

«Ich koch nie nach Rezept»

Ingeborg Pils ist eine der renommiertesten Kochbuch- und Gastro-Autorinnen. Die 59-jährige Münchnerin engagiert sich für eine regionale, naturnahe Küche. Für woman's hat sie 25 Fragen rund ums Essen und Genießen beantwortet.

Interview: Nicole Amrein

1. Wo haben Sie Kochen gelernt?

Das kleine Koch-Einmaleins habe bei meiner Mutter und meiner Oma gelernt, die beide nicht nur gute, sondern auch begeisterte Köchinnen waren. Auf meinen späteren Reisen habe ich dann immer gerne in fremde Küchen und Kochtöpfe geschaut – und tue das heute noch.

2. Was darf in Ihrer Küche nie fehlen?

Neben den Basics wie Olivenöl, Meersalz und Gewürzen sind bei mir immer italienische Pasta, Parmesan, Knoblauch und Tomaten vorrätig. Das gibt mir die wohlthuende Sicherheit, in Schaffens- und Lebenskrisen zumindest einen Teller Pasta zu haben.

3. Was findet man nie in Ihrer Küche?

Gänsestopfleber, Fertiggerichte, Geschmacksverstärker, Saucenbinder und Margarine werden Sie vergeblich in meiner Küche suchen.

4. Ihre Henkersmahlzeit?

Ein großes Glas sehr alter Armagnac. Denn Essen könnte ich in einer solchen Situation nicht mehr.

5. Bevorzugen Sie Rotwein oder Champagner?

Das kommt ganz auf die Begleitung und den Anlass an. Für ein philosophisches Gespräch mit Freunden wähle ich den Rotwein, für prickelnde Momente den Champagner.

6. Können Frauen besser kochen als Männer?

Ein ganz klares Nein. Aber auch der Umkehrschluss ist falsch. Kochen und Genießen ist geschlechtsneutral.

7. Was würden Sie zwar kochen, aber selber nie essen?

Ich würde nichts kochen, was ich nicht auch selbst zumindest probieren möchte.

8. Trinken Sie Wasser mit oder ohne Kohlensäure?

Am liebsten stilles Wasser mit einer Scheibe frischem Ingwer.

9. Welches Ihrer Rezepte möchten Sie patentieren lassen?

Den Weihnachtsstollen. Das Ur-Rezept ist

mehrere Generationen alt und wird immer von der Mutter an die Tochter weitergegeben. Und jede Bäckerin verbessert es noch ein wenig.

10. Backen Sie Ihr Brot selbst?

Ich backe nur an Weihnachten. Mein Brot kaufe ich beim Bio-Bäcker, der kann besser backen als ich.

11. Wissen Sie immer, was Sie für die Familie kochen wollen?

Nein – und die Familie weiß leider auch nicht immer, was sie essen will. Das macht es doppelt schwer.

12. Kochen Sie nach Rezept?

Ein bekannter Koch hat einmal gesagt, ein Rezept sei nur ein Notenblatt, eine Vorgabe, die jeder auf seine ganz persönliche Weise interpretieren kann und soll. So verstanden koche ich auch nach Rezept.

13. Essen Sie Tiefkühlkost?

Nur sehr selten. Ich wohne einige Minuten vom Münchner Viktualienmarkt entfernt, →



dort finde ich alles, was ich zum Kochen brauche, frisch und in guter Qualität.

14. Was machen Sie aus Eiern, ein paar Karotten, einer Stange Lauch, Milch und altem Brot?

Eine Gemüsequiche. Mit etwas Glück finde ich noch ein Stück Bergkäse und frische Kräuter im Kühlschrank, dann schmeckt die Quiche perfekt.

15. Welches ist für Sie die wichtigste Mahlzeit am Tag?

Ganz klar das Frühstück, zu dem außer frischem Obst, Joghurt und Tee auch die Tageszeitung und eine Stunde Zeit gehören. Wenn das Frühstück ausnahmsweise einmal ausfallen muss, bin ich den ganzen Tag ziemlich schlecht gelaunt.

16. Was schmeckt Ihnen besser: belgische oder Schweizer Schokolade?

Eine schwierige Frage. Ich habe einige Zeit in Brüssel gelebt und die belgischen Pralinen sehr schätzen gelernt. Allerdings waren die Pralinés, die ich vor kurzem in Lausanne genascht habe, mindestens ebenbürtig.

17. Ist Genussfähigkeit angeboren?

Ich bin davon überzeugt, dass die Fähigkeit zum und die Freude am Genuss bereits in der Kindheit erlernt wird. Wer in einer genussfeindlichen Umgebung aufwächst, wird sich später nur sehr schwer zum lebensfrohen Genießer entwickeln.

18. Was geben Sie immer ins Pasta-Wasser?

Meersalz und auf keinen Fall einige Tropfen Öl, wie manche Kochbücher immer noch empfehlen.

19. Kochen Sie mit Olivenöl?

Ein ganz klares und überzeugtes Ja. Ich habe immer vier bis fünf verschiedene Sorten zuhause.

20. Welches Kochbuch ist Ihnen das Liebste?

Das alte handgeschriebene Kochbuch meiner schwäbischen Großmutter. Es enthält nicht nur alle Lieblingsrezepte meiner Kindheit, sondern auch eine Menge teilweise sehr skurriler Haushaltstipps.

21. Was würden Sie nie selber machen, sondern kaufen es?

Essig und Senf. Hier gibt es so fantastische Produkte, da lohnt sich für mich das Selbermachen nicht. Und für das Ansetzen eines guten Balsamicos über mehr als ein Jahrzehnt fehlt mir ehrlich gesagt auch ein wenig die Geduld.

22. Wann waren Sie das letzte Mal bei Mc Donalds?

Vor einigen Monaten. Ein bis zwei Mal im Jahr kaufe ich mir einen Hamburger mit Tomaten und Käse und einer Portion Pommes frites. Danach bin ich wieder lange Zeit immun für Junk-Food-Versuchungen.

23. Was macht Sie in Restaurants wütend?

Am meisten ärgere ich mich darüber, wenn ich angelogen werde. Hausgemacht heißt bei mir immer noch, dass der Koch das komplette Gericht selbst zubereitet und nicht nur die Verpackung geöffnet hat. Und ich finde es ärgerlich, wenn man vor lauter Dekoration und Garnierung das eigentliche Gericht kaum findet und schmeckt. Ich liebe die einfache und ehrliche Küche.

24. Ihr Vorbild in der Küche?

Vincent Klink, ein schwäbischer Sternekoch, der bodenständig mit regionalen Produkten kocht, wunderbare Bücher schreibt und mit viel Freude musiziert. Und der Schweizer Koch Oskar Marti, der ebenso wie Vincent Klink vehement und mit viel Herzblut für anständige Produkte und eine saisonale Kü-

che eintritt. Seine Cocolino-Kinderkochschule finde ich ebenfalls fantastisch.

25. Wofür verwenden Sie Kreuzkümmel?

Frisch im Mörser zerstoßen nehme ich Kreuzkümmel gerne zum Würzen von Fisch, Meeresfrüchten und Gerichten mit Couscous und Bulgur. •

Zur Person

Ingeborg Pils ist Fachjournalistin und Autorin. Sie arbeitet für überregionale Zeitungen und Zeitschriften sowie für internationale Buchverlage. Seit 1989 hat sie ein eigenes Redaktionsbüro in München. Mit ihrem Team schreibt sie kulinarische Bücher und Reportagen. Sie ist Mitglied im renommierten Food Editors Club (FEC) und Fördermitglied von Slow Food. www.ingeborg-pils.de

Das Manuscriptum

Das Manuscriptum Handbuch der Lebensmittel ist eine Umfassende Lebensmittelkunde zum Nachschlagen und Lesen – wie auch eine kritische Bestandsaufnahme des jetzigen Zustands unserer Nahrungsvorsorgung. Manuscriptum Verlagsbuchhandlung, 2007

Italien

Italien. Die landestypische Küche. Das reich bebilderte Buch gibt Einblick in die Kochtraditionen der 20 italienischen Regionen und einen Überblick über die Vielfalt der italienischen Weine. Die rund 400 Rezepte spannen einen kulinarischen Bogen von der einfachen Landküche bis zu den raffinierten Kreationen der großen Städte. Parragon Verlag. Erscheinungstermin September 2008

INSERAT FEHLT NOCH