"Alles Einfache ist schön"

Autor(en): **Käser, Beatrice**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung**

Band (Jahr): **78 (2000)**

Heft 10

PDF erstellt am: **02.06.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-724973

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

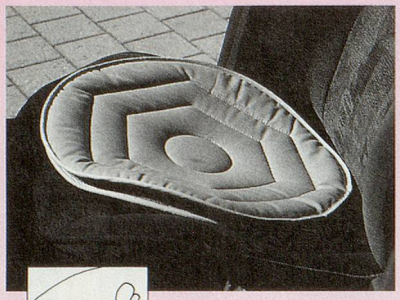
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Endlich bequem Ein- und Aussteigen mit

Fr. 140.–

Sitz+Dreh



Das praktische Drehkissen ist aus strapazierfähigem Stoff, weich gepolstert und somit auch bei längerem Sitzen sehr bequem (Ø 40 cm).

AUFORUM

AUFORUM, Emil Frey-Strasse 137
CH-4142 Münchenstein
Telefon 061 411 24 24
Fax 061 411 22 01

☐ **Ja, ich bestelle:**

___ Stk. **Drehkissen Sitz+Dreh** à Fr. 140.– (+ Porto/Verpackung)

☐ **Senden Sie mir bitte den Sitz+Dreh-Prospekt**

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Einsenden an: AUFORUM, Emil Frey-Strasse 137, CH-4142 Münchenstein *ZL*

«Alles Einfache ist schön»

Wenn er es tut, dann mit Leidenschaft und viel Gefühl: Anton Mosimann kocht für wichtige Leute und gekrönte Häupter aus aller Welt. Die Zeitlupe traf ihn in Windsor.

VON BEATRICE KÄSER

Die Königin gab sich die Ehre einzuladen, der Meister kochte und alle kamen: Anlässlich des Cartier International Polo – einem Poloturnier der Spitzenklasse – in Windsor vor London trafen sich 750 Prominente aus Showbusiness, Sport und Adel im Zelt des Hauptsponsors. Darunter Oscar-Preisträgerin Angelina Jolie («Girl Interrupted»), Topmodel Jodie Kidd und «Jamiroquai»-Sänger Jay Kay.

Sie alle lieben Pferde, Polo – und die hoch stehende, kreative Küche von Anton Mosimann, Lieblingskoch von Prinz Charles. Seit zwölf Jahren führt der gebürtige Solothurner seinen Gourmettempel «Mosimann's» in einer ehemaligen presbyterianischen Kirche in London, wo von Bankiers über Regierungsmitglieder und Adlige bis zu Showgrössen wie Joan Collins, Jerry Hall und Michael Caine die Schönen und oft Reichen dieser Welt ein und aus gehen. Zwar gehört «Mosimann's» zu den teureren Restaurants in der britischen Metropole, dennoch ist der Schweizer überzeugt: «Gut kochen und ein Essen geniessen hat nicht in erster Linie mit Geld zu tun.» Was mehr zählt, verriet Mosimann der Zeitlupe.

Was heisst geniessen und genussvoll essen für Sie persönlich?
Mit den besten Produkten zu kochen – und nicht zwangsläufig mit den teu-

Der berühmte Schweizer Koch Anton Mosimann kocht für berühmte Leute, wie hier beim Poloturnier in Windsor.

Koch und Buchautor

Der 53-jährige Anton Mosimann wurde in Solothurn geboren und ist in Nidau im Kanton Bern aufgewachsen. Seit zwölf Jahren führt der Lieblingskoch von Prinz Charles sein Gourmet-Restaurant «Mosimann's» in London. Mosimann hat in den letzten Jahren seine kulinarischen Geheimnisse teils in Fernsehsendungen und Büchern preisgegeben. Im November eröffnet er in der Schweiz ein zweites Restaurant: im «Château Mosimann» in Olten wird er dieselbe Küche wie in England führen. «Aber mit Schweizer Produkten», wie er betont.

ersten. Das kann ein schön gedämpfter Fisch sein, mit Tomaten, Basilikum und Olivenöl beträufelt. Aber auch Chicken Tandoori oder ein einfacher Braten können köstlich schmecken. Ausserdem müssen die Gerichte leicht sein. In meiner Küche gibt es weder Rahm noch Butter.

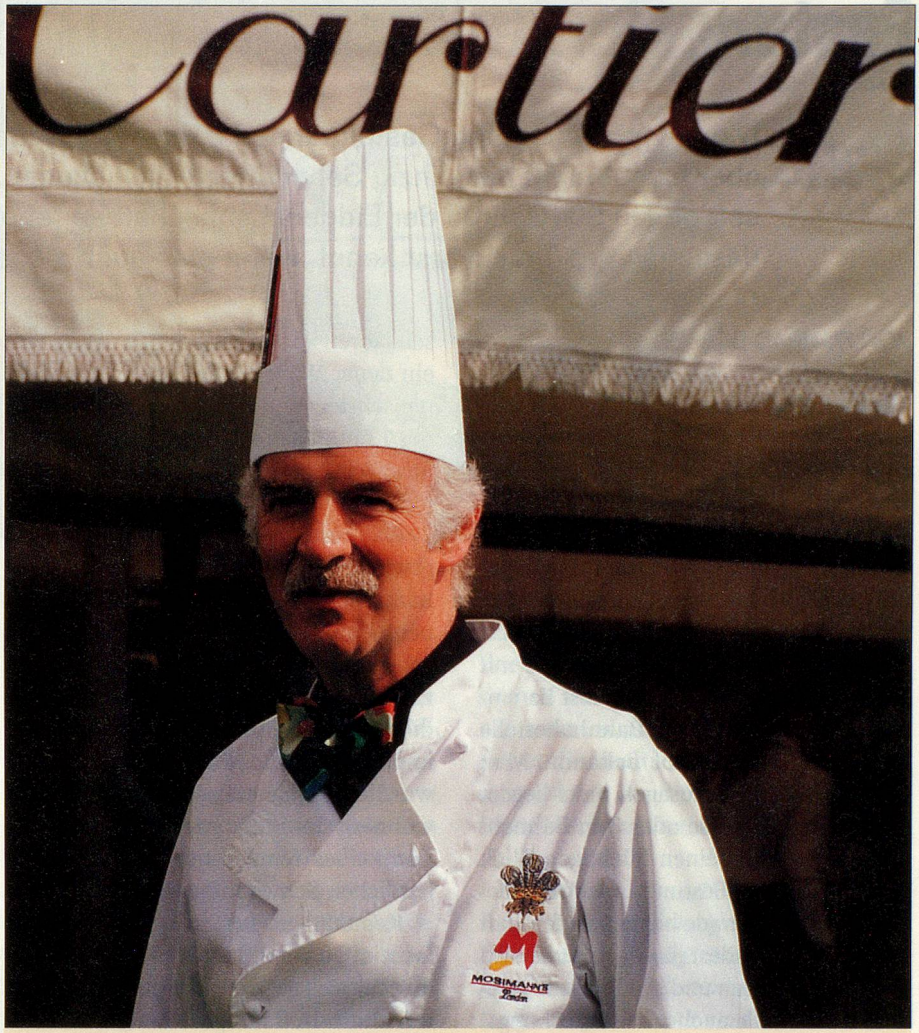
Was zaubern Sie gegenwärtig auf die Teller?
Im September und Oktober konzentriere ich mich auf herbstliche Gerichte wie Wildterrine, Marroni-Mousse und dergleichen. Ebenso gut in diese Zeit passen Teigwaren wie Tagliatelle mit Tomaten, Ziegenkäse und Basilikum (siehe Rezept) oder knackiger Chicoréesalat mit Tofu-Mayonnaise.

Ist eine Spitzenküche wie in Ihrem Restaurant für Hobbyköche überhaupt nachvollziehbar?
Gewiss, denn ich koche nach dem Motto ‹alles Einfache ist schön, und alles Schöne ist einfach›. Wichtig ist, die besten Produkte beim besten Produzenten zu beziehen. Die Qualität der Produkte bestimmt das spätere Gericht, selbst wenn es sich um einen schlichten Lauch oder Chabis handelt. Gut balancieren, auf den Punkt kochen – und das Essen wird perfekt.

Verraten Sie uns einen Geheimtipp?
Produkte sollen nach dem schmecken, was sie sind. Ein Fisch bleibt ein Fisch, wie immer man ihn zubereitet. Gerichte dürfen nicht vergewaltigt werden.

Wie wichtig ist das Drum und Dran?
Sehr wichtig. Gut essen und geniessen beginnt beim fantasievollen Einkaufen, führt über die Wahl des Geschirrs und das richtige Licht und endet beim Anrichten der Speisen mit viel Fingerspitzengefühl. Rosafarbener Lachs auf schwarzen Tellern beispielsweise sieht toll aus.

Was sind demzufolge die grössten Sünden?
Wenn jemand keinen Sinn für Farben hat und Gerichte gefühllos anrichtet. So wird unter Umständen das beste Essen zu einem Misserfolg.



BEATRICE KÄSER

MOSIMANNS EMPFEHLUNG

Leichtes und sinnliches Herbstgericht

Tagliatelle mit Tomaten, Ziegenkäse und Basilikum

für vier Personen

Zutaten:
- 3 Esslöffel Olivenöl
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 3 grosse Flaschentomaten, geschält, entkernt und grob zerschnitten
- 8 grosse Basilikumblätter
- 400 g Tagliatelle
- 100 g Ziegenkäse, in Scheiben geschnitten
- Basilikumblätter als Garnitur

In einem Topf 2 Esslöffel Olivenöl erhitzen und darin die Schalottenwürfel glasig dünsten. Die Tomaten zufügen und 3 bis 4 Minuten sautieren. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen und die Basilikumblätter unterheben.
Die Tagliatelle in genügend Salzwasser in rund 6 Minuten al dente garen. In ein Abtropfsieb schütten und gründlich abtropfen lassen. Danach in eine vorgewärmte Servierschüssel geben und mit dem restlichen Olivenöl beträufeln. Mit der Tomatensauce vermischen und mit Scheiben von Ziegenkäse belegen. Mit einigen Basilikumblättern garnieren und auftragen.