

# Ein Verrückter greift aus Notwehr in die Tasten

«Anonyme Köche» von Claudio Del Principe ist eine der beliebtesten Koch-Sites im Internet

Würde man einem Gourmet Glauben schenken, der von sich sagt, dass er bei McDonald's oder im Ikea-Restaurant einkehrt, Kartoffelstock aus der Packung zubereitet oder Beutelsalat isst? Wohl kaum. Claudio Del Principe macht das. Und trotzdem würde keiner auch nur eine Prise an seiner kulinarischen Kompetenz zweifeln. Man braucht nur einen Blick auf sein Blog «anonymekoeche.net» zu werfen, um zu realisieren, dass hier ein Verrückter am Werk ist. Ein total Verrückter. Einer, der sich mit Leib und Seele dem Genuss verschrieben hat und von sich sagt, er sei süchtig – nach Kochen. Und beim Kochen lautet seine Maxime: den Geschmack eines Produktes so gut wie nur möglich und unverfälscht zur Geltung zu bringen.

Der Basler Werbetexter ist natürlich nicht der Einzige, der ein Foodblog betreibt. Es gibt mehr solche Seiten im Internet, als einem lieb ist. Doch «anonyme Köche» ist anders, besser. Ausgesprochen unterhaltsam. Originell und inspirierend. Die Website zeichnet sich durch ästhetische Bilder, überraschende Perspektiven und Seitenblicke aus. Del Principe erzählt gerne Geschichten, und was er erzählt, lesen wir mit Genuss. Zum Beispiel seine Ausführungen zur Analogie zwischen der italienischen Küche und dem Aufnehmen, Abmischen und Abspielen von Musik. Er bringt uns zum Lachen und zum Nachdenken. Vor allem aber ist er ehrlich und lässt nicht unerwähnt, wenn im Kochtopf einmal etwas misslingt, oder er bekennt sich, wie oben erwähnt, auch einmal zum Banausentum.

## Zum Nachdenken animieren

Nur eben schnell reinklicken? Mais non! Das funktioniert bei diesem Blog nicht. Garantiert bleibt man beim Lesen der Einträge hängen, scrollt nach unten, klickt sich weiter durch «Ravioli mit weissem Trüffel» und «Entenbrust auf Bramata-Polenta», kehrt mit Del Principe in Dieter Meiers «Ojo de Agua Weinkontor» in Zürich ein oder lässt sich vom Foodblogger zum Nachdenken über Importprodukte animieren. Und spätestens bei «Panna cotta mit Trauben-gelee» bekommt man garantiert Hunger. Aber auch Lust, in der Küche einmal etwas Neues auszuprobieren. Ein Rebhuhn zubereiten zum Beispiel. Nur: Wir haben im Gegensatz zum bloggenden Hobbykoch keine Nachbarn, die eben mal schnell ein Rebhuhn erlegen und es einem hinterher über den Gartenhag reichen. Was machen wir also? Warten, bis die Jagdsaison wieder eröffnet ist und beim Geflügelhändler Alfred von Escher in Zürich anrufen und eine Bestellung aufgeben?

Da dürfte das Zubereiten des Apfelstrudels schon leichter fallen. Unter der Überschrift «Inglorious Strudel Basterd» finden wir nicht nur ein Apfelkuchenrezept, sondern bekommen auch eine Analyse von Quentin Tarantinos Film «Inglorious Basterds» serviert. Der Kulinarikfanatiker Del Principe geht dabei dem knisternden Geräusch nach, das zu hören ist, wenn Hans Landa, Nazi-Oberst mit diabolischer Aura, gespielt von Christoph Waltz, sich einen Apfelstrudel einverleibt. Wir lesen dazu auf dem Blog: «Wenn er mit der Gabel einsticht oder ein Stück zwischen den Zähnen zermalmt, hat man das Gefühl, das Ding sei aus Porzellan. Es



Tatort Küche, Tatwaffen Küchenmesser und Tastatur: Foodblogger Claudio Del Principe aus Binningen (BL).

kracht und splittert nur so. Diese Szene hat mich so elektrisiert, dass ich beschlossen habe, nein, dass ich so besessen war, genau einen solchen Strudel zu backen.»

Jetzt allerdings essen wir keinen Apfelstrudel, sondern das Tagesmenu: Wir haben mit Del Principe im Restaurant Neumarkt in Zürich zum Mittagessen abgemacht. Hinterher gehen wir ins Café Schober Péclard, wo er uns zum Dessert einlädt. Das Lokal scheint nicht so sein Ding zu sein. Wir haben den Eindruck, dass er es, genau wie beim Essen, lieber puristisch mag.

## Bloggen statt andere ärgern

Während des Essens spricht Del Principe mit leiser Stimme. Er ist höflich, überlegt genau, bevor er antwortet, isst langsam. Wie ein leidenschaftlicher Koch und Gerne-Esser sieht der Baslerbieter mit italienischen Wurzeln eigentlich nicht aus. Eher wie ein figurbewusster Herrenchauffeur – keine Spur von Embonpoint oder anderen Anzeichen, die auf allfällige Völlerei

hindeuten könnten. «Warum betreiben Sie eigentlich dieses Foodblog?», fragen wir Del Principe. «Aus reiner Notwehr! Mein Arbeitskollege und ich haben in der Werbeagentur, wo wir arbeiteten, bevor ich mich selbständig machte, nonstop übers Kochen geredet. Wir sind damit unserem Umfeld grausam auf die Nerven gefallen. Wir mussten also ein Ventil finden, um unserer Leidenschaft nachzugehen, ohne dabei die anderen zu behelligen. Ein Blog ins Leben zu rufen, schien perfekt dafür.»

Heute gilt Del Principes Foodblog als einer der besten und beliebtesten im deutschsprachigen Raum. Nur: Anonym ist der eingefleischte Hobbykoch nicht mehr. Spätestens seit dem Erscheinen seines Buches im letzten Herbst ist Claudio Del Principe keine anonyme Stimme mehr im virtuellen Raum, sondern so etwas wie der Shootingstar der Szene. *Christina Hubbeling*

Das Buch von Claudio Del Principe ist unter dem Titel «Anonyme Köche» 2009 im GU-Verlag erschienen.

## Wein-Keller

Füllig



Peter Keller

Der Kanton Waadt ist stolz auf den Chasselas. Manchmal sorgt die Sorte für Überraschungen. Der Aigle Clos du Crosex Grillé 2008 von Bernhard Cavé und Philippe Gex aus dem Lavaux ist in einer Verkostungsrunde im Zürcher James Joyce Pub aufgefallen. Dabei handelt es sich um eine terrassierte, nach Süden ausgerichtete Einzellage mit einem kalkhaltigen Boden. Der unter der Bezeichnung «Aigle Grand Cru» lancierte Wein zeichnet sich durch ein schönes Bouquet mit mineralischen Noten, einer

gut integrierten Säure, einem mittleren Körper sowie einer schönen Fülle und Länge aus. **Bewertung: 16/20 Punkte.**

Aigle Clos du Crosex Grillé 2008, Bernhard Cavé, Philippe Gex, Fr. 22.20, bei Landolt Weine, Zürich, [www.landolt-weine.ch](http://www.landolt-weine.ch); weitere Tipps unter [www.nzz.ch/wein-keller](http://www.nzz.ch/wein-keller).

## Supplément

Balsam



Der Winter mit frostigen Temperaturen beherrscht seit einiger Zeit den Alltag. Da hilft oft nur ein wärmender Tee weiter – Balsam für Körper und Geist. Aus dem Hause Kneipp sind kürzlich drei neue Geschmacksrichtungen auf den Markt gekommen, etwa der aromatische «Kneipp Fit & Vital Kräutertee». Der Geschmack ist laut Eigendeklaration sorgfältig abgestimmt durch natürliche Aromen. Der Tee aus Kräutern, Zitronengras und Cranberry soll dem Körper neue Energie geben und die steifen Glieder beleben. Der Name Kneipp steht noch heute für naturheilkundliche Methoden, eine zeitgemässe Präventivmedizin und einen ganzheitlichen Lebensstil. (kep.)

Kneipp-Tees sind in grösseren Migros-Filialen erhältlich. 40 Gramm kosten Fr. 4.80.

## Auslese

Nützlich



Die Schweizer essen immer mehr Fisch. Für den ungetrübten Genuss – und zwar in jeder Beziehung – ist indes nicht nur absolute Frische, sondern auch ein bewusstes Einkaufsverhalten zwingend: Da gewisse Arten gefährdet sind, lohnt es sich, auf Umweltsiegel oder etwa das Label des Marine Stewardship Council (MSC) zu achten. Das neue Buch mit dem schlichten Titel «Fisch» des britischen Restaurant-Chefs Mitch Tonks gibt Tipps, stellt die wichtigsten Arten vor und listet 100 schmackhafte Fisch- und Meeresfrüchte-Rezepte auf. Ein nützliches, schön bebildertes Buch. (kep.)

Mitch Tonks: Fisch. Warenkunde und Kochschule. Christian-Verlag, München. Fr. 49.50.

## Das sind die besten Foodblogs

Nebst [www.anonymekoeche.net](http://www.anonymekoeche.net) (siehe Haupttext) zählen folgende Foodblogs zu den Leadern: [www.esskultur.at](http://www.esskultur.at). Das Blog von Katharina Seiser aus Wien. Sie ist sozusagen eine Seelenverwandte von Claudio Del Principe. [www.deliciousdays.com](http://www.deliciousdays.com) (auf Englisch). Hinter dieser professionellen Website steckt die aus München stammende, in den Vereinigten Staaten lebende Bloggerin Nicole Stich.

[www.nutriculinary.com](http://www.nutriculinary.com). Ein Foodblog «für bewusste Genieser» (Eigendefinition), geführt vom Foodstylisten und Gastrojournalisten Stevan Paul. <http://gourmetpilot.blogspot.com>. Das Blog mit den wohl schönsten Bildern wird vom in Frankreich lebenden Foodfotografen Jörg Lehmann unterhalten. [www.wineontherocks.com](http://www.wineontherocks.com). Das unkonventionelle Blog zum Thema Wein.



Gericht aus Del Principes Buch.

<http://lamiacucina.wordpress.com>. Das unterhaltsame Kochblog eines pensionierten Chemie-Ingenieurs. Für die Liebhaber der mediterranen Küche. <http://kuechentanz.blogspot.com>. Mit ihrer Website tanzt diese österreichische Bloggerin auf hohem Niveau durch die Küche. [www.davidebovitz.com](http://www.davidebovitz.com). Auf dem Blog des in Paris lebenden Amerikaners David Lebovitz findet man tolle Dessertrezepte.

Genuss