

Wenn Golf-Nomaden kochen

Wer mehr als 40 Wochen im Jahr nur aus dem Koffer lebt und jede Woche in einem anderen Land ein Turnier bestreitet, für den ist Heimkommen etwas ganz Besonderes. Bei Caroline und Martin Rominger werden die selten gewordenen Wiedersehen jeweils zu kulinarischen Höhenflügen.

TEXT: CHRISTOPH ABT
FOTOS: ERNST SPYCHER

Das Epizentrum der Romingers liegt im Oberengadin, genauer in Pontresina. Hier sind Martin und Caroline zusammen mit zwei weiteren Geschwistern aufgewachsen. Dank sportbegeisterten Eltern haben die Romingers schon als Kinder kaum eine Sportart ausgelassen, die das Engadin zu bieten hat. «Einmal in den Ferien – ich war etwa 13 Jahre alt – haben Vater und ich beschlossen, Golf auszuprobieren», sagt der heute 30-jährige Martin, «schon wenige Jahre später spielte die ganze Familie Golf.»

Auszeit im Engadin

Heute sind Martin und seine 26-jährige Schwester Caroline Golfprofis. Während sie in der kleinen Schweiz zur absoluten Elite zählen, kämpfen sie auf dem internationalen Parkett gegen eine breite Konkurrenz. Caroline belegt nach ihrer ersten Profisaison auf der Ladies European List den Rang 73 und hat sich erneut für die Teilnahme an der Ladies European Tour qualifiziert, die 2010 von Neuseeland über Australien nach Europa führt und im Dezember in Dubai endet. Martin hat die Asian Qualifying School 2010 auf Rang 36 beendet und wird in diesem Jahr die European Challenge Tour und die Asian Tour bestreiten und dazu zwischen Lateinamerika, Afrika und Europa hin und her reisen.

«Über die Festtage und im Januar konnte ich eine Pause im Engadin einlegen. Während dieser Zeit habe ich intensiv Fitness-training betrieben und mich auf die neue Tour vorbereitet», erzählt Caroline. Mitte Januar ist dann auch Martin von der Asian Tour zurückgekehrt, gerade rechtzeitig, um bei der Geburt seiner ersten Tochter, Sofia, dabei zu sein.

Begeisterte Hobbyköche

Nun stehen Caroline und Martin zusammen in der Küche. Die beiden arbeiten Hand in Hand, wie ein gut eingespieltes



Caroline und Martin Rominger im Elternhaus in Pontresina.

Team. «Da wir auf der Tour oft genug in Restaurants essen, kochen wir zu Hause meist selbst», sagt Martin. «Und dabei überraschen wir uns gegenseitig mit neuen Rezepten und Ideen», ergänzt Caroline. So ist die persönliche Rezeptesammlung stets im Reisegepäck und wird laufend erweitert.

Martin hat mit seiner Frau Simona während der letzten Asientour sogar einen Kochkurs für thailändische Gerichte besucht. Überhaupt steht die asiatische Küche bei den Romingers hoch im Kurs. Immer wieder bringen sie spezielle Gewürzmischungen und seltene Zutaten nach Hause. «Das Gewürz für das heutige Chicken Curry habe ich in Südafrika gekauft», verrät Caroline.

Nomadenleben fernab der Heimat

Während Martin die feingeschnittenen Gemüse- und Mangostreifen zusammen mit den Glasnudeln und den Gewürzen in das hauchdünne Reispapier einrollt, erzählt er von seinen Zukunftsplänen. «Sobald unser Baby fit genug ist, werden wir zu dritt unterwegs sein. Ich werde künftig häufiger in Europa spielen, damit wir nicht immer so weit reisen müssen, um zwischendurch zurück in die Schweiz zu kommen.»

Seit bald einem Jahr haben Martin und sein Frau im Knonauer Amt eine Wohnung gemietet. «Für die Fahrt vom Flughafen Zürich nach Pontresina und wieder zurück ging einfach zu viel Zeit verloren», erklärt er. Auch Caroline hat sich bei ihrer Schwester in Zürich eingemietet. «So komme ich zwischen zwei Turnieren wenigstens dazu, meine Wäsche zu waschen», schmunzelt sie.

Überhaupt ist das Leben als Profigolfer alles andere als ein Zuckerschlecken. Die Flüge zu den Turnieren und die Übernachtungskosten müssen selbst berappt werden. Von den durchschnittlich 130 Turnierteilnehmern gewinnen weniger als die Hälfte jeweils ein Preisgeld – die anderen gehen leer aus. «Ohne Sponsoren könnten wir eine Teilnahme an den Pro-Tours niemals finanzieren», sagt Martin. Da die Tour der Ladies weniger Turniere umfasst als diejenige der Männer, arbeitet Caroline auch mal wochenweise in der elterlichen Möbelschreinerei, um ihr Budget etwas aufzubessern.

Jetzt, wo mit Sofia das erste Grosskind da ist, hoffen die Eltern Rominger, dass Martin wieder häufiger ins Engadin kommt. Die Chancen sind jedenfalls hoch, dass Caroline und Martin noch viele Stunden gemeinsam in der Küche verbringen werden. Ein Glücksfall für alle, die in solchen Momenten dann mit an den Tisch sitzen dürfen. ■

Carolines Chicken Curry mit Mango



Zutaten für 4 Personen

- 600 g Pouletbrust
- 2 gehackte Zwiebeln
- 1 gehackte Knoblauchzehe
- rote Chilischoten
- ¼ l Rahm
- 1 dl Hühnerbouillon
- 4 EL Currypulver
- 1 Mango, in kleine Würfel geschnitten

Zubereitung

Das Pouletfleisch in Streifen schneiden und mit Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen. Dann Zwiebeln und Knoblauch andünsten, Rahm, Bouillon, Chili und Curry hinzugeben. Anschliessend das Pouletfleisch zur Sauce geben und das Ganze aufkochen. Ganz am Schluss noch die Mangostücke hinzugeben.

Als Beilage eignet sich Basmati-Reis.



Martins frische Frühlingsrollen mit Erdnuss-Sauce



Zutaten für 4 Personen

- 100 g Glasnudeln
- 2 EL Austernsauce
- 6 EL Öl
- 50 Thai-Basilikum, kleingehackt
- EL g Karotten
- 50 g Gurken
- 50 g Eisbergsalat
- 2 EL Koriander, kleingehackt
- 50 g grüne Mango (ersatzweise Äpfel)
- 2 EL Minzenblätter, kleingehackt
- 1 Pack Reispapier

Zubereitung

Glasnudeln in warmes Wasser legen, bis sie weich sind. Die weichen Glasnudeln anschliessend mit dem Öl und der Austernsauce anbraten. Das Gemüse in feine Streifen schneiden und in Eiswasser legen (so bleibt es schön knackig). Nun mit den gebratenen Nudeln und dem Gemüse kleine Bündel formen. Das Reispapier in heisses Wasser tauchen, bis es weich wird, anschliessend auf einen Teller legen und etwas auskühlen lassen. Die Gemüsebündel, zusammen mit Thai-Basilikum, Koriander und Minze, auf das Reispapier legen und aufrollen.

Zutaten Erdnuss-Sauce

- 1 Tasse gehackte Erd- oder Cashewnüsse
- 1 Tasse weisser Essig
- ¼ Tasse Zucker (oder auch etwas mehr)
- 1 Tasse Wasser
- 1 TL Salz
- 2 Schalotten, kleingehackt
- 1 TL Korianderblätter, kleingehackt
- 1 kleine rote Chilischote

Zubereitung Erdnuss-Sauce

Essig, Wasser, Salz und Zucker zum Kochen bringen und anschliessend auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Nun die gehackten Erdnüsse, Chili, Korianderblätter und Schalotten hinzufügen und gut umrühren.