"Ich habe die Gabe, im Kopf zu riechen"

Autor(en): **Hablützel, Sonja / Wildeisen, Annemarie**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Zenit**

Band (Jahr): **- (2013)**

Heft 4

PDF erstellt am: **29.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-820868

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

«Ich habe die Gabe, im Kopf zu riechen»

Wer den Namen Annemarie Wildeisen hört, denkt sofort an Kochbücher, die Zeitschrift «Kochen» oder an die früheren Kochsendungen auf allen Deutschschweizer Regionalsendern. Dass die Autorin und Kochlehrerin diesen Weg einschlagen würde, war nicht von Anfang an vorgegeben. «Es war nichts in den Sternen geschrieben», sagt sie rückblickend. «Ich stand einfach oft im Leben vor der richtigen Türe, die für mich aufging.»

VON SONJA HABLÜTZEL

Die Liebe zum Kochen hatte Annemarie Wildeisen schon in ihrer Kindheit entdeckt. Ihre Mutter, die selbst sehr gern kochte, habe sie und ihre Schwester früh im Haushalt mithelfen lassen und ihnen «Ämtli» verteilt. Weil der Vater beruflich oft im Ausland war und die Mutter sich lange vor der Einführung des Frauenstimmrechts in der Gemeinde engagierte, konnten die beiden Mädchen gelegentlich ohne Aufsicht in der Küche wirken. «Ungefähr als 10-Jährige habe ich meine ersten Spaghetti selbstständig gekocht», erzählt Annemarie Wildeisen, und ihre Schwester, der das Abwaschen lieber war als das Kochen, übernahm die Rolle des Commis.

Als sich die junge Kantonsschülerin mit ihrem zukünftigen Beruf befassen musste, war vieles offen. Für sie, die mit verschiedensten Begabungen ausgestattet war, kam eine ganze Reihe von Möglichkeiten infrage. Ihre Vorliebe galt Fächern wie Medizin oder Biologie. So richtig gepackt hat sie aber schliesslich das Theaterspielen, das sie während der Schulzeit «wie verrückt» betrieb. Sie stürzte sich ins Metier, nahm Schauspielunterricht, merkte aber bald, dass es langfristig keine Beschäftigung für sie war: «Das ganze Leben auf einer kleineren Bühne auftreten war für mich keine Perspektive.»

In dieser Zeit winkte der jungen Aargauerin mit Zürcher Vater und Basler Mutter die Chance für ein Regiestage beim Schweizer Fernsehen – allerdings erst ein Jahr später. Als Überbrückung bewarb sie sich auf ein Inserat in der NZZ, in dem eine Redaktionsassistentin bei der Fernsehzeitschrift Tele gesucht wurde. Annemarie Wildeisen bekam den Job und blieb viel länger, als eigentlich geplant war.

Um noch einen anderen Aspekt des Journalismus kennenzulernen, wechselte sie nach fünf Jahren zum Badener Tagblatt, wo sie als einzige Frau in eine ausschliesslich von Männern beherrschte Redaktion eindrang und sich entsprechend behaupten musste. «Man hängte mir natürlich Themen an, die sich an Frauen richteten», erinnert sie sich. Auf ihrer wöchentlich erscheinenden «Seite für die Frau» begann sie nebst politischen Beiträgen auch Rezepte zu publizieren, worauf sie einen Anruf der bekannten Köchin Agnes Amberg bekam. Dieses erste Gespräch am Telefon war der Anfang einer langjährigen Zusammenarbeit sowie einer engen Freundschaft, die bis zu Ambergs frühem Tod 1991 bestehen blieb. «Ich habe durch sie viel gelernt. Sie hat mich ermutigt, das zu

> **„Die bekannte Köchin Agnes Amberg hat mich ermutigt, das zu machen, was ich am liebsten mache."**

Fotos: Peter Lauth

machen, was ich am liebsten mache», hält Annemarie Wildeisen fest. Auch als ihre drei Kinder klein waren, schrieb sie zahlreiche Texte für die Freundin.

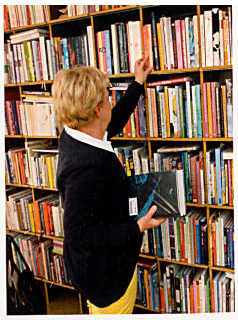
Nach einer Zwischenstation bei Betty Bossi, wo Annemarie Wildeisen den rasanten Aufschwung des Unternehmens miterlebte und viel über das Zeitschriftenmachen lernte, kam sie durch eine weitere glückliche Fügung zu Meyers Modeblatt, das per Inserat eine Rezept-Journalistin gesucht hatte. Rezepte schreiben und diese umsetzen gehörte dort fortan zu ihren Aufgaben. Mit der gleichzeitigen Eröffnung der eigenen Kochschule in Bern war die Journalistin endgültig beim Kochen gelandet, und die Basis für ihre Bücher war gelegt.

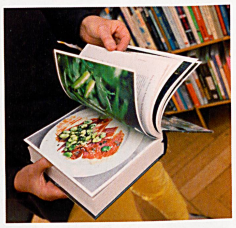
Ganze 43 Werke hat sie bis heute verfasst, alle in ansehnlichen Auflagen, von denen viele Autoren nur träumen können. Rund 20 Titel sind gegenwärtig noch erhältlich, der Rest ist vergriffen. Als es mit Meyers Modeblatt abwärtsging, entwickelte Annemarie Wildeisen das Konzept für eine eigene Zeitschrift und fand in ihrem alten Bekannten Peter Wanner von den AZ Medien einen Verleger, der vom Vorhaben sofort begeistert war. In kürzester Zeit waren die Verträge unter Dach, die Zeitschrift «Kochen» war geboren. Die erste Ausgabe erschien im März 2002, die Auflage stieg innerhalb eines halben Jahres von 0 auf 100 000. Bis heute kommt Monat für Monat ein neues Heft auf den Markt, stets zu einem saisonal passenden Hauptthema.

> **„Ich bin immer am Boden geblieben und finde es schön, auch mal auswärts zu essen."**

Der Journalismus, sagt die Erfolgsautorin, sei ihr immer zugutegekommen; sowohl bei Agnes Amberg wie auch bei Betty Bossi habe sie gelernt, wie wichtig ein genaues Rezept sei. «Man darf nicht zu viel voraussetzen», weiss sie aus Erfahrung. Beim Kochunterricht habe sie gesehen, wo die Schwierigkeiten und Probleme lagen. Dieses Wissen liess sie in ihre Bücher einfliessen. Bei jedem neuen Buch ist die Verfasserin zudem stets von ihren eigenen Bedürfnissen ausgegangen: von der Situation einer berufstätigen Mutter. «Ich hatte ein ‹Gschpüri› für den Alltag und einen grossen Haushalt.»

Sie vereinfachte komplizierte Rezepte und legte Wert darauf, diese so zu konzipieren, dass man die Zutaten findet und nicht stundenlang in der Küche steht. «Weder die Familie noch die Gäste mögen das.» Dieser Grundmix mache den typischen Wildeisen-Stil aus. Annemarie Wildeisen sieht sich auch keineswegs als Konkurrenz zu den Spitzenprofis: «Ich bin am Boden geblieben», sagt sie bescheiden und findet es schön, zwischendurch auch mal auswärts zu essen – etwas, was sie übrigens mit ihrem Mann zusammen schon in den Studentenzeiten gepflegt hat. «Wir haben gelegentlich unser knappes Studentengeld ‹verfressen› und auch unsere Reisen immer um das Essen herum geplant.»





Ein Regal voller Kochbücher: Hier lässt sich Annemarie Wildeisen für neue Kreationen inspirieren.

Nachfolge geregelt

Inzwischen ist Annemarie Wildeisens Firma zum Familienunternehmen geworden. Zwei ihrer drei Kinder liessen sich von der Passion ihrer Mutter anstecken: Tochter Florina Manz lernte Köchin, arbeitete etliche Jahre im Kader von Topgastronom Roland Jöhri in St. Moritz, bevor sie eine Zusatzlehre als Konditorin absolvierte und in den Räumen der mütterlichen Kochschule ihr eigenes Restaurant eröffnete, mit dem sie sich 14 Gault-Millau-Punkte erkochte. Seit einiger Zeit ist «Flo's» nur noch sporadisch geöffnet, weil die Chefin selbst Kurse erteilt und redaktionell bei der Zeitschrift für Rezepte und Styling verantwortlich ist. «Sie hat ein gutes Auge für die Präsentation von Essen und bringt junge Ideen ein; damit ist unser Produkt zu einer Art Zwei-Generationen-Projekt geworden, das eine neue Lesergruppe anspricht», erklärt die Gründerin von «Kochen». Unterstützt wird das Team mittlerweile zudem von Tobias Manz, der nach Einschätzung seiner Mutter ein begnadeter Patissier ist. So kann sich die Unternehmerin, die immer noch vor Ideen sprüht, Schritt für Schritt zurückziehen. Dies manifestiert sich beispielsweise darin, dass sie ihr Büro seit einiger Zeit zu Hause in ihrem Reihenhaus in der Stadt Bern, wo sie seit 40 Jahren lebt, eingerichtet hat.

In Annemarie Wildeisens Büro offenbart sich auch, woher sie einen Teil ihrer Inspirationen holt: Ihr Büchergestell, das eine ganze Wand bis zur Decke füllt, ist ausschliesslich mit Kochbüchern bestückt, und zwar nur mit solchen, die sie als gut bewertet. Ergänzt wird diese Bibliothek mit Rezepten, die sie seit ihrem 18. Lebensjahr gesammelt und archiviert hat. So kombiniert sie Bestehendes neu, ersetzt manchmal einzelne oder mehrere Zutaten, vereinfacht, kreiert etwas ganz Eigenes und setzt es mit ihrer persönlichen Rezepthandschrift um. Was ihr dabei hilft, ist die visuelle Vorstellungskraft sowie die Gabe, dass sie im Kopf riechen kann und somit ein genaues Bild vom fertigen Gericht hat. «Beim Kochen», räumt die vielseitige Spezialistin ein, «funktioniert das hervorragend. Beim Backen ist es viel schwieriger; dort muss man sehr genau sein.» Trotz viel Routine und Know-how passiert es selbst ihr zuweilen, dass etwas nicht zu 100 Prozent gelingt. In solchen Fällen hat Annemarie Wildeisen meist einfache Tricks, die sie in ihren Kursen und Büchern weitergibt und die bei den Teilnehmenden nicht selten ein Aha-Erlebnis auslösen.

Die Küche als Bühne

Diese Orientierung am Machbaren und der Alltag als Leitlinie dürften ausschlaggebende Erfolgsfaktoren sein – bei den Büchern ebenso wie bei den Kursen, die gewöhnlich rasch ausgebucht sind. Rund 50 Mal steht ein Thema üblicherweise auf dem Kursprogramm. «Ich fühle mich oft wie eine Schauspielerin, die ihre Rolle mit jedem Auftritt perfektioniert», sagt die versierte Kochlehrerin und schlägt damit die Brücke zu ihrem ursprünglichen Berufswunsch. Besonders freut sie sich über den Trend, dass vermehrt junge Menschen ihre Kurse besuchen. Während es bei den über 45-Jährigen vorwiegend Frauen sind, hält sich das Geschlechterverhältnis bei den Jüngeren die Waage.

Nie und nimmer

Was möchten Sie nie erleben?
Den Tod eines meiner Kinder.

Was würden Sie nie mehr machen?
Im Moment ist immer alles richtig. An den Erfahrungen, die man macht, kann man wachsen. Und dafür muss man den Kopf ein paarmal anschlagen.

Was würden Sie nie mehr sagen?
Etwas dauert für die Ewigkeit.

Wofür würden Sie nie Zeit verschwenden?
Für alles Überflüssige, was nicht in mein Leben passt.

Wofür würden Sie nie Geld ausgeben?
Für unrealistische Projekte.

Wo möchten sie niemals leben?
Man kann überall leben, wenn man will.

Wo waren Sie noch nie?
An viel zu vielen Orten, die ich gerne besuchen würde.

Was würden Sie nie essen?
Frösche, Schlangen und dergleichen.

Was würden Sie nie kochen?
Alles, was ich nicht selbst essen würde.

Was könnten Sie nie verzeihen?
Treuebruch.

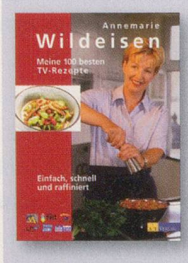
Was möchten Sie nie hören?
Ich hasse dich.

Mit dem schrittweisen Rückzug kann die aktive Frau auch ihre Freizeit mehr geniessen und sich mit neuen Projekten beschäftigen, zum Beispiel einem eigenen Gemüsegarten hinter dem Haus. Ausserdem liest sie viel, spielt Golf und ist gerne mit ihrer jungen Labrador-Hündin in der Natur unterwegs: «Beim Laufen kann ich nachdenken und komme mit guten Ideen nach Hause zurück.» Und etwas verschmitzt gesteht sie, dass sie sich zum Entsetzen ihrer Kinder am iPad gerne mit Gamen entspannt.

„Manchmal tische ich meinen Gästen auch etwas Einfaches auf wie etwa ein Ragout."

Dass Kochen und Essen auch ausserhalb des Business wichtig sind, versteht sich fast von selbst. Ebenso nachvollziehbar ist es, dass Freunde und Bekannte anfänglich Hemmungen haben, die Wildeisens zum Essen einzuladen – obwohl sie immer betone, dass sie nichts Kompliziertes erwarte. «Wenn meine Gäste aber ein paarmal bei mir gegessen haben, sehen sie, dass auch ich nur mit Wasser koche. Manche sind verblüfft, wenn ich etwas Einfaches wie ein Ragout auftische oder sogar Gschwellti und eine schöne Käseplatte.» Bei ihr müsse es keineswegs immer ein Sechsgänger sein, betont sie. Sie sei auch mit einem Salamibrot glücklich, wenn es gutes Brot und guter Salami sei. «Ich geniesse die Gesellschaft und dass ich nicht abwaschen muss.»

Bücher von Annemarie Wildeisen

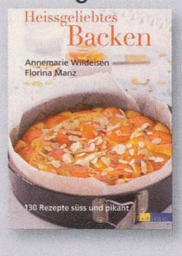


Meine Jahresküche: Das neuste und bis jetzt mein liebstes Buch – weil auch eine Herzensangelegenheit. Denn es setzt eine alte Idee von mir um, für jeden Tag des Jahres ein Rezept zu schreiben. Daraus ist ein 464 Seiten dickes Buch mit 365 Rezepten entstanden, versehen mit vielen Tipps und persönlichen Kommentaren.

Das grosse Buch vom Fleischgaren bei Niedertemperatur: Mein ganzes Wissen, aber auch neue Erkenntnisse rund um das Garen bei 80 Grad im Ofen. Und

weil zu einem guten Stück Fleisch auch eine perfekte Sauce gehört, zeige ich in diesem Buch auch Schritt für Schritt die Zubereitung der wichtigsten Grundsaucen und ihre Abwandlungen.

Kochen für Gäste: Entspannte Gästeküche in 30 Menüs zum Vorbereiten. Mit detailliertem Arbeitsplan sowie vielen praktischen Tipps aus der Küchenpraxis,

damit garantiert nichts schiefgehen kann.

Heissgeliebtes Backen: Ein Buch, das ich zusammen mit meiner Tochter Florina Manz geschrieben habe und das die ganze Palette des Backens umfasst – von pikant bis süss, von Brot über Kuchen und Torten bis zu traditionellen und neuen Guetzli. Und ein Highlight sind auch die sehr persönlichen Kommentare zu jedem Rezept aus der Perspektive von Autodidakt und Profi (meine Tochter).