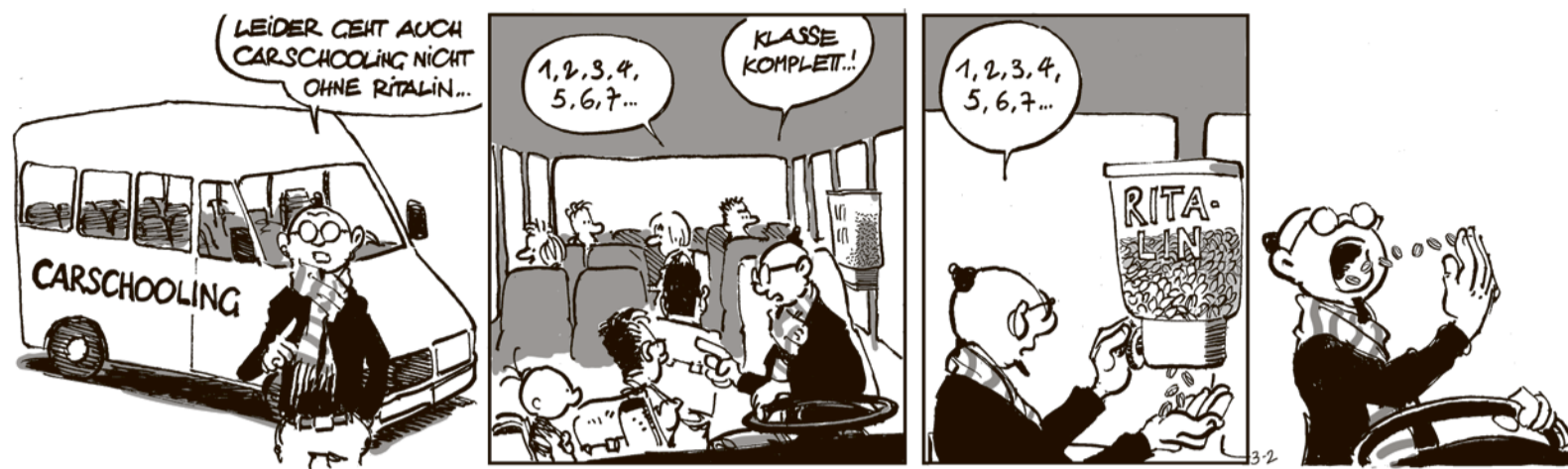


Bellevue



«Ich serviere gekochte Kunst»

Das Auge isst mit - das gilt bei Melanie Brugger besonders.

Mit Melanie Brugger sprach Carmen Roshard

Sie sind «Kunstköchin». Servieren Sie Ihren Gästen Leinwandstückli?
Nein, der Name entstand durch mein Kochbuch, das ich vor bald 10 Jahren herausgegeben habe. Es heisst «Kochen = Kunst» und verbindet meine Bilder mit den Menüs, die ich dazu kreiert habe. So gesehen, serviere ich den Gästen gekochte Kunst. Mir ist es sehr wichtig, dass das Auge mitisst.

Was brachte Sie auf diese Idee?
Ich wollte ein Kochbuch herausgeben, das meine beiden Leidenschaften Malen und Kochen vereint. Es hat sich auszahlt: Das Buch gewann am World Cook Book Award und wurde im deutschen Raum als innovativstes Kochbuch ausgezeichnet.

Sind Sie Künstlerin oder Köchin?
Nach dem Vorkurs an der Kunstgewerbeschule in St. Gallen bildete ich mich zur Textildesignerin weiter und studierte später visuelle Gestaltung.

Malen oder Kochen, was war zuerst?
Mit 12 Jahren bekochte ich am Muttertag bereits die ganze Familie mit einem 5-Gang-Menü. Ich entwickelte und probierte auch ständig neue Rezepte. Aber auch mit Malen begann ich bereits früh. Ich denke, die ersten Bilder entstanden im selben Alter.

Kommen die Gäste zu Ihnen, oder gehen Sie zu den Gästen?
Ich bin als Störköchin unterwegs und bekoche Leute, die Gäste bei sich zu Hause einladen. Sei es für ein 5-Gang-Menü, eine Geburtstagsparty, ein Taufessen oder etwas anderes. An «Mel's Table» verwöhne ich Gäste bei mir zu Hause.

Dann sind Sie auch «Störgaleristin», die ihre eigenen Bilder mitnimmt?
Heute weniger - als das Buch herauskam aber oft; selbst in Restaurants oder Hotels verkaufte ich mein Konzept.

Was sind das für Leute, die sich von Ihnen bekochen lassen?
Wohlhabende Familien, Firmen, aber auch einfache Leute, die sich an einem besonderen Tag ein Catering oder eine Störköchin leisten möchten.



Melanie Brugger, Ostschweizerin mit Wurzeln in Bangladesh. Foto: Sabina Bobst

Können Sie leben davon?
Seit zehn Jahren, ja, wobei die letzten zwei Jahre wirtschaftlich eher schwierig waren. Aber ich liebe meinen Beruf, weil er unglaublich facettenreich ist und immer wieder für Überraschungen sorgt.

Führen sich die Gäste gesittet auf?
Ja, mit ganz wenigen Ausnahmen.

Gibt es Gäste, die Sie nie mehr bekochen würden?
Die gibt es, aber die sind selten.

Was ist das für ein Gefühl, bei Fremden zu kochen? Kommen Sie sich manchmal nicht indiskret vor, weil Sie in diversen Küchenschubladen wühlen müssen?
Eigentlich nicht, da es mir zur Routine geworden ist, mich in fremden Küchen zurechtzufinden. Es ist auch spannend, schöne Wohnungen zu sehen.

Welches ist die schrägste Geschichte, die Sie erlebt haben?
Ich wurde für ein Catering zu einem sehr speziellen Anlass engagiert. Das Elternhaus sollte verkauft werden, und zum Abschied gab es ein Fest mit ungefähr 100 Personen. Der Ort war sehr abgelegen, und es hatte in der Nacht zuvor stark geschneit. Nachdem wir uns zuerst verfahren hatten, kamen wir mit dem Auto nicht auf Antrieb zur Liegenschaft hoch, also hatten wir etwas Verspätung. Mein Servicepersonal, das wir auch sehlichst erwarteten, übersah das Gebäude, in dem der Anlass stattfand, und fuhr zu weit - ihr Wagen blieb im Schnee stecken. Langsam, aber sicher wurde ich nervös. Als sie sich endlich meldeten und von ihrem Malheur berichteten, hätten wir bereits den Hauptgang schicken sollen. Der Kunde musste dann auch noch an die Säcke und befreite mein Servicepersonal mit seinem Off-roader aus der misslichen Lage. Schliesslich kam mit etwas Verspätung doch noch alles gut.

www.mel-b.ch

Montagsinterview

Heute beginnt die Arbeitswoche. Auf der «Bellevue»-Seite startet der Montag mit einem Interview zum Arbeitsplatz.

B-Side

Logorrhö Eierköpfe wie wir

Neulich fuhr ein Lastwagen bei uns vorbei, der hatte eine seltsame Aufschrift. «Like you», stand da, und vor dem «like» gab es eine ovale, bläuliche Form. Was wollte uns die Firma damit sagen? O like you, niemand mag dich? Nein, das wäre ein ziemlich schräger Werbespruch, dachten wir, und ausserdem grammatikalisch nicht ganz korrekt. Also Egg like you, ein Ei wie du? Das wäre ja noch bizarrer. Niemand, der gern was verkaufen möchte, bezeichnet seine Kunden als Eierköpfe. Egg like you, egg like you, egg like you, sagten wir immer wieder. Wer würde schon so was sagen? Ein Berliner in New York zu seiner Angebeteten? Unsinn. Natürlich heisst «O like you» I like you, also I im Sinne von Ei - oder umgekehrt. Das Ei liebt uns, und deshalb sollen wir es essen: Das war die Botschaft. (pa)



Wir singen «Ich mag dich, wahoo, wahoo, wahoo!»

Wir singen - macht Ihnen die Rubrik überhaupt Spass? Oder sind die Rätsel, die wir Ihnen aufgaben, zu schwierig? Ihre Antworten lassen sich jeweils an einer Hand abzählen. Vielleicht ändert sich das ja beim nächsten Song, wieder ein englischer Titel, und der geht so: «Du hast ein grossartiges Auto, ja, was ist heute mit ihm los? Ich hatte früher auch eins, vielleicht komme ich vorbei und schau mir mal an. Ich mag deine Frisur wirklich, ja. Und ich bin froh, dass du meine auch magst. Schau, wir schauen ziemlich cool aus. Ich krieg dich! Also was machst du? O ja, ich kellnere auch. Nein, deine Musikgruppe hat ich noch nicht gehört, weil ihr Leute seid ziemlich neu. Aber wenn du veganes Essen magst, dann komm rüber zu mir, ich lass dir was zubereiten, das du wirklich lieben wirst. Weil ich mag dich, ja ich mag dich, und ich fühl mich so unkonventionell wie du, ja ich mag dich, ja ich mag dich, und ich fühle mich wahoo, wahoo, wahoo!» (pa)

Das Rezept

Weissweinsuppe



Für 6 Personen
1 Schalotte, gehackt,
5 cm Lauch, in Stücke
geschnitten, je 5-6 Pe-
tersilien- und Thymian-
zweige, 1 Lorbeerblatt,
5 weisse Pfefferkörner,

zerstossen, Butter zum Dämpfen, 6 dl
Bouillon, 2 dl Weisswein oder alkoholfreier
Apfelwein, 1 dl Rahm, Salz, Pfeffer, 1-2 Eigelb

Schalotte, Lauch, Kräuter, Lorbeerblatt und Pfeffer in der Butter andämpfen. Mit Bouillon ablöschen, aufkochen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 15-20 Minuten köcheln, absieben. Suppe zurück in die Pfanne giessen, Weisswein und Rahm dazugeben, nochmals aufkochen. 5-10 Minuten ohne Deckel etwas einköcheln, würzen. Eigelb in einer Tasse verrühren, wenig heisse Suppe dazugeben, mischen. Unter ständigem Rühren zur Suppe giessen. Suppe nicht mehr aufkochen. Suppe nach Belieben aufschäumen.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter
www.swissmilk.ch/rezepte

Anzeige

Miele Steamer
**Bis 50% Zeit
sparen**

Beim Garen mit sanftem Druck
schnell etwas Schmackhaftes und
Gesundes zubereiten.

Miele

Gutenachtgeschichten **Alex Flach**

Die wahren Nightlife Awards

Am Samstag haben im Komplex 457 die Swiss Nightlife Awards stattgefunden. Skandale gibt es keine zu berichten, ausser vielleicht, dass **Ulises Braun** der Lifetime Award für sein Lebenswerk überreicht wurde. Ulises Braun ist ein Partyveranstalter, der zwischen Ibiza und Zürich hin- und herpendelt, der hierzulande aber nichts von Bestand geschaffen hat - da hätte es bestimmt geeignetere Gewinner gegeben. Ich nehme dies zum Anlass, um hier die endgültigen Nachtleben-Awards 2013 zu verkünden. Einen Bronze-Uhu fürs Regal gibts zwar nicht, dafür aber jede Menge Ruhm und Ehre. Der Preis für das beste Nachtleben-Format auf einem Schweizer Radiosender geht an **Rosanna Grüter** und **John Bürgin** von «Grüter & Bürgin» auf SRF «Virus» (donnerstags von 17 bis

20 Uhr): Hier wird, im Gegensatz zu anderen Clubbingformaten, tatsächlich Clubmusik gespielt. Den Spezialpreis «Hüter der Narrenfreiheit» kriegt **René Hagen**. Seinem 2005 von der Polizei geschlossenen Sündenpfuhl Spider Galaxy, der mehr ein modernes Sodom als ein Club war, ist es zu verdanken, dass sich heutige Clubmanager wie eine Kombination aus **Pablo Escobar** und **Aleister Crowley** gebärden können, ohne dass ihnen der Heiligenschein vom Kopf fällt. Den goldenen Duracellhasen am Band erhält **Jean-Pierre Grätzer**: Der Mann ist über 70, steht aber noch immer an der Bar seines Clubs Supermarket und ist nicht selten der Letzte, der im Morgen-grauen zur Tür rauswatschelt. Der Jahrespreis für besondere Verdienste eines Externen geht an den Grund-

besitzer **Dr. Georg Mayer-Sommer**, der quasi im Alleingang das Areal an der Geroldstrasse aus dem Kongresshausrennen genommen und damit die Clubs Hive, Supermarket und Helsinki gerettet hat. Den Preis für das zweckdienlichste Warm-up 2013 erhält **Roland Bunkus** alias **Mr. Da-Nos**: Nach dessen Set im Letziggrund hätte **Robbie Williams** besoffen auf die Bühne torkeln und zwei Stunden lang Opernarien schmettern können, und er wäre immer noch gefeiert worden. Den Preis für den lästigsten Onlinpromoter und -spamer 2013 teilen sich **Simon Auer**, **Matthias Müri** und **Oli Gamra**. Sie erhalten den Preis für ihren virtuosen Umgang mit Facebook-Fake-Profilen, in Indien eingekauften Party-Likes und für ihr unermüdliches Zumüllen von Drittpersonen mit Partywerbung.

Der Prohibition-Award des Blauen Kreuzes geht ans **Kaufleuten** und damit an den Club mit dem wohl schlechtesten Preis-Leistungs-Verhältnis bei alkoholischen Mixgetränken. Das Gegenstück dazu, der Charles-Bukowski-Verdienstorden, geht an den **2.Akt**: Hier muss man immer noch erst zwei Schluck puren Wodka hinunterwürgen, um ein wenig Mischgetränk ins Glas füllen zu können. Und nun zum wahren Lifetime Achievement Award: Der geht an **Nader Kuhenuri**, **Alex Dallas**, **Markus Ott**, **Michel Häberli**, **Tobias Rihs** und **Thomas Gilgen**. Sie haben mit der Dachkantine etwas geschaffen, das bezüglich Stil und Konzeption bis heute Einfluss aufs Schweizer Nachtleben ausübt. Viele Clubs würden gar nicht existieren, hätte es die Dachkantine nie gegeben.