

Kultur & Gesellschaft

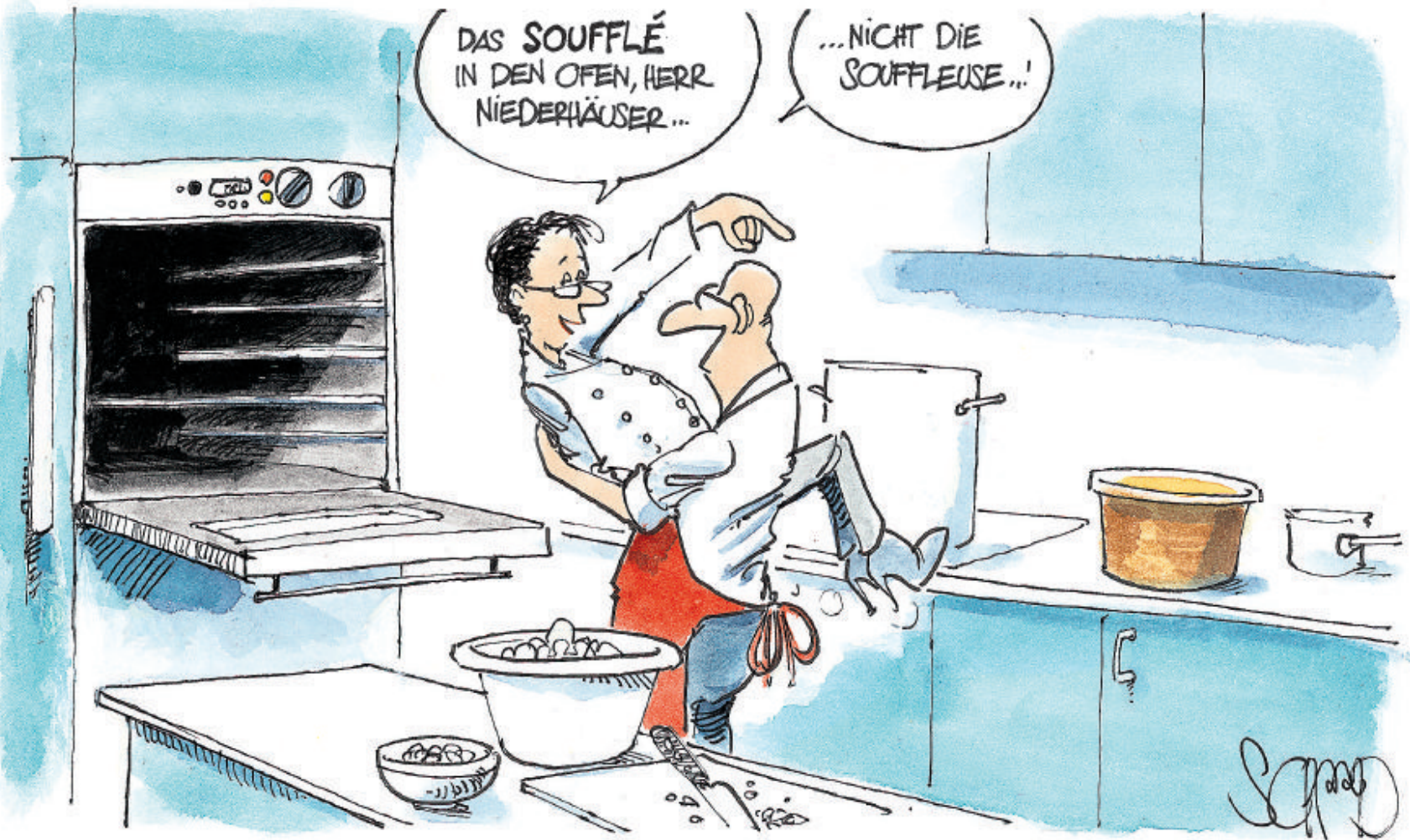
Sendungsbewusst

Von Christoph Schneider

Hexerei und Heldentum

Kürzlich nahm ich mir vor, das Fernsehen wieder einmal als Bildungsmedium zu würdigen - und zwar durch acht-same Selektion. Und das ging und hat sich kurios rentiert - nicht nur im Hinblick auf ein durch farbige Details erweitertes historisches Wissen, sondern auch unter dem Aspekt des häuslichen Friedens. Nämlich dergestalt, dass meine Freundin sagte, ihr Interesse an einer archäobotanischen Analyse der Hexenjagd von Salem (1692) sei zwar ein beschränktes; auch werde sie nicht recht warm mit dem Marquis Marie-Joseph-Paul-Yves-Roch-Gilbert du Motier de La Fayette (1757-1834), und überhaupt brauche kein Mensch so viele Vornamen - aber alles sei doch wesentlich besser als die «X-Diaries» (RTL II), an deren verkindelnde Wirkung sie mich schon verloren glaubte, und deshalb dulde sie in unserem Wohnzimmer ausnahmsweise einen toten Mann mit Dreispitz. (Nebenbei: In den «X-Diaries» ist es mit dem schwulen Vater, seinem Sohn und dem Coiffeur im lila Hemd gut herausgekommen. Man darf sogar sagen: Es löste sich die virile Hysterie in zwischenmännlicher Minne auf. Aber insgesamt: Was für eine unwürdig keifende Gegenwart!)

Von den verurteilten Hexen in Salem ist zu berichten, dass man sie sehr schön am Galgen baumeln sah im milchigen Licht des Monds. Die Dokumentation «Verhext» (Arte) hatte ihre durchaus töteligen Spielfilmqualitäten. Insbesondere auch dann, wenn darin



Begleitetes Kochen

Koch-Coach Carola Scotoni zeigt einem zu Hause, wie man ein gediegenes Mahl effizient zubereitet. So hat man am Abend mehr Zeit für die Gäste. Ein Erfahrungsbericht.

Gilbert du Motier de La Fayette (1757-1834), und überhaupt brauche kein Mensch so viele Vornamen - aber alles sei doch wesentlich besser als die «X-Diaries» (RTL II), an deren verkindelnde Wirkung sie mich schon verloren glaubte, und deshalb dulde sie in unserem Wohnzimmer ausnahmsweise einen toten Mann mit Dreispitz. (Nebenbei: In den «X-Diaries» ist es mit dem schwulen Vater, seinem Sohn und dem Coiffeur im lila Hemd gut herausgekommen. Man darf sogar sagen: Es löste sich die virile Hysterie in zwischenmännlicher Minne auf. Aber insgesamt: Was für eine unwürdig keiffende Gegenwart!)

Von den verurteilten Hexen in Salem ist zu berichten, dass man sie sehr schön am Galgen baumeln sah im milchigen Licht des Monds. Die Dokumentation «Verhext» (Arte) hatte ihre durchaus töteligen Spielfilmqualitäten. Insbesondere auch dann, wenn darin die Opfer einer damals medizinisch diagnostizierten Verhexung sich in ihren Krämpfen wanden, von denen es in den alten Protokollen heisst, sie seien so stark gewesen, dass die Köpfe die Fersen berührten - und die Körper, heisst es dort ferner, hätten geschmerzt wie von Nadelstichen, und der Schwarze Mann sei erschienen und

TV-Kritik

Wirklich lehrreich war die Verbindung von Hexenwahn und Roggenbrot.



allerlei räuberisches Getier. Der Film erbrachte da hervorragende Nachempfindungsleistungen. Wirklich lehrreich jedoch war die von der Historikerin Linda Caporaël hergestellte Verbindung von Hexenwahn und Roggenbrot. Ihrer Überzeugung nach waren die Salemer Besessenheiten die Folge einer Vergiftung durch Mutterkornalkaloide in pilzbefallenem Getreide und kurzum: Eigentlich standen die Opfer, deretwegen man in Salem zwanzig Hexen hängte, unter dem Einfluss von natürlichem LSD, und der Teufel sass in diesem perfiden Detail der Natur. Ideengeschichtler hören das vielleicht nicht so gern. Albert Hofmann hin-



Begleitetes Kochen

Koch-Coach Carola Scotoni zeigt einem zu Hause, wie man ein gediegenes Mahl effizient zubereitet. So hat man am Abend mehr Zeit für die Gäste. Ein Erfahrungsbericht.

Von Ulrike Hark

Wie viele Kalbshaxen hat man für Einladungen nicht schon gebrutzelt - wie viele Kopfsalate geköpft! Man will es zwar nicht wahrhaben, aber mit der Zeit orgelt es in der Küche. Neues ist riskant, und das Gespräch mit Freunden wird wichtiger als Küchenakrobatik, stimmt. Aber der eigenen Kochkunst ist das nicht förderlich. Es müsste dringend neuer Input her - ein Fall für Carola Scotoni.

Die diplomierte Hotelière und Restauratrice sieht nicht aus wie eine gerundete Köchin, sondern wie eine selbstbewusste Juristin, und das ist sie auch. Ihr Koch-Coaching, das sie nebenher betreibt, hat sich im letzten Jahr zu einem neuen Standbein entwickelt, in Zürich ist sie die Einzige, die diesen Service anbietet. «Oft werde ich mit einer Störköchin verwechselt, aber ich bin weg, bevor die Gäste kommen», sagt sie, als sie in meiner Küche ihren «Bausatz» abstellt, wo etwa grosse Messer drin sind: «Einmal war ich bei Leuten, die hatten nur kleine Rüstmesser, da bin ich fast verzweifelt!» Ansonsten jedoch wird mit den eigenen Geräten gekocht, was ein Vorteil ist gegenüber Kochkursen an fremden Orten.

Es soll einen Viergänger geben, das haben wir vorher am Telefon besprochen. Und er soll nicht überkandidelt, aber so raffiniert sein, dass er die Gäste überrascht. Also gibts einen Wintersalat mit Nüssen, Granatapfel und Jakobsmu-

scheln und keinen Kopfsalat, wie ihn der Gemahl sonst so gerne macht. Anschliessend kommt ein Apfel-Ingwer-Süppchen auf den Tisch und als Hauptspeise kein Voressen oder Kalbspaillard wie so oft, sondern Lammhüftli, niedergegart, mit Amandine-Bratkartoffeln an Rosmarin und zum Dessert Panna Cotta mit Lebkuchengewürz - ein Novum im Hark-Haushalt, weshalb extra Metallförmchen angeschafft wurden. Das alles nennt sich bescheiden «Newcomer/Schnupper-Coaching» und umfasst eine von Scotoni zusammengestellte Einkaufsliste und die rund zweistündigen Vorbereitungen. Ein Paket für 320 Franken - aber Scotoni hat auch anspruchsvollere Angebote im Programm, zum Beispiel grosse Einladungen für 20 Gäste. Der Kern der Sache ist jedes Mal, möglichst viel vorzubereiten, sodass man Zeit für die Gäste hat.

Das Letzte kommt zuerst

Also fangen wir hinten an, mit dem Dessert - der Panna Cotta, die muss ohnehin zehn Stunden in den Kühlschrank. Da hätte ich auch selber drauf kommen können, aber es ist einfach furchtbar angenehm, wenn einem jemand bei etwas Neuem über die Schulter schaut und freundlich zuruft: «Die Gelatineblätter bitte einzeln ins kalte Wasser gleiten lassen!» Vor allem, wenn man seit der Schulzeit nicht mehr mit diesem Glibber gekocht hat und denkt, das sieht ja aus wie Plastik! Anschliessend heisst es

«Suppe vorkochen», und «die Rüebli bitte kalibrieren!», wie es Scotoni nennt. Ja wohl, alle müssen dasselbe «Kaliber» haben, sonst ist ja das eine Stück schon gar, während das andere noch hart ist. Haselnüsse hacken, Granatapfel auspulsen - wir brauchen für den Wintersalat diese versteckt sitzenden Kerne, und das ist eine echte Schweinerei (alles rot verspritzt!). Scotoni hat einen durchsichtigen Plastiksack dabei und übernimmt den Fall, holt die Kerne im schützenden Sack heraus, damit die Küche sauber bleibt. Eigentlich gibt sie nur wenige Anweisungen, fordert lieber dazu auf, «einen Gutsch Wein nach Gutdünken» in die Sauce zu tun, oder sie gibt Tipps, warum der Spinat beim Italiener immer so gut schmeckt, bei einem selber aber zwischen den Zähnen quietscht. Buttterrr! heisst das Geheimnis.

Als wir dann die Lammhüftli anbraten, kommt Gout in die Küche und Schwung in die Sache, alles geht sehr schnell. Überall steht etwas Halbfertiges herum, und ich frage mich plötzlich, für was zum Teufel die beiden Pfännchen sind, die wir da auf dem Herd stehen haben. Den Überblick zu behalten über die vielen Einzelaktionen, ist nicht einfach. Scotoni hat ihn: In der einen köchelt der Fleisch-Thymian-Jus für die Lammhüftli und in der anderen schmürzeln Butter mit Honig für die Rüebli, die im Dampfkochof etwas weich geworden sind (ein Wunder, dass der nach so langer Zeit überhaupt noch funktioniert!). Wo aber

ist das Löcherbecken zum Abschrecken der Rüebli? Ja wo? Scotoni hat ein rechtes Tempo drauf, man merkt, das hier ist keine Küchenmeditation, sondern Effizienztraining. Sie zieht auf gut Glück einen Auszug heraus, und ich denke, na ja, da müsste man auch mal wieder putzen! Das Löcherbecken taucht woanders auf, aber die Rüebli sehen todschick aus. Nach zweieinhalb Stunden ist das Gröbste geschafft - ich bin es auch -, und alles ist so weit, dass die Gäste kommen könnten. Nur die Bratkartoffelchen müssten dann noch gebraten werden (was sie eineinhalb Stunden auf sehr kleinem Feuer wie von selber tun), und das Fleisch würde in den Backofen geschoben. Fertig.

Am Abend dann die Generalprobe: Salat süsslich, aber harmonisch, finde ich. Im Advent akzeptabel, meint der Gemahl, der eher auf pikant steht. Suppe etwas dessertig, mehr Ingwer! Die Lammhüftli dürften eine Spur länger im Backofen sein, dafür ist der Thymian-Jus die wahre Wonne. Bratkartoffeln super und das Dessert unschlagbar - die beste Panna Cotta von Oberstrass. Mein Tipp: Lassen Sie sich coachen, das bringt neuen Input, gleichzeitig Sicherheit und Freiraum für den Abend. Aber essen Sie erst selber, was Sie später den Gästen vorsetzen, die Feinheiten liegen im Detail. Ob Sie offenlegen, dass Sie «Nachhilfestunden» hatten, müssen Sie entscheiden.

www.scotoniberger.ch