

# Kochen für sich und NachbarInnen

Der Auslöser für diese gaumenkitzelnde Augenweide war der Frühlings-Shutdown 2020. Damit wir, und im gleichen Zug unsere NachbarInnen oder FreundInnen, nun auch in den Genuss kommen, nehmen wir dieses Kochbuch und etwas Kochgerät zur Hand. Unser Schritt- und Kalorienzähler wird's danken, wenn wir die Auslieferung zu Fuss unternehmen.

Claudia Nielsen

Nur schon daran zu denken, macht gute Laune. Als Restaurants geschlossen, gute Take Aways rar und Begegnungen ersehnt waren, verliessen NachbarInnen in Zürich-Hottingen ihr Homeoffice, zogen eine Jacke über und bekamen von Frau Chemelli warmes Mittagessen aus dem Küchenfenster gereicht. Die Pandemie hatte ihr Catering lahmgelegt.

Es muss immer wieder eine geschmackliche Überraschung dabei gewesen sein und den EsserInnen ein Lächeln in den anspruchsvollen Tag gezaubert haben. Bestimmt hat es zudem lecker ausgesehen, und man freute sich schon aufs nächste Mal.

Gerne stelle ich mir die Entstehungsgeschichte dieses Kochbuchs so vor, dass jemand Mittagessen abholte und wenige Küchenfenster-Gespräche später das Vorhaben geboren war. Nicht irgendein Kochbuch sollte es werden, denn davon gibt es schon genug, aber eines, das man gerne in die Hand nimmt. Ob das Vorhaben wirklich am Küchenfenster begann, weiss ich nicht, aber die Produktionsequippe sagt: «Wir haben ganz viele Tupperware und Food-Behälter gesammelt und alle Bilder bei Daniela Chemelli in der Wohnung gemacht. Sie hat eine offene Küche, in der sie gekocht hat, während wir ungefähr fünf Gerichte pro Tag in einem improvisierten Fotostudio im Wohnzimmer fotografiert haben. Danach gab es immer ein grosses spätes Zmittag mit den Gerichten des Tages. Es war sehr schade, als das Projekt zu Ende war, weil es immer so lustig und fein war.» Das Kochbuchvorhaben ist wunderbar umgesetzt und Daniela Chemelli reicht weiterhin Gerichte aus dem Fenster, gelegentlich.

## Vielfältig im Alltag

Die Rezepte eignen sich für Mittag- wie Abendessen und machen auch nebst den Anforderungen des Alltags Spass. Weder muss man für die Zutaten mit dem dicken Portemonnaie durch die Spezialitätenläden rennen noch stundenlang in der Küche schnetzeln und hirnen. Und doch hat jedes Gericht das gewisse Etwas, hebt sich durch einen Dreh bei der Zubereitung oder eine ungewohnte Zutat vom Üblichen ab. Die Anleitungen sind klar und einfach, wenn auch etwas Koch-Grundwissen nicht schadet, damit mit vertretbarem Aufwand Ausseror-



Das neue Kochbuch von Daniela Chemelli bietet 70 Gerichte zum Mitnehmen, Mitbringen oder zuhause Essen – fotografiert und gestaltet von Mirjam Graf, Markus Läubli und Andrea Münch.

dentliches entsteht. Fürs leichte Mittagessen halte man sich an die Hauptgänge und hat in weniger als einer Stunde etwas Tolles auf den Tellern, wem aufwändiger mag, reiche davor eine Vorspeise und bereite das Dessert vor. Für jede Saison hats was darunter, bloss hätte ich noch einen Wunsch an ihr nächstes Kochbuch: Kabis.

## Kochende GestalterInnen

Schon die Haptik des Umschlags und die Schlichtheit des Layouts überzeugen. Wer dann das Buch aufschlägt, merkt rasch, dass die ProduzentInnen aus Erfahrung wissen, was ein gutes Kochbuch ausmacht. Die Schrift ist gross und lesbar, das Inhaltsverzeichnis übersichtlich und drei Lesebändchen erleichtern während des Kochens das Wechseln zwischen Rezepten. Aufgeschlagen bleibt das Buch flach und an der richtigen Stelle offen liegen.

Die Fotos sind ungekünstelt, lebensnah, das Nachgekochte sieht dem Original ähnlich. Dem Titel getreu ist oft in Plastik- und Papierbehälter angerichtet. Wir freuen uns über die gelungene Umsetzung und richten zuhause auf unserem Lieblingsgeschirr an.

Es ist bestimmt auch eine gute Idee, statt für sich allein für zwei drei vier andere liebe Menschen zu kochen und ihnen das Feine vor die Tür oder in den Briefkasten zu stellen. Da es Leute geben soll, die ihren Milchkasten, ja, so heisst das Paketfach richtig, weil, bevor ich in den Chindsgi kam, der Milchmann ... Ähm, das ist eine andere Geschichte. Einfach sicher gehen, dass die EmpfängerInnen wissen, dass Essen auf sie wartet.

Daniela Chemelli: **Take Out**. 70 Rezepte. Zürich 2020. 172 Seiten mit farbigen Abbildungen, 48 Franken, zu bestellen bei [weicherumbruch.ch](http://weicherumbruch.ch)