

Einkaufen gehen die anderen

«HelloFresh» schickt Zutaten und Rezepte zum Kochen – wir haben das Angebot getestet.

VON ALEXANDRA FITZ

Um 7.15 Uhr klingelt es an der Haustür. Der Pöstler bringt eine grosse Kartonbox. Gespannt öffne ich die Schachtel. Auch wenn ich ungefähr weiss, was drin sein wird und ich es ja selbst bestellt habe, bin ich aufgeregt wie beim Geschenkeauspacken. Bestellt man Schuhe oder Kleider online, ist es ja auch ein erhebendes Gefühl, die Sachen endlich in den Händen zu halten.

In meiner Box ist Gemüse, viel Gemüse. Rindfleisch. Rahm. Crème fraîche. Japanische Nudeln. Kräuter. Ein Ministück Parmesan. Sesam-Öl in klein. Und drei Rezept-Karten. Vorn ein Bild des Gerichts, die Zutaten, die Zubereitungszeit. Hinten: Mengen, Nährwerte und die genaue Zubereitung des Rezepts. Handlich diese Karten, die mir eine schnelle Tomaten-Peperoni-Suppe mit überbackenem Käse-Ciabatta, eine japanische Yaki-Udon-Bratpfanne mit Shiitake-Pilzen und ein Pfeffersteak mit selbst gemachten Pommes frites schmackhaft machen.

Einen Plan im Kühlschrank

Das alles hat mir «HelloFresh» gesandt. Der Lieferdienst bringt Kartonboxen mit Zutaten und Rezepten nach Hause. Kochen tut der Kunde. Er wählt zwischen drei Boxen (Express, Explore und Family) aus, die jeweils drei Menüs beinhalten.

Der Kunde muss nicht in den Laden. Klar liefern mittlerweile auch Detailhändler nach Hause. Aber auswählen und überlegen, was gekocht wird, müssen wir trotzdem selbst. HelloFresh übernimmt das für uns. Weltweit beanspruchen bereits 800 000 Abonnenten diesen Service, 7,4 Millionen Mahlzeiten werden monatlich verschickt. Ab sofort wird auch an Schweizer Haustüren geliefert. Vergangene Woche an meine.

Es ist ein neues Gefühl – der Kühlschrank so ordentlich voll mit Waren, die quasi abgewogen sind. Man weiss, welche Zutaten zusammengehören und ein Gericht ergeben. Es gibt einen Plan. Wenigstens für drei Tage. Ein gutes Gefühl zu wissen, was man kochen wird, worauf man sich freuen kann. Und keinen Einkaufsstress zu haben. Uns allen fehlt bekanntlich das Gleiche. Zeit. Und auch wenn wir gern kochen, müssen wir immer noch einkaufen und uns erst noch ein Rezept überlegen. Wenn es abends im Büro länger dauert, werden unsere Nerven im überfüllten Laden auf die Probe gestellt. Für einen grossen Wocheneinkauf ist man oft zu faul.

Auch bei der Varietät unserer Menüs wünschen wir uns oft mehr Kreativität. Und Zeit dafür natürlich wieder.



Obwohl man weiss, was drin ist, packt man gespannt die Box mit den Produkten aus. Fotos: Vinzenz Greiner



Schnelle Tomaten-Peperoni-Suppe und Käse-Ciabatta. Das Rezept ist einfach und lecker.

An Ideen fehlt es kaum. Erscheint doch gefühlt jede Minute ein neues Kochbuch, im Internet finden wir jedes Geköche in tausend Varianten. Wahrscheinlich sind wir deswegen aber auch oft überfordert. Alles klingt lecker. Da kommt es gelegen, dass ein Service die Menüs für uns aussucht. Neben HelloFresh aus Zürich beliefern seit einigen Tagen zwei weitere Anbieter aus der Ostschweiz und Genf die faulen Einkaufsschweizer.

Für stressige Tage

Vor mir liegt die Express-Box. Für Pärchen, die lange arbeiten. Für die schnelle und einfache Küche. Rezept 1: Die Suppe gelingt prima. Der Besuch ist begeistert. Dass man Paprika für eine Suppe so geschmeidig pürieren kann, war mir neu. Das Rezept ist leicht zu kochen, aber man braucht etwas länger als 30 Minuten. Dass der Mozzarella von Büffeln aus Schangnau im Emmental kommt, überzeugt und entfacht eine Debatte über «normalen» Mozzarella und den von Büffeln. Ich sage: einmal Büffel, immer Büffel.

Auch das Geköche mit dem Rindsteak hat super funktioniert. In 30 Minuten stand es auf dem Tisch. Es war einfach. Das Fleisch war gut, die Sauce hat geschmeckt. Zwei Kritikpunkte: Fleisch und Milchprodukte werden mit Gefrieren in Schafswolle gewickelt, damit sie frisch bleiben. Das ist top, doch für den Salat war es zu

kalt. Die Hälfte war latschig und musste aussortiert werden. Zudem testete mein Nachbar das Pfeffersteak, die Bewertung ist von ihm.

HelloFresh bietet in der Schweiz bisher keine vegetarischen Kochboxen an, in Deutschland dagegen schon. Generell gibt es Länder-Unterschiede. Gemäss Geschäftsführer Daniel Walter sind Schweizern regionale und frische Produkte wichtiger als den Nachbarn. «Das Fleisch soll immer aus der Schweiz sein», sagt Walter auf Anfrage. Das Gemüse sei bio und stamme von einer Genossenschaft aus Bern.

Das hat seinen Preis. Die Kochboxen kosten im Schnitt 100 Franken. Das heisst etwa 16 Franken pro Gericht. Das ist nicht billig. Wer wird sich das leisten? Und: Wollen wir wirklich nicht mehr selber einkaufen? Ungesundes in den Einkaufskorb legen, weil es uns gerade «gluschtet»? Mit der Verkäuferin schwatzen? Leute, die gern kochen, gehen meist auch gern einkaufen. Für stressige Tage und Wochen ist der Service geeignet. Aber vielleicht geht man dann gleich ins Restaurant, bestellt beim Lieferdienst ein fertiges Gericht oder isst einfach kalt.

Die Zutaten für die japanische Udon-Bratpfanne warten noch. Trotz Planung laufen Wochen eben nicht immer so, wie man es sich vorstellt. Man ist spontan eingeladen oder hat - trotz Einkaufs- und Rezeptservice - manchmal einfach keine Lust zu kochen.

Entkorkt

Grosse Ehre für Chandra Kurt

Kürzlich verlieh das Office des Vins Vaudois (OVV) der Weinautorin Chandra Kurt im Zürcher Restaurant Clouds den Titel «Commandeur de l'Ordre des Vins Vaudois». Die erstmalig vergebene Auszeichnung wurde zur Ehrung von Persönlichkeiten geschaffen, die das Ansehen der Waadtländer Weinbaugemeinde und Weine stärken. In seiner Laudatio strich OVV-Präsident Pierre Keller die enge Verbindung zwischen Chandra Kurt und den Waadtländer Winzern heraus. Chandra Kurt sei fähig, talentiert und perfekt zweisprachig. Sie habe sich mit ihren Schriften ein grosses, neues Publikum in der Welt der Weinkenner und -konsumenten erschlossen, sowohl in der Schweiz als auch im Ausland.

An der schlichten Zeremonie nahmen auffällig wenige Pressevertreter teil. Spielte da Eifersucht und Futterneid mit? Tatsache ist, dass Chandra Kurt nicht bei allen ihren Schweizer Berufskolleginnen und -kollegen besonders beliebt ist. Denn die 1968 auf Sri Lanka als Tochter eines Elefantenforscherspaars geborene self-made woman geht unbeirrt ihre eigenen Wege und weicht dabei nie vom anvisierten Ziel ab. Und damit hat die «Wine-writerin», die ich vor langer Zeit als junge, engagierte «Blick»-Journalistin kennenlernte, offensichtlich mehr Erfolg als viele andere Weinpublizisten.

Nachdem Kurt nicht nur über Wein schreibt, sondern seit einiger Zeit auch bei dessen Erzeugung zumindest ein Wort mitredet, entkorke ich ihr zu Ehren und auf ihren eigenen Wunsch die Cuvée No 01 aus der Collection Chandra Kurt by Bolle, einen **Luins Grand Cru 2013**. Die frischgebackene Madame le Commandeur meint zu ihrem Wein: «Dieser Luins zelebriert die mineralische, kernige Seite des Chasselas. Seine Farbe ist von edler Blässe. Im Auftakt sind Noten von Lindenblüten, Feuerstein und kühlem Marmor zu erkennen. Wunderbar trocken und mineralisch das Finale. Ein eleganter Chasselas mit Stil.» Mehr zu lesen von und über Chandra Kurt gibt es auf www.chandrakurt.com.

ANDREAS KELLER



LUINS GRAND CRU COLLECTION CHANDRA KURT 2013

Produzent: Bolle & Cie SA, Morges
Herkunft: Waadt
Appellation: La Côte AOC
Rebsorte: Chasselas
Beste Trinkreife: jetzt bis 2018
Passende Gerichte: Malakoffs, Filets de perche, Saucisson vaudois
Bewertung: 16,5 Punkte
Bezugsquelle: Bolle & Cie SA, Morges, Tel. 021 801 27 74, www.bolle.ch, Fr. 17.-

Aufgetischt

«Bebek», Zürich

Das Restaurant Bebek in der Kalkbreite-Siedlung in Zürich ist der Schwesterbetrieb des «Maison Blunt». Ins «Bebek» kann man mit dem Date, mit der besten Freundin und mit den Eltern. Die Küche aus dem östlichen Mittelmeerraum hat viele Anhänger und ist super zum Teilen geeignet. Am besten bestellt man erst einmal ein Glas Crémant d'Alsace. Auch wenn man die Karte immer wieder durchliest, Meze sind eine gute Wahl. Kleine Gerichte in Schälchen. Sie stehen auf dem Tisch, und alle greifen zu. So macht Essen Spass. Falafel, Moussaka und frittierte Teigtaschen mit Käse oder Spinat sind göttlich. Fladenbrot und einen Unplugged Zweigelt vom spannenden Winzer Hannes Reeh aus dem Burgenland dazu, und die Welt ist in Ordnung. Wer seinen Blick hin und wieder von den herrlichen



Schälchen abwendet, staunt über den grosszügigen Innenausbau. Der Raum ist 5 Meter 40 hoch und beeindruckt mit rohen Betonwänden und riesigen Kronleuchtern. Durch die Fensterfront schaut man direkt ins Tramdepot. ALEXANDRA FITZ

Der Blick, wenn man durch die Glastür tritt. Oben gibt es eine Lounge-Bar.

David Willen



Küche Fokus auf Griechenland, Türkei und Libanon, extra Meze-Köche, Gerichte zum Teilen.



Service Sehr freundliches, junges Personal, aufgeschlossen und unkompliziert.



Ambiente stylisch. Die Kronleuchter sind übrigens aus einfachen Messingketten vom Baumarkt.



Preis Meze als Vorspeise pro Person Fr. 15.-, à discrétion Fr. 45.-, Vegi-Variante Fr. 41.-.

Adresse

Badenerstrasse 171, 8003 Zürich, Tel. 044 297 11 00, www.bebek.ch, Öffnungszeiten: täglich bis 24 Uhr

Aufgefallen

Zum Geburtstag schenkte mir meine Freundin Bilder von uns, die sie selbst auf Holz gedruckt hatte. **Die Fotos im Vintage-Style sehen absolut toll aus.** Ein Hingucker in jeder Wohnung. **Die Technik ist einfach:** Holzplatte kaufen, Foto spiegelverkehrt ausdrucken (Laserdrucker!), Platte mit Klebemittel (Gel Medium) bepinseln, Motiv mit Druck nach unten auf die Platte, über Nacht trocknen lassen, mit Schwamm befeuchten und wegrubbeln. Gutes Gelingen!

