

Johns Schweizer Küche

Frou Iselis Zwätschgechueche, «siicher»

John Wittwer, Redaktor und gelernter Koch, bereitet mit Persönlichkeiten Schweizer Gerichte zu. Heute mit der Schauspielerin, Kabarettistin und Parodistin Birgit Steinegger einen Zwetschgenkuchen.

Mit Humor geht das Backen leichter: Darin sind sich Birgit Steinegger alias Frou Iseli und John Wittwer einig.



TEXT: JOHN WITTWER
FOTOS: ANDREAS FAHRNI

Elvira Iseli kann einerseits gut backen – «siicher», sagt sie dazu unverkennbar und lang gedehnt. Andererseits hat sie unwahrscheinliches Glück oder eher Pech: Ihr Zwetschkuchen wird von allen geschätzt. Bundesrätin Micheline Calmy-Rey isst davon genauso wie ihre Kolleginnen Simonetta Sommaruga oder Doris Leuthard. Und auch Signora Schruppatelli schnappt sich noch ein Stück davon. Zu guter Letzt muss

Birgit Steinegger noch kämpfen und sich gewaltig durchsetzen, um selber noch einen Bissen ihres Kuchens geniessen zu können. Dieser «Kampf um den Zwätschgehueche» findet innert rund drei Stunden in ihrer Küche statt. Des Rätsels Lösung: Birgit Steinegger, die für ihre Auftritte oft zwischen ihrem Wohnort Bern und Zürich hin- und herpendelt, kann innert Kürze, ohne Maske und Fernsehkamera, von einer Rolle zur anderen switchen, sie hat schon weit über 100 verschiedene gespielt. Es macht richtig Spass, mit ihr an diesem

Sommertag zu backen und zu parlieren. Und weil alle oben erwähnten Frauen so richtig «zuschlagen», bleiben am Schluss für den Redaktor und den Fotografen fast nur noch ein paar Krümel übrig. Zum Glück aber auch das Rezept, mit dem die beiden zu Hause sofort einen solchen Zwetschkuchen in Angriff nehmen können.

Doch zurück zu Birgit Steinegger und zum Essen. Vor allem die Geselligkeit dabei liebt sie: «Ein gutes Essen sorgt für eine gute Stimmung und regt ►►



Widerstand zwecklos!
Iselis fertiger
Zwetschkuchen.



Steckbrief: Birgit Steinegger

Zur Person: Birgit Steinegger wurde am 4. November 1948 in Bern als Tochter eines Schweizers und einer Schwedin geboren. Neben langjährigem Ballett-, Violin- und Klavierunterricht absolvierte sie die Ausbildung zur Kindergärtnerin. Es folgte Schauspielunterricht, zuerst in Bern, später an der Schauspielschule Lecoq in Paris. Sie arbeitete frei an verschiedenen Bühnen, etwa am Stadttheater und am Atelier-Theater in Bern, am Städtebundtheater Biel-Solothurn war sie vier Jahre fest engagiert.

Karriere: Bei Radio DRS (SRF) moderierte Birgit Steinegger u. a. Sendungen wie «Guete Morge» oder «Nachtexpress», wirkt in Hörspielen und regelmässig in «Zweierleier» mit, einer Satiresendung, die sie mit Walter Andreas Müller seit 1984 bestreitet. Beim Schweizer



Fernsehen (SRF) präsentierte sie 14 Jahre «Das Spielhaus», war fünf Jahre Nachrichtensprecherin bei «Schweiz aktuell», spielte eine Hauptrolle in der

ersten Sitcom «Tobias» und wirkte bei TV-Serien wie «Lüthi und Blanc», «Die Direktorin» und «Fascht e Familie» mit. In der Satiresendung «Übrigens» wurde «Frau Iseli» ins Leben gerufen. Seit 1998 hat sie ihre eigene Comedy-Sendung «Total Birgit». 1991 gewann sie mit Viktor Giacobbo den Salzburger Stier; zahlreiche weitere Preise wie der Prix Walo oder der 2. Platz als «Schweizer/in des Jahres» beim Swiss Award folgten in regelmässigen Abständen.

Aktuell: Vielfältig sind ihre Rollen, beispielsweise in der politischen Satiresendung «Classe Politique» oder in ihrer Ein-Frau-Comedy-Sendung «Total Birgit». Da ist ihre wohl bekannteste Figur jene der Frau Iseli. Aber auch als Frau Schruppatelli («Schissedregge»), als Bundesrätin (resp. Bundespräsidentin) Micheline Calmy-Rey oder als Doris Leuthard überzeugt die Allrounderin. Die nächste Folge von «Total Birgit» wird am 22. Oktober 2011 auf SF 1 ausgestrahlt. Mehr unter:

link
www.sendungen.sf.tv/total-birgit

Zwetschkuchen

Zutaten

Für 4 Personen

1 ausgewallter Teig (Kuchenteig, Dinkelteig oder siehe Tipps) für ein Backblech von 32 cm Durchmesser
800 g Zwetschgen

4 EL gemahlene Haselnüsse

1 Ei

2 dl Rahm

1 EL Maizena

2 EL Zucker

1 TL Vanillezucker

1 Messerspitze Zimt

Zubereitung

Den ausgewallten Teig mit dem Backpapier ins Kuchenblech legen, den entstehenden Papierrand abschneiden und den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen. Gemahlene Haselnüsse auf den Teig geben. Die Zwetschgen waschen, trocknen, halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben ziegelartig von aussen nach innen auf den Teigboden schichten. Ei, Rahm, Maizena, Zucker und Vanillezucker, evtl. etwas Zimt in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren und über den Kuchen geben. In der unteren Hälfte des auf 220 °C vorgeheizten Backofens 40 bis 50 Minuten backen. Bevor der Kuchen aus dem Blech genommen wird, ca. eine Viertelstunde auf einem Gitter abkühlen lassen.

Tipps

- Als Variante ist ein mürber, geriebener Teig schnell selber gemacht: 250 g Mehl in eine Schüssel sieben, 80 g weiche Butter in kleinen Stücken dazugeben und beides gut verreiben. 1 dl Wasser und ¼ KL Salz begeben und alles rasch kneten, bis der Teig glatt ist. Vor dem Verarbeiten ca. ½ Stunde zugedeckt in den Kühlschrank geben.
- Für einen Kuchen ohne Guss werden die Zwetschgen vor dem Backen mit einem bis zwei zusätzlichen Esslöffeln gemahlener Haselnüssen bestreut. Nach 20 Minuten backen einige Butterflocken und etwas Zimt über den Kuchen geben und bei guter Unterhitze nochmals 30 bis 40 Minuten weiterbacken. Den fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit zwei bis drei Esslöffeln Zucker bestreuen. Je nach Saison eignen sich auch Aprikosen, Birnen oder Äpfel.

►► die Kommunikation an. Alleine zu essen macht mir keinen Spass. Während den manchmal wochenlangen Dreharbeiten lebe ich fast nur von Pizzas und Sandwiches, und vor einem Auftritt genügt beispielsweise eine Banane. Deshalb geniesse ich die gemeinsamen Momente an geselligen Tafelrunden zu Hause, mit Freunden.» Wichtig dabei ist ihr vor allem auch die Qualität der Lebensmittel und nicht die Quantität. Wohl nicht zuletzt darum wiegt sie seit Jahren gleich viel. Für sich selber bereitet Birgit Steineg-

ger am liebsten verschiedenste Salate, Gemüse, zur Abwechslung Pastakreationen oder gar eine Käserösti zu. Seit Kurzem hat sie einen Steamer in ihrer Küche und probiert auch damit gerne und immer wieder neue Rezepte aus. Im Sommer ist oft grillieren angesagt und zum Dessert gibts dann «Beeren frisch vom Strauch», schmunzelt sie. «Ich bin schon eher der Gemüse-Pasta-Typ und kein Fleischmaudi», erklärt sie. So hat sie zum Beispiel noch nie in ihrem Leben Fisch gegessen. «Auch Geflügel nicht. Und ich ge-

denke, dies weiterhin so zu handhaben», ist sie überzeugt. Gerne zelebriert sie aber das Frühstück, vor allem an freien Tagen, in den Ferien und im Ausland. Für zwischendurch sind Früchte und Schoggi ihre Favoriten. Tee und Fruchtsäfte sind es bei den Lieblingsgetränken, und ab und zu darfs auch ein Glas guter Wein sein.

Birgit Steinegger spielt Geige und Klavier und wollte ursprünglich mal Musikerin werden. Doch, wie so oft im Leben, kam es anders. «Mein schönstes und grösstes Er-



Für einen guten Zwetschkuchen braucht es doch einiges an Material.



Teigboden mehrmals einstechen und die gemahlene Haselnüsse daraufstreuen.



Ein mürber, geriebener Teig ist sehr schnell selber gemacht.



Steine aus den Zwetschgen entfernen, sonst freut sich noch der Zahnarzt...



Das Backtrennpapier wird zuerst gefaltet, dann auf die richtige Grösse zugeschnitten.



Bevors in den Backofen geht, wird noch der Guss über die Zwetschgen verteilt.

lebnis in der letzten Zeit waren aber wohl gerade darum meine Zusammenarbeit mit dem Zürcher Kammerorchester unter Muhaj Tang und die anschliessenden Konzerte in der Tonhalle Zürich und im KKL Luzern, wo ich, respektive Elvira Iseli, gar das Zürcher Kammerorchester mit diesen fabelhaften Musikern dirigieren durfte», strahlt sie heute noch. Für sie, die jahrelang in verschiedenen Orchestern Geige gespielt hat, ging damit der lange gehegte Traum, einmal im Leben ein Orchester dirigie-

ren zu dürfen, in Erfüllung. «Es war einmalig!», gibt sie ihrer grossen Freude heute noch Ausdruck. Auch Anstrengung gibts manchmal in ihrem Job. Es gibt Zeiten, da gehts beinahe rund um die Uhr. «Das ist halt der Beruf, da kann man die Arbeit, die Proben, die Dreharbeiten nicht in Bürostunden einteilen, auch wenn das manchmal wohl etwas einfacher wäre», fasst sie zusammen und schiebt nach: «Im Gegensatz zu Theaterproben bleibt beim Drehen meist nicht viel Zeit zum Proben. Da sind auf dem Set

dann schon eine klare Vorstellung und Textsicherheit gefragt.» Birgit Steinegger freut sich nach einigen ruhigeren Tagen auf den nächsten Dreh und vor allem auf die nächste Folge «Total Birgit» auf SF1 am 22. Oktober. Dann schnappt sie Frau Iseli noch schnell das letzte Stück Zwätschgechueche weg und sagt lachend: «Mit humorlosen Menschen habe ich Mühe, weil sie oft dazu neigen, sich zu wichtig zu nehmen und intolerant zu sein. Dabei ist doch Humor so etwas Wichtiges im Leben.» ■



Übrigens, auf die Variante ohne Guss gehört immer ein Tupper Schlagrahm.

Johns Schweizer Küche

Die bisher in der Coopzeitung erschienenen Folgen von «Johns Schweizer Küche»: Rösti mit Christine Lauterburg, Urner Hafechabis mit Bruno Risi, Papet Vaudois mit Stéphane Chapuisat, Appenzeller Wurst-Käse-Salat mit Simon Enzler, Triner Capuns mit Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf, Polenta e fasò mit Clown Dimitri, Kirschenauflauf mit Sarah-Jane, Kürbisrisotto mit Marion Gasser, Schnitz und drunder mit Pepe Lienhard, Walliser «Cholera» mit Art Furrer, Fondue moitié-moitié mit Mia Aegerter, Zürcher Geschnetzeltes mit Denise Biellmann, Glarner Zigerhörelì mit Marianne Dürst Benedetti, Flouttes mit René Prêtre, Luzerner Chügelipastetli mit Fabienne Louves, Gâteau de Vully mit Ted Scapa, Emmentaler Voressen mit Melanie Oesch, gefüllte Tomaten mit Gaston und Roli und Munder Safranrisotto mit David Zinman sind online abrufbar unter:

link www.coopzeitung.ch/kueche

Süsse Häppchen Quittenpäschtli

Zutaten

Für ca. 50-60 Stück
1 kg Quitten
800 g Zucker
2 dl Wasser
1 TL Zitronensaft
Zucker
Backtrennpapier

Zubereitung

Quitten schälen, in Schnitze schneiden und in einer Pfanne oder in einem Dampfkochtopf mit dem Wasser weich kochen. Dann durch ein Sieb treiben oder pürieren. In eine Pfanne geben und mit Zucker und Zitronensaft unter Rühren ca. 40 bis 50 Minuten kochen, bis sich die Masse von der Pfanne löst. Backtrennpapier auf ein Blech oder eine Platte geben, mit Zucker bestreuen und die Masse dann ca. 1 cm dick darauf verteilen. An einem kühlen Ort zwei bis drei Tage stehen lassen, dann die Masse wenden und nochmals zwei bis drei Tage trocknen lassen. Dann mit Förmchen ausstechen oder in kleine Quadrate oder Rechtecke schneiden. Allenfalls nochmals in Zucker wenden und lageweise, mit Backpapier oder Alufolie getrennt, in einer verschliessbaren Dose aufbewahren.

Coopzeitung online



Welches ist Ihr Lieblings-Kuchenrezept? Senden Sie es an:



www.coopzeitung.ch/chueche

Saisonkalender September

Gemüse

Blumenkohl
Broccoli
Chinakohl
Karotten
Kürbis
Kohlrabi
Peperoni*
Wirz
Lauch
Kabis weiss und rot
Knollensellerie
Stangensellerie
Randen roh
Zucchetti
Kartoffeln



Salate

Cicorino rot
Endivien
Nüsslisalat
Kopfsalat
Batavia
Eichblattsalat
Eisbergsalat
Gurken
Lattich
Tomaten
Radiesli
Zuckerhut



Früchte

Äpfel
Birnen
Trauben*
Feigen frisch*
Pflaumen*
Himbeeren
Heidelbeeren
Johannisbeeren
Zwetschgen



* Importprodukte, alle anderen Früchte/Gemüse stammen aus der Schweiz.