

Frau am Herd
Die Schweizer Spitzenköchin Meta Hiltbrand ist eine Frau, die weiß, was sie will und dabei keine Kompromisse eingeht. „A passion to cook makes others happy“, lautet ihr kulinarisches Motto, das sich bestens mit ihrer eigenen Lebensdevise trifft: „Tue das, was dich glücklich macht“ – und das ist Kochen!



„KOCHEN ist mein LEBEN!“

SIE IST FRECH, BUNT, OFFEN UND BEI ALLEM, WAS SIE MACHT, MIT VOLLEM EINSATZ DABEI. SO HABEN WIR **META HILTEBRAND** AUCH IM GESPRÄCH ERLEBT. DIE SPITZENKÖCHIN IST EINE FRAU, DIE ANGEKOMMEN UND ABER ZUGLEICH VOLLER TRÄUME UND ZIELE IST

Ihr leuchtend rotes Haar ist nicht nur ein Hingucker. Es ist auch ein Signal. Eins, das deutlich macht, dass seine Trägerin anders ist. Denn Meta Hiltbrand ist keine Frau, die sich in Schubladen stecken lässt. „Das war ich schon als Kind nicht“, lacht die Schweizer Spitzenköchin herzlich. Und spätestens, wenn man in ihrem Restaurant „Le Chef“ in Zürich Platz genommen hat, weiß man, dass sie Grenzen gerne neu und selbst definiert. „Ich mache eine Karotte zum Superstar, ohne dazu Chemielaborant zu sein!“ Dabei liebt sie es zu überraschen: „Ich kombiniere mutig Zutaten, die woanders nie zusammen gekocht oder serviert werden. Mit Balance und der richtigen Vermählung vieler Aromen entsteht so oft etwas ganz Einfaches, Neues und Überraschendes. Ich mag die Knallbrause aus Kindheitstagen beispielsweise nicht in Pralinen, wo jeder sie jetzt benutzt, sondern mal in der Suppe.“ So verwundert es kaum, dass ihr Restaurant den liebevollen Insider-Zusatz „Zuhause für Kulinariker und Freaks“ trägt.

Herrlich verliebt in den Arbeitsplatz

Kochen ist für Meta Hiltbrand wahrlich ihr Traumberuf, viel mehr noch – ihre Lebensaufgabe. Dabei sah der Plan ganz anders aus. „Ich bin in einer Handwerker-Familie aufgewachsen und wollte



Cooler Trio Neben Ralf Zacherl (li.) und Nelson Müller (re.) steht Meta Hiltbrand in der Jury von „MasterChef Celebrity“

als Elektrikerin in die Fußstapfen meines Vaters treten.“ Da sie aber in Algebra nicht so gut war, blieb ihr diese Türe verschlossen. Floristin, Maurerin oder Köchin standen danach zur Auswahl, doch bereits während eines Praktikums in einem Restaurant war klar: „Da gehöre ich hin! Ich bin so froh, einen Ort gefunden zu haben, an dem ich sein kann, wie ich bin, und dieser Ort ist für mich die Küche“, erzählt das 37-jährige Energiebündel strahlend, für das der Genuss von gutem Essen der Motor für alles ist. „Ich liebe den Glanz in den Augen der Gäste, wenn sie glücklich sind. Das ist das Schönste.“ Und für sie viel mehr wert als Auszeichnungen in Form von Sternen oder Hauben, auf die sie bewusst verzichtet. „Ich will ich sein und, ob das Glas einen oder drei Millimeter dick ist, ist mir egal. Hauptsache ist,

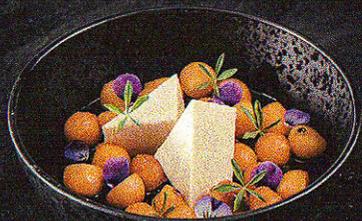
dass es Spaß macht. Ich wurde noch nie gerne in Standards gezwungen“, meint die Frau, die vermeintliche Schwächen, wie ihre Legasthenie, in Stärken umwandelt. Die mit Leidenschaft, Authentizität und Ehrlichkeit ans Werk geht. Ihre Basis ist die französische Küche, die sie über Stationen bei Meistern wie Fabio Codarini, Patrick Buser und Anton Mosimann, der einst für die Queen kochte, verfeinerte. Doch längst hat sie mit ihrer unbändigen Kreativität und ihrem Mut zum Anderssein ihren eigenen Stil gefunden. Was bleibt, ist die Liebe zu den Grundsteinen der klassischen Gourmetküche – den Saucen. „Ich mag am liebsten Buttersaucen und liebe eine klassische Beurre blanc: Butter aufschlagen, Weißwein und Salz unterrühren, leicht erwärmen, sodass es richtig cremig ist. Die passt immer und ist saulecker!“

Zwischen Restaurant und Fernsehkamera

Tipps, Tricks und Rezepte wie dieses verrät die Spitzenköchin auch gerne einem breiteren Publikum vor laufender Kamera. Denn allzu gerne schwingt sie im Schweizer Fernsehen den Kochlöffel und ist durch Gastauftritte in „Kitchen Impossible“ oder „Grill den Profi“ längst auch dem deutschen Publikum bestens bekannt. Aktuell ist sie Teil der hochkarätigen Jury vom Ableger der



Einfach anders Auf Basis der französischen Küche kreiert Meta Hiltbrand aufregende Kompositionen, die frisch, mutig, verspielt und stets überzeugend sind



erfolgreichsten Koch-Castingshow der Welt, „MasterChef Celebrity“, welche unser Magazin „Lust auf Genuss“ wieder begleitet. „Auch wenn ich schon lange im TV dabei bin, MasterChef Celebrity war für mich das i-Tüpfelchen. Kochen ist etwas Sinnliches. Unter Zeitdruck zu kochen, ist daher heftig. Wir Köche kennen das nur zu gut. So war es für die Prominenten bestimmt die reinste Achterbahnfahrt ... Aber ich war überrascht, wie einige Teilnehmer das Kochen wirklich im Blut haben!“

Zu 100 Prozent bei der Sache: mit dem Herzen

Trotz all ihrer Erfolge ist die Sympathieträgerin mit beiden Beinen fest am Boden geblieben. Auf die Frage, wie es sich anfühlt, zur Schweizer Koch-Elite zu gehören, entgegnet sie schmunzelnd: „Ich bin einfach ich. Entweder man mag, was ich mache oder eben nicht. Natürlich gefällt es mir, in der Branche respektiert zu werden. Die neue Generation ansprechen zu können, ist noch cooler. Und klar bin ich stolz darauf, dass mein Schaffen anscheinend gut genug ist, um nicht in der Masse unterzugehen. Aber am Ende kochen wir alle nur mit Wasser.“ Auch, dass man mittlerweile auf höchstem Niveau bunt, modern und frech sein darf, kommt ihr sehr entgegen. Den Vergleich zum männlichen Kollegen zieht Meta allerdings nicht. „Natürlich braucht es Kraft, um mit der Härte der Jungs groß zu werden.“ Aber durchsetzen würde sich der, der will. „Und ich will!“ Denn entscheidend für den Erfolg sei nicht das Geschlecht, sondern das, was einem das Herz sage. „Meines sagt mir: „Mach, was du liebst!“ Und genau das spüren und schmecken ihre Gäste.

Anja Hanke

Liebliche

Auf Nachhaltigkeit und beste Qualität mag Meta in ihrer Küche ebenso wenig verzichten wie auf tolle Messer, gute Pfannen, Salz, Olivenöl und Honig. Für sie „das flüssige Gold“



MASTERCHEF CELEBRITY

Die weltweit erfolgreichste Koch-Castingshow „MasterChef“, mit über 300 Millionen Zuschauern in 52 Ländern, geht im Spin-off „MasterChef Celebrity“ **ab dem 31. 8. 2020** in elf Episoden auf die Suche nach dem besten prominenten Hobbykoch. Immer montags um 20.15 Uhr auf Sky One und Sky Ticket sowie auf Abruf.