

# Stil

## Pferdestärken

Der britische Rennstall McLaren bringt mit dem MP4 den ersten Boliden für die Strasse

76



## Modetrends

Street Style Blogs gibt es viele. Doch nur die besten leisten sich eine eigene Meinung

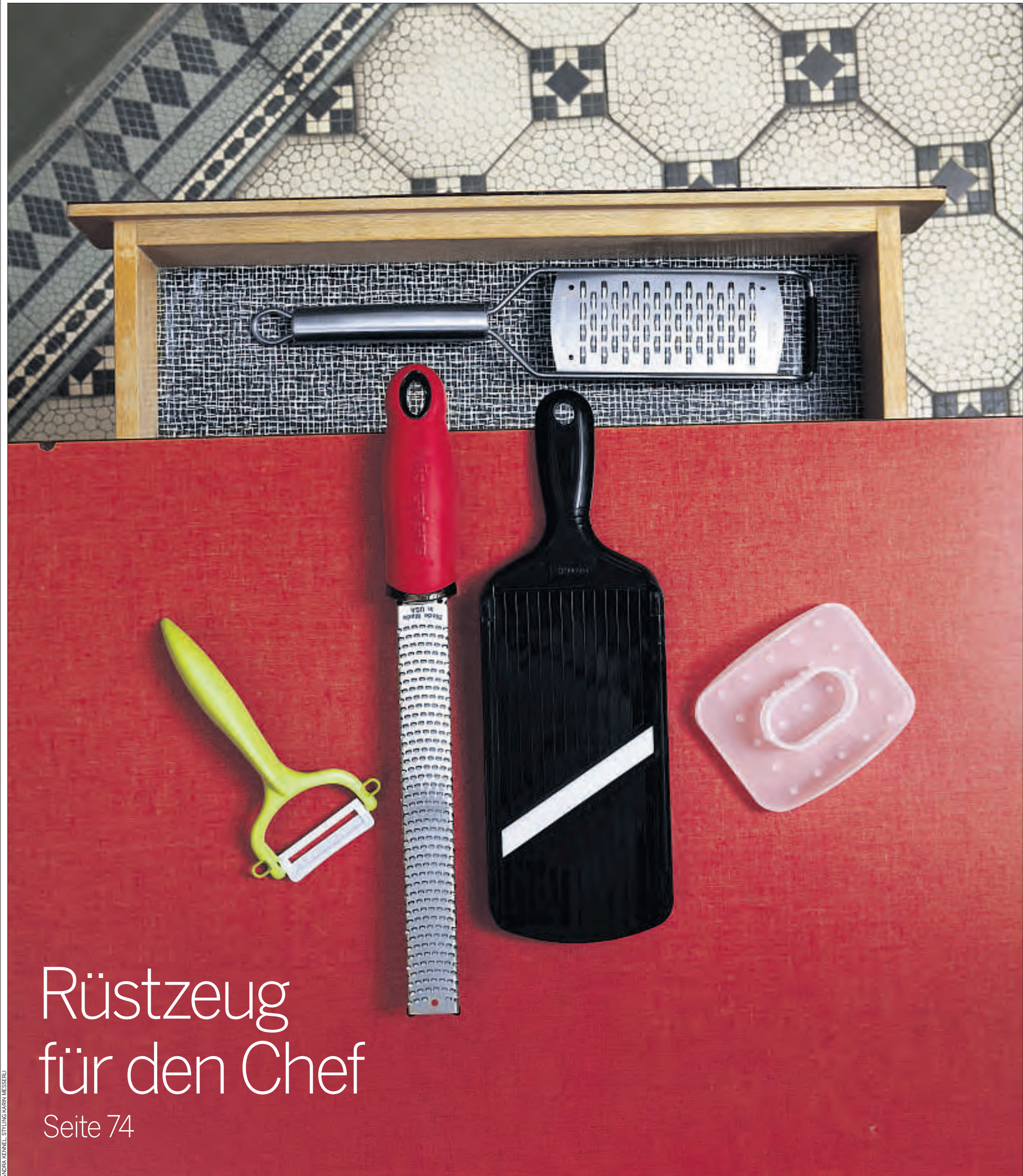
77



## Ferienmetropole

Die «Weisse Stadt» Tel Aviv bietet Strandferien mit Kultur und Genuss

80



# Rüstzeug für den Chef

Seite 74

## Wein-Keller

### Mencia



Peter Keller

Das Gebiet Bierzo im Nordwesten Spaniens war in früheren Zeiten das Land der Goldminen. Heute gilt der Wein als Hoffnungsträger und vielleicht bald einmal als Goldgrube. Die Appellation kann auf eine hochklassige einheimische Rebsorte mit grossem Potenzial zählen: Die hier angebaute Mencia-Traube ergibt auf den Schiefer- und Granitböden eigenständige, fruchtige, mineralische Weine. Immer mehr Winzer entdecken dieses Potenzial, so auch die Bodegas Godelia, die mit ihren ersten Jahrgängen für Furore sorgt. Der harmonische, dichte Tinto 2008 zeigt eine erstaunliche Qualität zu einem tiefen Preis.

Godelia Tinto 2008, Bodegas Godelia, Fr. 16.-, bei Vinoversum, Neftenbach, [www.vinoversum.ch](http://www.vinoversum.ch); weitere Tipps unter [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller).



## Auslese

### Originell



Die 28-jährige Köchin Meta Hiltbrand wurde eines Tages zur Strafe in die Küche abkommandiert – und fand so zu ihrem Glück: Heute ist sie ihr eigener Chef, und soeben ist ihr erstes Buch erschienen. In «Meta kocht», mit Illustrationen von Jose Luis Garcia Lechner, stellt sie originelle, aber nicht abgehobene Rezepte vor. Der Dörrfeigen-Honig-Risotto ist ebenso einen Versuch wert wie das Eglifilet im Pergament mit Fenchel und frischen Kräutern an Safransauce. Die ehemalige Fernsehköchin Hiltbrand schwört auf eine einfache mediterrane Marktküche. Diese wird auch in ihrem neu eröffneten Restaurant «Meta's Kutscherhalle» in Zürich zelebriert. (k.p.)

Meta Hiltbrand: Meta kocht. Verlag Walde + Graf. Fr. 48.-.

# Gerüstet wie ein Profi

## Mit den richtigen Werkzeugen hat jeder ambitionierte Hobbykoch das Zeug zum Küchenchef

Eine grosse Portion Freude und mindestens ein Litermass voll Leidenschaft gehören zu den Grundvoraussetzungen, um in der Küche zu reüssieren. So viel zum Immateriellen. Selbstverständlich braucht es auch Zutaten in bester Qualität sowie das richtige Werkzeug. Einen wahren Küchenprofi erkennt man schliesslich daran, mit welcher Leichtigkeit und Geschwindigkeit er in seinem Reich regiert: Zack, ein Griff, und das passende Werkzeug ist zur Hand, zack, zack, und schon brutzelt's in der Pfanne, schmort's im Ofen – zack, und fertig ist das Gericht. Denn was einen Profi auszeichnet, ist sein Wissen um zeitsparende Techniken sowie die Kunst, diese im richtigen Moment anzuwenden. Ohne die perfekten Werkzeuge geht das natürlich nicht.

Doch auch bei der Küchenausstattung gilt die Devise «Weniger ist mehr». Zehn bis fünfzehn Utensilien reichen zum Kochen allemal (die Werkzeuge fürs Backen sowie die Kochtöpfe und Pfannen nicht mitberechnet). Die Food-Spezialistin Karin Messerli hat für uns eine Liste zusammengestellt mit den fünfzehn Werkzeugen, auf die nicht verzichten darf, wer ein bisschen ambitioniert bei der Sache ist. Das Repertoire reicht vom modernen Sparschäler über das edle Holzbrett mit natürlich-antibakterieller Funktion bis zum Zauberbesen für die Zubereitung einer perfekten Sauce. Die abgebildeten Objekte haben wir allesamt im Zürcher Fachhandel erstanden (Adressen auf Seite 75). Für weitere Bezugsquellen gibt die Firma CeCo ([www.ceco.ch](http://www.ceco.ch)) Auskunft. Christina Hubbeling



## Hat das Stil?

Leser fragen, Stil-Fachmann Jeroen van Rooijen antwortet



Ich bin ein Fan englischer Autos und frage mich, ob man auch den von Aston Martin auf der Basis des Toyota iQ in England gefertigten Kleinstwagen «Cygnet» fahren kann oder ob man dann bloss als Möchtegern-Aston-Martin-Fahrer angesehen wird.

Thomas J., Dietikon

Sicher ist das Auto nach wie vor ein wichtiges Distinktionsmerkmal, gerade für Männer. Aber Menschen, die glauben, andere nur aufgrund ihres fahrbaren Untersatzes einordnen zu müssen, sind mir zutiefst suspekt. Ich kann also nur für mich und nicht für das Stilempfinden der restlichen Welt sprechen, doch hätten Sie – wenn Sie das beruhigt! – durchaus meinen Segen, wenn Sie sich einen «Mini-Aston» kaufen. Ich



finde diese Initiative zur Reduktion des CO<sub>2</sub>-Ausstosses der Flotte nämlich richtig und sympathisch. Und jetzt, wo offenbar nicht nur «echte» Aston-Fahrer dieses Wägelchen als Zweitauto kaufen können, darf man dessen Besitz gestrotzt als eigenständiges «Statement» für mehr Stil und weniger Platz- und Benzinverbrauch sehen.

Ich habe vor kurzem eine Frau im Fitnesscenter kennengelernt, die ich nun zum Nachtsessen treffe. Sie ist aus dem Nahen Osten, aber seit einigen Jahren in der Schweiz wohnhaft. Was muss ich im Umgang mit meiner arabischen Bekanntschaft beachten, gerade in Bezug aufs Essen? Guido P., Zürich

Meine beste muslimische Freundin sagt dazu Folgendes:

Bleiben Sie beim ersten Date eher ein bisschen auf Distanz – also auf keinen Fall schon fummeln und anfassen wollen. Seien Sie sehr höflich und aufmerksam. Erzählen Sie von sich, seien Sie lustig und überraschend. Seien Sie männlich und selbstbewusst. Aber quatschen Sie bitte nicht über Politik. Wenn Sie unsicher sind, ob sie Alkohol trinkt, fragen Sie einfach, ohne allzu scheu ums Thema herumzudrücken. Und falls Sie selber den Grill anwerfen,

Bleiben Sie beim ersten Date eher ein wenig auf Distanz, also auf keinen Fall schon fummeln.

sollten Sie von Lenzburger Schweinswürstli absehen.

Wie führt man auf Reisen mit häufigen Ortswechseln bereits getragene oder verschmutzte Kleider wieder im Koffer mit? Simone H., per E-Mail

Plastic ist oft stilllos und schön, aber in diesem Fall wohl doch das Beste. Denn auch der elegant bestickte Leinenbeutel kann nicht verhindern, dass der Mief einer getragenen Socke im Koffer auf frische Wäsche überspringt. Die einzige Alternative, die ich sehe, wäre eine separate Reisetasche für die schmutzige Wäsche. Wenn Sie mit Personal reisen, dürfte das keine zusätzliche Last sein.

Ihre Stilfragen senden Sie an [jvr@nzz.ch](mailto:jvr@nzz.ch). Die bisherigen Folgen: [www.nzz.ch/hatdasstil](http://www.nzz.ch/hatdasstil)



### 1 Das Messer

Eigentlich reichen zwei Messer, sofern diese gut sind: ein grosses, um Kräuter zu hacken, Knoblauchzehen zu crushen oder Maiskörner von der Kolbe zu streifen, und ein kleines zum Rüsten, Schneiden oder Filetieren. Es empfiehlt sich, eine rostfreie Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdän zu wählen. Grosses Messer von Güde (ab Fr. 169.-), kleines Messer von Windmühlen (ab Fr. 79.-). Bei Sibler.

### 2 Die Küchenschere

Sie muss immer griffbereit sein, weil multifunktional einsetzbar: Man kann damit frische Kräuter schnippeln, um sie übers fertige Gericht zu streuen, oder Tomaten (aus der Dose) zerkleinern, Geflügel zerlegen usw. Darauf achten, dass die Schere aus Edelstahl gefertigt ist, wie etwa das Modell Kai Select, das mit einer Spezialschraube zum Zerlegen und hygienischen Reinigen ausgestattet ist. Bei Sibler, ab Fr. 49.-.

### 3 Das Holzbrett

Holz ist besser – für die Messer, die Nachhaltigkeit und die Ästhetik. Darauf achten, dass das Brett genügend gross ist, da man besser damit arbeiten kann. Das «Ecoboard» (auf Seite 75; erhältlich bei Sibler) aus Kampferlorbeer (ab Fr. 119.-) ist auf natürliche Art antimikrobiell und fungizid, genauso wie das helle Brett aus japanischem Zypressenholz (auf Seite 74, erhältlich bei Limited Stock, ab Fr. 40.-).

### 4 Küchentücher

Mindestens zwei Küchentücher sollten aus Leinen sein: Leinentücher sind zwar am Anfang etwas steif und trocknen schlecht – man sollte sie daher vor dem ersten Waschen für 48 Stunden in kaltes Wasser einlegen. Dafür haben Leinentücher eine lange Lebensdauer, und sie eignen sich auch zum Einwickeln von Brot, zum Bedecken von Hefeteig oder als Handschutz für heisse Pfannen. Bei Dingo, ab Fr. 25.-.

### 5 Zange und Wender

Zum Braten, Kochen oder Garen unentbehrlich: Eine Universalzange ist das Beste zum Wenden von Fleisch (erhältlich im Camping-Fachhandel). Wender braucht es immer zwei in der Küche, damit man schnell und geschickt arbeiten kann. Im Brockenhaus findet man noch die gute alte Form aus Aluminium. Die modernen Modelle (bei Manufactum, Fr. 9.50) sind aus Melaminharz hergestellt.

### 6 Gummischaber

Mittlerweile sind die Schaber hitzebeständig (trotzdem empfiehlt es sich, sie von Hand abzuwaschen), und die Profis rühren damit auch Delikates in der Pfanne. Am besten wählt man einen Schaber in Löffelform, denn damit kann man nicht nur Schüsseln ausputzen, sondern auch Massen in Behälter einfüllen, Eischnee locker unterheben oder Cakes glasieren. Erhältlich bei Küche und Haushalt, ab Fr. 12.-.

### 7 Saucenbesen

Saucen, Crèmes und kleine Portionen Rahm lassen sich schnell schaumig – oder glatt – rühren und natürlich auch steif schlagen. Und glasierter Bratensatz löst sich mit diesem Besen fein auf. Aber auch das Binden von Saucen oder Crèmes mit Ei gelingt auf Anhieb. Mit der kleinen Grösse der Drahtschlaufen kommt man zudem in jede Ecke oder Rundung. Erhältlich bei Küche und Haushalt, ab Fr. 12.50.

### 8 Stabmixer

Seit den 1950er Jahren aus keinem Haushalt mehr wegzudenken: Der Stabmixer ist eines der wenigen Tools, das über den Privathaushalt in die Küche der Profis gelangt ist. Geschätzt wird der Esge-Zauberstab auch wegen seiner einfachen Handhabung. Er kann fast alles: zerkleinern, mixen, quirlen, rühren, pürieren, emulgieren, schlagen oder mahlen. Erhältlich bei Küche und Haushalt, ab Fr. 249.-.

### 9 Zum Abmessen

Ein Massbecher aus Glas (z. B. von Pyrex) sowie Masslöffel aus Porzellan (bei Küche und Haushalt, Fr. 8.-) oder Edelstahl (bei Sibler, ab Fr. 18.50) ersetzen die Waage und gewährleisten das genaue Abmessen. Der gläserne Massbecher eignet sich nicht nur zum Abmessen von Flüssigem und Festem, sondern auch zum Mischen verschiedener Zutaten. Praktisch ist auch die Umrechnungstabelle. Bei Sibler, Fr. 15.-.

### 10 Die Mandoline

Mit dieser Mandoline macht man keine Musik, kriegt damit jedoch jedes Gemüse sofort klein. Der Ceramic Slicer von Kyocera schneidet von hauchdünn über mittel bis dick. Das Verstellen ist denkbar einfach und funktioniert mit einem Handgriff – man braucht nicht einmal die Klinge zu wechseln. Unbedingt immer mit Handschutz arbeiten, denn die Klingen sind höllisch scharf! Bei Sibler, zirka Fr. 49.-.

### 11 Handreiben

Die besten und langlebigsten aller Reiben sind zweifellos diejenigen von Microplane. Diese sind aus Edelstahl gefertigt und wurden dank einer Köchin entwickelt, die sich in der Holzwerkstatt ihres Mannes bediente. Wer viel bäckt, braucht zudem eine Zestenreibe für Zitruschalen (diese ist auch ideal zum Reiben von Ingwerwurzeln, Meerrettich, Knoblauch oder Muskatnuss). Erhältlich bei Sibler, ab Fr. 29.90.

### 12 Der Sparschäler

Er ist unersetzlich, davon muss man unbedingt zwei haben – der klassische Sparschäler. Man sollte ihn übrigens nicht in der Abwaschmaschine waschen. Spülmaschinenfest ist hingegen der Kyocera-Sparschäler mit der Keramik-Klinge. Beide Versionen haben an den Seiten Ausstecher für die «Kartoffel-Augen». Übrigens eignet sich der Sparschäler auch zum Hobeln. Erhältlich bei Sibler, Fr. 19.-.

### 13 Bratenzange

Dieses Küchenwerkzeug ist der Hammer, damit hält man gleichzeitig das Braten- oder Fleischstück stabil und schneidet bestimmt alle Portionen gleich dick. Es ist hilfreich bei sehr zarten Fleischstücken oder solchen, die leicht auseinanderzufallen drohen. Und: Auch bestens zum Schneiden von Baguettes geeignet. Schwere Qualität aus Edelstahl von Westfalia. Erhältlich bei Sibler, Fr. 29.90.

### 14 Thermometer

Damit kann man genau prüfen, ob der Ofen die perfekte Temperatur hat, und testen, ob die Hitze vorne und hinten konstant ist. Falls nicht, muss man das Blech nach der halben Garzeit wenden. Das Fleischthermometer ist zwar nicht so genau wie die im Ofen integrierte Temperatursonde, doch schnell und effizient. Bei Küche und Haushalt, Ofenthermometer ab Fr. 34.-, Fleischthermometer ab Fr. 30.-.

### 15 Küchenschnur

Die Schnur aus Baumwolle oder Leinen muss bei Verwendung in der Küche lebensmitteltauglich und farbecht sein. Wenn nicht, gibt es grüne oder blaue Suppe wie im Film «Bridget Jones's Diary». Die Küchenschnur ist unerlässlich und vielseitig einsetzbar: um Kräutersträusschen oder Braten zu binden oder Poulet zu schnüren, eignet sich auch zum Durchtrennen von Biscuit. Bei Küche und Haushalt, Fr. 20.-.



FOTOS: SANDRA KENNEL, STYLING: KARIN MESSERLI  
MIT DANK AN BOGEN 33 FÜR DEN TISCH (WWW.BOGEN33.CH)

## Adressen

**Dingo**, Steinmühleplatz 1, Zürich. **Küche und Haushalt**, Hottingerstrasse 37, Zürich, [www.kuecheundhaushalt.ch](http://www.kuecheundhaushalt.ch). **Limited Stock**, Spiegelgasse 22, Zürich, [www.limited-stock.com](http://www.limited-stock.com). **Sibler**, Münsterhof 16, Zürich, [www.sibler.com](http://www.sibler.com). **CeCo**, [www.ceco.ch](http://www.ceco.ch). **Manufactum**, [www.manufactum.ch](http://www.manufactum.ch).