

Heidis verrücktes Kochbuch bekommt eine Fortsetzung

TEXT: PETER DE JONG, BILDER: PETER DE JONG, BENEDIKT ZIEGLER

Vor eineinhalb Jahren hat Piroska Szönye ihr Buch «Heidi & Friends» herausgegeben, das wohl verrückteste Kochbuch, das je gedruckt wurde. Jetzt plant die Churer Künstlerin eine Fortsetzung, ein Buch mit Brotrezepten. Es soll noch ausgefallener werden als ihr Erstlingswerk.



Einzigartig und verrückt: An Piroska Szönyes Kochbuch «Heidi & Friends» kann man sich fast nicht satt sehen.

«Brot-O-Typ» heisst das neue Buch von Piroska Szönye, das in den nächsten Wochen und Monaten darauf wartet, mit unkonventionellen Inhalten gefüllt zu werden. Vieles ist erst angedacht, noch nicht definitiv entschieden. Die Verpackung zum Beispiel, an der die Churer Künstlerin noch herumtütelt. So oder doch anders? Sie mag sich noch nicht festlegen. Die Gedanken sprudeln, die Hände wirbeln, die Augen glänzen. Auf dem Arbeitstisch in Szönyes Atelier (und Wohnung) an der Engadinstrasse 30 steht eine runde Holzschachtel. Unter dem Deckel kommt ein Brot zum Vorschein. «Roni Merz hat es speziell für mich gebacken», erklärt die umtriebige Buchmacherin stolz. Weil es luftgetrocknet ist, hält es fast ewig

– bis es sich irgendwann wohl doch in Krümel auflösen wird. Mit einem scharfen Brotmesser hat Szönye die obere Seite des Brotes abgeschnitten und den Laib bis auf die Rinde ausgehöhlt – eine nicht ganz alltägliche Verpackung für ein Brotbackbuch mit seinen Geschichten und Rezepten. Letztere, spinnt Szönye ihre Ideen fort, sollen auf veritables Brotwickelpapier gedruckt werden. Szönye ist ganz in ihrem Element.

Prominente Unterstützung

«Es ist eine verrückte Sache», sagt Piroska Szönye. Vielleicht noch etwas spezieller als ihr Erstlingswerk «Heidi & Friends». Umso mehr freut sie sich, dass bekannte Bäcker und Köche ihr ihre Lieblingsrezepte verraten ha-

ben. Wie der Zürcher Kultbäcker John Baker. Hinter diesem Pseudonym versteckt sich ein passionierter Jungbäcker mit seinem Team, der seine Brote noch



Heidi am Herd: Piroska Szönye hat Johanna Spyris Romanfigur zu neuem Leben erweckt.

nach alter Tradition backt. Auch «Kruste und Krume» hat die Mitwirkung zugesichert. «Wir freuen uns darüber, dass die Leidenschaft für wirklich gutes, handwerklich gebackenes Brot immer mehr Menschen eint», so die kreativen Brotbackprofis aus Wien. Mit dem Spitzenkoch Andreas Caminada aus Fürstenu und der Naturköchin Rebecca Clopath aus Lohn stehen weitere prominente Namen auf der ständig wachsenden Mitmachliste. Hinzu kommen weitere Koch- und Backkünstler aus Deutschland, Österreich und Italien. Szönye hat auch soziale Institutionen mit ins Boot geholt. Sie schreiben beispielsweise die Rezepte von Hand, von denen jedem Buch zwei beigelegt werden sollen, oder sie bestücken die Brotsäcke aus Leinenstoff. «Das macht aus jedem Buch ein Unikat», sagt sie.

Brot bitte nicht wegwerfen!

«Allein schon der Duft von frischem Brot macht die Menschen



Vom Holzlöffel bis zur Speckscheibe: In ihrem Atelier füllt Piroska Szönye ihr Kochbuch mit allerlei Krimskrams.

glücklich», sagt Piroska Szönye. Ihr ist das Wegwerfen von noch geniessbaren Lebensmitteln ein Dorn im Auge. Der Nachhaltigkeitsgedanke wird von der Künstlerin denn auch sehr ernst genommen und liess die Köche nach einfachen Brotverwertungsrezepten suchen. Viele gute Geister aus ihrem grossen Bekanntenkreis sollen – wie bei «Heidi & Friends» – das gedruckte Buch zusätzlich mit ungewöhnlichen Beilagen füllen. Mit einem Säckchen Mehl zum Beispiel. Für ein «Notbrötli». «Ohne die vielen Menschen, die an mich glauben, liesse sich dieses Projekt nicht realisieren», ist Szönye überzeugt. Was sich alles zwischen den Buchdeckeln verbirgt, möchte sie nicht verraten. Auch die Finanzierung des Werkes ist auf guten Wegen, wenn auch noch nicht in trockenen Tüchern. Mit ihrer Hartnäckigkeit und Überzeugung dürfte sie das aber auch noch hinkriegen. So ist sie. Diverse Sponsoren, darunter Unternehmen wie Victorinox, Dr. Oetker und Ovomaltine, haben ihre Unterstützung zugesagt. Erscheinen soll «Brot-O-Typ» im nächsten Herbst in einer 1. Auflage von 1111 Exemplaren.

Die Speckscheibe im Buch

Einige Brotrezepte «gegen das Wegwerfen» findet man bereits im ersten Kochbuch «Heidi & Friends», das vor eineinhalb Jahren erschienen ist. Churer Birabrot etwa oder Brotauflauf und Fetzelschnitte. Piroska Szönye präsentiert ihr «Koch-Kunst-Philosophie-Poesie-Buch» als typografische Wundertüte, aus der man die zwischen die Seiten gelegten Zeitungsschnipsel, Postkarten und Briefe pflücken kann – ein Sammelsurium von Kochideen und -wissen. Und dazu allerlei Krimskrams. Hier entdeckt man einen Spruch, dort eine Weisheit. «Rettet die Erde. Sie ist der einzige Planet mit Schokolade» liest man. Nichts entspricht der Norm. Da gibt es Käse-, Butter-, Brot- und Fleischrezepte auf Käse-, Butter-, Brot- und Fleischpapier. Je eine eingeschweisste Tranche Speck und Bündnerfleisch dient als Buchzeichen. Spitzenköche wie Andreas Caminada (Pizzoccheri) und Peter Jörmann (Engadiner Heusuppe) haben Rezepte beigesteuert. «Wenn ich ihnen zuhöre, bin ich ganz verzaubert», schwärmt Szönye. Von der Schweizer Armee stammt der legendäre Spatz. Und Küchenchef Stefan Wagner vom

Hotel Stern beschreibt eigenhändig, wie eine gute Maluns gelingt.

Drei Designpreise gewonnen

Piroska Szönye wurde 1965 in Chur geboren. Ihre Wurzeln liegen, wie ihr Name schon andeutet, in Ungarn. Die Figur Piroska sei für Ungarn in etwa so charakteristisch wie Heidi für die Schweiz, erzählt die gelernte Innenarchitektin und Produktegestalterin, die schon immer von Johanna Spyris Romanfigur fasziniert war. «Ich habe mich ge-

fragt, wie es Heidi heute gehen würde, wie ihr Leben als erwachsene Frau aussähe. Was sie kochen würde.» So geträumt von der Churer Künstlerin, die nicht nur viel Zeit, sondern auch ihr ganzes Geld in das Kunst-Koch-Werk gesteckt hat. Ihr Mut wurde belohnt: «Heidi & Friends» hat schon drei Preise eingheimst, den International Design Award in den USA, den Swiss Print Award in Silber und den Red Dot Award in Deutschland. Es gibt 4444 Exemplare, gut ein Drittel der Auflage ist verkauft – bis nach China. Das Füllen dauert pro Buch etwa eine halbe Stunde. Am Schluss geht es in ein schickes Köfferchen. Erhältlich ist «Heidi & Friends» auf www.heidiandtheswissnessfeeling.ch, mit Koffer für 222 Franken und ohne für 199 Franken. Kaum vorstellbar, dass der «Brot-O-Typ» noch verrückter werden soll...



«Der Brot-O-Typ»: Piroska Szönye arbeitet an einem neuen Buch rund um das Thema Brot.