

Der Schmaus zuhause

Supper-Clubs erobern auch die Schweiz



Annas Finest: Artischocken mit Mandel-Minze-Peterli-Streusel

Soll noch einmal jemand sagen, die Schweiz hinke den Trends hinterher. Die neuen Supper-Clubs, über die wir vor wenigen Wochen berichtet haben, sind jedenfalls nicht nur in London und Berlin weit verbreitet – auch hierzulande werden Stuben zu Gaststuben umgerüstet. Und das mit grossem Erfolg: Die Nachfrage ist weit grösser als das jeweilige Platzangebot, wie die Websites der Anbieter zeigen. Zum Beispiel die von Anna, Hobby-Profi, Fan der italienischen Küche und der Slow-Food-Bewegung (www.atavola.annasfinest.ch). Ihre nächste Tafelrunde ist bereits «completo». Ebenso wie das nächste «Schnouse» bei Donat und Karin in Bern. Das Gastgeber-Duo lädt jeden ersten und dritten Mittwoch im Monat zum Dessert-Gelage, lässt Süssschnäbel auf rosa Schoggikuchen schweben (Anmeldung auf www.schnouse.ch).

Gemüse vom Bio-Bauern, Fleisch vom Quartiermetzger

Bei einer Tafelrunde Gleichgesinnte kennen zu lernen oder gar Freundschaften zu schliessen, ist auch die Idee der in Zürich stattfindenden Schlemmerrunde www.wiebefreunden.ch. Renato und Oliver bieten Platz für zehn Diner-Gäste und ein Menü für 85 Franken inklusive Wein. Das Gemüse kommt vom Bio-Bauern, das Fleisch vom Quartier-Metzger. Der nächste Termin ist zwar noch offen – die beiden Gastgeber weilen zurzeit in den Betriebsferien –, doch dafür kocht im nahen Küsnacht die ehemalige Fernsehjournalistin Monika Zinnenlauf (www.zinnenlauf.ch) für 16 Gäste mittags und abends auf Voranmeldung und auf hohem Niveau. Ihre Gaststuben gehören zu www.goutmieux.ch. (KOE)

«Ich träumte schon als Kind von Schokoladenquellen»

Supermodel Sophie Dahl hat ein Kochbuch geschrieben – verführerisch und ohne Kalorientabelle

VON CLAUDIA SCHMID

Sophie Dahl, 32, ist Enkelin des Autors Roald Dahl, hatte eine Affäre mit Mick Jagger, ehelichte im Januar Jazz-Sänger Jamie Cullum und eroberte vor zehn Jahren als XL-Model den Laufsteg. Trotzdem bekommt man bei der Lektüre ihres Buches «Verführerisch: Kochen mit Sophie Dahl» nicht den Eindruck, dass es sich um «Celebrity Merchandising» handelt. Dafür schreibt Dahl, die sich als Autorin («Die Spiele der Erwachsenen») und Kolumnistin etabliert hat, zu gut. Neben Rezepten, die sie in die vier Jahreszeiten einteilt und mit Anekdoten abschmeckt, enthält das Buch viele Ess-Erinnerungen. Die Engländerin, die als «Pummel-Model» bekannt wurde und während jener Zeit noch mehr zunahm, bevor sie sich mit einer Radikalkur von dieser Rolle befreite, hat zu ihrer Idealfigur gefunden. «Verführerisch» ist auch das Tagebuch einer Frau, für die Essen ein enger Freund war, bevor es zum Feind und wieder zum «Kumpel» wurde.

Sophie Dahl, um ein Kochbuch zu schreiben, braucht es Passion fürs Essen. Woher kommt die?

Ich bin in einer Feinschmecker-Familie aufgewachsen; das halbe Familienleben fand am Küchentisch statt, auch meine Grosseltern liebten grosszügige Tafeln. Daneben bin ich von Natur aus gierig und träumte schon als Kind von Schokoladenquellen.

Viele Ihrer Rezepte sind nicht gerade leicht – untypisch für Ihre Generation: Eintöpfe mit Rotwein, deftige Schoggikuchen, viel Crème fraîche ...

... und man findet keine Kalorientabellen. Ich habe wieder ein sehr entspanntes Verhältnis zum Essen, deshalb sind auch die Rezepte «co-sy», also gemütlich. Den Desserts habe ich ein eigenes Kapitel gewidmet. «Eat the cake and move on» ist meine Devise; man soll Schoggikuchen essen, wenn einem danach ist, und danach ohne schlechtes Gewissen weiterleben.



Ex-Model Sophie Dahl: «Ich bin von Natur aus gierig»
FOTO: BLOOMSBURY VERLAG

Dahls Vorspeisen-Tipp: Gegrillte Feigen mit Ricotta und Thymian-Honig

Für 2 Personen

6 Feigen, geviertelt, aber noch ganz
1 Flöckchen Butter
1 EL Thymianhonig
2 Scheiben Ricotta

Den Grill vorheizen. Die Feigen waschen und vorsichtig kreuzweise aufschneiden. Auf jede ein winziges Butterflöckchen setzen und mit etwas Honig beträufeln, aber nicht darin ertränken. Die Feigen auf einem Backblech 2 Minuten unter den glühend heissen Grill schieben. Mit

Ricotta servieren, über den man noch einen Löffel Honig gibt.

Anmerkung: Mit «Grill» ist der in England oft gesehene Grill-Zusatz gemeint, der dort zu den Backöfen gehört. Wir empfehlen, die Feigen im Ofen bei etwa 180 Grad zu backen.

Ist Ihr Buch eine Versöhnung mit Essen und Genuss?

Auf jeden Fall. Ein solches Kochbuch schreibt man, wenn man mit sich im Reinen ist. Meine Generation weiss zu viel übers Essen; Trends in der Ernährung wechseln wie jene in der Mode und in der Musik. Dass man da normal bleibt, ist nicht einfach. Ich muss manchmal an unsere Vorfahren denken. Würden die nicht lachen, wenn sie erführen, dass es eine Diät aus Grapefruit und hartgekochten Eiern gibt? Dass die Kohlenhydrate, die Armen, «böse» sind? Ich denke, die erprobten alten Rezepte aus meiner Familie sind die besten.

Neben Familien-Rezepten haben Sie für das Buch auch viele Rezepte von Reisen zusammengetragen. Gibt es trotzdem ein Land oder ein Mensch, der Sie kulinarisch am meisten geprägt hat?

Das war meine Grossmutter väterlicherseits, Gee-Gee. Sie wohnte in Sussex an der Küste, kochte saisongerecht und konnte fabelhaft backen. Sie hatte einen Garten, den sie für ihre Küche brauchte, der Fisch stammte aus dem Meer vor ihrer Haustür. Sie lebte nachhaltig, bevor es dieses Adjektiv gab.

Sie haben in London, wo Sie wohnen, auch einen Garten. Stimmt es, dass Sie die Kräuter darin nicht benutzen konnten, weil die Nachbarskatze immer drüberpinkelte?

Dem war tatsächlich so! Ich habe aber ein Kraut gefunden, das die Katze hasst und davon jetzt abhält, meine Kräuter zu rauben.

Seit sechs Wochen sind Sie mit Jamie Cullum verheiratet. Kocht er auch?

Oh ja, Jamie ist ein grosser Koch. Wir versuchen uns abzuwechseln. Das heisst nicht, dass wir den ganzen Tag am Herd stehen. Gerade vor dem Interview habe ich Thai-Noodles nach Hause bestellt. Es gibt manchmal nichts besseres.

«Verführerisch: Kochen mit Sophie Dahl», Bloomsbury Verlag Berlin, 34.50 Franken

ANZEIGE

Ab sofort entfallen alle Hotel-Umbuchungs- und Stornierungsgebühren von ebookers.ch. Als einziges Schweizer Internetreisebüro bieten wir Ihnen diese Flexibilität auf 95 000 Hotels weltweit. Auch wenn sich Ihre Reisepläne ändern, bei ebookers.ch bleibt alles gleich günstig.

ebookers.ch
Reisen auf einen Klick.

CHF 0.–
Hotel-Stornierungsgebühren*

Neu: Stornierung Ihrer Hotelbuchung: CHF 0.–*

*Einige Hotels können bei Umbuchungen und Stornierungen eigene Gebühren erheben. Massgebend sind die Bedingungen des Hotels während des Buchungsprozesses.