

Schön, wenn Köche so absahnen

KOCHEN Der Profi sagt wie: Dass Spitzenköche wie Ivo Adam, Rolf Caviezel, Andreas Caminada oder Rolf Mathis ihre Erfindungen kurz vor Weihnachten auf den Markt werfen, zeugt von gutem Geschäftssinn. Laienköche können aber auch profitieren.

Vor zwei Jahren lief Ivo Adam frierend über den Berner Weihnachtsmarkt auf dem Münsterplatz. Auge und Geist wie immer weit geöffnet für neue Dinge und ausserdem mit dem Wunsch, gute Teller zu finden. Er blieb beim Stand von Martin Freiburghaus hängen. «Geile Teller», dachte er und schloss einen Deal mit dem Keramiker. Jetzt sind die Teller erhältlich. Ein schönes Geschäft, und ein lukratives dazu, so kurz vor Weihnachten ein Produkt auf den Markt – das sich garantiert gut verkauft. Dank dem Namen, den sich die Küchenchefs erkocht haben, aber auch dank der Qualität ihrer Produkte. Immerhin sind es ja Profis, die diese propagieren. Kurz: Die Messer, die Gewürze und der ganze Chichi kommen nicht nur den Spitzenköchen zugute, sondern auch uns Laienköchen.

Lachs auf dem Teller...

Warum Teller? Ivo Adam hatte es schon länger gestört, dass er seine Menüs in immer gleichen Tellern serviert hatte – meist teurem Design aus Skandinavien. Er wollte selber welche kreieren, und der Koch hatte klare Vorstellungen von Farbe und Form. Martin Freiburghaus, der in seinem Atelier in Worb Keramik brennt, setzte die Ideen des Seeländers um. Der Clou am Geschirr: Man kann die Teller beidseitig brauchen. «Zwei in einem», erklärt Ivo Adam. «Das ermöglicht mir, auf zwei verschiedene Arten anzurichten.» Ausserdem spare er so Platz, und dies sei für ihn in seinem Restaurant Seven in Ascona «gäbig» und für alle, die nicht so eine grosse Küche hätten. Das grosse Geschäft macht er jedoch im Restaurant: Hauptverdiener ist Martin Freiburghaus.

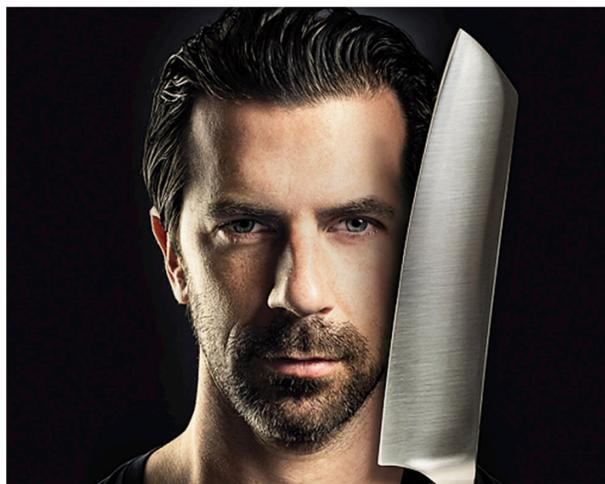
Rolf Caviezel indes geht ans Lebendige respektive Geräucherte: Er verkauft Lachs. Der Molekularkoch aus Grenchen hat in seinem Restaurant Station 1 einen Gewürzmantel mit «Anis, Zimt, Nelken, Lorbeeren und wenig Absinthe» kreiert. Das tönt poetisch, und das ist auch Konzept: Geräuchert wurde der Holzofenlachs in der Manufaktur



Runde Sache: Der Keramiker Martin Freiburghaus hat für Koch Ivo Adam Teller gemacht. Sie sind auf dem Berner Weihnachtsmarkt zu finden. *Stefan Andereg*



Auf den Lachs gekommen: Der Grenchner Koch Rolf Caviezel. *zvg*



Messerscharf: Andreas Caminada, einer der besten Köche der Schweiz, hat seine Philosophie unter anderem in Messer verpackt. *zvg*



Bodenständig delikates: Reto Mathis' Linie ist umfangreich. *zvg*

Dyhrberg in Klus-Balsthal, die die Marinade vor dem Räuchern beigibt. «Lachs ist ja immer Lachs», so Caviezel. «Das ist langweilig.» Seine winterliche Mischung soll dem Abhilfe schaffen.

... und scharfe Gewürze

Andreas Caminada ist wie Ivo Adam einer, der sich selber schon lange sehr gut und sehr erfolgreich vermarktet. Nach Kalbsfond, Zitronenconfit und anderen essbaren Säckelchen, ja und gar eigenem Magazin (erscheint zweimal jährlich), gibts jetzt wieder richtig Scharfes. Die neueste

Kollektion der Caminada-Messer entstand aus einer Zusammenarbeit des Dreisternkochs und der Manufaktur Güde in Solingen. Folglich sind die Messer und der Messerblock perfekt auf Bedürfnisse von Andreas Caminada ausgerichtet, entsprechen dessen schnittiger Philosophie und dürften sich auch in der Laienküche bestens bewähren.

Ein alter Hase im Geschäft ist auch Reto Mathis. Seine sechs Restaurants stehen im Skigebiet Corviglia bei St. Moritz, seine Produktlinie wird in der ganzen Schweiz verkauft – in Globus-Fi-

lialen. Trüffelöl, Ketchup, BBQ-Sauce... und neu ein Gewürztrio (Kalahari Desert Salt, Aromatic Chili Mix, Indian Black Pepper), das in der kalten Jahreszeit einheizen soll. Die Delikatessen laufen gut. Dahinter steht aber jemand, der etwas versteht.

Klar, macht es den Eindruck, dass hier Köche im Weihnachtsgeschäft absahnen wollen. Sollen sie das tun. Und wir lernen etwas dazu. Zum Beispiel, was ein gutes Chutney enthält (Globus verkauft jene von Sternekoch Hubertus Real) oder das perfekte Dessert (ebenfalls im Globus:

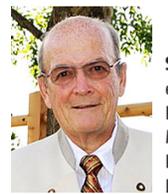
Goodies von Dessertweltmeister Rolf Mürner). Auf die Teller damit!

Nina Kobelt

Produkte: Ivo Adams Teller: Berner Weihnachtsmarkt (Münsterplatz) oder direkt beim Keramiker: www.martin-freiburghaus.ch, ab 20 Fr.; **Rolf Caviezels Lachs:** www.dyhrberg.ch/ www.freestyle-cooking.ch, 300 g ca. 34 Fr. **Andreas Caminadas Messer:** u. a. bei Messer Klötzli Bern, Loeb Bern, Globus, von Siebenthal, Gstaad, ab ca. 180 Fr. **Reto Mathis' Delikatessen** in ausgewählten Globus-Filialen, ab Fr. 8.90.

MeinWein

«Wenn schon Wein, dann ein guter»



Sepp Trütsch, ehemaliger Radio- und TV-Moderator, Hotelier, Kochbuchautor

Wenn es um Wein geht, denke ich sehr lokal. Und ich wähle Weine entweder nach Stimmung aus oder nach dem Essen. Das heisst: Bin ich in der Westschweiz, trinke ich einen **Dézaley**. Das ist mein Lieblingswein. Der von Testuz im Wallis. Das stand auch auf der Karte in meinem Restaurant, dem Wyssen Rössli in Schwyz. Auch der Sommelier, der Küchenchef und andere gaben ihre Lieblingsweine an. Weil die Gäste immer wieder danach gefragt haben. Sonst servieren wir im Rössli alles, die Spannweite, also der Weinkeller, ist gross, sie reicht vom Chianti bis zum Château Mouton-Rothschild.

Eigentlich bin ich ja eher ein Rotweintrinker, ich mag die lieber, also eben ausser dem Dézaley. Bin ich im Piemont, gibts piemontesische, in der Toskana einen toskanischen. Den **Argentiera** mag ich gut, so heisst auch das Weingut in der Region Bolgheri. Er ist eine Mischung aus Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc. Aber wissen Sie, eigentlich darf ich gar nicht mehr Wein trinken, wegen der Medikamente, die ich nehme. Wein verfälscht das Resultat. Ja, man könnte sagen: Für mich muss man keine Flasche mehr aufmachen. Ich bin also kein kostspieliger Trinker, das heisst, eigentlich schon, ich koste viel, denn wenn ich schon Wein trinke, dann soll es ein guter sein. Weintrinken muss mir Spass machen. *Aufgezeichnet: nk*



In der Rubrik **Mein Wein** verraten in loser Folge prominente Personen ihre Lieblingsweine und andere weinselige Geschichten.

Die schönsten Kochbücher zum Verschenken

Illustrierte Rezeptsammlungen sind ein sicherer Wert unter dem Weihnachtsbaum, zum Glück auch im digitalen Zeitalter. Wir haben die schönsten Kochbücher der Wintersaison herausgesucht.

Kumar Mahadevans Oma Suba musste nur am Curry schnupern, um zu wissen, ob es richtig gewürzt war. Diese Gabe hat er geerbt und teilt mit uns in **«Die indische Küche»** ihren Rezeptschatz. In fünf Geschmacksrichtungen (salzig, bitter, sauer, süss, würzig) machen pfannengerührtes Lamm, würzige Reispfannkuchen oder gebackene Joghurtcreme das Leben zum Fest. *wü*

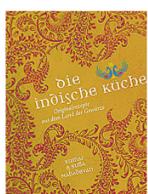
Regional kochen ist ja wahrlich keine neue Idee. Aber hier eine interessante: Der beste Koch (drei Michelin-Sterne) New Yorks, Daniel Humm, verrät Tipps und Tricks und kocht, statt im Ausland nach ausgefallenen Produkten zu fahnden, mit dem, was die Region zu bieten hat. Er stellt in **«I love NY»** 60 Produzenten und unzählige Rezepte vor. Ein Genuss. *nk*

Sabine Bolliger hat für **«Köchinnen und ihre Rezepte»** tief in der Kochgeschichte des 19. und des 20. Jahrhunderts gewühlt und lädt zu einer Zeitreise zum Ursprung der heimischen Küche ein. Die meisten damaligen Kochbücher wurden von Frauen geschrieben – von Frau zu Frau eben. Ein Buch voller teils deftiger Rezepte zum Schmökern und Schmunzeln. *wü*

Der in Paris als Boucher des VIP bekannte Spitzenmetzger Hugo Desnoyer erklärt in diesem Buch, welches die besten Stücke von Kalb, Rind, Lamm und Schwein sind. Und vor allem verrät er in 88 Rezepten, wie man diese am besten zubereitet. Was auf- und gefällt: **«Ausgewählte Stücke»** kommt mit wenigen Zutaten und Gewürzen aus, die Rezepte sind von einfacher Raffinesse. *wü*

Martin Jenni und Marco Aste haben letztes Jahr mit ihrem Restaurantführer «Cervelat und Tafelspitz» all jenen Freude bereitet, die ihr leibliches Wohl nicht vorab via «Gault Millau» oder «Guide Michelin» suchen. Nun doppelten die beiden nach: **«Buttenmost & Ochsenchwanz»** porträtiert auf wunderbare Art 84 originelle Botschafter des guten Geschmacks. *wü*

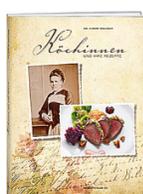
Die Autorin von **«Backen mit Love»**, Andrea Stolzenberger, lebt in einem rosa Haus im Stil von Pippis Villa Kunterbunt. Dort zelebriert sie ihre grossen Leidenschaft Backen, Dekorieren und Gestalten. Wie das geht und wie man es ihr gleichtun kann, erfahren wir in diesem Buch, das sehr rosa und sehr wild ist. Also genau richtig für den backverrückten Teenager! *nk*



Die indische Küche Originalrezepte aus dem Land der Gewürze von Kumar und Suba Mahadevan. Christian, Fr. 39.90



Mein New York Kochbuch. Eine Ode an 60 Produkte und ihre Produzenten. AT, Fr. 59.90



Köchinnen und ihre Rezepte Eine Zeitreise zum Ursprung der Schweizer Küche von Sabine Bolliger. Weber, Fr. 60.–



Ausgewählte Stücke Die besten Rezepte und Tipps des passionierten Metzgers Hugo Desnoyer. Kneisebeck, Fr. 44.90



Buttenmost und Ochsenchwanz Marco Aste, Martin Jenni, AT, Fr. 44.90



Backen mit Love Von Andrea Stolzenberger, Edel, Fr. 24.90