

Nacht des Monats

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Monat : die Autorenzeitschrift für Politik, Wirtschaft und Kultur**

Band (Jahr): **101 (2021)**

Heft 1088

PDF erstellt am: **16.08.2024**

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.

Nacht des Monats

Joyce Küng trifft Spitzenköchin Meta Hildebrand in ihrem Kochstudio in Zürich.

Entlang der eleganten, im 19. Jahrhundert gebauten Viaduktbögen im Zürcher Industriequartier suche ich im Regen nach Meta Hildebrands Studio. In jedem Bogen befindet sich ein trendiger Laden oder ein Restaurant, was die Suche nicht einfacher macht. Die Google-Maps-Navigation auf meinem Handy ist nicht eindeutig, also lasse ich mich von hilfsbereiten Ladenbesitzern leiten: «Metas Foto ist auf dem Schaufenster, es ist der letzte Laden.» In wenigen Minuten erreiche ich dann das violett und orange eingerichtete Studio. Vorne ist eine Lounge samt Essbereich, hinten sind mehrere Kücheninseln eingebaut, wo Kochkurse sowie Film- und Foto-Shootings stattfinden. Auch heute werden Fotoaufnahmen für ein Magazin gemacht. Ich gewinne so einen kleinen Einblick in Hildebrands Alltag.

Ihr Sinn für Farben und Dekoration ist bemerkenswert. Vom Outfit über die Möbel bis zum Geschirr passt alles zusammen. Die Farbe Orange, die laut Hildebrand für Appetit steht, prägt die Corporate Identity der Köchin. Von den Kochbüchern bis zur Innendeko kommt Orange immer wieder vor.

Bei einem Kaffee erklärt sie mir ihren Tagesablauf. Nebst den Shootings und Kursen im neuen Kochstudio oder der Produktion von Rezepten für Kunden betreibt sie das Gourmetrestaurant «Le Chef» im Kreis 4, das bis Ende Mai wegen den Coronamassnahmen geschlossen war. Das Restaurant verfügt über keine Terrasse, weswegen Hildebrand von der erlaubten Öffnung der Aussengastronomie nicht profitieren konnte. Hildebrand sagt: «Für uns Gastronomen bleibt es eine harte Zeit, selbst wenn die Restaurants wieder vollständig öffnen können. Denn die Leute haben sich daran gewöhnt, das Essen nach Hause zu bestellen.» Man müsse den Leuten den Restaurantbesuch wieder schmackhaft machen. Es sei daher wichtig, sich auf die Stärken des Betriebs zu konzentrieren.

Hildebrand ist gelernte Köchin. Ihr Talent wurde früh entdeckt. Nach der Lehre in Zürich kam sie bei Anton Mosimann in Olten unter Vertrag, der einst für Queen Elizabeth kochte.

Hildebrand wurde dann mit 23 Jahren im Restaurant Monte Primero in der Zürcher Altstadt eine der schweizweit jüngsten Küchenchefinnen. Seit dem Erfolg der Kochsendung «Kochen.tv» ist sie ein gerngesehener Gast in diversen Kulinarikformaten im deutschsprachigen Fernsehen. Als Frau falle man auf in dieser Branche, die sonst von Männern dominiert sei. «Wenn du dann noch orange Haare hast, kann man dich nicht mehr übersehen», kommentiert sie ihr Alleinstellungsmerkmal. Je auffälliger der Auftritt, desto wichtiger sei aber der Inhalt.

Dass Meta Hildebrands Gerichte viel Farbe auf dem Teller zeigen, ist bekannt. Sie verbindet die französische Küche mit spanischen Akzenten. Bei ihren Rezepten scheint das Süss-Saure eine Konstante zu sein: Rindsfilet auf Trüffelstosskartoffeln an einem süssen Portweinjus etwa oder Erdbeeren-Balsamico-Gelee mit Wasabi.

Als Legasthenikerin war die Schulzeit für Hildebrand nicht allzu süss. Sie brillierte dafür in den Nebenfächern wie Hauswirtschaft und Handwerken. Als sie mir erzählt, dass sie in Bachenbülach aufgewachsen sei, spreche ich sie auf eine Jugend-Gang an, die Ende der 1990er in der Region aktiv war. Ich wohnte zur selben Zeit in Bülach und erinnere mich an Streiche an Schulsilvestern, Hip-Hop-Kleidung und typische Handzeichen aus dem Rap. «Ich war Mitglied dieser Gang, später habe ich nach Zürich-Altstetten zu einer anderen Gang gewechselt», verrät Hildebrand. Fast kommt in mir die Furcht hoch, die ich damals als 13-Jährige vor diesen Jugend-Gangs hatte. Wir lachen beide.

Hildebrand interessiert sich auch für Mode und plant, irgendwann eine eigene Kollektion herauszubringen. «Die Mode der 1960er mag ich am liebsten. Da ist für jede Frau, unabhängig der Figur, etwas mit dabei.» Sie möchte in nächster Zeit zudem vermehrt als Störköchin unterwegs sein. Das persönliche Abschmecken sowie die Nähe zum Gast kam ihr im eigenen Gourmetlokal oft zu kurz.

Bei Meta Hildebrand steht nun der nächste Termin an. Sie fragt: «Sind wir hier fertig, hast du alles, was du brauchst?» Und weiter geht's für die dynamische Köchin. ◀



Meta Hildebrand, fotografiert von Joyce Küng.