

in- und LIPO verlosen 2 Geschirrspüler von Siemens im Wert von CHF 3'270.–



SIEMENS



in-online.ch

Der Traum einer modernen Küche

Die trendige Farbkomposition dieser Einbauküche überzeugt mit Hochglanzfronten in intensivem Bordeaux und strahlendem Weiss – eine extravagante Zusammenstellung mit höchstem Designanspruch. Durch ihre komfortable Ausstattung (zum Beispiel Grossraum-Auszüge mit Softeinzug und Schwenklappen-Hängeschränke) lässt sie keine Kochwünsche offen. Die Edelstahl-Einbauspüle sowie die Progress-Markenelektrogeräte aus dem Hause Electrolux komplettieren dieses attraktive Angebot.

Erhältlich bei LIPO für CHF 6'499.– oder 60 x CHF 157.55. Ca. 120+300 cm breit.
Aufpreis für voll integrierten Geschirrspüler: CHF 499.–
www.lipo.ch



Mehr Küche fürs Geld!

Wie heisst das Motto von LIPO-Küchen?

101611

a) Richtig kochen mit LIPO! b) Besser kochen geht nicht! c) Mehr Küche fürs Geld!

Frau Herr Name Vorname

Beruf E-Mail

Strasse/Nr. Telefon / - -

PLZ/Ort Geburtstag

Bitte füllen Sie den Talon in Grossbuchstaben aus und verwenden Sie einen schwarzen oder blauen Kugelschreiber.

Einsendeschluss: 21. Mai 2010. Zur Teilnahme senden Sie diesen Talon an IN-Media AG, Postfach 10, CH-7013 Domat/Ems. Oder Sie gehen auf die Internetseite www.in-online.ch. Dort finden Sie viele weitere Informationen.

Teilnahmebedingungen: Mindestalter 16 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. Mitarbeitende der IN-Media AG sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner/innen werden persönlich benachrichtigt. Mit der Teilnahme an diesem Wettbewerb erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Daten zu Marketingzwecken an Dritte weitergegeben und von diesen genutzt werden können. Dieses Einverständnis kann jederzeit widerrufen werden durch eine schriftliche Erklärung an IN-Media AG, Via Zups 2, 7013 Domat/Ems oder via E-Mail an optout@in-media.ch.

Kochmama der Nation

Annemarie Wildeisen im Interview



Annemarie Wildeisen: «Ich koche und esse immer noch sehr gerne»

Annemarie Wildeisen (64) ist Mutter dreier erwachsener Kinder, Kochbuchautorin, Chefredaktorin des Magazins «Kochen» und bekannt aus vielen TV-Kochsendungen. Im Interview mit IN spricht die Leiterin einer Kochschule in Bern über ihre grosse Leidenschaft.

IN: Frau Wildeisen, für viele Schweizerinnen und Schweizer sind Sie die «Kochmama der Nation» – mögen Sie diesen Ausdruck?

Jein. Auf der einen Seite ist er sehr schön, denn er zeigt, dass ich einen gewissen Ruf habe. Viele Leute meinen diesen Ausdruck auch ernst – dann ist das eine Verpflichtung. Auf der anderen Seite klingt «Kochmama» etwas behäbig und ist sicher auch ab und zu ironisch gemeint.

Wie entdeckten Sie Ihre Leidenschaft fürs Kochen?

Ich habe schon als Kind gern gegessen, Rezepte gesammelt und viel gekocht. Meine Mutter war als Politikerin oft auswärts engagiert, und mein Vater war kein begnadeter Koch. Da mussten wir Kinder uns selber arrangieren. Beruflich wurde Kochen dank der Zusammenarbeit mit der Spitzenköchin Agnes Amberg zum Thema. Ich war damals Journalistin beim «Badener Tagblatt» und bestritt mit Agnes Amberg jeweils eine Doppelseite mit Rezepten und Warenkunde. Später arbeitete ich vier Jahre als leitende Journalistin für Betty Bossi und eröffnete dann eine eigene Kochschule in Bern.

Heute sind Sie Chefredaktorin des Magazins «Kochen», haben eine eigene TV-Sendung, schreiben Kochbücher und geben Kurse. Kommen Sie da privat auch noch zum Kochen?

Ich habe den schönsten Beruf der Welt, weil ich mich mit Kochen beschäftigen darf. Ja, ich koche und improvisiere auch privat noch sehr viel und esse nach wie vor sehr gerne.

Was mögen Sie denn besonders am Kochen?

Kochen ist sinnlich, kreativ und kommunikativ. Das Resultat vereint die Leute am Tisch. In meiner Familie war das Essen immer sehr wichtig, das Abendessen war uns heilig. Meinungsverschiedenheiten wurden am Tisch ausgeräumt, und das Essen stimmte versöhnlich.

Wie sieht eine ideale Kücheneinrichtung für Sie aus?

Kochen kann man in jeder Küche, wenn der Kochherd und der Backofen funktionieren. Die restliche Kücheneinrichtung hat viel mit eigenen Ansprüchen und mit Bequemlichkeit zu tun. Ich persönlich möchte nicht auf meine Induktionsplatten verzichten. Induktion ist eine der tollsten Erfindungen, die es je gab. Induktion ist schneller als Gas und viel feiner regulierbar.

Wie würden Sie Ihre eigene Küche bezeichnen – alltagstauglich und unkompliziert?

Ja. Unser Motto heisst: Jeden Tag geniessen. Wer meine Rezepte nachkochen will, muss nur lesen können und vielleicht etwas Zeit investieren, wenn er ungeübt ist. Das Beschreiben des richtigen Ablaufs und das Erklären der Vorgänge ist mir sehr wichtig. Das schönste Kompliment, das mich zu Tränen rührte, machte mir unlängst ein alter Mann. Er sagte, ich hätte ihm das Leben gerettet. Seine Frau habe ihm am Sterbebett gesagt, er müsse ja künftig selber kochen, er solle sich an meine Bücher halten. Das habe sich bestens bewährt.

Welcher Küche gilt ihre persönliche Vorliebe?

Der italienischen! Sie ist praktisch, schnörkellos und authentisch und wurde von den Mamas und Hausfrauen geprägt. In Italien isst man mit Freude – und das ist wunderschön.

Das Frühlingmenü von Annemarie Wildeisen

Vorspeise*: Eier-Kresse-Tatar

Hauptgang: Pouletwürfel an Knoblauch-Sherry-Sauce

Dessert*: Leichte Erdbeercreme

Hauptgang, Zutaten für 4 Personen

4	grosse Knoblauchzehen	2-3	Esstöffel Olivenöl
1	Bund glattblättrige Petersilie	1,5 dl	trockener Sherry
1	Teelöffel edelsüßer Paprika	2 dl	Hühnerbouillon
	Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2	Lorbeerblatt
500 g	Pouletbrüstchen		einige Tropfen Zitronensaft zum Abschmecken

Zubereitung

1. Die Knoblauchzehen schälen, jedoch ganz belassen. Die Petersilie fein hacken und in eine kleine Schüssel geben.
 2. In einer mittleren Schüssel Paprika, etwa 0,5 Teelöffel Salz und 10 Umdrehungen Pfeffer aus der Mühle mischen.
 3. Jedes Pouletbrüstchen je nach Grösse vierteln oder sechsteln.
 4. Die Pouletwürfel in die Schüssel mit der Gewürzmischung geben und rundum darin wenden.
 5. In einer mittleren, eher weiten Pfanne das Olivenöl erhitzen. Die Knoblauchzehen darin etwa 2 Minuten anbraten. Herausnehmen und beiseite legen. Die Pouletwürfel hineingeben und rundum insgesamt etwa 3 Minuten anbraten. Dann den Sherry dazugießen und alles kräftig aufkochen. Die Bouillon sowie die Lorbeerblätter beifügen und alles zugedeckt auf mittlerem, dann eher kleinem Feuer 10 Minuten kochen lassen.
 6. Inzwischen die beiseite gelegten Knoblauchzehen durch eine Knoblauchpresse direkt zur Petersilie drücken und gut mischen. Diese Mischung zur Sauce geben und alles nochmals 10 Minuten sanft kochen lassen. Am Schluss die Sauce mit einigen Tropfen Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer abschmecken.
- Als Beilage passen Reis oder in Olivenöl gebratene kleine Schalenkartoffeln sowie gedünstete Erbsen oder Spinat.



*Rezept für die Vorspeise und das Dessert des Frühlingmenüs auf: