

Die Spionin, die Guetsli liebt

Auf der Bühne hat sie das Wort, am Herd die «Saisonküche». Vorhang auf für Satu Blanc, die Schauspielerin, und Janine Neininger, die Köchin. Applaus fürs Kaffee-Haferflocken-Gebäck!

Leuchtend sind ihre blauen Augen, zierlich die Erscheinung, einfühlsam die Stimme. «Herzlich willkommen über den Dächern von Basel», begrüsst die Schauspielerin Satu Blanc (42) «Saisonküche»-Köchin Janine Neininger. Alle Wege führen nach Basel. In die Altstadt führt das Tram, zu Rathaus und Martinskirche führt der Blick aus Satu Blancs Küche. «Schön ist es hier», sagt die Köchin und legt die Zutaten bereit.

«Papst Eugen IV. schickt seinen Kardinal Salvatore di Schifanoia aus Rom nach Basel. Dieser soll dort in seinem Namen für Ordnung sorgen», erzählt die Schauspielerin über ihre aktuelle Rolle im Stück «Die Spionin aus Rom». «Für Ordnung muss ich nicht sorgen, aber für die Umsetzung des Rezepts», antwortet Janine Neininger, die mit dem Wallholz die Kaffeebohnen zermalmt. Was für eine Inszenierung für «Guetsli».

Ein bürgerliches Trauerspiel und eine beschäftigte Köchin

National bekannt wurde Satu Blanc mit ihrer Rolle als Lydia Welte-Escher, die als Tochter des berühmten Eisenbahnpioniers Alfred Escher zu den reichsten Frauen der Schweiz gehört hat und 1891 freiwillig in den Tod ging.

«Falls der liebe Gott nicht den Takt hat, mich abzurufen, wenn ich hienieden nichts mehr zu thun habe, so habe ich ihn», zitiert sie die Frau. Auf der Bühne lässt Satu Blanc das Leben von Lydia Welte-Escher Revue passieren: «Dabei werden dem Publikum die Gedanken einer Frau enthüllt, die an der grossbürgerlichen Welt, in die sie hineingeboren wird, zu Grunde geht», sagt die Schauspielerin mit entsprechender Mimik zu Janine Neiniger, die froh ist, mit dem Gebäck beschäftigt zu sein. «Jemand Kaffee?», fragt Satu Blanc lachend. Mit Märchen hat sie begonnen auf der Bühne zu stehen, und während



Kochen mit der «Saisonküche»

Hopp und Zack. Backen leicht gemacht. «Saisonküche»-Köchin Janine Neininger zeigt es, Satu Blanc macht es.

Aufgetischt

■ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Früchte, Käse, Haferflocken, Knäckebrötchen.

■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Täglich, um zu überleben. Was lebt, isst.

■ Kochen ist für Sie ...

... ein notwendiges Übel. Backen tue ich allerdings sehr gerne.

■ Was würden Sie nie essen?

Fleisch esse ich nicht. Dafür Fisch.

■ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Persönlichkeiten lasse ich in Ruhe. Am liebsten esse ich mit meinem Partner. Immer wieder.





Mit Nascherei und Kaffee lernt es sich besser. Theater-schauspielerin Satu Blanc macht es vor.



Wenige Zutaten, viel Aroma: Voraussetzung für dieses Rezept ist etwas Muskelkraft beim Zermahlen der Kaffeebohnen. Auch die Queen schätzt die Guetsli zum Afternoon Tea, liest man.

zehn Jahren hat sie eine illustre Gästeschar mit einem theatralen Spaziergang durch Basel geführt. Dabei hat sie die Druckerfrau Anna Katharina gespielt, die über Basels ruhmvolle Zeit sprach, als Erasmus von Rotterdam und Hans Holbein sich in der Stadt am Rhein niederliessen. «Aber heute hat sich eine Zürcher Köchin in Basel niedergelassen – und die Kaffee-Haferflocken-Guetsli kommen gut», sagt Janine Neiniger.

«Kippis» bedeutet Prost und ist finnisch – Kräutertee ist ihr lieber

Die Mutter von Satu Blanc ist Finnin, der Vater Schweizer. Da liegt einem die Frage auf der Zunge, was es mit dem finnischen Wodka und Kaviar auf sich habe. «Da muss ich passen, Trinkgelage sind mir fremd. Am Abend mag ich zum Essen ein Glas Wein. Und Kaviar kann ich mir nicht leisten», sagt Satu Blanc mit ernster Miene, deren Mundwinkel ins Schmunzeln wechseln. Was jetzt? «Nein wirklich, ich werde dem finnischen Klischee nicht gerecht. Ich bevorzuge Kräutertee, und das gleich literweise», ergänzt Satu Blanc.

Während dreier Jahre lebte sie in Rom und wurde von ihren italienischen Mitbewohnern kulinarisch verwöhnt. «Ist Rom nicht die Stadt der Innereien?», fragt die «Saisonküche»-Köchin. «Ich habe mich mit Pasta, Pizza und Fisch durchgeschlagen. Den Innereien und den Touristen bin ich aus dem Weg gegangen», sagt Satu Blanc.

«Nach Jahren in Städten ziehen wir vielleicht aufs Land. Dann werde ich Selbstversorgerin. Allerdings bezweifle ich, ob ich solch gute Guetsli herstellen kann», sagt die Spionin aus Rom. Eine Charmeurin auch noch!

Text Martin Jenni
Bilder Marco Aste

www.satublanc.ch

«Die Spionin aus Rom» wird noch am 19. und 20.10.2011 im Kellertheater zum Isaak und «Die letzten Stunden der Lydia Welti-Escher» im Kellertheater im Lohnhof im November und Dezember 2011 in Basel aufgeführt.

Kaffee-Haferflocken-Guetsli



ZUTATEN
25 g ganze Kaffeebohnen
0,5 dl frischer Espresso
100 g Honig
1 Ei
120 g feine Haferflocken
100 g Rosinen
40 g Mehl

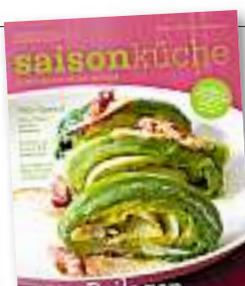
Zubereitung

1 Kaffeebohnen in einen Tiefkühlbeutel geben und mit dem Wallholz grob zerstoßen. Espresso, Honig und Ei verrühren. Kaffeebohnen, Haferflocken, Rosinen und Mehl begeben und mischen.

2 Backofen auf 180 °C vorheizen. Bleche mit Backpapier belegen. Je 1 TL Teig auf das Backpapier setzen. Guetsli in der Ofenmitte ca. 8 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech heben und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Tipp: Guetsli in Dosen füllen und kühl aufbewahren.

Ergibt ca. 50 Stück
Zubereitung
ca. 40 Minuten
+ ca. 8 Minuten
backen pro Blech
Pro Stück ca.
1 g Eiweiss,
0 g Fett,
5 g Kohlenhydrate,
1000 kJ/30 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter www.saison.ch im Jahresabonnement, 12 Ausgaben für nur Fr. 39.–