

Melanie Brugger lädt zum «Koch-Kunst-Genuss» nach Wil ein

Kulinarische Kunst-Leckerbissen

Die in Bronschhofen aufgewachsene Melanie Brugger konnte sich bereits vor einigen Jahren als Künstlerin etablieren. Da sie zum einen das Kochen und zum anderen die Kunst zu ihren grossen Leidenschaften zählt, kombinierte sie diese in ihrem erfolgreichen Buch «Kochen=Kunst», das mehrfach ausgezeichnet wurde. Als Pionierin setzt sie einen neuen Trend, in dem sie ihre herrlichen Bilder präsentiert und gleich das passende Gourmet-Menü dazu kocht.



Kochkünstlerin Melanie Brugger.

Am 11. März stellt Melanie Brugger sechs ihrer Bilder im Restaurant Vinothek, ehemals Freischütz, in Wil aus und kocht dazu ein köstliches 6-Gang-Menü, wobei drei ihrer Bilder direkt in einem Menü umgesetzt werden. Gänge wie «Gratinierte Miesmuscheln an Safransauce» oder «Wachteln auf Preiselbeeren» lassen wohl einem jeden Gourmet-Liebhaber aufhorchen. Beginn um 19 Uhr.

Von der Idee begeistert

Der Geschäftsführer des Restaurants Freischütz, Errico Mirto, ist selber Kunstliebhaber und wurde durch das Buch «Kochen=Kunst» auf die Künstlerin aufmerksam. «Ich konnte mir anfänglich wirklich nichts unter dem Buchtitel vorstellen. Als ich das Werk aber studierte, war ich sofort hell begeistert», schildert Errico Mirto. Die Bilder werden nach dem Gourmet-Abend noch für einen Monat im Wiler Restaurant zu sehen sein.

Die 30-jährige Melanie Brugger ist in Bangladesch geboren und in Bronsch-

hofen aufgewachsen. Heute lebt sie in Zürich und ist als Grafikerin, Künstlerin, Gourmetköchin und Autorin tätig. Schon seit ihrer Kindheit ist Melanie Brugger künstlerisch am Schaffen und bereits mit jungen 21 Jahren fand ihre erste Bilderausstellung statt, an welcher 250 Besucher erschienen. Nach dem Vorkurs an der Schule für Gestaltung folgte die Ausbildung zur Textildesignerin. Während sie als Grafikerin und Junior Art Director arbeitete, studierte sie berufsbegleitend zudem «Visuelle Gestaltung» in St. Gallen und experimentierte in ihrer Freizeit weiterhin mit Bildern, Schmuck, Vasen und Krawatten.

An Rezepten «austoben»

«Wie bei der Kunst, kann ich mich auch beim Kochen auf den Tellern kreativ austoben», erklärt die Künstlerin lachend. «Ich begann schon früh an eigenen kulinarischen Kunstwerken zu arbeiten und kam so auf die Idee des Buches «Kochen=Kunst», schildert sie weiter. Für die Kochkünstlerin haben das Kochen und die

Kunst sehr viel gemeinsam und sie liebt es, neue Rezepte auszuprobieren und in einer Form zu servieren, wie es sie noch nie gegeben hat. Viel frisches und farbenfrohes Gemüse ist ihr dabei wichtig. Ein Praktikum im 15 Gault-Millau Punkte Restaurant Sonnenberg bei Jacky Donatz in Zürich half ihr, sich in die Materie zu vertiefen und ihr Kochgeschick auszubauen.

1001 Nacht

Es gibt wohl keine Küche, welche Melanie Brugger nicht kennt. Von europäischen bis hin zu asiatischen Gerichten verzaubert sie ihre Gäste mit verschiedenen Köstlichkeiten der einzelnen Länder. «Ich durfte mir für Firmenanlässe schon Rezepte zu Themen wie «orientalisch» oder «1001 Nacht» einfallen lassen. Natürlich lasse ich auch die Wünsche der Gastgeber gerne in meine Menü-Zusammenstellung einfließen», schildert Melanie Brugger. Die extravaganter Köchin wird auch für extravagante Anlässe gebucht.

Mehrfach ausgezeichnet

Der grossen Kreativität wegen wurde das Buch von Melanie Bruggers zum vollen Erfolg und sie gewann damit beim World-cook-Book-Award in Schweden gleich zwei Auszeichnungen. Einerseits wurde es zum «Weltweit besten Cover» und zum «Innovativsten Kochbuch» in der Kategorie «Kochbücher Deutsch» geehrt. Zusätzlich wurde das Werk an der Verleihung der Literaturpreise «Schweizer Gold- und Silberlorbeeren 2005» für die besten Bücher der Tafelkultur von Historia Gastronomica Helvetica im Park-Theater Grenchen mit den Silberlorbeeren 2005 ausgezeichnet. (www.mel-b.ch).

«art + cook + grafic + design»

Melanie Brugger hat sich mit ihrer Firma «art + cook + grafic + design» selbstständig gemacht und ihre Angebotspalette könnte kaum breiter sein. Von Grafik-, Einrichtungs-, Kunst-, bis hin zu Kochaufträgen in Firmen oder bei Kunden zu Hause bleiben keine Wünsche unerfüllt.

Petra Walter