

mit  
ten



© SAISONKÜCHE

chocken  
chio und  
naten

ersonen  
10 Minuten

iten

en

ln, Strunk  
ätter in grobe  
n. Cherryto-  
Knoblauch in  
nd Basilikum-  
schneiden.

s auf die hell-  
lichen Blätter  
älen und  
n. Artischo-  
schnittstellen  
einreiben, um  
ermeiden.  
auspressen.  
anne erwär-  
n unter Wen-  
bissfest bra-  
oblauch und  
geben, ca. 2  
n. Zitronensaft  
fügen. Alles  
mit Salz und  
ken.

richt für  
t Pasta oder

Eiweiss,  
enhydrate,

küche  
v.saison.ch

nur Fr. 20.-  
nupper-  
llen

saison.ch  
877 833

## Für Ordnungsfans

**STÄFA.** Fruchtsalat mit Zwiebelgeschmack: Das ist kein ausgefallenes, neues Rezept, sondern das Ergebnis einer fatalen Verwechslung – und zwar der Schneidebretter. Um solchen unerwünschten Nebenwirkungen vorzubeugen, gibts jetzt von Joseph Joseph eine Aufbewahrungsbox, die Bretter und Messer für jede Lebensmittelgruppe farblich trennt. Erhältlich im Fachhandel für 119 Franken. Weitere Informationen unter [www.vetrag.ch](http://www.vetrag.ch)



## Für Gwundernasen

**ZÜRICH.** In einem gewissen Alter wollen Kinder alles ganz genau wissen – und treiben ihre Eltern damit fast in den Wahnsinn. Zum Glück lassen die neuen «Was steckt da drin?»-Rezeptkarten von Betty Bossi keine Fragen offen. Kindgerecht wird erklärt, woraus Mayonnaise, Ketchup, Joghurt, Butter, Tee und vieles mehr besteht, wie man es selbst herstellen und was man daraus Feines zaubern kann. Erhältlich für 19,90 Franken.



# Bodenständige Rezepte aus der Web-Community

**ZÜRICH.** Ein Buch – über 100 Autoren: «Salz and the City» ist das erste Kochbuch, bei dem alle Rezepte aus einer Internet-Community stammen. Entstanden ist ein einzigartiger Einblick in die Schweizer Küchen.



Bringen Urbanität in die Schweizer Küche: Juliette Chrétien, Esther Kern und Nora Dal Cero. NICOLAS AEBI

«Die Rezepte sind alltagserprobt und einfach – aber doch frisch und speziell.» So fasst Esther Kern, die Geschäftsführerin von Waskochen.ch, das Konzept des ersten Schweizer Community-Kochbuchs zusammen. Aus dem rund 500 Rezepte umfassenden Archiv der Website hat sie ihre 80 Lieblinge zu einem Best-of zusammengefasst. Ihr persönlicher Favorit: die Pasta an Tomaten-Ingwer-Sauce. «Da denkt man im ersten Moment: Hä, Ingwer in der Pastasauce? Aber nach einem Versuch war die Skepsis verschwunden – heute bin ich ein absoluter Fan.» Und weil sich dieses Menü rasch zubereiten und sich die Zutaten lange aufbewahren lassen, spielt dieses Rezept auch die Haupt-

rolle in dem beliebten Kapitel «Kochen, wenns klingelt».

Einige Rezepte wurden von der Fotografin Nora Dal Cero frisch in Szene gesetzt, andere werden mit den Bildern aus den Videos illustriert, die auf Waskochen.ch zu fast jedem Rezept hochgeladen wurden.

Der Titel der Rezeptsammlung – eine Anspielung auf die bekannte New Yorker Fernsehserie – erklärt sich damit, dass

es hier nicht nur um Rezepte, sondern auch um Einblicke in fremde Küchen geht. In den von Juliette Chrétien aufgenommenen User-Porträts zeigt sich, wie urban die Schweizer Küche geworden ist: Der Luzerner Musiker Tobias Gaberthuel bekocht seine Freunde mit der Innerschweizer Spezialität Chabis und Schaffleisch, der Student Klaus Bernhard stellt Hummus und Tabouleh als

neue Basler Traditionsküche vor und die Zürcher Lebensmittelingenieurin Ronja Sakata demonstriert, wie man aus Muffins japanische Mitbringsel kreiert. Ergänzt mit praktischen Küchentipps, die unten auf den Seiten mitlaufen, wird «Salz and the City» zu einem bodenständigen Kochbuch für die moderne Küche. LENA BERGER  
**Erhältlich für 44,90 Franken im Buchhandel.**

## Geschmacksache

### Bo Katzman: «Kochen ist wie Songschreiben»

**Was müsste ich für dich kochen, um dir eine Freude zu machen?**

**Bo Katzman:** Ich bin ein grosser Fan von Eintopf aus Bouillon, Gemüse und Siedfleisch.

**Also isst du gerne währschaft?**

Ich bin in einer Familie mit sechs Kindern aufgewachsen – deshalb bin ich kulinarisch nicht gerade verwöhnt. Ich esse einfach, was auf den Tisch kommt.

**Kannst du denn selber kochen?**

Meine Spezialität ist die Tomatensauce. Da

kann ich wunderbar improvisieren, das ist fast wie beim Songschreiben. Wenn es aber darum geht, was Ausgefallenes zu zaubern, dann ist meine Frau die Spezialistin – und ich betätige mich als Küchenknecht.

**Und wo gehst du am liebsten hin, wenn du auswärts essen gehst?**

Einmal in der Woche esse ich im Ochsen in Arlesheim. Dort gibt es immer wieder überraschende Menüs – das ist mein Hauptkriterium für ein gutes Restaurant. LENA BERGER



**Bo Katzman (57) ist ein Schweizer Sänger und tourt derzeit mit dem Musical «Die Patienten» durch die Schweiz.**