

Wirtschaft | Kollegiumsschüler geben Kochbuch für ambitionierte Kochlöffelschwinger heraus

Erstauflage bereits vergriffen

WALLIS | Das im Rahmen einer Matura-Arbeit produzierte Kochbuch «Wallis - Valais just delicious» verrät die Geheimnisse heimischer Gastronomen.

MARTIN KALBERMATTEN

Bestimmt sassen Sie schon mal in einem Restaurant und dachten sich: Das möchte ich zu Hause nachkochen. Einfacher gesagt als getan. Mit «delicious» ist das nun zumindest theoretisch möglich. Denn wie auch die Autoren des Kochbuchs wissen, machen gute Rezepte noch lange keine Spitzenküche. So ist es ein steiniger Weg bis zu den perfekten Oberwalliser Schwarznasen-Lammcôtes oder der Gommer Ziger-Terrine.

Wirtschaftsstudenten auf Kulinarik eingeschossen

Klassische Matura-Arbeit oder ein eigenes Unternehmen gründen? Rund zehn Prozent der Matura-Absolventen des Kollegiums Spiritus Sanctus in Brig-Dis entschieden sich dieses Jahr für Letzteres. Auffällig dabei: Alle diese praxisbezogenen Projekte siedelten sich in der Kulinarik an. Während die einen einen Brotaufstrich mit Caramel-Geschmack produzierten oder ein Alpenpäckli mit allerlei Walliser Spezialitäten zusammenwürfelten, gaben Jessica Kummer (CEO), Matthias Lengen (Administration), Patricia Brigger und Charlaïne Lamon (beide Marketing und Verkauf) sowie Silvio Aegerter (Finanzen) und Tobias Perren (Einkauf und Produktion), in Zusammenarbeit mit YES (Young Enterprise Switzerland), ein 139 Seiten starkes Kochbuch heraus. «Auf diese Idee kamen wir bei unserem ersten Firmenessen», erinnert sich Brigger. Aegerter merkt an, dass man nicht einfach ein x-beliebiges Kochbuch auf den Markt

werfen wollte, sondern etwas, das es so noch nicht gab. Gerade die jüngeren Generationen stehen oftmals in der Kritik, McDonald's-Kinder zu sein. Davon wollen die Autoren des Buches allerdings wenig bis gar nichts wissen: «Ich gehe vielleicht einmal im Monat in den Mac», so Brigger. Und Aegerter nur dann, wenns schnell gehen muss. Lengen seinerseits meint, Mama koche am besten. Derweil scheuen sich die sechs Kollegiumsschüler nicht davor, selbst zum Kochlöffel zu greifen.

Quintessenz zwischen den Zeilen

Für ihr Kochbuch holten sich die Wirtschaftsstudenten den erfahrenen Koch Köbi Ruppen ins Boot. Dieser kennt sich mit der Walliser Spitzengastronomie bestens aus. «Wir waren auf die Hilfe der Restaurantbetreiber und Hoteliers angewiesen. Nebst den Rezepten benötigten wir für unser Buch auch hervorragendes Fotomaterial. Dies selbst anzufertigen, wäre auf die Schnelle nicht möglich gewesen», so Brigger.

Alles in allem präsentieren sich in «delicious» 25 Walliser Köche mit ihren Aushängeschildern. Um sich einen Eindruck von der hochstehenden Gastronomie im Rhonetal zu verschaffen, besuchten die Studenten zahlreiche Betriebe und waren sich nicht zu schade, anschliessend selbst die Kochschürze überzustreifen, um die Probe aufs Exempel zu machen – nicht immer mit dem gewünschten Erfolg. Aegerter dazu: «Uns fehlt natürlich die Routine und bestimmt auch das handwerkliche Können. Gerade das Anrichten stellt den Laien oftmals vor eine schier unlösbare Aufgabe.» Kommt hinzu, dass geübte Gastronomen nach Gefühl kochen, gibt Lengen zu bedenken. Vielleicht sei die Leiden-

schaft die Quintessenz, welche die Haute Cuisine von durchschnittlicher Küche abhebe. Um so manches schmackhafte Gericht ranken sich die wildesten Spekulationen. Wie die Zauberer ihre Tricks behalten auch die Gastronomen ihre Geheimrezepte lieber unter dem Hut. Schliesslich ist das deren Kapital. Indessen lassen die Köche bei «delicious» tief in ihre Schatzkiste blicken. Mit exklusiven und raffinierten Rezepten wird nicht gegeizt. Darüber hinaus finden sich dort jede Menge Profi-Tipps.

Der Teufel steckt im Detail

Nebst dem Sammeln der Rezepte war auch das Layoutdesign ein Kraftakt. «Wir haben uns zahlreiche Kochbücher zu Ge-

müte geführt und mussten uns letztlich aus über 100 Schriften für eine entscheiden», erklärt Brigger. Und das war erst der Anfang. Hier ein Millimeter mehr, dort eine Zeile weniger. Es war eine Sisyphusarbeit. Nichts geschah willkürlich oder wurde dem Zufall überlassen; so auch die Wahl der Hintergrundfarbe, welche je nach Gang im frischen Grün, erdigen Braun oder zuckersüssen Rosa daherkommt. Der Teufel steckt im Detail. Gross die Gefahr, sich dort zu verlieren. Doch die Jungunternehmer behielten Übersicht und schenkten ferner gar der Zweisprachigkeit unseres Kantons durchs Band Beachtung.

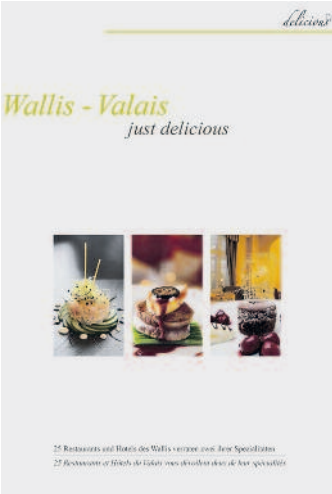
Seit dem 23. September 2011 ist «delicious» für 29.90 Franken erhältlich. Zu kaufen

gibt es das Werk in der Buchhandlung Wegenerplatz in Brig-Dis, beim Haus der Geschenke in Saas-Fee oder online auf www.delicious-yes.ch. Obwohl erst gerade auf dem Markt erschienen, ist die Erstauflage mit 250 Exemplaren bereits vergriffen. Indes sind die Bücher der zweiten Auflage (150 Stück) noch erhältlich. «Unser Ziel haben wir damit schon erreicht», strahlen die Jungunternehmer übers ganze Gesicht. So freuen sich die Kundschaft über volle Mägen und die Aktionäre am Ende des ersten und gleichzeitig letzten Geschäftsjahres über eine «fette» Dividende. Und als willkommenen Nebeneffekt bekommt auch noch die wohltätige Stiftung Theodora ein Stück vom Kuchen ab.



Können mehr als nur Pommes. Von links: Patricia Brigger, Silvio Aegerter, Matthias Lengen, Jessica Kummer, Tobias Perren und Charlaïne Lamon.

FOTOS ZVG



Anleitung zum Spitzkoch. «Wallis - Valais just delicious» vereint zahlreiche Rezepte Walliser Spitzengastronomen in einem 139 Seiten starken Kochbuch.

Anzeige

«In Energiefragen lassen wir uns auf keine Experimente ein. Deshalb setzen wir auf eine erfahrene Partnerin, die uns umfassend, zuverlässig und effizient durch Energiedienstleistungen unterstützt – die BKW Wallis AG.»

Roger Holzer, Lonza AG

Eine erfahrene Partnerin – umfassende Lösungen

Wir sind in allen Bereichen der Energieversorgung zuhause und aufgrund der langjährigen lokalen Partnerschaft mit den regionalen Bedürfnissen vertraut. Deshalb sind wir in der Lage, Ihnen individuelle Lösungen und Dienstleistungen anzubieten. Vertrauen Sie uns Ihre Energiefragen an – wir sind gerne für Sie da.

www.bkw-wallis.ch

BKW