

Backen, knipsen, geniessen

Lomelinos Kochbücher enthalten nicht nur Rezepte, sie zeigen, wie man das Gebäck inszeniert

VON SILVIA SCHAUB

Es sind Kunstwerke, die Torten von Linda Lomelino. Und erst ihre Verzierungen: filigrane Blütenblätter, Zuckerperlen, Rosen oder feine Tupfen. Fast so kitschig wie ein Heimatfilm. Und dann ihre Namen: Nuss-Nougat-Traum, Himmlische Zitronentorte oder Rüschentorte. Viel zu schön, um sie hernach zu essen. Das macht auch die Schwedin nicht – jedenfalls nicht sofort. Denn zuerst zückt sie jeweils ihre Kamera, komponiert um ihre Tortenwerke eine Szene und fotografiert die Kunstwerke. Stellte sie anfangs die Bilder auf ihren Blog callmecupcake.se, sind daraus längst Kochbücher entstanden, die in mehreren Sprachen auf der ganzen Welt reissenden Absatz finden.

LINDA LOMELINO IST nicht die einzige Foodbloggerin, deren Rezepte nun auch in Buchform erscheinen. Ein Trend, der sich seit ein paar Jahren entwickelt hat. So hat Blogger Stevan Paul seine Rezepte in «Auf der Hand» oder «Go Veggie!» veröffentlicht. Von der deutschen Bloggerin Nicole Stich (deliciousdays.com) gibt es ebenfalls mehrere Bücher, wie «Reisehunger» oder «Sweets». Die Kochblogbücher boomen – und verkaufen sich bestens. Nicht immer zur Freude von etablierten Kochbuchautoren wie etwa Jürgen Dollase. Der Autor und Kolumnist der «Frankfurter Allgemeinen» etwa spricht bereits von einer Epidemie der Amateure, die den Kochbuchmarkt überschwemmen.

Das traditionelle, über Jahrzehnte erlangte Küchenwissen würde verdrängt, sagt er in einem Interview.

In der Tat ist auch Linda Lomelino kein Profi. Erst vor ungefähr fünf Jahren vollendete sie ihr erstes richtiges Backkunstwerk, wie sie sagt. Natürlich habe sie davor schon den einen oder anderen Kuchen gebacken, schreibt sie im Vorwort zu ihrem gerade erschienenen Buch «Lomelinos Backen». «Ich wollte etwas kreieren, das sowohl lecker schmeckt als auch besonders hübsch anzusehen war.» Also kramte sie ihre alte Fotokamera hervor und begann eine Versuchsreihe. Das sollte der Startschuss ihrer Tortenbäcker-Karriere sein.

Die dunkelhaarige Bloggerin aus Halmstad an der Westküste Schwedens ist trotzdem auf dem Boden geblieben. Vielleicht, weil sie genau weiss, wie schwierig es manchmal ist, das Biskuit perfekt und die Buttercreme in der richtigen Konsistenz hinzubringen. Deshalb erklärt sie in ihren Büchern anhand von Bildern die wichtigsten Grundlagen des Backens Schritt für Schritt.

DOCH DAMIT IST ES noch längst nicht getan. Heute heisst es schliesslich: erst fotografieren, dann geniessen. Weil diesem Motto immer mehr Geniesser folgen, geht Linda Lomelino in ihrem Buch noch einen Schritt weiter. Sie zeigt darin, wie man das

Backwerk zum Fotografieren stilvoll in Szene setzt – vom richtigen Blickwinkel, den Stylingaccessoires über die Blendeneinstellung und Bildkomposition bis zur Bildbearbeitung. Schliesslich soll das selbst gemachte Kunstwerk nicht verwackelt und in schummrigem Licht präsentiert werden. «Dazu braucht es kein Hightech-Studio und eine Profiausrüstung. Fotos kann man auch im Wohnzimmer oder draussen auf dem Balkon schießen», ermutigt sie Anfänger. Hauptsache, die Bilder erzählen eine spannende Geschichte. Inspiration gibt das Buch jedenfalls genug.

Linda Lomelino – Lomelinos Backen, AT-Verlag, 184 S., Fr. 29.90.



Kochbuchautorin und Foodbloggerin Linda Lomelino. HO

■ CUPCAKES MIT ESPRESSO-FROSTING

Für 12 Cupcakes

Cupcakes

180 g Weizenmehl
40 g Kakaopulver
1 TL Natron
1 TL Backpulver
225 g Zucker
75 g Butter
1 Ei, ½ TL gemahlene Vanille
100 ml kochend heisses Wasser
150 ml Milch

Backofen auf 175° vorheizen. Papierförmchen in ein Muffinblech geben. Mehl, Kakaopulver, Natron, Backpulver

und Zucker in einer Schüssel mischen. Butter schmelzen. Ei in der Schüssel verquirlen und mit der weichen Butter, Vanille, Wasser und Milch mischen. Mehl dazu sieben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmässig auf die Förmchen verteilen. Im Ofen 17–20 Minuten backen.

Frosting

200 g dunkle Schokolade (70%)
300 g weiche Butter
210 g Puderzucker
60 g Kakaopulver

½ TL gemahlene Vanille
2 EL Espresso oder starker Kaffee

Schokolade hacken, über heissem Wasserbad schmelzen und abkühlen. Butter schaumig schlagen. Puderzucker und Kakaopulver beigegeben, glatt rühren. Schokolade hinzufügen und zu glatter Creme schlagen. Vanille und Espresso hinzufügen, glatt und luftig schlagen. Frosting auf Muffins streichen oder aufspritzen.

Schön inszeniert, schmecken die eigenen Backwerke noch besser.

LINDA LOMELINO/AT-VERLAG



■ ENTKORKT

MITBRINGSEL AUS SPANIEN (4, SCHLUSS)

Rioja ist für viele der Inbegriff von spanischem Wein. Aber wer zu Rioja Paella serviert und Flamencomusik abspielt, ist im falschen Film. Spanien hat halt vielerlei Facetten. Gerade die Rioja ist als Bindeglied zwischen Mittelmeer und Atlantik schwer fassbar. Das wurde uns erst richtig bewusst, als wir nach fast zwei Wochen im pittoresken Laguardia ganz im Westen der Rioja Abschied von Spanien nahmen. Artadis Ikone Juan Carlos López de Lacalle hatte zum Diner in einen von ihm kürzlich erworbenen, etwas heruntergekommenen Palast am Rande des mittelalterlichen Städtchens geladen. Und während wir herrlichste Weine tranken, deren horrenden Preise uns zum Glück nicht ganz präsent waren, traten plötzlich ein Dutzend schwarz gekleidete, sehr ernst dreinblickende Herren auf und sangen inbrünstig in einer uns unbekannt Sprache leidenschaftliche und zugleich traurige Lieder, die uns zur Seele gingen.

Ach so! Wir waren ja im Baskenland, das sich, im Niemandsland zwischen Frankreich und Spanien liegend, von der Biskaya bis an den Ebro herabzieht und die heisse Rioja mit einer kühlen atlantischen Brise auffrischt. Dazu passte, dass bester Turbot aufgetragen wurde, und zwar vom Holzkohlegrill, wie man ihn in Getaria unweit von Donostia-San Sebastián zubereitet. Einige Male waren wir bereits im kleinen Hafentädtchen am grossen Meer und genossen zum köstlichsten Steinbutt der Welt den ebenso köstlichen Txakoli, einen leichten, frischfruchtig exotischen Weisswein, der es als lokale Spezialität allerdings nicht leicht hat: Mangels Nachfrage dürfte er leider hierzulande, wo Spanien-Liebhaber nur von betäubend schweren Weinen und betörend schönen Flamencotänzerinnen träumen, nicht mehr lange erhältlich sein. Wir haben uns deshalb vorsorglich einen kleinen Vorrat angelegt.

ANDREAS KELLER



TXAKOLI 2013

PRODUZENT: Txomin Etxaniz, Getaria (E)
HERKUNFT: Baskenland
APPELLATION: Getariako Txakolina DO
REBSORTE: Hondarrabi Zuri, Hondarrabi Beltza
BESTE TRINKREIFE: jetzt bis 2018
PASSENDE GERICHTE: Apéro, Thonsalat, Meeresfrüchte, Steinbutt
BEWERTUNG: 17 Punkte
BEZUGSQUELLE: Casa del Vino Ebinger SA, Sihlfeldstrasse 130, 8004 Zürich, Tel. 044 295 90 60, www.casadelvino.ch, Fr. 16.50

■ AUFGETISCHT

Die Handschrift eines Kochkünstlers

Unauffällig reiht sich der «Cerf» in die Häuserzeile der historischen Altstadt von Cossonay, gleich neben der Kirche mit ihrem imposanten Turm. Trotz dieser gut helvetischen Zurückhaltung gehört Carlo Crisci seit langem zur ersten Garde der Schweizer Köche. 1982 hat er in Cossonay angefangen, 1983 gab es 18 Punkte von Gault-Millau, 1998 den zweiten Michelin-Stern. Verdient hat er sich diesen Nimbus mit einem äusserst präzisen Metier und dem Willen, sich ständig weiterzuentwickeln. Den Klischees hat er dabei immer auszuweichen gewusst. Beim einem Gericht kann man einen Hauch Molekularküche ausmachen, beim nächsten ist das heimische Terroir Leitmotiv. Beim dritten beweist er mit dem Einsatz von Maniok

oder Tamarinde, dass er sich grundsätzlich für alles Essbare interessiert, das auf diesem Planeten wächst. Ein Markenzeichen seiner Küche ist die Leichtigkeit: nur selten deftige Saucen, eher Jus und Infusionen; wenig Butter, vielmehr subtil dosiertes Olivenöl. Bei der Präsentation ist die sichere Hand des Künstlers nicht zu übersehen. Besonders beeindruckt hat er uns mit seinen Interpretationen von Meeresprodukten. Virtuos geraten die Nudeln vom Tintenfisch, die Schwertmuschel ist von klarer Aromenstruktur. Vorzüglich auch die Rotbarbe mit Mohn und einer aus der Haut der Barbe gewonnenen Sauce. Ein Abend im «Cerf» lässt an Carlo Criscis lapidares Motto denken: Die Küche ist die Suche nach dem Glück. STEPHAN THOMAS



Küchenchef Carlo Crisci vom Restaurant du Cerf, Rue du Temple 10, 1304 Cossonay-Ville. Tel. 021 861 26 08, www.lecerf-carlocrisci.ch. Geöffnet: Di ab 19 Uhr, Mi–Sa mittags und abends.

KÜCHE Kreative Spitzenküche
SERVICE Professionell
AMBIENTE Altbau mit historischem Flair
PREISE A la carte; div. Menüs, z. B. Surprise von 240–320 Franken

■ AUFGEFALLEN

Ganz so einfach ist es nicht, zu seinem Traumgarten zu kommen. Soll es ein Garten mit Schwimmteich sein oder lieber einem plätschernden Brunnen? Rasenfläche oder Blumenrabatten? Und welche Pflanzen und Materialien soll man wählen? Man kann sich von Gartenbüchern inspirieren oder die Gärten von Freunden unter die Lupe nehmen. Hilfe findet man aber auch online, etwa mit einem neuen Tool auf der Website von Jardin Suisse, dem Unternehmerverein der Schweizer Gärtner. Der Nutzer kann dort unter www.gartendialog.ch mit nur wenigen Klicks seinen persönlichen Wunschgarten komponieren. Und mit einem weiteren Klick bekommt er zudem eine Auswahl von Gartenbaubetrieben der Region präsentiert.

www.gartendialog.ch