

Samstagsgespräch

Mit Annemarie Wildeisen sprach Barbara Lukesch

Frau Wildeisen, welchen kulinarischen Stellenwert hat das Osterfest in der Schweiz?

Wenn man kleine Kinder hat, einen grossen. Denken Sie nur an all die Schoggihäsen und Osterester mit den bunten Eiern. Beliebte ist auch der Osterbrunch. Bei uns traf sich jeweils am Ostersonntag gegen 11 Uhr die ganze Familie, alles in allem 14 Personen, und liess es sich bei Zopf, Eiern, Rauchlachs, einer selbst gemachten Terrine und einem süssen Fladen gut gehen.

Was sind typische Ostergerichte?

Lamm in allen Variationen. Neuerdings wagen sich viele Leute auch an ein Gitzli, was der Köchin allerdings einiges abverlangt, weil das Fleisch beim Garen trocken und zäh wird.

Lämmer, Gitzli und all die anderen süssen Jungtiere: Haben Sie kein Problem mit der Verarbeitung und dem Verzehr von Fleisch?

Ich kaufe Fleisch schon seit je bei einem Metzger, dem ich vertraue. Daher habe ich keine Hemmungen, auch mal ein schönes Rindsfilet oder Kalbsgeschmetzeltes zuzubereiten. Je älter ich allerdings werde, umso weniger Lust auf Fleisch habe ich.

Welche Bedeutung hat die Fleischküche in Ihren Kochkursen beziehungsweise Ihrem Magazin «Kochen»?

In den Kochkursen ist das Interesse an der Fleischzubereitung riesig. Viele Leute wollen unbedingt wissen, wie ihnen ein Gästemenu gelingt, das meistens auch aus einem Fleischgang besteht. Fleisch ist eine teure Angelegenheit, da will man keinen Flop erleben. In meiner Zeitschrift widme ich höchstens ein Viertel aller Rezepte der Fleischküche.

Ein bewusster Entscheid?

Für mich ist Fleisch nicht das Wichtigste. Ich finde die vegetarische Küche wesentlich anspruchsvoller und nehme mir viel Zeit für die Entwicklung attraktiver Gemüsebeilagen und Salate.

Sie haben insgesamt 40 Kochbücher publiziert und mehr als 1 Million Exemplare verkauft. Ihr Magazin «Kochen» hat Jahr für Jahr die Auflage gesteigert und ist heute bei 120 000 angelangt. Dazu präsentieren Sie gemeinsam mit Ihrer Tochter Florina in sieben lokalen Fernsehsendern Ihre eigene Kochsendung. Was macht Sie so erfolgreich?

Ich glaube, viele Leute können sich gut mit mir identifizieren, weil ich so normal und vielleicht auch ein bisschen bieder wie das Gros der Schweizer bin. Trotz des Erfolgs bin ich meinem Stil treu geblieben und hatte nie den Ehrgeiz, die Höhen eines Sternkochs zu erklimmen. Im Gegenteil, meine Küche ist eher noch einfacher geworden, was nicht heisst simpler, und zwar deshalb, weil ich immer von meinen eigenen Bedürfnissen ausgegangen bin.

Sie sind eine klassische Autodidaktin.

Man kann auch sagen Hobbyköchin. Dies im Gegensatz zu meiner Tochter Florina, die gelernte Köchin und Konditorin ist und vieles etwas komplizierter, auch exakter macht als ich. Sie verwirft mitunter die Hände, wenn sie sieht, wie locker ich an die Zubereitung eines Gerichts herangehe. Aber es funktioniert auch so. Ich glaube sogar, dass die Kombination Autodidakt/Profi, Mutter/Tochter, Alt/Jung einen Teil unseres Erfolgs ausmacht.

Wann hat Ihr Erfolg eigentlich eingesetzt?

Mit meinem ersten Heft «Chuchi», in dem man mich erstmals auch im Bild gesehen hat, hats angefangen. Das war in den 90er-Jahren, und ich hatte mit 45 bereits ein gewisses Alter erreicht, was mich vor dem Abheben bewahrt hat. Dann kamen die Kochkurse und das Fernsehen dazu. Es war eine sanfte Entwicklung, die meiner Art entspricht.

Wie prominent sind Sie? Was passiert, wenn Sie unterwegs sind?

Ich kann nirgends einkaufen gehen, ohne dass mich die Leute links und rechts mit meinem Namen ansprechen. Kürzlich haben mich sogar in Australien ein paar Schweizer erkannt.

Lassen Sie uns über die Popularität Ihrer Kochkunst reden.

«Heute kommt man nicht mehr ganz an mir vorbei»

Zeitschrift, TV-Sendung, Bücher, Kurse: Annemarie Wildeisen, die Meisterin der Volksküche, hat ein Kochimperium aufgebaut.



«Ich glaube, viele Leute können sich gut mit mir identifizieren»: Köchin Annemarie Wildeisen. Foto: Raffael Waldner (13 Photo)

Welche Ihrer Rezepte sind zu regelrechten Klassikern geworden?

Die Morcheltörtchen in Blätterteig werden sehr geschätzt. Dazu das Kalbsgeschmetzelte an einer Wermutsauce mit getrockneten Tomaten, das ich zu einer Zeit empfohlen habe, als getrocknete Tomaten noch etwas ganz Besonderes waren. Heute werden sie ja inflationär eingesetzt.

Wie kommen Sie immer wieder auf neue Rezepte?

Ich habe Hunderte von Kochbüchern, von denen ich mich inspirieren lasse. Wenn ich mich beispielsweise für das Thema Erbsen entschieden habe, blättere ich einige Gemüsebücher durch, mache mir auf Zetteln Notizen, von denen sich im Laufe der Zeit Tausende angesammelt haben. Dazu lasse ich mich von Restaurantbesuchen anregen, kombiniere auch gern überraschende Zutaten und folge immer wieder meinen

eigenen Vorlieben. Indisches Essen liebe ich heiss, wobei die italienische Küche nach wie vor mein Spitzenreiter ist. Was ich selber nicht mag, rezeptiere ich nicht.

Konkret!

Ich hasse Nieren, Kutteln, Hirn. Milken gehen knapp. Meeresfrüchte und Schalentiere kann ich nicht essen, weil ich darauf seit einigen Jahren allergisch reagiere. Florina mag all das und nimmt sich dieser Rezepte an. Das ist doch wunderbares Teamwork.

Was sind, abgesehen von diesen Abneigungen, absolute Tabus in Ihrer Küche?

Fertigpizzas. Was auf diesen tiefgekühlten Dingen drauf ist, ist entscheidend. In den 25 Minuten, die sie aufbacken werden müssen, kann ich genauso gut selber einen Pizzateig auswallen und mit Tomaten und Mozzarella belegen.

Fertigteig ist erlaubt?

Absolut. Da gibt es ja inzwischen verschiedene hochwertige Angebote wie Butterblätterteig, Biokuchenteig, Vollkornpizzateig, die grosse Erleichterungen für die Alltagsküche bringen.

Geschchnittener, gewaschener Salat?

Wenns pressiert, ohne weiteres.

Beutelsuppe?

Never. Das ist ein absolutes No-Go. Das schmeckt ja alles gleich.

Teigwaren?

Ich mache sie selber, weil das mit ein bisschen Übung sehr schnell geht und ich sie so dünn will, wie man sie in keinem Laden bekommt.

Wechseln wir auf die andere Seite des Spektrums: Welcher Art von Spitzenküche stehen Sie skeptisch gegenüber?

Mit der Molekularküche kann ich gar nichts anfangen. Ich empfinde es als dekadent, dass unsere Verwöhntheit inzwischen so weit geht, dass wir uns nur noch von den Aromen ernähren sollen.

Wie begegnen Ihnen die hiesigen Spitzenköche und -köchinnen?

Am Anfang gab es sicher viel Geringachtung für die sogenannte Hausfrau mit ihrem Heftli. Heute kommt man aber einfach nicht mehr ganz an mir vorbei, und es sagen mir auch wiederholt Spitzenköche, dass sie meine Zeitschrift sehr gern und genau lesen und sich davon inspirieren lassen. Ich geniesse mit 65 die Freiheit des Alters und muss niemandem mehr beweisen, dass ich eine begnadete Köchin bin.

Sie haben ein richtiges Familienimperium aufgebaut. Nicht nur Florina ist an Bord, auch Ihr Sohn Tobias, ebenfalls Koch und Konditor, arbeitet mit Ihnen zusammen. Nicht ganz einfach, in die Fussstapfen einer so erfolgreichen Mutter zu treten.

Es ist ein grosser Vorteil, dass die Kinder Manz und nicht Wildeisen heissen. Florina hat es sehr geschätzt, dass sie ihre Ausbildung vielerorts machen konnte, ohne mit mir in Verbindung gebracht zu werden. Sie hat inzwischen ihr eigenes Restaurant, in dem sie sich ihre 14 «Gault Millau»-Punkte und ihren «Michelin»-Eintrag erkocht hat.

Wird sie Ihre Nachfolgerin werden?

An dieser Frage hat sie ein geschlagenes Jahr hermustudiert. Der Erfolg von «Restaurant Flo's» und die Gewissheit, dass sie ihre eigene Handschrift hat und keine Kopie von mir ist, haben ihr letztlich erlaubt, Ja zu sagen.

Sie haben in Kursen Tausende von Frauen und Männern in die Kunst des Hobbykochens eingeführt.

Wo orten Sie die grössten Defizite? Die Leute haben zu wenig Geduld. Alles soll immer schon fertig sein. Das ist eine Krankheit. Wer so unter Zeitdruck steht, liest die Rezepte nicht sorgfältig und reagiert dann verärgert, wenn das Ergebnis nicht den Vorstellungen entspricht.

Beutelsuppen? Absolutes No-Go. Die schmecken ja alle gleich.

spricht. Auch auf der Redaktion haben wir täglich rund 30 Anrufe von Rat-suchenden, die sich zu einem erheblichen Teil erübrigen liessen, wenn die Leute die Rezepte genau lesen würden.

Worin sehen Sie die entscheidenden Unterschiede zwischen kochenden Männern und Frauen?

Männer kochen unbeschwerter, sie sind besser im Improvisieren und gehen mit mehr Selbstvertrauen an die Sache heran. Frauen fehlt es oft an diesem Selbstvertrauen. Das wird sich aber in den kommenden Generationen ändern. Da bin ich sicher.

Spitzenkoch Jacky Donatz ist ein Fass. Die verstorbene Agnes Amberg war ebenfalls sehr dick. Es liessen sich noch viele andere Namen aufzählen. Warum ist es Ihnen gelungen, Ihr Gewicht zu halten?

Ich versuche, einermassen vernünftigt zu essen und nach kulinarischen Sünden etwas mehr Sport zu treiben. Wobei auch ich gut und gern zehn Kilo leichter sein könnte. Aber ich mag mich nicht kasteien. Ja, ich bereue jeden Tag meines Lebens, den ich mit einer dummen Diät verbracht und damit nicht nur mich, sondern auch meine Umgebung gestresst habe.

Annemarie Wildeisen

Annemarie Wildeisen (65) stammt aus Baden AG. Ursprünglich wollte sie Schauspielerin werden, sattelte aber mangels Talent schnell auf den Beruf der Journalistin um. Sie schrieb für die Fernsehzeitschrift «Tele», das «Badener Tagblatt», «Betty Bossi» oder das «Kochmagazin «Chuchi», das sie auch leitete. Heute ist sie Chefredaktorin von «Annemarie Wildeisen's Kochen», führt zusammen mit ihrer Tochter Florina die Kochschule «Kochen live» und präsentiert mit ihr in sieben Lokalfernseh-Stationen eine tägliche Kochsendung. Sie hat drei erwachsene Kinder, einen dreizehnjährigen Labrador und lebt mit ihrem Mann in Bern.