Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung

Herausgeber: Pro Senectute Schweiz

Band: 87 (2009)

Heft: 11

Artikel: Interview Annemarie Wildeisen : "ich lese Kochbücher wie andere Leute Krimis"

Autor: Zahner, Karin / Wildeisen, Annemarie

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-725691

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«Ich lese Kochbücher wie andere Leute Krimis»

Sie ist heute wohl die bekannteste Köchin der Schweiz. In Magazinen, Büchern und am Fernsehen gibt Annemarie Wildeisen gute Küchentipps. Und sie hat auch als Mutter und über das Leben viel zu sagen.

Von Karin Zahner, mit Bildern von Gerry Ebner und Pia Neuenschwander

Sie führen eine eigene Kochschule und haben schon viele Kochbücher verfasst. Welches ist eigentlich Ihr Lieblingsmenü? Ich esse sehr gerne Teigwaren in allen möglichen Variationen. Auf ein Lieblingsessen kann ich mich aber nicht festlegen. Es gibt so viel Leckeres. Aber ich könnte nicht leben ohne Pasta, ohne Käse, ohne Brot, ohne Butter und ohne ein gutes Glas Wein.

Und was haben Sie immer im Kühlschrank? Milchprodukte in jeglicher Form – wie Milch, Butter, Rahm, Sauerjoghurt oder -milch. Aber auch Gemüse, Kartoffeln, Bündnerfleisch und Rohschinken. Die anderen Lebensmittel sind abwechselnd vorhanden. Der Kühlschrank ist jederzeit so gefüllt, dass ich daraus ein einfaches Menü zubereiten kann.

Was bedeutet Ihnen Kochen? Kreativität, ich kann mit den Händen arbeiten. Das ist sehr befriedigend und sehr sinnlich. Das Produkt, das beim Kochen entsteht, erzeugt ebenfalls eine Menge solcher Momente. Ich finde es sehr schön, wenn viele Leute am Tisch sitzen und das Essen geniessen. Dabei wird diskutiert, und manchmal gibts auch Auseinandersetzungen. Insofern kann Kochen einiges bewirken. Zudem habe ich die Begabung, dass ich im Kopf schmecken kann.

Was meinen Sie damit? Ich kann verschiedene Aromen kombinieren und sie schmecken, ohne dass ich sie essen muss.

Wann wurden Sie von der Kochleidenschaft gepackt? Ich habe schon als Kind gerne gekocht. Meine Mutter liess uns in der Küche hantieren und mithelfen. Sie hat unsere Kreativität gefördert und hat uns nicht reingeredet, sondern unterstützt. Ab und zu mussten meine Schwester und ich abends kochen, weil meine Mutter politisch engagiert und deshalb oft unterwegs war. Zudem hatten wir immer viele Gäste aus aller Welt bei uns, die mein Vater eingeladen hatte. Er kannte sie von seiner Arbeit bei der BBC (Brown, Boveri & Cie). Kochen und Essen waren also immer etwas Zentrales in unserer Familie.

Annemarie Wildeisen
wurde 1946 geboren, ist in Baden aufgewachsen und wohnt heute in Bern. Nach der Matura studierte sie an der Schauspielakademie in Zürich, erkannte jedoch bald, dass ihr Talent beschränkt war. Eineinhalb Jahre jobbte sie im Theater am Neumarkt als Mädchen für alles. Dann wechselte sie als Journalistin zur soeben neu gegründeten TV-Zeitschrift Tele, später zum Badener Tagblatt, wo sie unter anderem gemeinsam mit der legendären Köchin Agnes Amberg eine Kochseite betreute.
Nach Stationen bei Betty Bossi, Meyers Modeblatt und der inzwischen eingestellten Chuchi ist sie heute Chefredaktorin von Annemarie Wildeisen's Kochen und Chefin ihrer Kochschule «Kochen live».
Für ihre 38 Kochbücher hat sie zahlreiche Auszeichnungen erhalten. Das Buch «Fischküche» wurde 2006 zum besten Fischkochbuch der Welt gekürt.

Wie kam es, dass Sie Ihr Talent zum Beruf machten? Es dauerte eine Weile, bis ich merkte, dass ich mein Wissen beruflich nutzen konnte. Ich war Journalistin beim Badener Tagblatt und habe dort die Frauenseite betreut. Eines Tages rief mich Agnes Amberg an, die Leiterin der Zürcher Fülscher-Kochschule und Leiterin einer Food-PR-Agentur. Sie fragte mich, ob wir gemeinsam etwas realisieren wollten – sie würde die Rezepte übernehmen, ich die Warenkunde. Diese Zeitungsseite lieferte dann die Grundlage für ihr erstes Buch. Sie hat schnell gespürt, dass ich Talent habe, und hat mich gefördert. Ich war auch oft in ihrer Kochschule.

Wie gings weiter? Ich wechselte zu Betty Bossi, habe deren Zeitschrift als Journalistin und Rezeptautorin betreut und war federführend beim ersten Relaunch. Das gab mir eine wunderbare Grundlage für meinen späteren Werdegang. Denn ich wusste, dass ich nicht mein Leben lang bei Betty Bossi arbeiten, sondern auf eigenen Füssen stehen wollte. Ich wollte lieber Annemarie Wildeisen als Betty Bossi sein. Da spielte Agnes Amberg nochmals eine wichtige Rolle.

Wieso? Es kamen damals zwei Projekte aufs Mal. Das eine war, dass mich das Thema Kochschule gereizt hat. Wie eine solche funktioniert, das habe ich bei Agnes Amberg ja genau miterleben können. Ich entschied deshalb, dass ich eine Kochschule in Bern eröffnen wollte. Zudem suchte Meyers Modeblatt eine Rezeptautorin. Das Inserat hatte mein Vater in der

NZZ entdeckt und mir zugeschickt. Ich meldete mich und bekam die Stelle. Schnell konnte ich meine Seiten selbst produzieren, und nach etwa eineinhalb Jahren begannen wir, die Gerichte selber zu kreieren und zu fotografieren. Dabei habe ich sehr viel darüber gelernt, wie man verständliche Rezepte schreibt. Zeitgleich mit dem Beginn der Food-Fotografie habe ich meine Kochschule eröffnet.

Bald wurden die Rezepte aus Meyers Modeblatt in ein erstes Kochbuch integriert. «Was koche ich heute?» hat sich über 100 000-mal verkauft! Ja, der Erfolg brachte den Verleger auf den Geschmack, und er fragte mich, ob ich eine Kochzeitschrift machen wolle. Damals gab es ja nur Betty Bossi. So entstand das Magazin d'Chuchi. Das war wieder eine grosse Herausforderung. Dann ging es mit dem Verlag aber bergab, und ich wollte rechtzeitig eine Lösung finden. Der Verleger von Meyers Modeblatt wollte d'Chuchi abstossen. Deshalb suchte ich das Gespräch mit Peter Wanner, Verleger der AZ-Medien-Gruppe, dieser beschloss aber, d'Chuchi nicht zu kaufen, sondern mit einer neuen Zeitschrift zu konkurrenzieren.

2001 kam dann Ihre Zeitschrift Kochen heraus. Später lancierten Sie die gleichnamige Fernsehsendung, die auf regionalen TV-Sendern läuft. Mittlerweile sind Sie schweizweit bekannt. Wie gehen Sie damit um? Seither kann ich nirgends mehr hin, ohne angesprochen zu werden. Im Flugzeug nach Mallorca genauso wie beim Zugfahren oder Einkaufen. Das ist schön, denn die Leute sind meist höflich und nett. Zum Glück war ich alt genug, als ich bekannt wurde. Ich wusste, was es bedeuten würde, deshalb war dies kein Schock für mich. Ich muss auch nicht um jeden Preis im Fernsehen präsent sein. Per Ende Jahr möchte ich die Kochsendung aufgeben und etwas Neues machen, zum Beispiel ein Kochduell mit meiner Tochter Flo, die Profiköchin ist. Ich habe aber auch nichts dagegen, wenn es irgendwann wieder ruhiger wird um meine Person.

Woher nehmen Sie die Ideen für immer neue Rezepte oder Kochbücher? Das ist nicht schwierig. Wenn Sie ein Thema haben, zum Beispiel Fleisch, dann ist die Hauptzutat schon gegeben. Der Vorgang ist ähnlich, wie wenn man über den Markt geht, einkauft und daraus etwas kocht. Da versucht man auch, dies und jenes neu zu kombinieren oder anders zu würzen.

Dabei kommt es Ihnen sicher zugute, dass Sie im Kopf schmecken können. Bestimmt. Und wenn

ich auswärts esse, achte ich darauf, wie der Koch seine Menüs zusammenstellt. Ich lese überdies Kochbücher wie andere Leute Krimis. Und als 15-Jährige habe ich meiner Mutter ein selbst gemachtes Kochbuch geschenkt, mit eigenen und fremden Rezepten. Auch diese Sammlung inspiriert mich ab und zu wieder für Neues. Tim Mälzer, ein deutscher Koch, Autor von Kochbüchern und Fernsehkoch, hat einmal gesagt: «Wenn wir alle ehrlich sind, kopieren wir einander, und trotzdem kommts immer wieder neu heraus. Gibt man zehn Köchen die gleichen Zutaten, kommen zehn neue Gerichte heraus.» Genau so ist es.

Sie sind ständig ums Essen herum. Wie schaffen Sie es, nicht dick zu werden? Es ist ein ständiger Kampf gegen die Kilos. Früher war ich eher ein Bewegungsmuffel. Seit ich 50 Jahre alt bin, verspüre ich jedoch einen Drang nach Bewegung. Inzwischen jogge ich oft und gehe mit unserem Hund spazieren. In den Ferien spiele ich mit meinem Mann ab und zu Golf.

Sie sind Journalistin, nutzen die Medien beruflich, über Privates liest man aber wenig. Warum? Ich zeige allen Journalisten und Fotografen meine Küche, den Garten oder das Wohnzimmer. Aber vor der Schlafzimmertüre hört es auf. Dass ich in den Medien relativ spät präsent wurde, hängt vielleicht damit zusammen, dass Kochen als Thema früher nicht so sexy war. Zudem war ich schon über 50 Jahre alt, als ich im Fernsehen zu sehen war. Die mediale Aufmerksamkeit wurde erst grösser, als ich den Buchpreis für das weltbeste Fischkochbuch erhalten habe. Da haben sich plötzlich ganz viele Journalisten für mich interessiert.

Sie haben drei Kinder. Ihre älteste Tochter Henny ist ein Adoptivkind. Warum haben Sie sich für eine Adoption entschieden? Ich schrieb 1974 für die Frauenzeitschrift Die Frau eine Artikelserie über das Thema Adoption. Die Deutschen führten damals ein neues Adoptionsrecht ein. Im Rahmen meines Artikels besuchte ich ein Heim in München. Da sah ich ungefähr 400 Kinder, um die sich niemand kümmerte oder kümmern wollte. Dort habe ich beschlossen, ein Kind zu adoptieren. Mein Mann war sofort einverstanden. Also füllten wir die Papiere aus. Während des Adoptionsverfahrens wurde ich aber schwanger, und wir fanden, ein Haus voller Kinder sei besser als nur eines.

Welche Erfahrungen haben Sie mit der Adoption gemacht? Früher dachte ich, es spiele keine Rolle, ob das Kind aus dem eigenen Bauch kommt oder nicht. Heute weiss ich, dass dies so nicht stimmt. Es handelt sich dabei um einen Prozess, der stattfinden muss, dann kommt es nach langer Zeit vielleicht doch aufs Gleiche heraus. Ein Adoptivkind sucht seine Wurzeln. Auch meine Tochter Henny wollte wissen, wer ihre Mutter ist. Als sie diese gefunden hatte, wurde unser Verhältnis besser und viel stabiler, und wir hatten kein Kräftemessen mehr. Heute arbeitet Henny im Sekretariat der Zeitschrift «Kochen».

«Als ich für eine Artikelserie in München ein Heim für Kinder besuchte, beschloss ich, ein Kind zu adoptieren.»

Ihre jüngere Tochter Florina ist gelernte Köchin, hat sich 14 Gault-Millau-Punkte erkocht und führt das Restaurant Flo's in Bern. Wird Sie Ihre Nachfolge-

rin? Das könnte ich mir gut vorstellen. Aber es ist noch nichts geregelt. Ich weiss auch nicht, ob sie das überhaupt möchte. Ich habe aufgehört, Pläne auf zehn Jahre hinaus zu schmieden, dies dank einer gewissen Altersweisheit.

Streiten Sie sich mit ihr übers Kochen? Wir führen teilweise heftige Diskussionen, weil wir nicht immer der gleichen Ansicht sind. Es prallen unterschiedliche Welten aufeinander. Aber ich lerne viel von ihr und sie wohl auch von mir.

Ihr Jüngster, Tobias, ist gelernter Patissier. Muss man als Kind von Frau Wildeisen einen Beruf lernen, der irgendwie mit Essen zu tun hat? Nein. Beide Kinder haben ihren Beruf selbst gewählt. Tobias wollte schon als kleiner Junge Konditor werden. Er hatte eine schwere Legasthenie, und so war es schwierig, eine Lehrstelle zu finden. Zum Glück gab ihm jemand eine Chance, weil er handwerklich sehr gut ist und einen guten Geschmack hat. Fachlich macht ihm niemand ein X für ein U vor. Heute arbeitet er bei Florina im Restaurant, weil sie ihren Bruder unbedingt bei sich haben wollte. Nicht etwa, weil ich etwas arrangiert hätte. Da mische ich mich nicht ein, das ist ihre Domäne.

Sie arbeiten sehr viel. Wie erholen Sie sich? Ich kann mich zum Glück sehr gut abgrenzen. Ganz selten belasten mich Dinge über die Arbeit hinaus. Meistens kann ich die Türe hinter mir schliessen und abschalten. Der Sonntag ist ein absolut sakrosankter Tag für mich. Ich bin froh, dass mein Mann dann golfen geht. Es ist wichtig, dass ich einmal pro Woche meinen ganz eigenen Rhythmus leben kann. Zudem versuche ich alle zwei Monate eine Woche Ferien zu machen. Diese verbringe ich mit meinem Mann, meiner Familie oder mit Freunden. Allein war ich bisher noch nie weg, aber das würde ich gerne einmal tun.

Mit Ihrem Mann sind Sie seit 26 Jahren verheiratet. Wie hält man eine Beziehung so lange aufrecht? Wir hatten früher eine eher stürmische Ehe, sind aber immer wieder aufeinander zugegangen und haben diskutiert. Man muss Kompromisse eingehen in einer Beziehung und nicht versuchen, den anderen zu ändern. Wir haben beide unsere Macken. Wenn man diese sogar liebenswert finden kann, ist das vielleicht der Schlüssel für eine gute Ehe.

Sie sind zum zweiten Mal verheiratet. Woran scheiterte die erste Beziehung? Wir waren sehr unterschiedlich und sind in den zehn Jahren unserer Ehe zu wenig aufeinander zugegangen. Wir waren sehr jung, als wir heirateten. Wir haben uns eher auseinandergelebt, als dass wir uns zueinander hin entwickelt hätten. Aber die Scheidung war eine Niederlage für mich. Wir dachten ja, dass wir das schaffen würden.

«Ich würde gerne sehen, wie sich meine Kinder weiterentwickeln, und noch viel Zeit mit meinem Mann verbringen. Aber man muss es nehmen, wie es kommt.»

Sie sind 63 Jahre alt. Die Pensionierung steht bald vor der Tür. Bereiten Sie sich schon darauf vor? Ja. Ich möchte die Fernsehsendung neu gestalten oder ganz damit aufhören. Zudem reduziere ich die Kochkurse. Inzwischen gibts noch drei pro Woche, nächstes Jahr möchte ich auf zwei verringern. Ich leite die Kurse sehr gerne, aber sie sind anstrengend. Und ich merke, dass ich nach einem Kurs nicht mehr ins Büro schwebe, sondern zuerst eine kurze Pause einlegen muss. Ich lagere dann die Beine hoch, weil sie wehtun, trinke einen Kaffee und lese Zeitung. Zudem würde ich bei der Zeitschrift gerne auf 80 Prozent reduzieren, dann auf 60 Prozent und dann nur noch Kochbücher schreiben. Das wäre toll. Ich kann mir aber schlecht vorstellen, in zwei Jahren gar nicht mehr zu arbeiten. Ausser ich müsste – aus gesundheitlichen Gründen. Aber sonst würde ich gerne noch länger arbeiten, einfach weniger. Wenn das möglich ist.

Haben Sie Mühe mit dem Älterwerden? Ich sehe viele Vorteile im Älterwerden. Zwischen 50 und 60 hatte ich das Gefühl, es könne mir nichts Besseres passieren, als in diesem Alter zu sein. Man lässt sich nicht mehr so schnell ins Bockshorn jagen, verfügt über eine gewisse Lebensweisheit, regt sich weniger auf, ist gelassener und kennt seine eigenen Grenzen besser. Letztes Jahr habe ich dann aber meine Eltern im Alter von 89 und 94 Jahren verloren. Beide starben kurz hintereinander, meine Mutter drei Monate nach meinem Vater. Es war, als wollten sie zusammen von dieser Welt gehen. Da wurde ich mir meiner eigenen Endlichkeit bewusst. Ich wusste, dass wir die Nächsten sind. Auch das Gefühl, keine Eltern mehr zu haben, hat mich beschäftigt. Nun sind wir die Ältesten und sollten die Weisen sein.

Haben Sie Angst vor dem Tod? Nein. Meine Eltern konnten auf eine schöne Art sterben. Aber wenn ich mir ausrechne, wie viel Zeit ich vielleicht noch vor mir habe, dann kann das schon beängstigend sein. Es können noch Jahre sein, aber vielleicht auch nur noch Tage… Das ist ein ambivalentes Gefühl. Ich würde gerne noch sehen, wie sich meine Kinder weiterentwickeln, und noch viel Zeit mit meinem Mann verbringen. Aber man muss es nehmen, wie es kommt.