

Mein Alltag

«Mit 13 kochte ich **einen Fünfgänger**»

Ob **Melanie Brugger** mit dem Kochlöffel hantiert oder mit dem Pinsel, immer entstehen Kunstwerke. Für ihr Kochbuch malte sie Bilder, die zu den Gerichten passen.

Seine eigene Chefin zu sein hat Vorteile. Zum Beispiel kann ich bis mittags im Pyjama vor dem Computer sitzen, ohne dass sich jemand daran stört. Vormittags erledige ich den Bürokrampf, schaue, welche Bestellungen über meine Webseite reingekommen sind, mache Menüvorschläge und Offerten. Oder ich tüftle in meiner winzigen Küche an neuen Rezepten herum.

Kochen ist meine Leidenschaft, schon als Kind war die Küche mein liebster Ort. Es gab für mich nichts Spannenderes, als meiner Mutter beim Kochen über die Schulter zu schauen. Mit 13 kochte ich zum Muttertag meinen ersten Fünfgänger, mit Rindsfilet an einer Kressesauce als Hauptgang. Ich war damals schon ehrgeizig und perfektionistisch, was das Kochen betrifft. Das Auge isst ja bekanntlich mit, darum soll, was auf den Teller kommt, auch schön angerichtet sein.

Ich komme vom Visuellen her, habe nach meiner Ausbildung zur Textildesignerin visuelle Gestaltung studiert und in Werbeagenturen gearbeitet. Gemalt habe ich schon als Kind. Am Anfang kopierte ich Gemälde von Miró und Kandinsky, bis ich meinen eigenen Stil entwickelte, der eher abstrakt ist. Vor vier Jahren hatte ich die Idee, meine beiden Leidenschaften zu verbinden. Herausgekommen ist ein Koch-Kunstbuch: Links ist ein Gemälde zu sehen, rechts das Gericht dazu, samt Rezept. Dass das Buch einen internationalen Preis gewonnen hat, ist natürlich eine Bestätigung für mich weiterzumachen. Mein Ziel ist es, in Restaurants regelmässig meine Bilder zu zeigen und gleichzeitig meine Kreationen aufzutischen, als eine Art «kulinarische Ausstellung».



Die Ostschweizerin Melanie Brugger, 32, lebt, kocht und malt in Zürich.

Inspiration hole ich mir bei Spitzenköchen wie Heinz Winkler, Dieter Müller und André Jaeger, mit Jamie Oliver kann ich nicht viel anfangen, so kochen heute ja schon fast alle. Cool hingegen finde ich, dass Kochen chic geworden ist. Endlich

getrauen sich auch Männer an den Herd. Wenn ich bei Freunden zum Essen eingeladen bin, höre ich natürlich Sprüche wie «wenn Melanie kommt, dürfen wir nichts anbrennen lassen». Dabei würde ich nie an den Kochkünsten meiner Freunde herummeckern. Ich weiss ja, wie viel Arbeit dahintersteckt. Und das Wichtigste ist doch, dass man zusammen einen netten Abend verbringt.

Anders ist es, wenn ich als Störköchin unterwegs bin. Da muss jedes Detail stimmen, von der Präsentation übers Geschirr bis zum zeitlichen Ablauf. Bei grösseren Anlässen helfen mir Mitarbeiter, meistens Hausfrauen oder Studenten, bei der Vorbereitung und beim Servieren. Auch meine Mutter greift mir unter die Arme, und mein Freund hilft mir spätnachts, wenn ich von einem Auftrag zurück bin, die schweren Kisten aus dem Auto zu laden. Nach einem solchen 16-Stunden-Tag bin ich fix und fertig, aber noch viel zu aufgedreht, um gleich schlafen zu gehen. Ein Glas Rotwein hilft mir dabei, herunterzukommen und zu entspannen.

Trotz meiner unregelmässigen Arbeitszeiten und der Einsätze am Wochenende möchte ich nicht mehr gegen einen Bürojob tauschen. Meine Ein-Frau-Firma macht mir Spass, kein Tag ist wie der andere. Und ich kann mir die Zeit selber einteilen, malen, wenn ich Lust dazu habe, in Buchhandlungen in Kochbüchern stöbern und neue Ideen zu Hause in meiner Küche weiterspinnen. Was ich selber am liebsten esse? Ein schönes Stück Fleisch oder eine gute Pizza. Aber nicht jeden Tag. Ich will ja nicht irgendwann aus allen Nähten platzen. ■

Aufgezeichnet von Tatjana Stocker