

Bellevue



Das Comeback einer Pionierin

Mit Waskochen.ch gründete Journalistin Esther Kern 2002 die erste unabhängige Kochwebsite der Schweiz. Jetzt lanciert sie die Plattform neu - mit zeitgeistigen Ideen wie «From Leaf to Root».

Thomas Wyss

Den sicheren Job aufgeben, um sich ins moderne Abenteuer zu stürzen? Stimmt, das klingt toll. Auch ein bisschen crazy, gerade in der aktuell volatilen Weltlage, aber moll, verlockend wär das schon. Doch wenn es dann wirklich zählt, wenn aus dem süßen Lippenbekenntnis harte Fakten werden müssten, folgt in den allermeisten Fällen die scharfe Spitzkehre. Der Traum, heisst es dann plötzlich supervernünftig, hätte ja schliesslich auch zum Albtraum werden können.

Esther Kern ist an diesem «Point of No Return» weitergegangen. Sie hat vor ein paar Monaten die redaktionelle Verantwortung für die Gastroseiten im «Züritipp» aufgegeben, die sie seit 2011 innehatte, und ist zur «alten Liebe» zurückgekehrt, wie sie ihr Portal Waskochen.ch nennt. Und auch wenn die 45-Jährige es so explizit nicht sagt, ist es doch zu spüren: Eigentlich konnte sie gar nicht anders, als diesen Schritt zu machen; im Duell gegen die eigene Leidenschaft wäre sie schlicht chancenlos geblieben.

Geburt des «Sponsoringrezepts»

Der Schritt ist faktisch ein Comeback: Kern hatte Waskochen.ch nämlich bereits 2002 ins Internet gehievt - notabene als erste unabhängige Kochplattform der Schweiz. Ebenso ist der Schritt aber auch ein Wagnis: Zwar gelang es der erfahrenen Food-Expertin, über die Crowdfunding-Plattform Wemakeit.com für den kürzlich getätigten Waskochen-Relaunch 22 000 Franken zu generieren. Allerdings fliessen diese vollumfänglich ins Re-Design des Portals; für das Alltagsgeschäft oder ein bescheidenes Einkommen bleibt davon nichts übrig. Was natürlich umgehend zur Frage führt, wie die Sache mittel- bis langfristig funktionieren soll. «Vorerst ist Waskochen.ch für mich reine Investition», sagt Kern. Damit aber doch etwas Geld reinkomme, arbeite sie nebenbei als freie Journalistin und Konzepterin. Dennoch sei es Ziel und Pflicht zugleich, eine gesunde und vernünftige finanzielle Basis zu finden: «Ohne Lohn macht es auf lange Sicht keinen Sinn. Zudem möchte ich auf der Plattform künftig tolle Reportagen veröffentlichen, was natürlich nur gelingt, wenn ich die Autorinnen und Autoren bezahlen kann.»

Kurz vor dem Treffen hat die Unternehmerin diesbezüglich positive Kunde erhalten: Die japanische Firma Kikkoman, die unter anderem eine bekannte Sojasauce herstellt, engagiert sich 2015 mit einem Jahressponsoring. Allerdings beinhaltet der Vertrag bewusst nicht nur Werbung, so Kern: «Ich will versuchen, mit jedem Sponsor auch Rezepte zu entwickeln. Oder anhand der Produkte Prozesse aufzeigen, die bei der Lebensmittelproduktion essenziell sind. Bei der Sojasauce könnte das beispielsweise die Fermentation sein.» Auf diese Weise, betont sie, bringe die Partnerschaft für beide Seiten einen Zusatznutzen.

Wechseln wir von den Finanzen zum Inhalt - und von der Gegenwart und Zukunft in die Vergangenheit. Denn damals, vor über einer Dekade, wurde bei Waskochen.ch jener Leitfaden definiert, der grosso modo noch immer Gültigkeit hat. Er lautet: Wir wollen kochinteressierten Menschen auf lustvolle Art schmackhafte und saisonal geprägte Rezepte vorschlagen, die einfach umzusetzen sind. Auf der Website wurde das selbe vereinfacht in die folgende Mes-



Nils Osborn vom Quai 61 kreierte für Esther Kern Kartoffel-Donuts und Kartoffelschalenkonfitüre. Foto: Dominique Meienberg

«Wir wollen auf lustvolle Art Rezepte vorschlagen, die saisonal geprägt, schmackhaft und einfach umzusetzen sind.»

Esther Kern, Gründerin Waskochen.ch

sage übersetzt: «Du bist um 18 Uhr ohne (Koch-)Idee im Büro, musst deinen Gästen aber um 20 Uhr ein gutes Menü servieren? Wir können dir weiterhelfen!»

Sie habe solch heimische Kochsessions dann oft mit der Videokamera aufgezeichnet und auf die Website gestellt: «Einerseits, um anderen Freizeitköchen die Hemmungen zu nehmen, aber auch um zu zeigen, dass unsere Rezepte einem seriösen Praxistest unterzogen werden.» Obwohl die coolen Filmchen wegen der damals hypergemächlichen Internetverbindung oft eher ruckelten als rollten, verfehlten sie ihre Wirkung nicht: Die Fangemeinde oder Community (wie es heute neudeutscher heisst) wuchs und wuchs, in den Spitzenzeiten zählte das Kochportal 100 000 Besucher monatlich und über 7000 Newsletterabonnenten.

Die imponierende Pionierleistung war auch deshalb möglich, weil Waskochen.ch in jenen Tagen fast konkurrenzlos war. Das sieht heute dezidiert anders aus, man hat bisweilen fast den Eindruck, das Internet würde vor lauter Rezepten und Kulinariktips bald mal überkochen. Esther Kern widerspricht dieser Feststellung

nicht: «Auch wenn ich stets darum bemüht war, das Portal während der Zeit beim «Züritipp» nicht vollends zu vernachlässigen, sehe ich uns heute wieder als Start-up.» Gerade deshalb, weiss sie, braucht es wahre Originalität, überzeugende Ansätze, gute Kooperationen.

Auch wenn das aufdatierte und modernisierte Waskochen.ch-Portal vorläufig noch als Beta-Version daherkommt, ist dieser neue Zeitgeist bereits sichtbar und spürbar. Durch Storys über Edelhühner aus den Bündner Bergen oder einen Kurs mit Starkoch Heiko Antoniewicz, die klar über den bisherigen Tellerrand hinausreichen. Durch eine optimierte Feedbackfunktion, die den Austausch fördert. Durch die Zusammenarbeit mit dem Aargauer AT-Verlag, die der Waskochen-Gemeinde Zugang zu Rezepten von Koryphäen wie Tanja Grandits & Co. ermöglicht. Vorab aber durch Esther Kerns smarte Idee, die rege debattierte Philosophie «From Nose to Tail» - sie verlangt, dass Schlachttiere vollumfänglich verarbeitet und verspeist werden sollen - unter dem Begriff «From Leaf to Root» (vom Blatt zur Wurzel) auf Früchte und Gemüse auszuweiten.

Konfitüre aus Kartoffelschalen

Das Vorhaben zeigt, dass die Plattform auch von der lokalen Gastroszene geschätzt wird: Auf Kerns Anfrage haben renommierte Köche spontan ein «Leaf to Root»-Rezept realisiert: Kevin Ashbrook vom Restaurant Nachtjäger kocht zusammen mit Jann Hoffmann vom Geschwis-

terlokal Café Boy ein Randen-Couscous mit geschmorten Rüebli; aus dem Rüebli-grün wird ein Pesto gefertigt.

Nils Osborn vom Quai 61 kreierte aus Kartoffeln Donuts - und aus den Kartoffelschalen eine dazugehörige Konfitüre. Für deren Herstellung werden die Schalen goldbraun geröstet, dann gibt man Zucker und Vollmilch bei, lässt die Flüssigkeit aufkochen und anschliessend zwei Stunden lang ziehen, bis man sie schliesslich durch ein Sieb passiert und in Gläser abfüllt. Inspirieren liess sich der dekorierte Küchenchef vom englischen Grossmeister Heston Blumenthal, der etwas Ähnliches in seinem unkonventionellen Repertoire hat. Die vollständigen Rezepte findet man auf Waskochen.ch, ergänzt um eine Anleitung von Fergus Henderson, dem Vordenker der «Nose to Tail»-Bewegung, der erklärt, wie man ein Radieschen von A bis Z «erledigen» kann.

Ab Frühling, in der neuen Gemüsesaison, werde es mit «Leaf to Root» dann richtig losgehen, schwärmt Esther Kern prospektiv. Natürlich unter Einbezug ihrer Leser, und vielleicht werde ja später gar ein Buch daraus, «ach ja, und dann habe ich noch eine ganz andere Idee...»

Sie strahlt. Und man weiss, dass sie weiss: Irgendwie kommt alles gut mit diesem Kochportal. Denn wie bereits erwähnt - gegen eine solche Leidenschaft ist definitiv kein Kraut gewachsen.

Den Newsletter kann man über die Website www.waskochen.ch abonnieren.

B-Side

Geili Teili Dichtegefühl dank Hongkong-Ente

Panik ist nicht angezeigt, die Uhr tickt aber trotzdem. In ungefähr 504 Stunden brennt der Baum, und wer bei der grossen Verteilung nicht mit leeren Händen dastehen möchte, der überlegt sich halt doch besser heute schon, was er morgen unter diesen legt. Unser heutiger Vorschlag in der Rubrik «Weihnachtsgeschenke, mit denen keiner rechnet»,



passt zwar nicht wirklich unter die Tanne, empfohlen sei sie trotzdem: die Badeente in XXXL-Format! Sie ist anspruchlos und simuliert Dichtestress auch in der grössten Badewanne. (reu)

Good News

Die Blitzbeamten vom Passbüro

Der Bürger klagt gern über die Verwaltung: träg, stur, sekundengenaue Büroschluss. Doch dann erhält man den neuen Pass samt integriertem Fingerabdruck in weniger als einer Woche. Am Freitag online angemeldet, am Montag die Einladung zum Termin, am Dienstag besagter Termin im kantonalen Passbüro, und schon am Donnerstag trifft aus Bern der eingeschriebene Brief mit dem roten Juwel ein. Respekt! Wir sind nachhaltig beeindruckt. (jr)

Das Rezept

Griitibänze



Für 4 Stück

500 g Mehl, ½ EL Salz, 2 TL Zucker, 75 g Butter, weich, ½ Würfel Hefe, zerbröckelt, 2,75 dl Milch, lauwarm, Verzierungen:

Haselnüsse, Baumnüsse, Sultaninen, Hagelzucker, 1 Ei verknüpft, zum Bestreichen

Mehl, Salz und Zucker mischen, eine Mulde formen. Butter in kleinen Stücken in die Mulde geben. Die Hefe mit 0,5 dl Milch auflösen, mit der restlichen Milch in die Mulde giessen. Alles zu einem Teig zusammenfügen. Kneten, bis er weich und elastisch ist. Teig bei Zimmertemperatur auf das Doppelte aufgehen lassen. Aufgegangenen Teig nicht mehr kneten. Teig vierteln, wenig davon für die Verzierung beiseitelegen, jedes Viertel zu einer ovalen Form drehen, dabei den Teig einrollen und die Oberfläche glatt ziehen. Für den Kopf auf beiden Seiten der Teigrollen mit dem Teighorn je ein Dreieck heraus schneiden, für Arme und Beine Teig einschneiden. Verzieren: Gurt, Halstuch, Augen usw. Bänze auf mit Backpapier belegten Blechrücken legen, mit Ei bestreichen, in die untere Hälfte des kalten Ofens schieben. Ofen auf 200 °C einschalten. Backzeit: 30 bis 40 Minuten. Backprobe: Der Griitibänz ist fertig, wenn es beim Klopfen auf die Unterseite hohl tönt. Unter www.swissmilk.ch/rezepte finden Sie ein Video zu: «Griitibänze».

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter www.swissmilk.ch/rezepte

Anzeige

Miele GALLERY

Gerne beraten wir Sie in der 700 m² grossen Ausstellung in allen Fragen zu Geräten für Küche und Waschraum.

Miele AG, Limmattstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Beratung: Mo bis Fr 9h - 18h, Sa 9h - 16h
Reservieren Sie Ihren Beratungstermin:
Mo-Fr: 056 417 27 50, Sa: 056 417 21 21

Virtueller Rundgang: www.miele.ch/gallery