



Store? Oder Storage? Nein, im Fenster von Anna Hofmanns Büro steht der Schriftzug «Ristorante». Als Kopf von Cuisine sans frontières führt sie weltweit Menschen am Ess-Tisch zusammen. Und weil sie gerne Gäste bekocht, wird ihr Büro tatsächlich immer wieder zum Restaurant.



VOM SOZIALEN WERT DES ESSENS

TEXT
Benjamin Herzog
BILDER
Linda Pollari

Anna Hofmann ist Geschäftsleiterin von Cuisine sans frontières und in dieser Funktion unter anderem für die Organisation der legendären Kitchen Battles verantwortlich. Für die Zürcherin geht es beim Essen um weit mehr als um Ernährung oder Genuss. Wir sind eingeladen zu einem Aperitivo all'Italiano in ihrem Gemeinschaftsbüro.



Apéro – einfach, 30 Min.

FRITTATA mit Mangold

120 g Mangoldblätter
(oder Spinat)

2–3 Min. in Salzwasser blanchieren, gut
abtropfen und grob hacken.

6 Eier

in eine Schüssel geben.

3 EL geriebenen Parmesan

und

1 Prise Salz

zugeben, verrühren und Mangold begeben.

1 EL Olivenöl

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eine runde Form mit
ein fetten und mit der Eier/Mangold-Mi-
schung befüllen.

In der Backofenmitte 15–20 Min. backen.

Der wöchentliche Einkauf auf dem Markt am Helvetiaplatz ist für Anna Hofmann mehr als ein Akt der Lebensmittelbeschaffung. Gut, sie muss das ja fast sagen als Geschäftsleiterin des Schweizer Gastro-Hilfswerks Cuisine sans frontières und ehemalige Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz. Doch die Begründung, warum der Markt etwas Besonderes sei, überrascht dann doch: Natürlich sind die frischen, lokalen Produkte schmackhafter und natürlich halten sie länger und natürlich ist es wichtig, dass man weiss, woher ein Lebensmittel kommt, doch für Anna hat ein Marktbesuch immer auch eine soziale Komponente. «Wenn man früh am Morgen kommt, trifft man ganz andere Leute als kurz vor Marktschluss um elf.» An diesem winterlichen Freitag ist Anna um zehn da und trifft auf Laura Schälchli und Désirée Schraag, zwei Freundinnen, die sie insbesondere von Slow Food Youth, der umtriebigen Nachwuchsgruppe von Slow Food Schweiz, kennt. «Eigentlich sind wir alle gar nicht mehr so jung», sagt die 35-jährige Anna, «doch es geht um eine Haltung, darum, gemeinsam etwas zu bewegen, nur still dasitzen und nichts tun – das bin nicht ich.»

Wer Anna Hofmanns Lebenslauf studiert, glaubt ihr sofort, dass sie sich nicht wohl fühlt, wenn sie nichts zu tun hat. 2006 schloss sie ihr Studium in Kommunikation und Journalismus an der ZHAW in Winterthur ab, um dann einige Jahre in einer kleinen Kommunikationsagentur zu arbeiten. «Das war eine klassische Agentur mit ganz verschiedenen Kunden – von Non-Profit-Organisationen bis Sportartikel-Anbietern.» Nach einem kurzen Intermezzo in der Kommunikationsabteilung eines Grosskonzerns übernahm sie die Agentur und wurde so über Nacht selbstständig. Doch bald wollte sie ihren Arbeitsalltag umgestalten. «Es wurde für mich immer schwieriger, von der Bearbeitung eines Kulinariethemas innert kurzer Zeit auf den Beschrieb von Joggingsschuhen zu wechseln», erklärt sie. Anna spürte den Drang, sich auf das zu konzentrieren, was sie wirklich interessiert, und das ist die Arbeit rund um Essen. Diese Vorliebe sei vermutlich schon als Kind entstanden, meint Anna. Auch wenn sie und ihr Bruder damals lieber die Eltern kochen liessen: «Die kochten einfach dermassen gut und gern, dass wir uns eher zurückhielten. Wenn, dann haben wir mitgeholfen.»

Schon seit 2011 hält Anna Hofmann das Mandat als Geschäftsleiterin der Organisation Cuisine sans frontières inne, von 2014 bis 2016 war sie Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz. Im Jahr 2015 trennte sie sich von den Aufträgen, die ihr nicht mehr entsprachen und löste die Kommunikationsagentur auf. Heute arbeitet sie fast ausschliesslich für «Cuisine».

Anna Hofmann ist fast immer mit dem Fahrrad unterwegs, auch an diesem schneereichen Tag anfangs Jahr, an dem wir sie besuchen. Man dürfe im November einfach nicht mit dem Fahrradfahren aufhören, rät sie uns, sonst bleibe dieses bis im März im Velokeller. Anna ist willensstark. Nach einem kurzen Zwischenstopp im Café Noir – «der optimale Ort für ungezwungene Besprechungen und vor allem erstklassigen Kaffee» – gehen wir zu ihrem Büro. Dieses teilt sie sich mit ihrer Mitarbeiterin und Slow-Food-Youth-Aktivistin Mareike Biegert, der Köchin und Food-Autorin Anna Pearson, der Fotografin Juliette Chrétien sowie mit Dominik Ogilvie, einem Web-Entwickler. Anna hat heute einen Apéro für alle geplant, und auch ihr Freund Nils wird dazustossen. Denn anders als viele normale Büros besitzt dieses eine richtige Küche, mit Herd und Backofen und reichlich Geschirr. Eigentlich elementar bei all der versammelten Food-Kompetenz.

Anna lädt ihren Einkauf in der Küche ab. Abfall macht das keinen, das gekaufte Gemüse, den Käse und den Kaffee hat sie in der mitgebrachten Stofftasche transportiert. Bevor wir in der Küche loslegen, zeigt sie uns ihre Räumlichkeit, die sie mit ihrer ▶



Warum Anna Hofmann auf dem Markt einkauft? Ja, Regionalität, Herkunft und Bio spielen eine wichtige Rolle, aber der Hauptgrund ist: Die richtigen Menschen treffen. Ins Gespräch kommen. Neue Projekte schmieden. Und vielleicht sogar mal einem Koch in die Arme laufen, den sie für ihre längst berühmten «Kitchen Battles» motivieren kann.



Apéros gefallen Anna Hofmann viel besser als steife Mehrgänger im Spitzenrestaurant. Für sie muss Essen einfach sein, am liebsten italienisch oder nordafrikanisch; Hauptsache echt, und logisch: sozial.

Mitarbeiterin teilt. Unübersehbar an der Wand hängt ein detaillierter Wochenplan, versehen mit unzähligen Post-its; im unteren Bereich werden als «erledigt» jene Post-its der abgeschlossenen Aufgaben platziert. «Ich führe gerne Listen und streiche Erledigtes durch», sagt Anna, «am liebsten handschriftlich.» Sie ist ein strukturierter Typ, anders wäre ihr Alltag wohl auch nicht zu bewältigen. Über die verschiedenen Projekte der Cuisine weiss sie ganz genau Bescheid, obwohl sie als Geschäftsleiterin in der Schweiz nicht die Zeit hat, sie alle zu besuchen. Cuisine sans frontières ist etwa in Ecuador, Kenia oder – ganz frisch – in Lecce in Apulien aktiv, nur um ein paar Beispiele zu nennen. Jedes der Projekte ist einzigartig und fordert die Beteiligten auf seine eigene Art. Anna erzählt uns von dem Projekt in Kenia. Der Konflikt in der Region hält schon lange an, denn hier leben zwei verfeindete Stämme, die immer wieder aneinandergeraten, insbesondere wegen gegenseitigem Viehdiebstahl. «Das Calabash ist der neutrale Ort, wo sich die Konfliktparteien treffen können», sagt Anna. Dass die beiden Stammesführer im «Calabash», dem von Cuisine sans frontières initiierten Zentrum, sogar gemeinsam an einem Tisch essen, zeigt, wie wichtig der neutrale Gastgeber Cuisine sans frontières ist. Mittlerweile hat der Verein das Projekt an die Partnerorganisation vor Ort übergeben. Das ist das Ziel bei allen Projekten. «Ohne lokale Partner geht es nicht», sagt Anna.

Mittlerweile ist es Zeit, in der Küche loszulegen. Anna mag einfache Kost: «Die italienische Küche war für viele Jahre das Non-plus-ultra für mich. In den letzten Jahren habe ich aber auch Gerichte aus dem Nahen Osten und Nordafrika für mich entdeckt.» Dadurch entstehen dann auch mal kreative Kombinationen. Ein guter Zwischensnack sei zum Beispiel ein hartgekochtes Ei mit Tahini, sagt sie. Einen Versuch ist es wert, doch heute soll es italienisch sein. Anna macht eine Frittata mit Mangold, serviert Cicerio rosso mit Ricotta und Orangen sowie eine Pizza Bianca. «Ich mag echtes Essen», sagt sie. «Ich esse lieber etwas Köstliches von einem Teller als ein elaboriertes, kleinteiliges Fünf-Gänge-Menü.» Apéros mag Anna besonders. Wer bei ihr eingeladen ist, bekommt einen solchen in jedem Fall aufgetischt. «Auf das Dessert kann ich dafür gut verzichten», sagt sie.

Anna beginnt mit dem Rüsten und Blanchieren des Mangolds. Nicht nur im Büro, auch in der Küche geht sie äusserst strukturiert vor, kümmert sich um Gericht für Gericht und wäscht vorzu das benutzte Geschirr ab. «Sonst habe ich am Ende dann einen grossen Haufen, das mag ich nicht.» Während Anna die Frittata in den Ofen schiebt, kommen wir auf die Finanzierung der Cuisine sans frontières zu sprechen. Die grösste Einnahmequelle der Organisation ist der Kitchen Battle, der längst zum gastrokulturellen Kalender der Zürcher Food-Szene gehört. Bei diesen Battles kochen die verschiedensten Teams gegeneinander, von Haute Cuisine bis Szenebeiz, auf der Bühne live vor und für Publikum. Die Eintrittsgelder finanzieren Projekte von Cuisine sans frontières. «Mittlerweile gibt es die Battles auch in Basel, Bern und Luzern», sagt Anna. «Der Kitchen Battle ist unter anderem so erfolgreich, weil er den Austausch am Tisch ermöglicht, wie es unsere Projekte anderswo genauso tun.» Die Verknüpfung mit anderen Menschen, das Vernetzen und vor allem die Offenheit gegenüber anderen Einflüssen sind wichtige Zutaten für alle erfolgreichen Projekte, die Anna Hofmann leitet.

Nun hobelt sie Bergkartoffeln über die Pizza Bianca und freut sich ob der violetten Färbung der Knollen. Die Produkte, die sie für ihren Aperitivo all'italiana ausgewählt hat, sind alle von erster Güte, regional sowie biologisch produziert und vor allem schmackhaft. ▶



Apéro – einfach, 2 Std. 40 Min.

PIZZA BIANCA mit Bergkartoffeln

TEIG

500 g Weissmehl
1 Würfel frische Hefe
3 dl lauwarmem Wasser
2 EL Olivenöl,
½ EL Salz

in eine Schüssel geben und eine Mulde bilden. in auflösen.

und die Hefemischung in die Mulde geben und vermischen.

Bei Bedarf mehr Wasser zufügen und kneten, bis der Teig glatt und elastisch ist. Schüssel mit feuchtem Küchentuch bedecken und Teig mind. 120 Min. aufgehen lassen.

BELAG FÜR 1 RECHTECKIGES BACKBLECH

Olivenöl,

1 Mozzarella (125 g)

2–3 mittelgrosse Kartoffeln
(z.B. Roosevelt von bergkartoffeln.ch)

Rosmarin

1 EL Olivenöl
Salz und schwarzem Pfeffer

Backofen auf maximale Temperatur vorheizen.

Blech einfetten mit Teig dünn ausrollen und auf das Blech legen, überschüssigen Teig wegschneiden, wieder zu einer Kugel formen und zurück in die Schüssel legen.

klein schneiden und gleichmässig auf dem Teig verteilen.

roh in dünne Scheiben (max. 2–3 mm) schneiden/hobeln und auf dem Teig verteilen.

über die Kartoffeln streuen, über die Kartoffeln geben, mit würzen.

Pizza in der Ofenmitte für rund 10 Min. backen, bis der Belag zu bräunen beginnt. Dann 2 Min. bei Unterhitze und gleicher Temperatur den Boden knusprig backen.

Aus dem Ofen nehmen, nochmals etwas Öl über die Pizza träufeln und sofort servieren.



Apéro – einfach, 20 Min.

CERIOLO ROSSO

mit Ricotta und Orangen

| | |
|---|---|
| <p>120 g Ceriolo rosso</p> <p>1 Orange</p> <p>Etwas Olivenöl, Weissweinessig, Salz und Pfeffer, Chilipulver</p> <p>50 g Ricotta</p> | <p>mit möglichst grossen Blättern waschen, Blätter abzupfen und gut abtropfen lassen. Pro Person mind. 5 grosse Blätter bereitlegen. schälen, filetieren, in kleine Stücke schneiden.</p> <p>und zugeben, mischen und kurz ziehen lassen.</p> |
|---|---|

Jedes Blatt mit ¼ TL Ricotta, etwas Salz und
1 TL Orangen füllen und zum Schluss mit
etwas Pfeffer bestreuen.

Doch wie lässt sich das eigentlich unter einen Hut bringen? Die Vorliebe für fair und regional produzierte, exklusive Lebensmittel und die Arbeit an Orten auf der Welt, wo man von einer violetten und aromatischen Bergkartoffel nur träumen kann? «Es geht um interkulturelle Kompetenz», sagt Anna Hofmann gelassen. «Wenn wir vor Ort sind, respektieren wir die lokalen Gegebenheiten und suchen den gegenseitigen Austausch. Kochen können die Leute ja – erst recht mit ihren traditionellen Rezepten oder Zutaten, die zudem meist saisonal und regional sind.» Anna Hofmann meistert die interkulturellen Herausforderungen spielend und bittet ihre Mitbüroutzer zu Tisch. Es wird angestossen, gegessen und getrunken und selbstverständlich geredet. Über Einkaufsmöglichkeiten und Rezepte natürlich, denn bekanntlich besitzen diese auch eine soziale Komponente. ■

CUISINE SANS FRONTIERES

Der gemeinnützige Verein Cuisine sans frontières wurde im Jahr 2005 vom in Ecuador lebenden Schweizer David Höner gegründet. Die Organisation baut in Krisengebieten gemeinsam mit der lokalen Bevölkerung gastrokulturelle Treffpunkte und Ausbildungsstätten auf. Damit schafft Cuisine sans frontières das neutrale Umfeld, das einen Austausch zwischen den Konfliktparteien ermöglicht und fördert. Cuisine sans frontières hat bis heute mehr als 10 Projekte umgesetzt. In Ländern wie Ecuador, Brasilien, Georgien, Kolumbien, im Kongo, in Kenia, in Flüchtlingszentren in Österreich und der Schweiz und jüngst im italienischen Lecce. Die Aktivitäten werden durch Mitgliederbeiträge und Spenden finanziert, die hauptsächlich aus der Schweiz stammen. Wichtigstes Instrument zur Spendenbeschaffung sind die Kitchen Battles, bei denen verschiedenste Küchenteams in einem unterhaltsamen kulinarischen Wettstreit gegeneinander antreten.

► cuisinesansfrontieres.ch

Wo Schweiz drauf steht,
ist auch Schweiz drin.



Bei «i gelati» wird Swissness gross geschrieben. Deshalb verwenden wir hochwertige Rohstoffe und regionale Spezialitäten. Wie der edle, rein biologische Gin aus Brigels, zum Beispiel. Kombiniert mit feinstem Rahmglace und einer würzigen Wachholder-Sauce kreieren wir daraus das unwiderstehliche Gin Breil Pur Glace. Schon probiert?

Eine erfrischende Idee besser.
www.igelati.ch



GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Wein aus Österreich lädt ein. Öffnen Sie eine schlichte Kellertür und treffen Sie Weltstars ohne Allüren: große Weine aus Österreich. Handwerklich und

umweltschonend produziert, vielfach ausgezeichnet und geschätzt in den berühmtesten Restaurants der Welt.
oesterreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN 
Große Kunst. Ohne Allüren.