



Jérôme Baschung, Fabian Fuchs und Patrick Zbinden in Action.

Kulinarisches Kino mit echten Gerüchen

6. März 2014

Zwei Köche und ein Sensoriker haben zu «Soul Kitchen» live gekocht.

Das Zürcher Filmfestival ewz.stattkino ist bekannt für sein aussergewöhnliches Programm. Es findet einmal jährlich während zwei Wochen im ewz-Unterwerk Selnau und im Kino Arthouse Le Paris statt. Dort wird zu den Filmen getanzt, musiziert, geschauspielert oder sie werden live synchronisiert. Es kann auch vorkommen, dass ein Parfumeur Düfte, zur Szene passend, im Saal verspritzt. Am Sonntag haben die Köche Fabian Fuchs und Jérôme Baschung mit dem Sensoriker Patrick Zbinden zu Fatih Akins Komödie «Soul Kitchen» auf einer Bühne unter der Leinwand gekocht und brachten den Film mit Düften, Showeinlagen und Speisen dem Publikum näher. «Soul Kitchen» handelt von dem Deutschgriechen Zinos, der in einer Hamburger Fabrikhalle eine Kneipe eingerichtet hat und versucht, diese aller Widerstände zum Trotz über Wasser zu halten.

Fabian Fuchs, Küchenchef und Geschäftsführer des Restaurants Equi-Table im St. Meinrad in Zürich-Wiedikon hat den Film ausgewählt: ««Soul Kitchen» ist einer der wenigen guten Kochfilme», sagt der junge Koch, der als Nachfolger von Schweizer Topchefs wie Nenad Mlinarevic, Andreas Caminada und Tanja Grandits gehandelt wird. Zudem gefällt dem 27-Jährigen das Konzept des Restaurants im Film, in einer alten Lagerhalle moderne Gerichte aufzutischen. «Einmal ein solches Restaurant zu betreiben, wäre mein Traum», sagt er. Seit

vergangenem Dezember vereint er im oben genannten Lokal Produkte aus fairem Handel und exotische, kulinarische Einflüsse aus dem Süden mit einer saisonalen und regionalen Küche, vorwiegend in Bioqualität. Seine moderne, bodenständige und puristische Küche, wie er sie nennt, kommt an: Das Lokal ist stets auf zwei Wochen ausgebucht. Trotzdem hat sich Fabian Fuchs für den Auftritt im ewz.stattkino gerne Zeit genommen und würde wieder mitmachen: «Es hat Spass gemacht, die Rollen zu tauschen. Für einmal stand ich im Blickfeld und meine Servicemitarbeiter Nicole und Patrick Gloser waren mehr im Hintergrund tätig. Sous-chef Jérôme Baschung hat mit Fabian Fuchs schon im Restaurant Greulich zusammen gekocht und unterstützte ihn während der Show auf der Bühne tatkräftig. Patrick Zbinden war hauptsächlich für den Regieablauf verantwortlich. Es ist bereits das vierte Mal, dass er für die Eventreihe Filme zu einem kulinarischen Erlebnis macht.

Die drei haben sich für einen genüsslichen Kinoabend einiges einfallen lassen und teilweise eine richtige Show auf der Bühne geboten. Zur ersten Szene, in der der Koch im Film seine Pommes frites und Fischstäbchen zubereitete, liessen sie Öl in der Friteuse sprudeln und dessen Duft verströmen. Sie wetzten ihre Messer, wenn dies im Film geschah, flambierten während heisser Szenen und untermalten den Film mit einer zusätzlichen Geräuschkulisse. Sie schüttelten etwa gefüllte Puderzuckerdosens und wirbelten mit Schwingbesen in Chromstahl-Schüsseln. Hauptsächlich aber grillierten sie auf zwei Big Green Eggs Pouletspiesse. Kein einfaches Unterfangen: Die erste Ladung verbrannte, weil die Grills zu heiss waren. Das war so nicht eingeplant. Doch die Köche wären keine Profis, hätten sie nicht ruhig Blut bewahrt und nicht spontan umgeplant: «Wir grillierten die Spiesse später nur ganz kurz an und garten sie dann im Ofen, der erst nur zum Warmhalten gedacht war», sagt Patrick Zbinden. Der Duft nach Grilliertem war danach umso stärker und begleitete die Zuschauer in Jacken und Mänteln sogar bis nach Hause. «Als kleine Erinnerung an den Film.»

Die Spiessli durften die Zuschauer in der Pause essen, just nachdem sie auch im Film verteilt wurden. Sie schmeckten gut. Während Patrick Zbinden die Rezepte auswählte, verfeinerte Fabian Fuchs sie nach seinem Geschmack. So wurden die Spiesse stundenlang in einer exklusiven Gewürzmischung mariniert, wie er im Nachhinein verriet. Und damit die Muffins nicht trocken wurden, hat er ihnen Himbeeren sowie braune und weisse Fairtrade-Schokoladenstückchen beigelegt. Auch die Idee, den Zuschauern Muffins, gewürzt mit viel Zimt, Ingwer und dem Fairtrade-Zucker Mascobado mit auf den Heimweg zu geben, hatte mit dem Film zu tun. Denn dort verteilt der Koch an seine Gäste ein Dessert, das er grosszügig mit einem stark aphrodisierenden Gewürz versehen hatte. Die Szene, die darauf folgte, ist nicht ganz jugendfrei ...

Foto: ZVG

Text: Sarah Sidler