EIN MANN UND SEINE KÜCHE
TEIL ZWEI

HERZ AUS STAHL UND SINN FÜR SINNLICHKEIT

ZU HAUSE BEIM HOBBYKOCH, TEXTER UND STAHLFAN MARTIN SCHUPPLI

Martin Schuppli arbeitet gerne im Garten – aber bitte ohne sich bücken und ohne dem Nachbarn das „Füdli“ entgegenstrecken zu müssen. Und bitte auch gut gekleidet. Und so verwundert es eigentlich nicht, dass der kreative Texter und ehemalige Ringier-Journalist seine Idee von ästhetischer Gartenarbeit zum zweiten Beruf gemacht hat: mit runden Hochbeeten aus gewalztem Stahl. Diese lässt er sich im Wiggertal von den Stahlprofis Jörg, Andreas und Cosimo herstellen. Ob rostig oder verzinkt, gross oder klein, als Skulptur oder Kräutergarten: Mit diesen sinnlichrunden Objekten besiegelt Schuppli eine grosse Liebe. Und weil die ja bekanntlich durch den Magen geht, finden sich in seinem Garten nicht nur Hochbeete, sondern seit neuem auch eine Feuerschale, die je nach Lust und Laune, mal Kunstwerk und mal Grill ist – und zwar einer, auf dem er bei unserem Besuch ein vorzügliches Kalbskotelett-Rack gezaubert hat.

Aber zurück zur Liebe – da kommt einer ganz weit vorn: Bilbo. Der kleine weisse Strassenhund aus Kos und Martin Schuppli sind seit November ein Herz und eine Seele. Im Dorf ist Bilbo schon bekannt wie ein bunter Hund, was vielleicht auch daran liegt, dass sein Herrchen ihn, wie die rote Handtasche, überallhin mitnimmt. Auch im Zug, wo der Kleine gerne fotografiert wird. Noch mehr Aufsehen hat Schuppli wohl nur erregt, als er damals mit der nackten Laura mit Tram und Zug in den Aargau reiste. Laura hats nicht gestört: In Netzstrümpfen und Minirock sitzt die Schaufensterpuppe heute vor dem Haus, empfängt die Gäste und wacht über das Quartier.

Kochen mit einem kleinen Schmirgel und grossen Messern. Wenn in diesem Quartier abends die mondänen Lichter der Skyline angehen, dann kocht Martin Schuppli für seine Lebensgefährtin Hanna – genau wie er es früher oft für seine Kinder getan hat. Die Routine spürt man: klare Abläufe und kein Chi-Chi. Dafür legt der Hobbykoch viel Wert auf Hygiene – und auf seinen Absinth. Der gehört genau wie seine iPhone-Kopfhörer zur Standardausrüstung beim Kochen. Schuppli lacht: „Trinkt man zuviel davon, gibts – wie die Walliser sagen – en hüere Schmirgel.“ Auch immer dabei: leistungsstarke Küchengeräte, die für Schuppli kein Luxus, sondern unverzichtbarer Teil des Alltags sind. Die Wok-Pfanne wird dabei kurzerhand auch mal zur grossen Salatschüssel und der Teppan Yaki für die schnellen und zahlreichen Grilladen gerne und oft aufgeheizt. Was darüber hinaus auf keinen Fall in seinem Küchenalltag fehlen darf sind

MARTIN SCHUPPLI
TEXTER UND AUTOR BEI MARTINSCHUPPLI.CH
INHABER VON RUNDUMSTAHL.CH

MEINE MUST-HAVES

BILBO
EINE GROSSE LIEBE

PASTIS
BENZIN ZUM KOCHEN

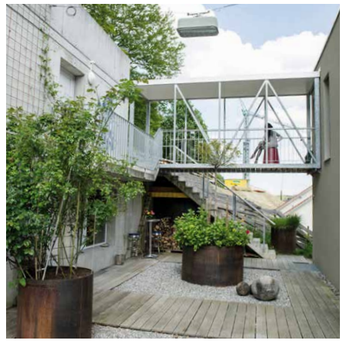
GROSSE
MESSER

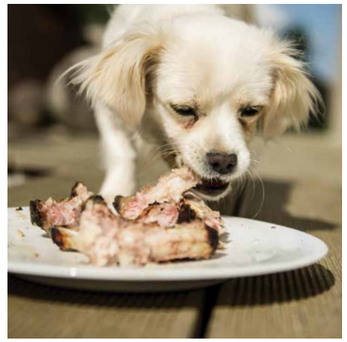
RUNDUMSTAHL
GRILL

ORIGINAL
TEPPPAN YAKI

M-Budget Haushaltpapierrollen, grosse Messer und sein Stabmixer. Schwach wird der Kreative ausserdem gerne bei der Farbe Rot. Wenn irgendwo, wie in seinem Lieblingsshop Girard aux Grottes in Genf, rote Küchenutensilien zur Wahl stehen, ist es um ihn geschehen. Überhaupt kann er auf Märkten und in Haushaltsläden stundenlang abtauchen, genau wie in seine zahlreichen Kochbücher, die er oft und gerne – am liebsten abends im Bett – liest, und die für ihn Inspiration zur Interpretation sind.

Ob beim Kreieren von Stahlideen, beim Schreiben oder beim Kochen: Sinnlichkeit spielt eine wichtige Rolle im Alltag von Martin Schuppli, der bereits um 4.44 Uhr mit Bilbo und einem langen Morgenspaziergang beginnt. Auf diesen Spaziergängen, beim Hören von Led Zeppelin, Bruce Springsteen und Rosenstolz und manchmal auch beim Rauchen einer Zigarre oder der Betrachtung des Zürcher Hafenkrans, findet er einen Ausgleich zum Schreiben. Entsprechend entspannt geht der Mann durchs Leben, das von Kommunikation und Kreation geprägt ist. So macht er sich zum Beispiel keinen Stress, wenn seine Gerichte beim Servieren nur noch lauwarm sind. Das hat er lieber als Hektik beim Anrichten. Genauso locker kann er zugeben, dass er die Pouletflügeli von Burger King genial findet und er seine Lieblingssalatsauce fertig im Volg kauft. Gleichzeitig aber zaubert er mit inspirierenden Rezepten und viel Leidenschaft ein Festmahl, das nur noch von seinen begleitenden Geschichten übertroffen wird. Der Mann mit dem grossen Wortschatz und dem noch grösseren Herzen ist im Grunde so, wie er selbst ein perfektes Gericht beschreibt: Kreativ, unkompliziert, überraschend und eine echte Inspiration.





WIR WOLLEN MEHR VON IHM WISSEN

Wie entstand die Idee, Stahl zu runden und zu verkaufen? Unser Haus ist eckig. Im Garten dominieren Stein und Holz. Da ist Stahl die perfekte Ergänzung. Roher Stahl strahlt Sinnlichkeit aus. Er bittet förmlich „berühre mich, streichle mich“. So was lasse ich mir nicht zweimal sagen.

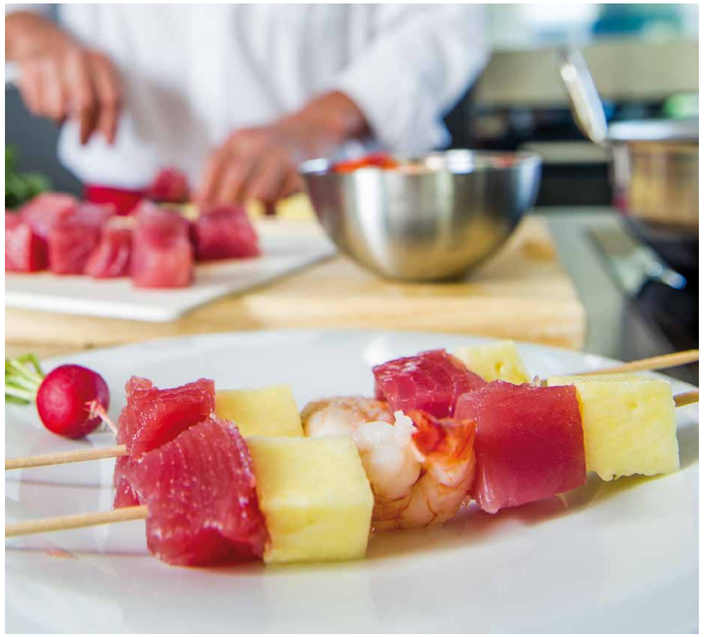
Was ist einzigartig an Ihren Texten? Es gibt Menschen, die sagen: „Eine Geschichte von Dir muss ich einfach zu Ende lesen“. Von Natascha und Jan, Textchefs der Schweizer Illustrierten, konnte ich viel lernen. Seither vermeide ich passive Sätze, würze meine Texte mit schmucken Details und platziere Wiederholungen bewusst. Ich sammle ausgefallene Worte und pflege den Sprachrhythmus. Ich gehe sorgfältig vor, feile an meinen Texten. Redigiere sie immer und immer wieder.

Ihre Vision: selbst einmal einen Krimi schreiben. Wie kommen Sie auf den Titel „Wenn Fische töten könnten“? Die Fische im Meer vor Stromboli sind entsetzt über die kopflosen Kinderleichen, die in ihren Gewässern treiben. Am liebsten würden sie den brutalen Serienmörder töten.

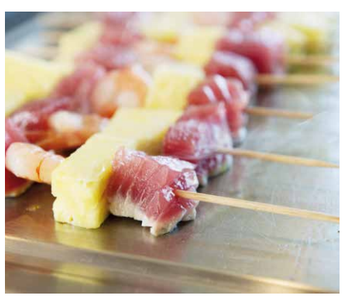
Was sind Ihre liebsten drei Dinge im Leben? Essen und Kochen. Dass ich dabei als Alltagskoch Gerichte aus meinem Kopf mit leistungsstarken Geräten testen und kreieren kann, bereitet mir, meiner Familie und meinen Freunden jedes Mal besondere Freude. Mit dem Bau meines neuen Hauses habe ich mir meinen Traum einer modernen Küche mit Bücherregal in Erfüllung gehen lassen.

Welches ist Ihr Lieblingsgericht? Ganz klar: Wienerschnitzel mit Kalbfleisch. Seit 50 Jahren esse ich es auswärts sehr, sehr oft. Das beste in letzter Zeit servierte mir Madeleine Oesch im Hecht, Widnau SG.

THUNFISCH-KREVETTEN-SPIESS MIT SALATTÜRMLI



MISE-EN-PLACE | Ananasrinde mit einem grossen Messer wegschneiden und harten Kern entfernen, dann in mundgerechte Würfel schneiden. Thunfisch kurz vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen und ebenfalls würfeln. Kopfsalatblätter ganz belassen, waschen und beiseitestellen. Ananas, Crevetten und Thunfisch abwechselnd aufspiessen.



Tomaten in kleine Würfel schneiden und mit Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren.

SPIESSE | Teppan Yaki oder Bratpfanne mit wenig Olivenöl auf mittlerer Hitze erhitzen. Spiesse auf allen Seiten nur ganz kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und beiseitestellen.

SALAT | Ganz belassene Salatblätter in der Schüssel (Schuppli benutzt den Wok) durchaus mal mit einer Fertigsauce vermengen.

8 Personen

FRUCHTIGER FISCHSPIESS

800 g Thunfisch
8 Crevetten
1 reife Ananas
Olivenöl
Salz und Pfeffer

SALATTÜRMLI UND TOMATEN „ROT“

1 grüner Kopfsalat
1 roter Kopfsalat
Fertigsauce fürs Blattwerk
500 g Cherry-Tomaten
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Vor dem Anbraten der Spiesse unbedingt Salattürmli und Tomatenwürfel auf allen Tellern anrichten. Mit den Spiessen belegen und in aller Ruhe servieren. Der Spiess schmeckt auch noch lauwarm.

Cherry-Tomaten-Beilage kann wunderbar zu einer Focaccia oder zu geröstetem Brot als Apéro gereicht werden.

FOCACCIA

500 g Weissmehl
1/2 Würfel frische Hefe
0.75 dl (je) Weisswein & Olivenöl
1.75 dl Wasser
Rosmarin, Salz

Alles zusammen zu einem Teig kneten, aufgehen lassen, ausbreiten, mit Olivenöl beträufeln, Salz und Rosmarin obendrauf und backen.

GEGRILLTES KALBSKOTELETT-RACK MIT KRÄUTERRISOTTO

MISE-EN-PLACE | Das Kalbskotelett- Rack mindestens eine Stunde vor dem Grillieren aus dem Kühlschrank nehmen. Für die Marinade Rosmarin und Knoblauch grob hacken, mit Olivenöl, Honig, Meersalz und Pfeffer vermengen. Für den Risotto Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie fein hacken und restliche Tomaten vom Salat beiseitestellen.

GRILL VORBEREITEN | Grill mit reichlich Kohle etwa 45 Minuten vor dem Grillieren anfeuern, damit eine schöne Glut entsteht.

ZUBEREITUNG | Kalbskotelett-Rack marinieren, Gartemperaturmesser einstecken und ab auf den Grill. Auf allen Seiten

scharf anbraten und danach Glut direkt unter dem Rack etwas beiseitschieben, damit es nicht anbrennt. Wenn Gartemperatur von 95˚C erreicht ist, vom Grill nehmen und mit Alufolie bedeckt einen Moment ruhen lassen. Der Garvorgang auf dem Grill kann durchaus 1.5 Stunden dauern. Wenn Gartemperatur am Rack von 50˚C erreicht ist, mit dem Risotto beginnen. Dazu Zwiebeln in Olivenöl im Wok anbraten, Reis dazugeben und mit Weisswein ablöschen, Einkochen lassen und laufend Bouillon unter regelmässigem Rühren aufgiessen. Zum Schluss Kräuter und Tomaten unterrühren.

8 Personen

KALBSKOTELETT-RACK UND MARINADE

2.5 kg Kalbskotelett-Rack
Knoblauch
1 Bd. frischer Rosmarin
Olivenöl
2-3 EL flüssiger Honig
Meersalz und Pfeffer

KRÄUTERRISOTTO

4 Tassen Risottoreis
2 rote Zwiebeln
Olivenöl
1 Liter Gemüsebouillon
2 dl Weisswein
1 Bd. glattblättrige Petersilie
1 Bd. Schnittlauch
(keinen Parmesan – der stiehlt den Kräutern die „Show“)

KARAMELLISIERTE ZIMTÄPFEL MIT VANILLEGLACE

8 Personen

4 Äpfel
4 EL Butter
2 EL fester Honig
Zimt
8 Kugeln Vanilleglace
frische Pfefferminze zum Garnieren

Äpfel schälen, entkernen und in gleich grosse Schnitze schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Butter im Wok zergehen lassen, Äpfel darin wenden und mit Honig und Zimt unter ständigem Rühren nicht allzu weich kochen.

Thunfisch-Krevetten-Spiess mit Salattürmli

Gegrilltes Kalbskotelett-Rack mit Kräuterrisotto

Karamellisierte Zimtäpfel mit Vanilleglace

Eine ganz besondere Assemblage

DUETT VOM WEINGUT BURKHART
KERNLING (MUTATION DES KERNERS) &
CAVE DU RHODAN **HEIDA** (SAVAGNIN BLANC)

Zur Feier ein dankbarer Rotes

MerSy CAVE DU RHODAN
MERLOT SYRAH BARRIQUE

Der geschätzte Aufräumer

MARC DE CORNALIN CAVE DU RHODAN
EAU DE VIE 41% IM BARRIQUE

www.unikat-magazin.ch

UNIKAT

DAS ABO FÜR MENSCHEN MIT GESCHMACK

Hier Abonnieren unter
www.unikat-magazin.ch
oder Bestellkarte weiter
hinten im Magazin ausfüllen.