

Zum Dessert ein Stück Brahms

Thomas Biasotto ist Bandleader, Dirigent und Immobilienverkäufer. Zu Hause in Weggis kocht er zusammen mit dem Migros-Magazin ein deftiges Gericht. Dafür ist das Dessert kalorienarm: Biasotto kredenzt am Flügel eine feine Komposition von Brahms.

Der quirlige Bandleader Thomas Biasotto steht bereits auf dem Vorplatz seines Neubaus und begrüsst uns herzlich. «Willkommen und hereinspaziert, die Damen», ruft er uns entgegen. Er nimmt «Saisonküche»-Köchin Andrea Pistorius auch gleich den schweren Korb mit den frischen Zutaten für das bevorstehende Kochgelage ab.

Mit dem Stab in der Hand und Musik im Blut

Das vorwiegend im Landhausstil geschmackvoll eingerichtete Haus riecht nach frischer Farbe und nach frisch geöltem Holzboden. «Sandra, meine Freundin, und ich sind gerade erst vor drei Monaten hier eingezogen», sagt er stolz und bietet uns einen Espresso in einem stylischen Glastässchen an.

In der Mitte des Wohnzimmers steht ein brauner, wunderschöner Flügel, der Köchin Andrea Pistorius beeindruckt. «Greifst du für uns in die Tasten?», fragt sie. «Später spiele ich euch gerne ein Stück von Brahms vor. Doch zuerst zeige ich euch unsere Sonnenterrasse mit Blick auf die Alpen und mein Musikzimmer im Erdgeschoss.»

Der gebürtige Thurgauer hatte schon als kleiner Bub nur Musik im «Grind» und wollte, seit er denken mag, Musik machen und eine Big Band leiten. Sein Gotti schenkte ihm, als er sieben war, die heiss ersehnte Trompete. Ein Traum wurde wahr, und er lernte Trompete zu spielen. Diese war von da an seine stetige Begleiterin.

«Nach der Sekundarschule wollte ich gleich am «Konsi» Musik studieren. Doch so, wie es in den meisten Fällen ist, haben Eltern das Sagen: vorher erst was «Richtiges» lernen. Und so machte ich eine Lehre als Eisenwaren-

händler.» 2006, nach der Offizierschule, schloss Biasotto planmässig das Musik-Konservatorium in Zürich ab.

Seit sieben Jahren arrangierte und komponierte er Stücke für die Otmarmusik in St. Gallen, spielte in diversen Orchestern Trompete, gab an Schulen Musikunterricht und ist nun Bandleader des Phil Dankner Orchesters. Seine Brötchen hingegen verdiene er im Immobiliengeschäft als Geschäftsführer, und das sei auch gut so. «So kann ich musikalisch das tun, was ich will, und muss mich nicht des Geldes wegen an-



Kochen mit der «Saisonküche»

Zwei, die sich verstehen. Andrea Pistorius und Thomas Biasotto wollen für einmal in der Küche beide den Ton angeben. Sie mit dem Messer, er mit dem Dirigentenstab. Was für ein tolles Team!





Nachgefragt bei
Thomas Biasotto

→ Was haben Sie immer auf Vorrat?

Appenzeller Mostbröckli. Die esse ich am liebsten ohne Brot.

→ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Das ist schwer zu sagen. Manchmal nie, manchmal zwei oder dreimal.

→ Kochen ist für Sie ...

... mein schönstes Hobby und immer wieder Entspannung vom Alltag.

→ Was würden Sie nie im Leben essen?

Sushi und Meeresfrüchte – ich mag nur Fischstäbchen.

→ Mit wem würden Sie gern mal essen gehen?

Mit Quincy Jones.



Weihnachtsstern mit Frischegarantie – die künstliche Topfpflanze als Farbtupfer.



DIRIGIERT: Wird bei Thomas Biasotto auch in der Küche.

ARRANGIERT: Die vielen frischen Zutaten sind angerichtet.

AUSGEHÖHLT: Gekonnt schneidet Andrea Pistorius das Kerngehäuse der Äpfel aus.

ABGESCHMECKT: Mit Currypulver gewürzt, schmecken die marinierten Pouletstücke schön rassig.

→ passen. Bei Phil aktiv mitzuwirken und verschiedene Generationen mit Jazz, Blasmusik und dem Big-Band-Charakter zu beeindrucken, war immer schon sein Traum, der sich nun erfüllt hat. Die Tournee mit dem Phil Dankner Orchester startet diese Woche.

Auf keinen Fall möchte sich Thomas Biasotto auf eine Musikstilrichtung festlegen, sondern wenn möglich flexibel bleiben. In der Küche sieht er das aber anders. Da verzichtet er auf allzu moderne Schiki-Miki-Gerichte, wie Trüffelrisotto mit Fischspiesschen oder komplizierte Rezepte, wo er stundenlang in der Küche stehen muss.

Währschafte Gerichte von den Landfrauen

Der 29-Jährige freut sich riesig, dass er nun für ein paar Stunden auch in der Küche den Stab schwingen darf. Gekocht wird heute sein Lieblingsrezept, das ihm einst eine liebenswerte Nachbarnfrau aus Herisau AR verraten hat: altbackene Brotscheiben mit Pouletgeschnetzeltem, belegten Apfelscheiben und mit fein geräfeltem Käse im Ofen überbacken. «Einfach herrlich», schwärmt Thomas Biasotto und erklärt Andrea Pistorius, dass sich dieses Rezept auch zur allgemeinen Restenverwertung bestens eignet.

Beim Marinieren der Pouletstückchen verrät er uns seine kulinarischen Vorlieben: «Ich liebe Fleisch, Mostbröckli – eben eher Deftiges –, und überrasche auch meine Freunde hin und wieder mit einem Appenzeller Schweinsfilet, einem Züri-Geschnetzeltem mit Rösti oder einem Teller Pasta. Die Rezepte der Landfrauenküche faszinieren mich am meisten. Und Süsses ist nicht mein Ding, ausser die Aprikosenwähe vom Grosi.»

Die Brotscheiben sind im Backofen. Die Zeit endlich reif. Thomas Biasotto setzt sich an den wunderschönen Flügel und haut beherzt in die Tasten. Andrea Pistorius: «Bei diesen kraftvoll harmonischen, romantischen Klängen muss ja jede Frau schmelzen.»

Text Sonja Leissing

Bilder Marco Ries

www.daszelt.ch; www.phildankner.com

Überbackenes Brot mit Geschnetzeltem

Hauptgericht für 4 Personen

Zubereitung ca. 30 Minuten

+ 15 Minuten überbacken.

Pro Person ca. 31 g Eiweiss,

27 g Fett,

28 g Kohlenhydrate,

2100 kJ/500 kcal



ZUTATEN

2 EL Olivenöl
4 Scheiben Brot
1 dl Weisswein, 1 Schalotte
2 Knoblauchzehen
200 g Champignon
½ Bio-Zitrone
300 g Pouletgeschnetzeltes
3 Zweige Oregano
0,5 dl Rahm
1 TL Maisstärke, Salz,
Pfeffer, Currypulver
2 Äpfel, 150 g Greyerzer
Sprossen (z. B. Zwiebeln)
für die Garnitur

ZUBEREITUNG

1 Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine Gratinform mit der Hälfte des Öls ausreiben. Brot hineinlegen und im Backofen 10 Minuten rösten. Herausnehmen und mit der Hälfte des Weins beträufeln.

2 Inzwischen Schalotte und Knoblauch fein hacken. Champignons in Scheiben schneiden. Zitronenschale fein abreiben, Frucht auspressen. Zitronenschale und -saft mit den Champignons mischen. Schalotte und Knoblauch im restlichen Öl dünsten. Fleisch dazugeben und mitbraten. Oreganoblättchen vom Zweig zupfen und mit den Champignons dazugeben. Mit restlichem Wein ablöschen und aufkochen. Rahm und Maisstärke verrühren und dazugießen. Mit Salz, Pfeffer und Curry abschmecken. Fleisch samt Sauce auf die Brotscheiben verteilen.

3 Von den Äpfeln Kerngehäuse ausstechen. Äpfel samt Schale in ca. 7 mm dicke Ringe schneiden. Käse an einer Röstiraffel reiben. Äpfel auf das Geschnetzelte legen und mit Käse bestreuen. In der Ofenmitte 15 Minuten überbacken. Mit Sprossen garnieren und servieren.

Tipp

Für dieses Gericht eignet sich beinahe jedes Brot, es kann auch altbacken sein.



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