



«Migusto» und «Fooby» wollen Inspiration in der Küche bringen. Die Schweiz bekommt gleich zwei neue Kulinarik-Plattformen.

Chris Iseli

Das Kochduell der Giganten

Coop und Migros lancieren Kochplattformen im Netz. Was bringen die Angebote?

VON ALEXANDRA FITZ

«Was möchtest du kochen?» Das fragt mich nicht etwa der Partner, nein, die Frage kommt von «Fooby». Fooby ist kein Plüschtier mit Sprachfunktion, auch kein Roboter, der mit mir kommuniziert. Fooby ist eine Kochplattform im Internet und der neuste Streich des Detailhändlers Coop. Vergangene Woche ging die Kulinarik-Website online.

Foodblogs und Koch-Videos sind hip. Köche und Hobby-Geniesser schreiben im Netz über ihr Geköch und posten fleissig Rezept und Bild. Auch die Migros setzt auf den Trend der Kulinarik im Netz. Der Detailhändler hat gleichzeitig wie der Konkurrent Coop seinen digitalen Kochclub «Migusto» (mi gusto, auf Deutsch Mein Geschmack) aufgeschaltet.

Nachgefragt, was die Plattformen bieten, antworten beide: «Inspiration». Man wolle die Kunden mit Ideen, Rezepten und Kochtipps begleiten. Tatsächlich, normalerweise füllt man das Körbli oder das Wägeli und verlässt den Laden. Zu Hause nimmt man das Kochbuch zur Hand, sucht im Internet nach einem Rezept oder kocht nach Gefühl. Jetzt haben auch Coop und Migros erkannt, dass wir in einer Zeit leben, in der Essen und die Zubereitung eine enorm grosse Rolle in unserem Leben spielen. Und nun sollen wir unter der Coop- respektive Migros-Glocke geniessen - vom Einkauf bis zum Verzehr.

Wie gut das klappt, soll ein Test zeigen. Anstatt aus einer Rubrik wie «Ve-

getarische Rezepte» oder «Schweizer Küche» zu wählen, beantworten wir die von Fooby gestellte Frage direkt in der Suchmaske und geben Polenta ein. Überzeugt hat uns die Randen-Polenta-Schnitte mit Fenchel-Ingwer-Salat. Die gute alte Polenta, kombiniert mit Knollen, die gerade auf keiner Speisekarte fehlen. Das Bild des Gerichts sieht so hip aus, wie man es von diversen Food-Blogs kennt. An Coop erinnert hier nichts. Kochzeit, Schwierigkeitsgrad und Nährwerte werden angegeben. Die Anzahl der Personen lässt sich ganz einfach umstellen.

Wie trenne ich Eier?

Unter Kochansicht kann man sich «Schritt für Schritt» durch die Zubereitung klicken. Sehr hilfreich für all jene Menschen, die bei einem langen Rezept mit etlichen Anweisungen schneller als andere den Überblick verlieren. Noch praktischer erscheint einem das, wenn man mit der Fooby-App kocht. Kinderleicht die Bedienung. Auf dem Smartphone kann man sogar einen integrierten Timer starten. Die Zutaten der Polenta-Schnitten kann man als Einkaufsliste drucken, an Freunde schicken oder direkt in den Online-Shop von Coop legen.

Bei Migusto gibt es derzeit keine Anbindung an den Online-Shop. Noch einen Minus-Punkt gibt es dafür, dass es von Migusto keine App gibt. Ansonsten sind die beiden Websites sehr ähnlich in Design und Handhabung. Neben Rezepten gibt es Geschichten rund ums

Essen sowie die derzeit sehr beliebten Kurz-Koch-Clips. Meist nicht länger als 30 Sekunden, von oben gefilmt, sieht man nur Hände bei der Zubereitung. Die Videos sind mit Musik unterlegt. In sogenannten «How-to-Videos» (Coop) und der Rubrik «Schulküche» bei Migros findet der Nutzer die Antworten darauf: Wie trenne ich Eier, wie pochieren sie, sowie Knigge-Tipps fürs Aufbewahren der Essiggurken.

Solche kurzen Koch-Clips faszinieren Millionen von Menschen. Als Vorreiter gilt «Tasty» von BuzzFeed, die Plattform hat 50 Millionen Facebook-Fans. Es ist die einfache Machart. Sempel, aber ästhetisch. Als «beruhigende Ein-Minuten-Meditation» werden sie beschrieben. Ihr Erfolg rührt auch daher, dass wir nicht zum Regal gehen, ein Kochbuch herausnehmen und nach einem passenden Rezept blättern müssen. Das Rezept kommt zu uns aufs Smartphone. Erscheint in einem Facebook-Stream, ploppt auf.

Braucht es dann Coop und Migros, die Kochvideos publizieren und uns noch mehr Rezepte liefern, bei immer weniger verbleibender Freizeit? Dass etwa Migusto täglich drei Tagesrezepte vorschlägt, ist klug. Denn das Problem bei der Kocherei ist ja, dass die Leute zwar wollen, aber entweder fehlt ihnen die Idee, oder sie verlieren sich im Rezepte-Dschungel und können sich nach dem fünften Bolognese-Rezept immer noch nicht entscheiden, welcher Seite sie trauen. Doch wenn der Detailhändler unseres Vertrauens, bei dem wir

schon als kleine Kinder zwischen den Regalen herumschnüffelten, sagt, was wir kochen sollen, dann fällt uns die Wahl vielleicht leichter.

Unter der Glocke

Es ist praktisch, dass die beiden einen Full Service bieten. Lieblingsrezepte speichern, digitales Kochbuch anlegen, Infos rund ums Thema Kochen erhalten und dazu alles direkt einkaufen. Doch wollen wir lediglich im Universum der beiden grossen Detailhändler geniessen? Vom Einkauf über die Rezeptidee bis zum Essen?

Und auf welche Plattform soll man setzen? Fooby hat ein paar Vorteile (App, direkt einkaufen). Zudem ist das Design der Website hipper und etwas kreativer. Bei Migusto sind mehr Rezepte aufgeschaltet - über 3200.

Bleibt die Frage: Wie kommt es, dass die beiden grossen Detailhändler zum gleichen Zeitpunkt das Gleiche lancieren? «Da fragen Sie den Falschen. Coop hat diesen Launch-Termin seit über einen Jahr passend zur Bilanz-Medienkonferenz geplant», sagt Mediensprecher Urs Meier. Luzi Weber, Pressesprecher von Migros, gibt an: «Wir planen unabhängig von unseren Wettbewerbern, entsprechend können wir diese Frage nicht beantworten.» Nun ja, an Zufall zu glauben, ist schwierig. Doch der Kunde beschwert sich nicht, für ihn ist ein grosses Angebot immer gut. Die Wahl der Plattform hängt wohl davon ab, ob man ein Migros- oder ein Coop-Kind ist.

Entkorkt

Memorable Rochade

In der Schatzkammer der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses schlummert eine lückenlose Sammlung der vergangenen Jahrgänge von zurzeit 56 hochkarätigen Weinen aus der ganzen Schweiz, von denen viele über zehn Jahre alt und längst ausverkauft sind. Die Ruhe der edlen Flaschen wird nur selten gestört - unter anderem anlässlich der öffentlichen Schatzkammerpräsentation, die jedes Jahr in einer anderen der sechs Schweizer Weinbauregionen stattfindet. Dieses Jahr ist die Drei-Seen-Region an der Reihe, an der auch der Kanton Bern seinen Anteil hat. Es ist also naheliegend, dass die Tore der Schatzkammer in der Bundeshauptstadt geöffnet werden, und zwar am Freitagnachmittag, 24. März 2017, im Kursaal Bern. Nach der Schatzkammerpräsentation findet im exklusiven Hotel Bellevue Palace Bern die Grand Gala des Millésimes statt, wo einige Plätze auch für das Publikum reserviert sind (Infos auf www.mdvs.ch).

Gestört wird die Schatzkammerruhe manchmal auch durch sogenannte Rochaden, die aber nur selten vorkommen. Bei einer Rochade zieht ein Produzentmitglied seinen aktuellen Mémoire-Wein zurück und ersetzt ihn durch ein anderes Gewächs. Dafür müssen allerdings sehr triftige Gründe vorliegen, wie das dieses Jahr etwa bei Mémoire-Präsident Thierry Grosjean von Château d'Auvornier der Fall ist. Mit Les Argiles 2014 und Les Grandes Vignes 2014 haben Thierry Grosjean und sein Team zwei neue Lagenweine hervorgebracht, die zweifellos zu den besten Pinots noir des Landes zählen. Klar, dass so exemplarische Weine von Anfang an in die Schatzkammer gehören, um deren weitere Entwicklung verfolgen zu können. Nach anfänglichem Zögern hat Thierry Grosjean eingewilligt, seinen Chardonnay gegen den schlichtweg grossartigen Les Argiles einzutauschen: eine Rochade, welche die Schatzkammer nachhaltig bereichert.

ANDREAS KELLER



LES ARGILES 2014
Produzent: Château d'Auvornier, Thierry Grosjean & Cie, Auvornier
Herkunft: Neuenburg
Appellation: Neuchâtel AOC
Rebsorte: Pinot noir
Beste Trinkreife: 2018 bis 2024
Passende Gerichte: Saucisson neuchâtelois, Coq au vin, Chateaubriand
Bewertung: 18 Punkte
Bezugsquelle: Château d'Auvornier, Thierry Grosjean & Cie, Auvornier, Tel. 032 731 21 15, www.chateau-auvornier.ch, Fr. 58.-

Aufgetischt

La Perla, Luzern

Bahnhöfe halten auf ihrer Hinterseite nur den unspektakulären Teil der Stadt bereit. Im Fall von Luzern ohnehin. Man findet dort nicht die herausgeputzte Altstadt mit all ihren edlen Boutiquen, dafür den besten Italiener der Stadt. Das Ristorante La Perla liegt wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Trotzdem ist das schlichte Lokal bei unserem Besuch über Mittag schon ziemlich voll - und füllt sich weiter. Es wird lauter und lebendiger. Ein Stück Italianità - nicht nur auf dem Teller. Dabei steht ein Urner Koch hinter dem Herd: Philipp Tresch. Er beherrscht sein Handwerk (15 Gault-Millau-Punkte), als hätte er die italienische Küche mit der Muttermilch aufgesaugt - und wie! Die Spaghetti Vongole Veraci (Fr. 27.-) waren ein Gedicht, die Raviolini gefüllt mit Kalb-



fleisch (Fr. 29.-) absolut köstlich - feinste Handarbeit, noch dazu mit einer Marsala-Sauce serviert, wie wir sie vorzüglicher selten genossen haben. Hinzu kommt: Nicola Punzi und sein junges Team sind die perfekten Gastgeber. SILVIA SCHAUB

Ein Stück Italianità - nicht nur auf dem Teller. HO



Küche Feinste italienische Küche mit besten Zutaten.



Service Sehr aufmerksam und souverän.



Ambiente Schlichtes Interieur, trotzdem gemütlich.



Preis Mittagsmenus Fr. 24.50, à la carte ab Fr. 25.-.

Adresse

Ristorante La Perla, Waldstätterstrasse 25, 6003 Luzern, Tel. 041 210 67 47, Mo-Sa 10.30-14.30 und 18-24 Uhr.

Aufgefallen

So sollte Hightech immer sein: ökologisch und verpackt in Nostalgie. Das Sonnenglas speichert via Solarzellen im Deckel tagsüber Energie und strahlt sie nachts ins schöne Einmachglas als Licht ab, wenn der Magnetbügel aufgekippelt ist. Die Firma Sonnenglas hat in Südafrika 65 Arbeitsplätze geschaffen. Zum Zeitunglesen reicht die Lampe nicht, aber für ein romantisches Dinner. Bei verschiedenen Händlern online erhältlich für etwa 35 Franken. (KUS)

