



BLICKPUNKT

«Einfach besser kochen als andere»

Der Koch Angelo Meloni hat hohe Ansprüche an sich und seine Arbeit. Im Löwen in Elgg zelebriert er mit Leidenschaft die spanische Küche.

ELGG – «Arbeiten ist das, was ich am besten kann», sagt Angelo Meloni, der seit zwei Jahren im Löwen in Elgg wirtet. «Die Arbeit ist meine Vitaminspritze, sie ist mir ein Vergnügen.» Freizeit hat der Sohn eines italienischen Gastarbeiters und einer Bernerin bereits in jungen Jahren nur wenig gehabt. «Meine Eltern waren nicht wohlhabend, und daher habe ich viel gejobbt», erzählt er. Arbeit fand er unter anderem in einer Fischhandlung, die sich gleich gegenüber seinem Elternhaus in Walchwil befand. Für sie hat er nach der Schule Bestellungen ausgeliefert und dabei die Küchen mancher Restaurants betreten. «Die Köche mit ihren hohen weissen Mützen haben mir imponiert», erinnert er sich. «Sie waren Respektspersonen – freundlich und kreativ.»

Meloni entschied sich daher für eine Lehre zum Koch und traf im Sternen in seiner Gemeinde auf einen begnadeten Lehrmeister. «Er konnte mir ein Fünkli geben», sagt er und meint damit jene Leidenschaft fürs Kochen, die ihn bis heute erfüllt und die er auch gerne weitergibt. «Du musst einfach besser kochen als andere», das habe er in seiner Ausbildung gelernt. Noch heute liebt er diese dauernde Herausforderung und ist stets für seine Gäste da. So steht er schon mal länger am Herd, um eine muntere Runde beispielsweise

se nach einer Theatervorstellung mit einer Paella zu verwöhnen. Und selbst während der nachmittäglichen Zimmerstunde geht er in die Küche, wenn jemand seinen Hunger stillen möchte. Das sei selbstverständlich, betont er. Das Wichtigste seien immer die Gäste, sie seien das Kapital, und sie gelte es zu verwöhnen. «Alles, was man gibt, kommt früher oder später zurück», sagt er, verwehrt sich aber gegen berechnendes Verhalten. Gastfreundschaft müsse von Herzen kommen. Alles andere schade seinem Berufsstand, betont er.

Paella und viel Fisch

Meloni hat sich der spanischen Küche verschrieben, weil er sie für «eine der besten der Welt» hält. Er kocht viel Fisch und Meeresfrüchte. Zu seinen Spezialitäten zählen aber auch währschaftige Fleischgerichte wie ein Kalbskotelett, «Mistkratzerli» oder Lammrücken-Medaillons. Für neue Kreationen lässt er sich unter anderem im Internet inspirieren. Dort findet er Ideen, die er dann nach seinen eigenen Vorstellungen umsetzt. Manchmal haben zudem Gäste einen speziellen Menuwunsch, den er gerne erfüllt.

Der Koch legt grossen Wert auf eine einwandfreie Qualität seiner Produkte, die er zum Teil im Dorf bezieht. Ist diese nicht gegeben, lässt er Waren zurückgehen und sucht das Gespräch mit den Lieferanten. Ebenso wichtig ist ihm eine gediegene Esskultur. «Leute, die sich nur den Magen füllen wollen, kommen nicht zu mir», sagt der 46-Jährige. Freude an gutem Essen und einer stillvollen Atmosphäre müsse schon vorhanden sein.

Ein Mal pro Woche geht Meloni mit seiner Familie selbst auswärts essen, wobei immer ein Familienmitglied das Restaurant auswählen darf. So kommt es ab und zu vor, dass er seiner elfjährigen Tochter zuliebe in einer Fast-Food-Kette zu Gast ist. «Einen Hamburger, der nach Karton schmeckt» isst er dann allerdings nicht. «Alles, was günstig ist, schmeckt halt auch so», meint er. Zu seinen Lieblingsspeisen gehören Suppen und einfache Gerichte wie zum Beispiel eine Blutwurst mit Salzkartoffeln.

Der Vater ist ein Vorbild

In Elgg hat sich Angelo Meloni, der davor das Restaurant Gambrius in Winterthur führte, gut eingelebt. «Ich bin überglücklich, dass ich hier gelandet bin», sagt er. Die Elgger gälten zwar als «sturi Grinde», sie seien jedoch in verschiedenen Sparten erfolgreich und sehr ehrgeizig. Darin gleiche er ihnen. «Nur wer Überdurchschnitt-



Steht aus Leidenschaft in der Küche: Angelo Meloni an der Arbeit. Bild: Heinz Diener

liches leistet, wird entsprechend belohnt», ist er überzeugt. Stets ein Vorbild war ihm sein Vater. «Er arbeitete zwar nur als Hilfsarbeiter, war in seinem Betrieb aber der Beste.» Meloni bewundert denn auch alle, die mehr leisten als der Durchschnitt. Musical-

KOCH AUS DER REGION

ANGELO MELONI wirtet seit zwei Jahren in Elgg

darsteller oder ein brillanter Politiker ebenso wie einige seiner Gäste, die etwa täglich joggen gehen oder sich sonst stark engagieren.

«In meinem Beruf muss man sehr solid sein», erzählt er weiter. Das Gastgewerbe biete zahlreiche Verlockungen wie das Glücksspiel, Alkohol oder ein ausschweifendes Nachtleben.

«Ein glückliche Familie bewahrt einem vor solchen Süchten», sagt er. Bei Wirten ebenso verbreitet sei die Gier nach Geld. «Ich war eine Zeit lang auch auf Kohle aus», gibt er unumwunden zu.

Doch nachdem er infolge eines Töfzufalls beinahe gestorben wäre, haben sich seine Werte gewandelt. So sind ihm heute die Natur, Menschen, Leidenschaft und Liebe das Wichtigste – eine Haltung, die man ihm im Gespräch anmerkt und die ihn sympathisch macht. Seinen Ehrgeiz und den Drang nach Perfektionismus hat er indes nicht verloren. «Ich habe immer ein Ziel vor Augen», sagt er.

LEVELINE RUTZ

Das Restaurant Löwen in Elgg

Ist am Montag, Dienstag, Donnerstag und Freitag von 9.00 bis 24.00 Uhr geöffnet. Am Mittwoch ist Ruhetag. Samstag ab 17.30, Sonntag bis 17.00 Uhr.

www.loewen-elgg.ch

INKÜRZE

Falsche Öffnungszeiten

Das Restaurant «Kreutz» in Allenwinden hat donnerstags und freitags geschlossen und nicht mittwochs und donnerstags, wie im «Katzensprung» vom 3. Februar geschrieben. (ldb)

Vom Schönheitsvirus befallen

Kaum eine Frau ist mit ihrem Aussehen zufrieden. Irgendetwas gibt es immer auszusetzen. Doch sind es die richtigen Ideale, denen Teenager genauso hinterherjagen wie reifere Frauen? «Nein», findet die deutsche Autorin Sandra Heim und bezeichnet übersteigerten Schönheitswahn als «Meerfrauenvirus». Dieser vermittele ein ungutes Körpergefühl und schränke die Lebensqualität massiv ein. Sandra Heim analysiert psychologische und gesellschaftliche Ursachen dieses Virus und zeigt Wege aus der Schönheitsfalle auf. «In einer Welt, die dem schönen Schein zu Füssen liegt und in der «perfekte» Frauenkörper als Werbeflächen, Prestigeobjekte und Druckmittel benutzt werden, haben wir nichts verloren – und alles zu gewinnen», schreibt sie. (eru)

Das Meerfrauenvirus

Sandra Heim, Nymphenburger-Verlag, Fr. 23.50

Eine Plattform für Mode und Design

ZÜRICH – Trendboulevard nennt sich die Messe für Architektur, Design und Mode, die an Ostern bereits zum dritten Mal in den Industriehallen des Zürcher Maag-Areals stattfindet. «Eine Expo im Taschenformat» ist die Vision der Organisatoren. Auf über 4000 Quadratmetern werden rund 80 Aussteller – darunter das renommierte Architekturbüro Drexler Guinand Jauslin sowie die Modelabels Trophäe, Laundryclub und Naketano – ihre Arbeiten vorstellen. Die einmonatige Anmeldefrist für Aussteller läuft noch bis Ende Februar. Die Messe dauert vom 5. bis 9. April. (ldb)

www.trendboulevard.ch



REZEPT VON ANGELO MELONI

Gambas al ajillo

(Crevetten mit Knoblauch)

Zutaten für 2 Personen:

- 4 Esslöffel kalt gepresstes Olivenöl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Paprika
- ½ Messerspitze Peperoncini
- 2 Esslöffel gehackte Petersilie
- 4 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Die Crevetten in einer Teflonpfanne mit dem Knoblauch (in feinen Scheiben) im Olivenöl anbraten. Paprika, Salz und Peperoncini beifügen. Eine hitzebeständige, kleine (Eier-)Pfanne auf dem Feuer erhitzen. Sobald der Knoblauch langsam Farbe annimmt, mit der gehackten Petersilie anrichten. Sofort brutzelnd servieren.

AKTUELLE KOCHBÜCHER

Rezepte für Könner

«Entenleber mit schwarzen Oliven und Kakao auf Sojabett», «Kartoffel-Lasagne mit Scampi-Ragout auf Zitronensauce» und «Gekochte Taube mit Ingwer und Linsensalat an einer Vinaigrette aus schwarzen Trüffeln». So und ähnlich klingen die Rezepte, die der Japaner Keisuke Nakamoto in seinem Kochbuch weitergibt. Wie es die Namen bereits verraten, sind seine Kochideen nicht für alle Hobbyköche geeignet. Über ein gewisses Können muss bereits verfügen, wer die anspruchsvollen und aufgrund der Zutaten eher teuren Gerichte nachkochen möchte. (eru)

Die besten Rezepte von Keisuke Nakamoto
Ristorante Segreto
Brunner-Verlag
Fr. 34.80

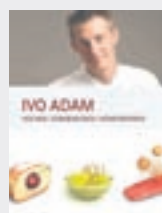


Clever kombinieren

Als Kind hat Ivo Adam gerne mit Legosteinen gespielt, heute kocht er lieber, wenn auch nach demselben Prinzip. Aus einzelnen Komponenten baute er ansprechende Gerichte zusammen, die nach Belieben verändert werden können. Wie das geht, zeigt der mehrfache Kochweltmeister in seinem neuesten, modular aufgebauten Kochbuch. In einem Teil erklärt er, wie die einzelnen Bestandteile gekocht werden, in einem zweiten, wie sie sich kombinieren lassen. Beigelegt ist zudem eine lehrreiche DVD mit zwei Kochsendungen. Modern sind auch die Illustrationen, die auf dem Computer entstanden sind. (eru)

Ivo Adam

Kochen, kombinieren, komponieren
Ivo Adam, Werd-Verlag,
Fr. 98.–



Essen, was gesund ist

Wie man gesund und zugleich schmackhaft kochen kann, legt «Gesund geniessen» von Betty Bossi dar. Das Buch bietet Ideen für ausgewogene Suppen, ein vitaminreiches Frühstück sowie Hauptgerichte mit Fisch oder Geflügel. Vorschläge wie «Frühlingssuppe», «Mango-Müesli» oder «Ofenkartoffel mit grünen Spargeln» klingen verlockend und verleiten dank den schönen Fotos zum Nachkochen. Daneben erklärt das Buch jedoch auch, wie bekannte Gerichte fettarm zubereitet werden können. Statt reichlich Béchamel-Sauce verwendet man für die «Lasagne légère» beispielsweise eine Sauce aus Milchdrink. Und beim Dessert setzt man am besten auf Früchte. (eru)

Gesund geniessen

Betty Bossi, Fr. 19.90

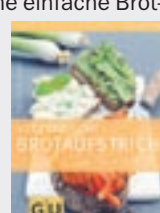


Etwas Leckereres aufs Brot

Wer vegetarisch isst, hat in Restaurants und bei Einladungen meist eine viel kleinere Auswahl als Fleischesser. Auch bei Sandwiches ist das Angebot oft schmal und beschränkt sich auf Füllungen aus Käse oder Kräuterquark. Neue Ideen liefert das kleine GU-Kochbuch «Vegetarische Brotaufstriche». Wie wäre es beispielsweise mit einer Tortillacreme aus roten Bohnen? Oder mit einer orientalisches angehauchten Dattel-Curry-Paste? Die Aufstriche sind schnell gemacht und können meist zwei oder mehr Tage aufbewahrt werden. Sie sind für eine einfache Brotmahlzeit eine echte Bereicherung. (eru)

Vegetarische Brotaufstriche

Cornelia Trischberger
Gräfe und Unzer, Fr. 9.10



Ein Kunstwerk zum Schenken

Allein wegen seiner reizvollen Gestaltung fällt einem das Buch «Nudeln» von Guy Martin auf. Unter einer Zellophanfolie verbirgt sich ein ungewöhnliches Format, es ist sehr hoch und schmal. Das Cover enthält weder den Titel noch den Namen des Autors. Es besteht bloss aus einer Aufnahme von ungekochten Teigwaren und wirkt daher sehr stilvoll, womit sich das Buch als Geschenk bestens eignet. Ebenso attraktiv sind die 100 Rezeptideen rund ums Thema «Pasta». «Spaghetti mit Kürbisjus», «Buchweizen-Pappardelle mit sautiertem Gemüse» und «Lasagne mit Mango und Himbeeren» machen direkt Hunger. (eru)

Nudeln, Pasta, Pâtes

Guy Martin
Gerstenberg-Verlag
59.90

