

RENDEZVOUS: MELANIE BRUGGER, STÖRKÖCHIN UND KÜNSTLERIN

DIE KUNSTKÖCHIN

Melanie Brugger hat zwei Leidenschaften: das Kochen und die Kunst. Wer die junge Ostschweizerin engagiert, lädt seine Gäste gleichzeitig zu einer Vernissage und zum Essen.

Von Daniel Böniger



Bild: Beat Marz

Kochkunst mit Farbe und Pinsel: Melanie Brugger hat den Hang zum eigenwilligen Gesamtkunstwerk.

«Einfache Materialien bekommen durch kreative Verarbeitung einen Mehrwert. Das ist beim Malen nicht anders wie beim Kochen», sagt die 30-jährige Melanie Brugger. Sie arbeitet als bildende Künstlerin, aber auch als Störköchin. So oft wie möglich versucht sie, die beiden Leidenschaften unter einen Hut zu bringen: Wenn Kunden sie engagieren, kocht sie am liebsten Gerichte, die Abbilder ihrer Gemälde sind.

Die Ostschweizerin mit Bangladesher Wurzeln hat ein Kochbuch namens «Kochen=Kunst» realisiert. Den Rezepten mit Fotos auf der einen Seite stellt sie passende Kunstwerke auf der andern Seite

gegenüber. Das Ölbild eines roten Auges mit schwarzer Pupille wird bei Melanie Brugger in gekochter Form zum Tatar vom Rindsfilet, mit schwarzer Olive im Zentrum. Ein abstraktes Bild mit dem Titel «Paradiesvogel» gesellt sich zu einer Wachtel auf Preiselbeeren – in ähnlichen Farben gehalten: «Nur Blau ist schwierig umzusetzen, weil ich keine Lebensmittelfarben verwende.» Die Idee, Kochen und Kunst zu verbinden, entwickelte Melanie Brugger während des Kurses «Visuelle Gestaltung» an der Höheren Fachschule in St. Gallen. Sie war damals als Grafikerin tätig und besuchte die Fortbildung berufsbegleitend. Ge-

lern hat die junge Frau eigentlich Textildesignerin – allerdings konnte sie den Beruf nicht lange ausüben: «Die Textilbranche in der Schweiz begann zu kränken, und ich musste mich schon bald neu orientieren.» Nach Zürich kam sie 2000, weil ihre Berufschancen als visuelle Gestalterin hier am grössten waren. «Ich schätze die Stadt aber auch wegen des kulturellen Angebots sehr», sagt sie. Ihr Koch- und Kunstbuch wurde ein Erfolg: Bis heute hat Melanie Brugger einen Grossteil der Auflage verkauft. Und dass sie im Rahmen des Gourmand World Cook Book Award den Preis für das beste Cover gewonnen hat, darauf ist sie als Künstlerin natürlich besonders stolz – ihr Buch wurde immerhin aus über 5000 Einsendungen ausgewählt.

ZUERST DAS BILD, DANN DAS GERICHT

Ob für das Kochbuch oder beim Störkochen, zuerst malt Melanie Brugger die Bilder, erst dann entwickelt sie passende Gerichte dazu. Letzteres scheint ihr ausgesprochen leicht von der Hand zu gehen: Beim Kochen fackelt sie nicht lange, greift ohne Zögern zu dieser oder jener Zutat, plaudert und rührt gleichzeitig im Risotto. Schon als Kind habe sie ihrer Mutter am Sonntagabend gem in die Kochtöpfe geschaut: «Das faszinierte mich so, dass ich mit zehn Jahren regelmässig in der Küche half.» Mit zwölf hat sie am Muttertag ganz allein einen Fünftager hingezaubert.

Eine Kochlehre hat die Küchenkünstlerin nie absolviert, später aber das eine oder andere Praktikum gemacht – zum Beispiel bei Jacky Donatz auf dem Zürichberg: «Da konnte ich schon gelegentlich einen Handgriff anschauen.» Gerne würde sie auch mal unter André Jaeger arbeiten, dem zweifachen Koch des Jahres, der das Vorwort zu «Kochen=Kunst» geschrieben hat.

Mit Vorliebe macht Melanie Brugger Caterings mit höchstens zehn Gästen, die zuerst ihre Bilder an der Wand betrachten und erst später bemerken, dass die gleichen Muster, Farben und Formen auch auf ihren Tellern zu finden sind. «Die Kochkunst der Spitzenköche ist vergänglich», meint sie, «die Kunst an der Wand bleibt erhalten.»

Melanie Brugger nimmt Catering- und Störkochaufträge entgegen unter Tel. 044 381 42 36. Infos: www.mel-buch

BRAVO!

Jeder Mensch liebt sie aus einem anderen Grund. Ich für meinen Teil habe die klebrigsten Zeltli besonders als Kind geliebt – weil sie neben der Querflöte der einzige Dorn waren, aus dem meine Mutter zulies, dass ich die Spange auszug. Heute verwende ich SUGUS vor allem, wenn ich erklären soll, was ein Anagramm ist. Am liebsten habe ich nach wie vor die grünen mit Ananasaroma. Nun wird das kulantige Zuckerli, das seine Karriere in den 1920ern als unromantischer Schokoladenersatz der Firma Suchard begann, sagenhafte 75 Jahre alt. Wir rufen schmatzend «Happy Birthday!»



AUA!

Strafe muss ja schon sein – aber jetzt übertreibt der STADTRAT die High Security ein wenig: Anfang Juni wird der FCZ im Muraltentag empfangen, damit er für seine Leistungen gewürdigt werde. Spieler und Vorstand sind eingeladen. Fans explizit nicht, und deshalb wird das genaue Datum auch nicht bekannt gegeben. Was allerdings kommuniziert worden ist: Das Freibier, das letztes Jahr noch floss, können wir heuer glatt vergessen. Lieber Stadtrat, wir geloben Besserung: Wenn uns der nächste Basler auf die eine Backe haut, halten wir in Zukunft grossmütig die andere hin.

