sagt der Italoschweizer. Dort wird gegessen, getrunken und gelebt. «Meine Mutter war eine hervorragende Köchin. Sie machte die Pasta selbst.» Das macht es ihm heute schwer, Teigwaren im Restaurant zu essen, weil sie meistens nicht selbst gemacht sind.

Köchin Margaretha Junker möchte gerne wissen, warum er nicht Koch geworden ist. «Ich wollte schon. Doch dann konnte ich als 16-jähriger ein Praktikum beim Coiffeur machen. Dort waren so viele Coiffeusen und Kundinnen. Wie wäre ich als 16-jähriger den Frauen sonst so nahe gekommen?» Doch er gesteht: «Bei prominenten Models wie Claudia Schiffer hatte ich anfangs schon Kontaktangst.» So gar nicht ängstlich zeigt sich Valentino in der Küche: Kerne caramolisieren geht ihm leicht von der Hand, würzen und abschmecken – ein Vergnügen. Die «Saisonküche»-Köchin fühlt sich fast überflüssig.

## Wellness nach asiatischem Vorbild

Drei Monate im Jahr verbringt der Haarkünstler in Asien. Dort holt er sich neue Spa-Ideen. «Die Kultur der Entspannung wird in Thailand sehr intensiv gelebt», sagt Valentino, «dort steht das Wohlbefinden im Mittelpunkt und nicht die Krankheit.» Er erklärt, wie Wellness und Entspannung bei Krankheiten positiv eingesetzt werden können.

Und auch in seinen Beauty-Salons «Mondo Valentino» mit über 100 Angestellten geht es längst nicht mehr nur um die neue Frisur oder Schönheit. «Heute machen wir Lifestyle. Das ganze Drumherum ist wichtig.» Auch beim Essen: Ein Gläschen Prosecco vorweg ist Pflicht, wie in seinen Salons.

Text Claudia Schmidt

Bilder Jorma Müller

www.mondo-valentino.ch

## Bresaola-Carpaccio mit gebackenen Tomaten und Rucola

**Hauptgericht für 4 Personen**  
**Zubereitung ca. 20 Minuten**  
**plus 50–60 Minuten im Ofen garen**  
**Pro Person ca. 21 g Eiweiss,**  
**42 g Fett, 5 g Kohlenhydrate,**  
**2000 kJ/480 kcal**



### ZUTATEN ZUBEREITUNG

**200 g Cherrytomaten am Zweig, 1 Bund Thymian, 3 EL Kernen-Nuss-Mischung, 1 TL Zucker, 200 g Rucola, 160 g hauchdünn geschnittene Bresaola, 40 g Parmesan am Stück,**

#### Sauce:

**1 Bio-Zitrone, ½ EL Feigensenf, 2 EL Kürbiskernöl, 4 EL Distelöl, Fleur de sel, schwarzer Pfeffer aus der Mühle**

**1** Backofen auf 80 °C vorheizen. Tomaten waschen und trocken tupfen. Auf ein Blech legen. Thymianzweige darauflegen. Tomaten in der Ofenmitte 50–60 Minuten garen.

**2** Kernen-Nuss-Mischung in einer Bratpfanne ohne Fett hellbraun rösten. Zucker darüberstreuen und etwas caramolisieren lassen. Auf einem Teller abkühlen lassen. Für die Sauce Zitrone auspressen. Mit Senf, Kürbiskern- und Distelöl zu einer Sauce rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**3** Rucola auf flachen Tellern verteilen. Bresaola locker darauf verteilen. Tomaten aus dem Ofen nehmen und ohne Thymianzweige anrichten. Parmesan fein hobeln und darauf verteilen. Alles mit Nüssen bestreuen und mit Sauce beträufeln. Mit grob gemahlenem Pfeffer bestreuen.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–