



Mit Humor geht das Backen leichter!

# Frou Iselis Zwätschgechueche

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

## Kochen mit Frou Iseli

Elvira Iseli kann einerseits gut backen – «siicher», sagt sie dazu unverkennbar und lang gedehnt. Andererseits 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 Zwätschgechueche» 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 in die andere 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 die 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 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 gleichviel. Für sich selber bereitet Birgit Steinegger 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 gibt's 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 gedenke 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 früher ursprünglich Musikerin werden. Doch wie so oft im Leben kam es anders. «Mein schönstes und grösstes Erlebnis 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 spielte ging damit der lange gehegte Traum, einmal im Leben ein Orchester dirigieren zu dürfen, in Erfüllung. «Es war einmalig!», gibt sie ihrer grossen Freude heute noch Ausdruck. Auch Anstrengung gibt's manchmal auch in ihrem Job. Es gibt Zeiten da geht's 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 SF 1 am 22. Oktober. Dann schnappt sie Frau Iseli 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.»

## Rezept

### Zwätschgechueche



#### Zutaten

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 beigegeben 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.

## Steckbrief

### Birgitt 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 Jacobbo 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.

**Links:** [Total Birgitt](#)

---



**John Wittwer**  
Redaktor

**Foto:** Andreas Fahrni  
**Veröffentlicht:** Montag 05.09.2011, 13:16 Uhr