

AUF EIN
TÊTE-À-TÊTE*Musiker*
Chris
Samuel (26)

www.chrissamuel.ch

+++ Wie sieht Ihr perfekter Tag aus? Ich stehe gut ausgeschlafen auf, führe meine morgendliche Sportroutine durch und beginne, an neuer Musik zu arbeiten. Am Abend sehe ich dann ein befriedigendes Ergebnis meiner Arbeit.

+++ Was macht Sie glücklich und warum? Auf persönlicher Ebene ist mir ein gutes Familienverhältnis wichtig. Gute Momente können geteilt werden und in schlechten Momenten kann man einander unterstützen. Professionell bin ich glücklich, wenn ich merke, dass meine Musik beim Zuhörer Anklang findet.

+++ Was würden Sie an unserer Welt verändern? Die Linie, welche Gut und Böse trennt, durchläuft nicht bestimmte politische Gruppierungen, Klassen oder Länder, sondern das Wesen jedes Einzelnen.

+++ Für was haben Sie eine Schwäche? Musik aus den 80er-Jahren.

*Liebe Leserinnen,*
liebe Leser

Für diese Ausgabe haben wir zwei Schweizer Prominente getroffen, die auch in Deutschland Erfolg haben: Star-Köchin **META HILTEBRAND** und Goalie Yann Sommer. Sie erzählten uns von ihren aktuellen Projekten und Träumen.

Zudem stellen wir nachhaltige Mode und Accessoires vor, die nicht nur gut aussehen, sondern auch die Umwelt schonen. Und die Zürcher Coiffeure Reto Holzer und Raphael Hofstetter zeigen, wie man mit einer Keratin-Behandlung zu einer glänzenden Mähne kommt.

Viel Spass beim Lesen!
Ihre GALA Schweiz Redaktion

FOTOS: ZVIG/TITTEL: TOBIAS STAHEL



*Sie bringt
Stimmung
in die Küche*



Die Schweizer Starköchin **META HILTEBRAND** (37) ist in Deutschland so erfolgreich wie kein anderer Schweizer Koch und hat den Schritt zum TV-Star geschafft. Sie ist momentan in der Sky Show «Masterchef Celebrity» zu sehen

Bereits im letzten Jahr konnte Meta Hildebrand Masterchef-Luft schnupern. Damals hatte sie einen Auftritt als Gastjurorin. Nun ergänzt sie die Jury bei der Sky Koch-Show - diesmal kochen Promis, was die Sendung für sie umso spannender macht.

Sie sind Jurorin bei der Sky Koch-Show «Masterchef Celebrity» - wie kam es dazu?

Mein letztjähriger Gastauftritt hat mir super gut gefallen. Als ich angefragt wurde, dieses Jahr als feste Jurorin dabei zu sein, habe ich sofort zugesagt.

Was dürfen die Zuschauer von der Show erwarten?

Es steckt viel Spannung im Format. Manchmal fühlt es sich an wie in einem Krimi. Auch wir Juroren sind jeweils super gespannt und nervös. Mit den Promis als Masterchef-Kandidaten ist es natürlich umso spannender, denn man lernt sie von einer total neuen Seite kennen. In der Sendung werden sie zu Normalsterblichen, sie legen ihre Promihülle ab und sind emotional und verletzlich. So kennt man sie sonst nicht.

Warum haben Sie sich fürs deutsche Fernsehen entschieden?

Grundsätzlich gibt es in der Schweizer Fernsehlandschaft weniger Formate, da sie viel kleiner ist. Man darf auch nicht vergessen, dass ich halbe Deutsche bin. Ich beschäftige zudem viele deutsche Köche bei mir in den Restaurants und bin ein grosser Fan von Deutschland. Man soll das aber nicht falsch verstehen - ich bin auch eine stolze Schweizerin.

Was waren die Highlights beim Dreh?

Mein Highlight ist, dass das Format eine sogenannte «Green Production» ist. Das heisst, es wird sehr genau darauf geachtet, CO₂ und Müll einzusparen. Es gibt wiederauffüllbare Flaschen für das ganze Team vor und hinter der Kamera. Lebensmittel, die übrig bleiben, werden später als Catering für uns und das Team serviert und Abfälle kompostiert. Zudem wird statt Plastik viel Glas verwendet und in den Küchen herrscht keine Materialschlacht.

Ist Ihnen Nachhaltigkeit wichtig?

Für mich ist Nachhaltigkeit selbstverständlich. Ich habe kaum Abfall bei mir im Restaurant. Was übrig bleibt, dürfen die Mitarbeiter mit nachhause nehmen,

weggeworfen wird praktisch nichts. Ich lasse lieber mal ein Gericht aus, als zu viel einzukaufen. Da wir aus hygienischen Gründen Vakuumieren, brauchen wir leider recht viel Plastik. Doch ich achte darauf, dass wir keine Alufolie - die auch keinen guten ökologischen Fussabdruck hat - benutzen.

Was sind Ihre Zukunftspläne?

Ich habe soeben meine erste eigene Marmeladenkollektion in Deutschland auf den Markt gebracht. Zudem arbeite ich an einem neuen Kochbuch. Auch ein weiteres Studio, in dem ich Events und Workshops machen kann, ist geplant.

Was kochen Sie im Herbst am liebsten?

Ich sage nur: Kürbis! Herbst ist meine Lieblingszeit und ich liebe Kürbis - von Suppen, über Cremen bis zu Pürees. Mein Tipp für diesen Herbst wäre beispielsweise ein Kürbis Pannacotta mit Lachs Sashimi - das wäre dann ein salziges Gericht. Ich sage den Kandidaten in der Sendung immer, dass Mut belohnt wird. Ich möchte sehen, dass jemand etwas wagt - das bringt Spannung in die Küche, auch in die heimische.

SIMONA DÜRMÜLLER