



FLEISCH FÜR DIE LINSEN

An einem Tag mit der Zürcher Gastronomin Laura Schälchli reihen sich gustatorische Offenbarungen an kulinarisches Neo-Wissen wie Perlen an einer bunten Kette. Text: Gabriella Hummel Fotos: Noëlle Guidon

Scheinbar ziel- und planlos stürzt sich Laura Schälchli, mehrere Jutebeutel umgehängt und Turnschuhe, in das frühlingshafte Gewusel des Marktes in Oerlikon. Es ist ein Samstag anfangs März, 10 Uhr, und ganz Zürich scheint bereits auf den Beinen zu sein, um die ersten richtig warmen Sonnenstrahlen des Jahres mit regionalem Gemüse und Bio-Eiern zu feiern. Letzteres ist schon nach wenigen Metern ihr erstes Stichwort: «Oh, der alte Mann mit den Eiern ist da! An den Helvetiaplatz-Markt geht er leider nicht mehr.» Sie scheint zwar planlos zu sein, aber auf keinen Fall ziellos – Laura Schälchli kennt die Zürcher Marktverkäufer und weiss ganz genau, was sie bei wem kaufen will. Die heutige Ausbeute wird eine Art Catering

sein für die Teilnehmer ihres Kurses «Food Photography», aber bis dahin sollen noch vier Stunden vergehen.

Beim Frühstückskafi vor dem Markt-Besuch noch ein kurzer, routinierter Blick in den «Züritipp». Heute wird die Rindsmetzgete der Ziegelhütte vorgestellt, Schälchli ist zufrieden. Dann, und das wird man am jenem Tag noch öfter erleben, plappert sie drauflos, weil sie ganz genau weiss, was an dieser Metzgete passieren wird und wer dahinter steckt. Wenn es um Essen oder Trinken in Zürich geht, weiss sie Bescheid, darin besteht bereits nach quasi null Zeit kein Zweifel. Sie teilt all diese Informationen mit einer Freude und Selbstverständlichkeit, wie es nur Menschen können, die ihre Leidenschaft ge-

funden haben: «Ich habe rote Baumnüsse dabei», platzt es aus ihr mit ebendieser Selbstverständlichkeit heraus, «hast du so etwas schon einmal gesehen?» Nicht nur zu ihren heutigen Begleiterinnen schreibender und fotografierender Zunft, sondern jeder Person, der sie am Markt zufällig begegnet.

Sobre-Mesa heisst Laura Schälchlis Baby, das aus jener Leidenschaft heraus entstanden ist. Vor Kurzem hat sie die GmbH gegründet, doch bereits seit Monaten organisiert sie verschiedenste Kurse rund um das Thema Ess- und Trinkkultur im Bachsermärt in der neuen Kalkbreitesiedlung. Sehr beliebt ist beispielsweise der Kurs «Schöner Saufen». Schälchlis hoher Anspruch an Ästhetik, auch beim Essen und Trinken, rührt von ihrem Design-Management-Studium her. Mit 19 Jahren verschlug es sie zu diesem Zweck nach New York, wo sie zehn Jahre blieb, dann auch heiratete und voll in die kulinarischen Welten der Stadt eintauchte. Anfangs zwangshalber, muss man sagen, denn wie viele Studenten verdiente auch Laura Schälchli ihre ersten Brötchen, wie soll es anders sein, in der Gastronomie. Dies am Wochenende neben dem Studium und im Sommer auch gerne mal in der Zürcher Flussbar Rimini. Doch es war in New York, wo sie auf das absurde Lebensmittelsystem aufmerksam wurde: «Je weiter man dort rausfährt, desto dicker sind die Menschen.» Diese Erkenntnis brachte sie, auch zwangshalber, denn ihr war gerade der Arbeitsplatz gekündigt worden, dazu, einen Mittagsservice anzubieten. Gesunde Verpflegungsmöglichkeiten für den Mittag gab es damals noch relativ wenig. So wurden aus ersten Baby-Schritten im bewussten Umgang mit Essen ganz schnell ganz grosse Sprünge.

Beim Vorbeigehen am geradezu unsäglich bunten Stand eines Italieners: «Der hat zwar die schönsten Früchte und Gemüse aus Italien - schau dir nur mal die Artischocken an! - aber er behandelt seine Mitarbeiter nicht so gut, darum kaufe ich eigentlich nicht bei ihm ein.» Nachhaltigkeit bei Mensch und Tier sind für Laura Schälchli keine Diskussionssache. Sie isst Fleisch, und das mit Genuss, dabei steht bei ihr Regionalität vor vegetarisch oder vegan, deshalb ist sie auch wöchentlich am

Markt am Helvetiaplatz anzutreffen. Ihr Brot kauft sie dort wie heute beim Scharrenberger aus Oetwil am See: «Er verarbeitet sein Getreide gleich nach dem Mahlen, man sagt, so bleibe die Energie im Brot drin.»

In New York arbeitete Schälchli denn auch bei Vitra – bis sie auf den Master in Foodkultur und -kommunikation aufmerksam wurde, an der Slow Food Universität in Italien. Ja, so etwas gibt es tatsächlich und durch finanzielle Schützenhilfe aus dem amerikanischen Studentenfonds konnte Laura Schälchli schliesslich dort studieren. Seit 2011 ist sie nun zurück in der Heimat, mittlerweile auch Präsidentin der Slow Food Youth Schweiz. In der Zwischenzeit arbeitete sie immer wieder in Gastronomiebetrieben, wie dem Rosso an der Geroldstrasse, wo sie auch heute noch ab und an anzutreffen ist, vor allem, wenn das Geld mal knapp ist, oder dem dazugehörigen Rössli, wo es nachhaltige Fish'n'Chips gab, natürlich ohne, dass man das explizit erwähnen musste. Während einem kurzen Versuch mit dem Foodmagazin Happ-en merkte Schälchli schliesslich, dass sie durch Anlässe sehr viel mehr bewirken und wirken kann, so entstand unter vielen anderen Projekten Sobre-Mesa.

Nettes Stichwort, was will sie eigentlich genau bewirken? «So viele Menschen essen so lustlos, ohne Bewusstsein, dabei kann es so viel Freude bereiten!» Und für sich selbst? «Ich will nur noch mit Menschen arbeiten, die mich glücklich machen, das ist mir mittlerweile sehr wichtig.» Eine offenbar perfekte Kombination daraus ist das aktuelle Pop-Up-Restaurant Hood Food, das sie gemeinsam mit dem Koch ValeFritz, Fanny Eisl und einigen anderen bespielt. Dabei werden kompromisslos alle essbaren Teile des Schweins verspeist, sozusagen eine achtsame Schweinsmetzgete: «Wusstest du, dass Schwartenmagen aus dem Gesicht und der Zunge des Schweins besteht? Es wird einfach ganz lange gekocht. Nur die Bäggli und die Öhrli werden separat verspeist.» Die Schälchli grinst ob unseren gerunzelten Stirnen und geht weiter.

Langsam möchte man ihr einen der etwa fünf Jutesäcke abnehmen, die sich mehr und mehr mit allen möglichen guten Dingen füllen, zweierlei Käse aus dem Tirol,







Osterchüechli von zwei verschiedenen Bäckereien, man will schliesslich vergleichen können, Radiesli vom Stand mit etwas weniger Auswahl, Most von dem, der noch welchen übrig hat. Doch sie winkt ab, das ist sie sich gewohnt, ihre Mutter nenne sie die crazy Baglady. Ob sie wohl Freude hätte an einem dieser Senioren-Einkaufsrollis? «Hoi Laura!» hört man in den gut 100 Minuten am Markt in Oerlikon so einige Male. Bei der stadtbeliebten Metzger-Familie Fiechter gibts noch etwas Aufschnitt für die Mägen der Food-Fotografen und ein Stück Fleisch für deren Kameralinsen. Der direkte Kontakt zum Produzenten ist Laura Schälchli das Wichtigste, eigentlich will sie nichts anderes, als Konsumenten und Produzenten näher zusammenbringen, sie vernetzen, das macht sie am liebsten: «Wenn du nicht weisst, wo du dein Poulet kaufen sollst, dann ruf einfach mich an!» Die Familie Fiechter sei zum Beispiel eine der letzten, die ganze Suppenhühner anbietet.

Von Oerlikon sind es nur einige Tramstationen bis nach Seebach, wo der Kurs zur Nahrungs-Fotografie an diesem Tag stattfinden wird, im Studio von Food-Fotograf Lukas und Food-Stylistin Ayako. In dem alten Industriegebäude wird im Raum nebenan noch irgendeine Kampfsportart ausgeübt, von weiter hinten dringt immer mal wieder Musik. Das Studio wird zwar durch Wände vom Rest der Halle getrennt, sie sind jedoch nicht ganz hochgezogen, aber wer braucht für Fotos schon einen stillen Raum. Durch die hohen, verstaubten Fenster zwängt sich die Frühlingssonne, rechts vom Eingang schmiegt sich eine Küche an die Wand, links eine L-förmige Sofalandschaft, darüber eine riesige Lampe an einem Seilzug. Dahinter erstreckt sich das Food-Fotostudio, das unspektakulärer ist, als man meinen würde. Ein Tisch, darauf

ein Teller mit Essen, ein Glas mit Getränk, eine Kamera davor mit einem nicht unbeachtlichen Objektiv sowie ein Tischchen auf Rollen mit einem Bildschirm, auf dem die geschossenen Fotos zu sehen sind. Daneben stehen verschiedene Arten von Tellerchen, Gläsern, Besteck, hinter dem Sofa unterschiedliche Unterlagen, die auf den Food-Fotos Tische mimen.

Gemeinsam mit Lukas Lienhard hat Laura Schälchli den Kurs, er findet heute zum ersten Mal statt, bei einigen Gläsern Wein entwickelt. Sie selbst wird sich in den vier Stunden im Hintergrund halten, wach dem Kurs folgen, für den sie die Menschen zusammenbringen durfte und den Teilnehmern in den Pausen erzählen, woher sie all das gute Essen hat - denn sie ist offensichtlich Fan von jedem einzelnen Produkt: «Probiert die Haselnüsse aus dem Piemont! Wenn du die einmal gegessen hast, wirst du nie wieder eine andere essen wollen.»

Wenn Laura Schälchli spricht, tut sie es unaufgeregt, aber mit Hingabe. Die Spitzen ihres dunkelblonden, schulterlangen Haars hüpfen um den Hals, ihre Hände zeichnen die Worte, nach denen die Augen suchen, welche eine undefinierbare Farbe zwischen blau, gelb und grau aufweisen. Wenn sie das Essen für den Kurs zubereitet ist sie zwar genauso hingebungsvoll, aber ruhig und routiniert. Sorgfältig werden die Radiesli halbiert, die Blätter bleiben selbstverständlich dran, die sind so gut, das Stück vom Rind für den Präsentierteller gebraten, die roten Baumnüsse, eine botanische Kuriosität der Familie Zahner aus Truttikon, so das Etikett, geknackt. Besteck ist offensichtlich überflüssig, dafür sind die Hände umso mehr im Einsatz: «Essen muss ich fühlen und mit den Fingern anfassen.» In dieser Unaufgeregtheit erzählt sie auch, dass sie sich gerade im Prozess der Scheidung

*«Ich will nur noch mit Menschen arbeiten,
die mich glücklich machen.»*



von ihrem Mann befindet. Zehn Jahre ein Traumpaar, wie alle sagten, und nun: «Ich glaube sehr an Lebensabschnittspartnerschaften, nichtsdestotrotz hat mich wohl niemand so geprägt wie mein Mann.»

An diesem Abend wird Laura Schälchli noch eine Freundin besuchen, die gerade aus dem Ausland zu Besuch ist und das Wochenende mit ihr im Jura verbringt. Danach fährt sie zum Vater ins Zürcher Oberland, der am nächsten Tag Geburtstag feiert. Dieser hat sich vor einigen Jahren vier Geissen zugetan, mit welchen er täglich durch den Wald spazieren soll. Aber vorher gibt es noch ein gemeinsames Bier und eine letztes Stück Food-Wissen aus dem Schälchli-Fundus, zumindest vorerst: «Wusstest du, dass Trockenfleisch eigentlich braun ist? Es ist nur rot, weil die Produzenten es mit Nitrit versetzen.»



www.onedayportray.com

www.facebook.com/onedayportray

www.instagram.com/onedayportray

newsletter subscription: hello@onedayportray.com

crowdfunding: www.wemakeit.com/projects/one-day-portray

Name: Laura Schälchli

Geburtsjahr: 1982

Nationalitäten: Schweiz / USA

Geburtsort: Zürich

Aktueller Wohnort: Zürich

Hat schon gelebt in: New York, Miami, Piemonte

Gelernter Beruf: Design Managerin

Heutiger Beruf: Gastronomin

Morgens als erstes: Duschen

Abends als letztes: Handy auf Flugmodus

Person, die mich geprägt hat: Toyas, mein Mann

An mein 16-jähriges Ich:

Hab keine Angst vor den Jungs

An mein 60-jähriges Ich:

Behandle die Leute mit Respekt

Aus dem Haus nicht ohne: Handy

Punkt auf der Bucketlist: Sowas brauche ich nicht

Ein Kraftort: Am See

Das zeige ich Freunden, die noch nie in meiner Stadt waren: Das Viadukt mit seiner Markthalle und die Geroldstrasse

Homepage: www.sobre-mesa.com

