



HOKUS: Fetakäse, Spinat, Teig, Frühlingszwiebeln und Pinienkerne stehen für ihren Einsatz bereit.

POKUS: Bis daraus eine sämige Masse wird.

UND: Schon fertig ist die Füllung für die Spinatteigtaschen.

VERSCHWINDIBUS: Michel Gammenthaler lässt mit seinen magischen Händen die Füllung in den Teigquadraten verschwinden. So einfach geht das.



Die magischen Hände des

Auf der Bühne sammelt Komiker und Zauberer Michel Gammenthaler Preis um Preis. Aber auch in der den Spinatteigtaschen kapituliert der Magier und überlässt das Kochen Andrea Pistorius von der



Nachgefragt bei Michel Gammenthaler

- **Was haben Sie immer auf Vorrat?**
Alles, was es für einen guten Risotto braucht: Zwiebeln, Reis, frischen Parmesan, Safran und Bouillon.
- **Wie oft kochen Sie pro Woche?**
Zwei- bis fünfmal. Kommt darauf an, ob ich auf Tournee bin.
- **Kochen ist für Sie ...**
... aktive Entspannung.
- **Was würden Sie nie im Leben essen?**
Hirn – aufgrund seiner Konsistenz.
- **Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?**
Am liebsten mit dem österreichischen Kabarettisten und Schauspieler Josef Hader. Der ist genial.

Mit magischem Blick und vornehmer Zurückhaltung empfängt uns Zauberkünstler und Comedygigant Michel Gammenthaler in seinem Haus im ländlichen Aargau. Seine beiden Buben Jann (9) und Lio (5) schütteln uns zur Begrüßung brav die Hand – so wie es sich für gut erzogene Jungs gehört.

«Die Küche ist ja super: gross, schön, modern», freut sich «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius. Sie stellt alle Zutaten für die Spinatteigtaschen bereit. Michel Gammenthaler macht sich sogleich daran, die Pinienkerne zu rösten und den frischen Spinat zu waschen. Auf die Frage, ob es der Herr Magier denn nun beim ge-

meinsamen Kochen mit Andrea Pistorius genauso eilig habe, wie in seinem neusten Bühnenstück «Zeitraffer», schüttelt er den Kopf. «Nein, beim Kochen, da nehme ich mir Zeit, viel Zeit.»

Nicht so bei seiner aktuellen Tour «Zeitraffer». Da rennt die Zeit – und Gammenthaler als Komiker, Magier und Schauspieler ihr hinterher. In seinem abendfüllenden Programm stellt er sich unter anderem den Fragen: Warum dehnt sich die Zeit immer nur beim Zahnarzt? Wie viel Zins kriegt man auf gesparte Zeit? Oder warum läuft unser Leben wie im Zeitraffer?

Auch in all den Produktionen in den Jahren zuvor, wie «Doppelgänger» (2003) und «Realität» (2006), hat er mit seinen schnellen Tricks und Sprüchen nicht nur das Publikum begeistert. Dieses Jahr im Mai wurde er mit dem wichtigsten Kleinkunstpreis im deutschsprachigen Raum, dem renommierten Salzburger Stier, ausgezeichnet, wie auch mit dem «Schneestern» des Humor Festivals Arosa.

Ein Zauberkasten und ein rasendes Programm

Schon als kleiner Bub war Michel Gammenthaler (38) mit dem Zaubervirus infiziert: Grund dafür war ein Zauberkasten zum siebten Geburtstag. Viele Buben und Mädchen kommen in jungen Jahren auf den Geschmack, rote Tücher verschwinden zu lassen und weisse Kaninchen aus Zylindern zaubern zu wollen. Anders bei Michel. Für ihn war es mehr als ein bisschen Zauberei, für ihn war und ist es noch heute →

Kochen mit der «Saisonküche»



So ganz ohne Hilfe von «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius geht es nicht. Auch wenn Michel Gammenthaler es im Griff hat, die Teigtaschen mit Eigelb zu bepinseln.

Michel G.

Küche ist er ein wahrer Hexenmeister. Nur bei «Saisonküche».

➔ – absolute Passion. Also nicht verwunderlich, dass er seit zwölf Jahren auf der Bühne erfolgreich seinen Künstler steht.

Eigentlich «verrückte», der Gammenthaler. Obwohl das mit der Zauberei von klein auf seine grosse Leidenschaft war, kam es zuerst dann doch anders: Seine Eltern pochten auf eine seriöse Ausbildung. Also lernte er in einem Reisebüro, wie man flinke Finger auch auf der Tastatur anwendet und wie man Kassa, Post und Bank verbucht.

«Das war aber nun wirklich nicht meine Welt, und so suchte ich nach neuen Herausforderungen: als Journalist, Vermieter von Luxus-Limousinen, Koordinator von Temporärstellen oder als Barkeeper», sagt er. «Irgendwann in einer langen Nacht an der Bartheke kam ich bei einem Gespräch mit einem Gast zur Einsicht: Gammenthaler, lebe deinen Traum – Gammenthaler, ab morgen bist du Zauberer.» Und so machte er es denn auch. Er kündigte seinen Job, und den Rest kennen wir ja schon.

Murika heisst seine neue Liebe aus Finnland

Seit Michel Gammenthaler ein berühmter Komiker ist, sind die kargen Zeiten vorbei, als es Ravioli aus der Dose gab. Jetzt lässt es sich mit herrlichen, frischen Zutaten, schönen Fleischstücken und mediterranen Gewürzen auch in der Küche zaubern.

Michel Gammenthaler kommt ins Schwärmen, während er die Blätterteigquadrate mit der Spinatfüllung belegt und die fertigen Quadrate mit verquirltem Eidotter bestreicht. Da gibt es gemäss seinen Aussagen den herrlichsten Safranrisotto, das beste Gulasch, frische Tapas, zart grillierte Koteletts vom Grill oder wie heute Spinatteigtaschen aus dem Ofen. Michel Gammenthaler erzählt von seiner neusten Eroberung, «Murika». «Das ist eine finnische Outdoorpfanne, die direkt auf die Grillschale passt. Sonntags verzaubere ich damit meine Frau Caro und die Jungs mit frischen Pancakes.»

Text Sonja Leissing

Bilder Jorma Müller

www.michel-gammenthaler.ch

Spinatteigtaschen

**Kleine Mahlzeit
oder Apérogebäck,
ergibt ca. 28 Stück,
Zubereitung
ca. 35 Minuten
+ ca. 30 Minuten backen
+ auskühlen lassen.
Pro Stück
ca. 5 g Eiweiss,
11 g Fett,
11 g Kohlenhydrate,
679 kJ/164 kcal**



ZUTATEN

450 g frischer Spinat
70 g Pinienkerne
2 Frühlingzwiebeln
2 Knoblauchzehen
20 g Butter
2 Eier
300 g Feta
2 EL Sultaninen
Salz, Pfeffer
frisch geriebene
Muskatnuss
1 Eigelb
2 rechteckig ausgewählte
Blätterteige à 320 g

ZUBEREITUNG

1 Spinat waschen, grobe Stiele entfernen, grosse Blätter zerzupfen. Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Zwiebeln hacken. Knoblauch pressen. Zwiebeln und Knoblauch in der Butter dünsten. Spinat dazugeben und mitdünsten, bis er zusammenfällt und alle Flüssigkeit verdunstet ist. Auskühlen lassen.

2 Eier verquirlen. Feta fein hineinkrümeln. Spinatmischung, Pinienkerne und Sultaninen dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

3 Backofen auf 180 °C vorheizen. Eigelb mit wenig Wasser verquirlen. Teige in ca. 9 cm grosse Quadrate schneiden. Die Ränder der Quadrate mit Eigelb bestreichen. Je ca. 1 gehäufte EL Spinatfüllung in die Mitte der Teigquadrate geben. Die Ecken der Quadrate in der Mitte über der Füllung zusammendrücken, dabei seitlich kleine Öffnungen lassen, damit der Dampf beim Garen entweichen kann. Die Oberfläche der Pastetchen mit dem restlichen Eigelb bestreichen. In der unteren Ofenhälfte ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Tipp: Dazu passt Salat.



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