

Viele Köche veredeln den Brei

Kochen mit Freunden kann man auch in der kleinsten Küche – vorausgesetzt, jemand setzt sich den Hut auf

Viele Köche verderben den Brei – diese Weisheit ist alter Käse, denn mit Freunden zu kochen, liegt im Trend. Und das geht in der kleinsten Küche – sofern man einige Tipps beachtet.

VON VERA SOHMER

Schwer zu sagen, obs an den Büchern von Englands Koch-Dynamiker Jamie Oliver liegt. Oder am inflationären Angebot von Fernseh-Kochsendungen, wo zumeist mehrere Personen im Affenzahn Rüeblischnetzeln oder Fruchtwähen bestücken. Gerade so, als gelte es, einer Horde hungriger Pfadfinder die Mäuler zu stopfen, und zwar subito. Es mag wohl beides einen Einfluss haben. Fest steht: Zu-Hause-Kochen liegt im Trend. Und Freunde dazu einladen ist in Deutschland der absolute Hit, besagt eine Langzeitstudie des Marktforschungsinstituts GfK Hergiswil. Nicht den Besuch bewirten wohlgehemmt, sondern ihn in der Küche zum Kochen einspannen.

DIE ZAHL DERER, die gerne in Gesellschaft brutzeln und braten, hat in den letzten Jahren zugenommen. Mehr als jeder Vierte tut es laut der Studie. Und die Schweizerinnen und Schweizer? Auch sie tun es immer häufiger, sagt Profikoch Max Rigendinger vom Aargauer Kochatelier Cookuk. Seiner Meinung nach ist der Trend zum Gemeinschaftskochen logisch zu erklären – klar wie Klossbrühe, sozusagen: Schon mit mittelmässigen Kochkenntnissen bekomme man gute Gerichte hin, meistens besser als in vielen Restaurants. Und erst noch preisgünstiger. Zudem habe gemeinsames Kochen etwas Verbindendes. Das findet auch Showkoch Sven Epiney, wie er in einem Zeitungsinterview versichert: Zusammen kochen mache einfach Spass. Und sei viel lustiger, als die Gäste die Zeit totschlagen zu lassen, während man in der Küche allein am Hantieren sei.

Wenn mehrere in der Küche kochen – worauf kommt es an? «Auf die Arbeitsteilung», sagt Max Rigendinger. Damit man sich nicht in die Quere kommt oder auf den Füessen herumsteht. «Am besten geht man vor wie bei einem Kochkurs, jemand übernimmt die Regie: Menü planen, Zutaten einkaufen, Leute zusammentrommeln.» Und dann – freundlicher Weise bei einem Apéro – die Schürzen aus- und die Aufgaben zuteilen. Mitmachen können alle, egal, wie ausgereift die Kochkenntnisse sind.

Auch Hilfsjobs wie Zwiebeln schneiden müssen schliesslich erledigt werden. Wer sich am Mehrgangmenü versucht, teilt am besten Grüppchen ein:



In Ruhe eine Sauce zubereiten, Salat rüsten, ein wenig plaudern – gemeinsam kochen findet immer mehr Freunde.

BILD: VISUM

zwei, die sich um die Vorspeise kümmern, zwei für den Hauptgang, zwei fürs Dessert. So geht das Vorbereiten der Gänge zeitparallel über die Bühne. Zubereitet wird dann nach und nach. Und gegessen auch. Das hat den schönen Nebeneffekt der ausgleichenden Gerechtigkeit: Jeder muss mal servieren, darf sich aber auch mal bedienen lassen.

WEIL ES BEI DER gemeinschaftlichen Koch-Aktion nicht nur ums Arbeiten geht, sondern vor allem ums Gesellige, kann der Gastgeber all das an die Hand nehmen, was sich gut vorbereiten lässt. Den Tisch decken zum Beispiel. Oder in der Küche die Zutaten feinsäuberlich bereitlegen. Das optimiert den Produktionsprozess und sorgt dafür, dass am Herd keine Hektik ausbricht. Auch simpel-geniale Zubereitungsarten erleichtern den Ablauf ungemein. Niedergaren zum Beispiel: Man brät ein feines Filet am Stück in der Pfanne kurz und kräftig an und versorgt es anschliessend bei niedriger Temperatur im Backofen. Der Rest passiert von alleine. Und man gewinnt Zeit für anderes: in Ruhe eine Sauce zubereiten, Salat rüsten, ein wenig plaudern.

Was tischt man beim Freunde-Abend am besten auf? «Kommt darauf an, in welcher Liga man kocht», sagt Max Rigendinger. Anfänger sollten sich vielleicht nicht gerade am Soufflé probieren oder Crêpes flambieren. Grundsätzlich empfiehlt sich, etwas zu wählen, was man schon einmal zubereitet hat. Das erhöht die Chance, dass es auch mit Gästen gelingt – und vermindert das Risiko, am Ende doch noch den Pizzaservice anrufen zu müssen. Was zu Hause gekocht wird, sind in der Regel allgemein bekannte Speisen, besagt auch die GfK-Studie. Nur 13 Prozent der Befragten experimentieren in der Küche mit ausgefallenen Rezepten. Einfach und schnörkellos ist immer gut, bestätigt der Cookuk-Koch – Mediterraanes zum Beispiel.

VIER ODER MEHR Gäste – wer hat denn eine Grossküche zu Hause? Braucht es nicht, meint Max Rigendinger. Fast jede Küche eigne sich fürs gemeinsame Kochen. Und ist sie wirklich winzig, müsse man eben ein wenig improvisieren: Die Hobbyköche können beispielsweise einen Gang zu Hause vorbereiten und mitbringen. Vor Ort steht dann nur noch das auf dem Programm, was à la minute gemacht werden muss: Fischfilets braten oder Frischteigwaren kochen etwa. Das reduziere den Platzbedarf – und verteile die Kosten, falls gewünscht. Ansonsten lassen sich Tomaten auch im Flur enthäuten. Und wer sagt denn, dass man Lauchstreifen nicht im Wohnzimmer schneiden darf?

Kochen für Freunde – Rezepte für spontanen Besuch

Auf der Kochplattform waskochen.ch können Hobbyköche ihre Lieblingsrezepte präsentieren. Daraus wurde nun ein Buch mit rund 80 einfachen, aber dennoch raffinierten Rezepten. Besonders interessant ist das Kapitel «Kochen, wenns klingelt», in dem Rezepte vorgestellt werden, für die es wenig Zeit und Zutaten braucht – eben ideal für spontanen Besuch. Pasta mit Ingwer-Tomaten-Sauce oder spanische Tortilla sind zwei der raschen Rezepte. Doch auch alle anderen Rezepte des Kochbuchs sind für Gäste geeignet oder lassen sich einfach mit Freunden zubereiten.

Die Gerichte sind vielfältig, von schweizerisch bis asiatisch und experimentell. Neben Polenta Ticinese gibt es ein Rezept für burmesischen Tomatensalat und flambierte Penne. Da die Rezepte erprobt sind und es nur einfach umsetzbare ins Buch geschafft haben, eignen sie sich gut für Leute, die wenig Zeit fürs Kochen haben, trotzdem aber mal etwas ausprobieren wollen. Nur schade, stehen bei den Rezepten keine Angaben, wie viel Zeit sie effektiv benötigen. (AMA)

Salz & the City. Fona-Verlag, 220 S. Fr. 44.90.

AUFGETISCHT

Erst im Wanderhemd, dann im Anzug

Hotel Restaurant Doldenhorn, Kandersteg

WER SICH MIT SKI- oder alsbald wieder mit dreckigen Wanderschuhen dem Hotel Doldenhorn nähert, könnte ob der opulenten Eleganz oder ob der zahlreichen, die Leistungen des Hauses preisenden Messingschilder am Portal Angst bekommen. Nur Mut. Es ist unnötig, auf eines der rustikalen Lokale im Dorfzentrum auszuweichen, denn in die «Buurestube» passt der Rucksack perfekt. Und auf die Speisekarte aus dem Gourmetlokal «nebenan» muss dennoch keiner verzichten, wenn auch die einfache Buurestube-Karte im Zentrum steht. Wer in sein «kleines», selbst zusammengestelltes Dreigangmenü (ca. 65 Franken) ein Dreierlei von der Entenleber einbaut, wird überrascht von einer Entenleber im Glas, einem weiteren Stück, das ganz kurz angebraten wurde, und einer Entenleber-Crème-brûlée. Dem Gegenüber werden derweil aus dem Business-Lunch (50 Franken) Pilzvariationen auf Blätterteig aufgetragen. Zu diesem Menü Kaffee, Quellwasser und zwei Gläser Wein will, zahlt 19 Franken mehr. Dem Kellner tat es furchtbar leid, dass er, um den Sportlerdurst zu stillen, anfänglich kommunes Hahnenwasser auftischte. CHRISTIAN BERZINS



René und Anne Maeder in Restaurant Doldenhorn in Kandersteg. Tel. 033 675 81 81, www.doldenhorn-ruedihus.ch. Geöffnet: ab 30. April. Ab 11.30 Uhr, Nachmittag «kleine Karte», dann wieder ab 18.30 Uhr.

KÜCHE Mit der grossen Küchenwelt liebäugelnd
SERVICE Seriös zurückhaltend
AMBIENTE Stilvoll, angenehm – drei sehr unterschiedliche Säle
PREISE Menüs sehr reizvoll, sonst eher gehoben

BILD: HO

ENTKORKT

Offene Weinkeller



Am kommenden Samstag, 1. Mai, laden 190 Weinproduzenten von Basel bis Zizers zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein. Was vor über zehn Jahren als regionale Veranstaltung von einigen Dutzend Initiativen Zürcher Winzerinnen und Winzern begann, hat sich zu einem Grossanlass des Deutschschweizer Weins entwickelt.

Zum ersten Mal nehmen dieses Jahr sämtliche Weinbaukantone der Deutschschweiz am Tag der offenen Weinkeller teil. Erstmals dabei sind Basel-Landschaft, Luzern, Schwyz, St. Gallen und Graubünden. Und sogar Appenzell-Ausserrhodens ist mit einem Betrieb vertreten (www.offenweinkeller.ch). Zur Feier dieses interkantonalen Aufbruchs entkorke ich heute eine Flasche, die man noch gar nicht entkorken kann. Denn der letztes Jahr erstmals erzeugte Q schlummert bis Ende Jahr noch im Fass. Am 1. Mai kann man ihn aber als Vorpremiere bei Thomas Mattmann verkosten, doch dafür muss man schon ins Bündnerland fahren. Das Fassmuster vom **Mattmann Q 2009** leuchtet in dunklem, jugendlichem Rot, duftet verführerisch nach roten und schwarzen Beeren mit feinen Röstnoten und besitzt einen vollen Körper mit saftiger Säure, kräftigem Tannin und langem Abgang. Der imposante, markante Pinot noir hat das Zeug zu einem grossen Herrschäftler. Dabei ist er überhaupt kein Bündner, sondern ein St. Galler Wein, und sein Erzeuger Thomas Mattmann ist auch kein waschechter Bündner, sondern ein Luzerner Winzer. Doch genau deshalb wähle ich den Wein, auf den ich an einer Marmite-Degustation von überraschend guten Weinen aus St. Gallen gestossen bin (www.marmite.ch). Der Malter Thomas Mattmann aus Zizers bei Landquart verkörpert mit seinem Quintener vom Walensee die neue Entente unter den Deutschschweizer Winzern, dank der es das Weinbaugebiet vor unseren Türen noch weit bringen könnte.

ANDREAS KELLER

MATTMANN Q 2009

Produzent Thomas Mattmann, Cicero Weinbau, Zizers
Herkunft St. Gallen
Appellation Quinten AOC
Rebsorte Pinot noir
Beste Trinkreife jetzt bis Ende 2019
Passende Gerichte Rindshaxe, Maibock mit Morchel, Hartkäse
Bewertung 17 Punkte
Bezugsquelle Thomas Mattmann, Cicero Weinbau, Postgasse 23, 7205 Zizers, Tel. 081 300 61 11, www.ciceroweinbau.ch, Fr. 48.– (erhältlich Ende 2010)

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Mitautorin der Bücher «Dressguide» und «Imagefaktor».

Die Gästeliste für den runden Geburtstag oder die Hochzeit steht fest. Nun sind tatsächlich liebe Bekannte vergessen gegangen. Wie kann man jemanden geschickt noch nachträglich einladen?

SICHERLICH HAT DER BEKANNTE schon von der Hochzeit vernommen und bemerkt, dass er nicht eingeladen ist. Bereits zu diesem Zeitpunkt wird er sich seine Sache gedacht haben. Senden Sie ihm also stillschweigend eine Einladung, kann es durchaus sein, dass bei ihm das Gefühl aufkommt: «Aha, jetzt haben sie Absagen bekommen und wieder Platz für die weniger wichtigen Personen.» Einmal mehr gilt das Motto «Ehrlich währt am längsten». Rufen Sie die Person an und erklären, dass Sie ihn ebenfalls gerne dabei hätten und dies im ersten Moment etwas falsch eingeschätzt hätten. Erwähnen Sie, dass Sie sich über sein Kommen freuen würden, und senden Sie ihm nach diesem Gespräch die Einladung zu. Oder Sie übergeben diese gleich beim nächsten persönlichen Treffen. Wichtig ist ein Gespräch unter vier Augen und nicht vor anderen Bekannten. Somit liegt die Entscheidung über ein Kommen oder nicht ganz bei Ihrem Bekannten und Sie können die weitere Planung stressfrei angehen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch