



Ich klickte, kam, kochte

Zum gemeinsamen Genuss verabreden sich Hobbyköche aus aller Welt auf einer Onlineplattform. Unseren Autor TOBIAS OELIG führte sie in die Schweiz und nach Italien, zu Schweinebäckchen und Brennesselpizza

Ich war zum Kochen verabredet. Nun stehe ich nackt am Genfer See. Rechts die scheußliche Fassade des Grand Hotel Kempinski, geradeaus die Rue de Mont Blanc, auf der Touristen ihre Kameras klicken lassen. Isabelle hat mich hierhergeschleppt, in die Bains de Paquis, eine Saunaaanlage auf einer Landzunge, die weit in den See hinausreicht. Drinnen dünstet still bei 80 Grad Männer mit schrumpeligen Hintern und gucken durch Fensterschlitze über den Lac Léman in Richtung Alpen. Draußen kühlen Mutige ihre aufgeheizten Körper im elf Grad kalten Wasser. Währenddessen schmoren bei Isabelle zu Hause im

gusseisernen Bräter Schweinebäckchen in Rotweinsoupe. Zusammen mit Süßkartoffelmousse werden wir sie abends Gästen servieren, die ich noch nicht kenne. Isabelle rückt ihre Schwimmbrille zurecht und stürzt sich in die Pluten. Gestern eierte ich noch verloren durch die Stadt, kannte nichts und niemanden. Heute bin ich mittendrin, kochte und schwitze mit den Einheimischen: Gefällt mir. Ich stürze mich hinterher.

Isabelle habe ich über die Onlineplattform ComeCookAndEat.org kennengelernt, die Anfang dieses Jahres gelauncht wurde, um Kochbegeisterte zu vernetzen. Meldet man sich an, kann man ein eigenes Profil erstellen, und schon stehen einem

weltweit die Küchen offen. Fähnchen auf einer Weltkarte zeigen Hobbyköche rund um den Globus an. Klickt man den Button »Active as host«, signalisiert das die Bereitschaft, Kochpartner auch bei sich zu Hause zu empfangen – was aber keine Teilnahmevoraussetzung ist.

»Eingelogg«, kann man die kulinarischen Vorlieben der Gastgeber studieren und welche Sprachen sie verstehen. Die Community ist vielfältig: Andrej aus Polen schreibt, dass er mit seiner Familie zwar in einer kleinen Dreizimmerwohnung lebt, aber gerne vier Leute gleichzeitig zum Kochen empfängt. Jederzeit.

Fortsetzung auf S. 66



In Genf (oben rechts) holt Gastgeberin Isabelle die Rhabarbertarte aus dem Ofen. Restliche Fotos: Zu Besuch in Sassoleone in der Emilia-Romagna. Hier leben die Gründer von ComeCookAndEat. Unser Autor beim Picknick mit den Kindern

Fortsetzung von S. 65

Ich klickte, kam, kochte

Gesprochen werde Russisch, Norwegisch, Polnisch und Englisch. Ana aus Spanien will von ihren Besuchern lernen, wie man vegane Nachtische zubereitet. Celestina aus Südafrika kann nicht so gut kochen, freut sich aber, wenn jemand Musik mitbringt, wie sie gerne tanzt. Narendra aus Indien möchte wissen, wie man eigentlich Lasagne macht. Peter aus der Slowakei lädt seine Gäste gleich zur Übernachtung ein. Der Schlafplatz sei jedoch in der Küche, man müsse mit Essensgeräten rechnen.

Kochen mit Gleichgesinnten in aller Welt! Interkultureller Austausch bis zum Abwinken! Ich bin überwiegend und lade mich gelegentlich europaweit ein. Warte gespannt darauf, dass die Welle meiner Begeisterung in meine Inbox auf ComeCookAndEat zurückschwappet. Aber: Ebbe. Keine Reaktion der Hobbyköche. Vielleicht sind gerade alle in der Küche? Oder »Hallo, Polen! Lass uns kochen« war zu unpersönlich. Ich versuche es noch mal, schreibe in die Schweiz. Warte. Nichts. Sechs Tage später meldet sich Isabelle.

Ihr Profil macht neugierig, schüchtern mich aber auch ein: Molekularküche sei nicht so ihr Ding, sie ziehe vor, die Zutaten für sich sprechen zu lassen. Der kreative und ästhetische Aspekt sei für sie aufregend, das Kochen selbst aber niemals Performance, sondern ein kontemplativer Akt. Ich finde Kochen auch entspannend, aber was Isabelle schreibt, klingt – erhaben. Ein paar Mails fliegen hin und her, schon bin ich eingeladen. Treffpunkt: Genf, Marché de Plainpalais, 13 Uhr, am Gemüsestand der Familie Forel.

Erwartungsvoll mache ich mich auf den Weg. Hinter der Grenze fällt mir im Zug eine kostenlose Schweizer Zeitung in die Hände. *Grillparty gegen Asylbewerber* titelt sie fett. Huch. Der Griller aus Aarburg, mit Würstchen im Anschlag, scheint gegen die Völkerverständigung anzubraten, quasi *come, cook and hate*. Die irritierende Schlagzeile ist im Multikultigetümmel am Genfer Bahnhof bald vergessen. Wo gibt es noch mal Fahrräder? Isabelle hat mir alles genau beschrieben.

Eine Viertelstunde zu früh trulle ich anderntags auf dem Marché de Plainpalais ein. Unter Kastanien bieten regionale Produzenten Obst und Gemüse an. Frisch, einladend und zu Genf Preisen. Ich lasse mich treiben. Als ich am Käsestand an riesigen Parmesanrädern schnuppere, kommt eine SMS: »Wo bist Du?« Zurück zum Treffpunkt, wo mich eine blonde Frau mittleren Alters anleuchtet. Das muss sie sein. Isabelle. »Bonjour.«

Wir sprechen einen Mix aus Englisch, Deutsch und Französisch, schlendern los, machen uns bekannt. Isabelle redet viel und schnell, wir plaudern über Nestlé, Jean-Jacques Rousseau, und sie erklärt mir ihre Liebe zu deutschem Brot. Schnell finden wir einen Draht zueinander, darüber bin ich froh. Das Kochen hätte auch kontemplativ werden können, weil man sich anschwagt.

Seit Jahren kauft Isabelle auf diesem Markt ein, sie kennt fast alle Händler beim Namen. Wir bummeln

von Stand zu Stand, sie hält hier und da ein Schwätzchen. Erzählt mir, dass der rote Rippenmangold von Familie Forel im Haute-Savoie auf fast 900 Metern wächst. Wo die Schafe von Käsehändler Jean-Marie grasen. Und dass Weinbauer Willy und seine Frau Lucienne leere Flaschen zurücknehmen. Zu jeder Zutat, die Isabelle einkauft, gehört ein Gesicht.

Bei *boucher* Benno glänzen hinter Glas blutrote Schweinebäckchen. Ich habe noch nie welche gegessen. »Wenn man ein Tier schon verspeist, dann, bitte schön, auch alles«, sagt Isabelle. Also Schweinebäckchen. Dazu Süßkartoffelmousse – aber von den roten! Die Deutschen kochen oft so blass, findet Isabelle. Blumenkohl mit weißer Soße auf weißem Teller? »Man muss doch die Farbe mitdenken!« Isabelle kommt in Fahrt. Als Entrée soll es Spinat geben, puristisch aus der Pfanne mit gerösteten Pinienkernen; dann den deftigen Hauptgang, flankiert von grünem Salat; und als Dessert Rhabarbertarte. Isabelle kauft noch Flieder beim Blumenhändler, den sie schräg in ihren Fahrradkorb steckt. Dann rast sie los.



Matteo Lenzi und Kerstin Brückner wollen mit ihrer Website Herzensbegegnungen ermöglichen. Rechts: Isabelles Tischgesellschaft



Die Idee, gemeinsames Kochen als interkulturellen Austausch auf einer Onlineplattform zu organisieren, stammt von Kerstin Brückner und Matteo Lenzi, beide Mitte 30. Das deutsch-italienische Paar lebt mit seinen drei Kindern auf einem alten Bauernhof in Norditalien. Wollen Kochreisende sie besuchen, nehmen sie von Bologna aus den Regionalzug und hopeln dann noch eine Dreiviertelstunde lang in einem klapprigen Bus über kurvige Straßen bis tief in die Hügel der Emilia-Romagna hinein. Stille hängt über diesen vom Apennin aufgeworfenen Buckeln. Nur hin und wieder jault ein Motorrad in die Provinzdylle.

Vor vier Jahren beschlossen Kerstin und Matteo hierherzuziehen. Die Kinder sollten auf einem Bauernhof groß werden, außerdem wurde das Leben in Bologna zu teuer. Kerstin schlug sich mit Nebenjobs durch, während Matteo freiberuflich Events

steckt. »Wenn du gute Energie investierst, kommt auch irgendwann was zurück.«

In Genf investiert Isabelle gerade eine Menge Energie ins Tempo, und ich falle zurück. Wir flitzen die Avenue Henri-Dunant hinab, dicht neben den Straßenbahnen und grundsätzlich über Rot. Ich denke über meine Kochpartnerin nach, die mal für die UN gearbeitet hat und für verschiedene NGOs in aller Welt. Stemme mich in die Pedale, die Altstadt rauscht rechts an mir vorbei. Von Isabelle ist nur noch ein wedelndes Büschel Flieder zu sehen. Ob sie wohl Familie hat? Vielleicht früher mal, dann auf einer Fahrradtour abgehängt und seitdem nie wieder gesehen. Frag ich später. Brauche meinen Atem.

Auf dem Weg zu ihrer Wohnung serviert mir Isabelle schon mal *Genève à la japonaise*, möglichst viel in Genf in kürzester Zeit: Rathaus, kurz bei ihrem geistigen Freund Rousseau vorbei, Besuch bei Favarger,

einer lokalen Schokoladenmanufaktur, schnell noch Süßkartoffeln beim Inder kaufen – auf dem Markt gab es keine. Dann kommen wir endlich an.

In ihrer Wohnung in Bologna haben Kerstin und Matteo jahrelang couchsurfende Gäste empfangen. Für sie stand sogar ein eigenes Zimmer bereit, die Wände übersät mit bunten Grußkarten aus aller Welt. »Aber irgendwann hatten wir das Gefühl, die Leute kommen häufig nur wegen des kostenlosen Schlafplatzes.« Kerstin und Matteo dagegen waren am Austausch interessiert. »Mit unserer Website wollen wir Begegnungen ermöglichen, die man im Herzen mitnimmt«, sagt Kerstin.

Die ersten Herzensbegegnungen zum Mitnehmen werden prompt serviert: Freunde von Matteo und Kerstin sind vorbeigekommen, um dem Deutschen beizubringen, wie man Tortelloni macht. Giulia, 34, und Beatrice, 31, zwei Schwestern mit runden Gesichtern und kräftigen Oberarmen, vermengen Ricotta und frische Kräuter für die Füllung. Flavio und Olga, Ersatz-

In Isabelles Küche schmeiße ich die Schweinebacken mit Salbei, Thymian, Rosmarin und Nelken in den Bräter. Über der Gasflamme scharf anbräunen, dann mit Rotwein aufgießen. Isabelle wirbelt mit Butter, Mehl und Zucker durch die Küche, setzt den Teig für die Tarte an. Sie hat alles professionell im Blick und fragt immer wieder: »Wo stehen wir?« Während das Fleisch sein Aroma ausbreitet und aus dem Wohnzimmer die warme Stimme Abbey Lincolns herüberweht, sitzen wir am Art-déco-Eisentisch in der Küche. Bei einer Tasse Pao Chung, chinesische Rarität aus ihrem gut sortierten Teeschrank, erzählt sie mir, dass sie vor Kurzem die Prüfung für eine Restaurantinenz bestand hat. Mit ihrem Profil hat sie nicht zu viel versprochen. Ich selbst koche eher Kreisklasse, Isabelle mindestens Europa League.

An Wochenenden fährt sie oft zu Produzenten aus Land und kommt mit traditionell geräucherter Entenbrust oder Bioweißen zurück. Die lagern im Keller neben Stielweingemachtem und Weinflaschen, die sie auf Reisen um die Welt gesammelt und mit kleinen handgeschriebenen Etiketten versehen hat. »Der Keller ist die Erweiterung meiner Küche«, sagt Isabelle. Heute Abend wird ein 2005er Château Les Vinières Le Tronquéra seinen Auftrieb bekommen. »Man sollte nie länger kochen, als man isst«, sagt Isabelle. Dann brausen wir in die Sauna!

Als wir zurückkommen, sind die Bäckchen so gut durchgeschmort wie wir, schwimmen aber in viel zu dünnflüssiger Soße.

»So können wir das nicht servieren!«
»Doch, Deutsche lieben das!« Dann kann man die Kartoffeln schön reinknietischen.
»Aber heute nicht«, sagt Isabelle. Und zieht den Soßenbinder aus dem Schrank. »Erzähl das bloß nicht.«

»Natürlich nicht.«
Eine halbe Stunde später sitzen wir mit Isabelles Freunden zu Tisch: Ariana aus dem Obergeschoss, die Französisch mit hartem italienischem Akzent schwatzt und bösen englischen Humor schätzt, Romeo mit italienischen Wurzeln, der jedoch nur Französisch spricht, und seine Freundin Véronique aus Portugal, die sich zutiefst als Schweizerin fühlt. Als die Schweinebäckchen serviert werden, breitet sich ein brauner Soßensee auf unseren Tellern aus – Bindung gescheitert. Das Fleisch zergeht butterweich auf der Zunge. Soll das so sein? Egal, schmeckt! Wir lachen viel, Romeo ist hingerissen, und während Isabelle Sahne für die Rhabarbertarte schlägt, reise ich in Gedanken schon weiter, zum nächsten Kochdate, bei mir zu Hause – wenn sich irgendjemand meldet.

www.zeit.de/audio

Auf www.comecookandeat.org sind zurzeit etwa 500 Nutzer aus 45 Ländern registriert. Die Hälfte von ihnen empfängt Gäste zum gemeinsamen Kochen. Beitritt und Kontaktaufnahme sind kostenlos. Von den Gästen wird meist nur erwartet, dass sie sich an den Auslagen für die Zutaten beteiligen

Mein Schiff.

Das-h 3 'V 10 h 5
Wohlfühlschiff.

19.05.-15.06. Taufwochen

Jetzt bursten: 1 x Tauf-champagner gratis!

Wohlfühlen in neuen Dimensionen: Mit der Taufe der *Mein Schiff 3* am 12.06. in Hamburg wächst die Wohlfühlflotte von TUI Cruises weiter. Das möchten wir mit Ihnen feiern: Wenn Sie im Aktionszeitraum vom 19.05. bis 15.06.2014 buchen, erhalten Sie exklusiv eine Flasche Taufchampagner pro Kabine gratis zur Begrüßung an Bord.*

Also, anstoßen und ablegen. Jetzt: unter www.tuicruises.com/taufwochen oder in Ihrem Reisebüro.

*Angebot gilt für alle Neubuchungen im Aktionszeitraum vom 19.05. bis 15.06.2014 und für alle Abfahrten mit der *Mein Schiff 3* bis 07.06.2015. | TUI Cruises GmbH, Anstaltenweg 1 | 20337 Hamburg

TUI Cruises

ZT: 10387380002; TUI-Cruises-GmbH

LESEZEICHEN

Teatime mit Putin

Schade, dass der für Anfang Juni geplante G-8-Gipfel in Sotschi nun ausgefallen ist – dieses Buch wäre die ideale Reiselektüre für Angela Merkel gewesen! Dann hätte sie zum Beispiel erfahren, was es mit dem Teehäuschen im Dorf Uc-Dere auf sich hat, 18 Kilometer nördlich der Olympiastadt: Wladimir Putin bringt gerne seine Gäste in dessen ländliche Idylle. Bei hochwertigem Tee aus der Kaukasusregion diskutiert er dann in dem pittoresken Holzhaus die Weltlage. Und damit nicht genug: Andreas Sternfeldt, der Autor von *Sotschi. Russische Schwarzmeerküste und Kaukasus*, weiß auch noch, dass Ekaterina Majkova, die Muse des russischen Dichters Iwan Gontscharow, die Ruhe Uc-Deres schätzte; ihre Büchersammlung bildete später den Grundstock für Sotschis erste öffentliche Bibliothek. Außerdem weist Sternfeldt auf ein kleines, privates, schräges Volkskunstmuseum mit avantgardistischem Anspruch unterhalb der Teestube hin, telefonische Anmeldung erbeten.

Auf knapp 250 Seiten mischen sich solche Expeditionen ins Absseitige auf Schönste mit dem Selbstverständlichen, das man von einem Führer über diesen gut 160 Kilometer langen Küstenstreifen erwartet: der Meerbahnhof in Sotschi, die Quellen von Maesta, wo der Kur- und Badeboom begann, die Strände, die trotz aller Kiesel den Ruf der Gegend als sozialistisches Paradies begründeten (und die in der kapitalistischen Gegenwart einen schweren Stand haben gegenüber der feindsändigen Konkurrenz in der Türkei und anderswo). Von den subtropischen Gärten am Meer bis hinauf auf das gewaltige Massiv des Berges Fischt (2867 Meter) führen die Hinweise.

Während meiner drei Wochen als Olympia-reporter der *ZEIT* in Sotschi war mir Sternfeldts Buch ein zuverlässiger Wegweiser durch eine vielfältige, widersprüchliche Welt. Dieser Tage jedoch kann man nur hoffen, dass das Gebirge nicht ins Absseitige gerät hinter jenem eisernen Vorhang, der gerade zwischen Russland und seinen westlichen Nachbarn aus Neue hochgezogen zu werden droht. CIS

Andreas Sternfeldt: Sotschi. Russische Schwarzmeerküste und Kaukasus. Trescher Verlag, Berlin 2014; 240 S., 14,95 €

Patchwork der Extreme

Verblüfft über das, was Menschen erschaffen können, sprach man schon im antiken Griechenland von Weltwundern. Sieben Stück zählte der Dichter Antipatros von Sidon und umschrieb sie mit blumigen Versen. Nur eines davon ist noch heute zu bestaunen: die Pyramiden von Gizeh. Kein Wunder, dass auch sie im Kinderreisbuch *Cool verrückte Weltwunder* unter »Megabauten« stehen. Neben neun weiteren wie dem Eiffelturm, dem Empire State Building und dem Burj Khalifa in Dubai, dem mit 828 Metern höchsten Gebäude der Welt. Die Autoren haben aber nicht nur gigantische Bauwerke im Blick. Unter »Luxuswelten« stellen sie zum Beispiel ein Eishotel in Schweden und ein Roboter-Restaurant in China vor. »Super-abenteurer« versprechen sie für *Herr-der-Ringe*-Fans an Filmschauplätzen in Neuseeland. Den Karneval in Rio stellen sie als größte Party der Welt und »Kulturknaller« vor. Eines ihrer neun »Hightech-Highlights« ist die Internationale Raumstation (ISS). In weiteren Kapiteln geht es um so Geheimnisvolles wie die Pariser Katakomben, um Gruselgestalten wie die kopflosen Gespenster im Tower of London, um Gefährliches wie bissige Haie und die bebende Erde, um atomversetzte Städte und die größten Müllkippen der Welt. Kein Buch mit Ponyhofidylle, sondern ein Parforceritt durch die Welt der Extreme. Zehn- bis Zwölfjährige, die mit Wimmelbüchern aufgewachsen sind, werden mit diesem prallbunten Patchwork aus Comic und Klebezetteln, Fotos und schrillen Schriftenwechsel garuma Zeit beschäftigt sein. Es sei denn, sie wollen es gar nicht erst anschlagen. Denn leider riecht das Buch – liegt es am Billigdruck in China? – einigermaßen abstoßend. H.K.

Moir Butterfield, Tim Collins, Anna Claybourne: Für Eltern verboten: Cool verrückte Weltwunder. National Geographic, Hamburg 2014; 160 S., 24,99 €

HINWEIS DER REDAKTION: Bei unseren Recherchen nutzen wir gelegentlich die Unterstützung von Fremdenverkehrsämtern, Veranstaltern, Tourismusagenturen, Fluglinien oder Hotelunternehmen. Dies hat keinen Einfluss auf den Inhalt der Berichterstattung.