



SPIEL META SPIEL

**SPITZENKÖCHIN
META HILTEBRAND
FÄLLT AUF, IST SPON-
TAN UND SEHR KREA-
TIV. WIR HABEN DIE
SCHWEIZERIN BEIM
FOOD SPECIAL DES
SERVICE-BUNDS IN
BOCHUM GETROFFEN.**

Text Carina Jürgens

Wer kennt ihn nicht, den Traum von einer Nacht allein in der Spielwarenabteilung eines großen Kaufhauses? Das Paradies steht einem offen: Endlich ist es möglich, den Turm aus Duplosteinen in ungeahnte Höhen wachsen zu lassen, einem Autorennen über mehrere Etagen steht nichts mehr im Weg, Unmengen von Süßigkeiten warten nur darauf, ausgepackt und vernascht zu werden, und das Publikum aus Kuscheltieren und Schaufensterpuppen jubelt, während man eingehüllt in die allerschillsten Klamotten seine Lieblingsongs zum Besten gibt. So in etwa ist es, wenn man bei Meta Hildebrand essen geht: Wie ein Tag in einem knallbunten Kindertraum.

Design und Verpackung einer Powerfrau

Die Schweizer Köchin Meta Hildebrand erinnert mit ihren kurzen, orange gefärbten Haaren und der Kochjacke in

komplementärem Violett selbst an eine lebendig gewordene Superheldin. Diesen Look, der jetzt viel besser zu ihrem vor Kreativität sprudelnden Ich passt, hat Meta ihrer Schwester Sarah zu verdanken. Durch die optische Transformation wurde die Köchin auch äußerlich zu der Powerfrau, die andere in ihr schon früher sahen. „Mittlerweile bin ich diese Figur und man kann sie mir auch nicht mehr wegnehmen. Ich will so sein, wie ich bin, nur dann bin ich richtig gut“, sagt sie.

Jede Heldengeschichte braucht ihren Anfang: Metas Geschichte begann beim Salatwaschen. „In meinem

Fotos: Tobias Stahel, Lana Roßdeutscher/Service-Bund



Kochen im Duett:
Meta Hildebrand mit Kollege
Christoph Brand auf der Food
Special in Bochum.

Farbenfrohe Kreation aus dem
Workshop Purple Pop:
Veganer Senf, Schwarzwurzel,
Ochsenbacke, Rinderfilet, Blumenkohl.



दोष अपराध

„ICH WILL
SO SEIN,
WIE ICH BIN,
NUR DANN BIN
ICH RICHTIG
GUT.“

Meta Hildebrand



Kreationen scheinen geradezu einem kunterbunten Kinderbuch entsprungen zu sein. Mit ihrer Kreativität steckt Meta Hildebrand an und jedes ihrer Gerichte sprüht vor Inspiration.

ganzen Jugendalter habe ich darum gerungen, in irgendetwas auch mal die Beste zu sein“, erinnert sich die Köchin. „Das klingt jetzt wahrscheinlich total banal, aber mein Lehrmeister hat mir gezeigt, wie man richtig Salat wäscht. Nach zehn Minuten kommt der Chef wieder und sagt „Das hast du aber toll gemacht!“ Damit stand für Meta Hildebrand fest, dass sie Köchin werden würde. Nach ihrer Ausbildung wechselte Meta ins Restaurant von Anton Mosimann. Mit 23 Jahren war sie die jüngste Küchenchefin der Schweiz und übernahm 2013 das Le Chef vom Gastropatron Fred Tschanz.

Eine Prise Crazyness und Einhornstaub

Metas Geheimwaffe ist wohl nicht zuletzt ihre Spontaneität und Unberechenbarkeit. „Ich mache einfach immer genau das, was mir gefällt.“ Keine Idee ist zu abgefahren, kein Gedanke zu verrückt. Manchen ihrer Gerichte haucht sie mit Einhornstaub, einer Gewürzmischung, die sie mit Backglitzer pimpt, etwas mehr Mystik ein. Dieses kleine Bisschen zu viel, zu bunt, zu ausgefallen macht Metas Küche so einzigartig. Ihre

Farb-Spielerei beim Purple Pop Workshop

Besagter Einhornstaub kam auch beim „Purple Pop“ Workshop mit Christoph Brand im Rahmen der Service-Bund-Veranstaltung Food Special in Bochum zum Einsatz. Das Koch-Duo konzipierte dafür ein Gericht in vollumfänglichen Violett, Purpur und Pink. Wie sich Sous Vide gegartes Rinderfilet oder Ochsenbacke da einreihen, kann man sich vorstellen. Der Blumenkohl hingegen musste erst im Rote Beete Saft köcheln, bevor er auf den Teller durfte. Selbst lila Senf hat Christoph Brand extra für den farbenfrohen Workshop kreiert. „Wir haben hier eine Art veganen Kaviar aus Senfsamen, Sternanis, Rote Beete, Zimt, Mirin, Essig und Zucker hergestellt. Die restlichen Blumenkohlstiele wurden dabei gleich mit verarbeitet.“

Christoph Brand sieht viele Parallelen zwischen Musik und Kochen. „Bei beidem hast du deine Werkzeuge oder Instrumente, dein Team beziehungsweise deine Band und die Bühne, in unserem Fall dann eben die Küche“, erklärt Brand. Unter ihrem Motto „Purple Pop“ fanden die beiden einen gemeinsamen Nenner für



*Eierschwämmli Bruschetta
auf Darth Vader-Helm:
Metas Widmung für ihren
Lehrmeister Fabio Codarini.
Story und Rezept auf
www.magazin-kueche.de.*



Spielwiese



*Verspielt: Sailor Moon mit
Rehburger. Story und Rezept
auf www.magazin-kueche.de.*



ihren Workshop. „Wir mussten dem Kind einen Namen geben. So haben wir unsere Liebe zur Musik und die Farbe von Metas Kochjacke kombiniert“, erklärt Christoph Brand. Mit Meta verbindet ihn eine Freundschaft, die auch über mehrere hundert Kilometer funktioniert. Und so wundert es nicht, dass Christoph neben Metas Eltern und Geschwistern auch einen Teil zum neuesten Kochbuch (Meta kocht!: Ohne Wenn und Aber, 2018) beitragen durfte.

Metas Stern geht unter die Haut

Seit 2009 flimmert Meta Hildebrand auch über die deutschen und Schweizer Bildschirme. Aktuell ist sie bei RTLplus in „Essen & Trinken – für jeden Tag“ zu sehen. Legendar ist ihr Auftritt und Sieg in Tim Mälzers Kochsendung Kitchen Impossible (Vox), für den sie unter den Kollegen noch immer gefeiert wird. „Ich habe nicht nur als Kollegin gegen Tim gewonnen, sondern auch als Frau. Das hatte mir im Vorfeld kaum einer zugetraut.“ Für ihren Sieg ließ sie sich einen symbolischen Stern auf die linke Hand tätowieren, das Resultat einer übermütigen Prahlerei unter Kollegen vor der Sendung.

Trotz aller Verrücktheiten, den auffallend bunten Outfits und ihren offensiven Auftritten bevorzugt sie es bei ihren Mitarbeitern ruhig und konzentriert. „Die Tage sind lang, der Druck und das Stresslevel sind hoch, aber im Team pflegen wir dennoch einen guten Umgangston. Das ist mir wichtig. Außerdem arbeiten meine Leute keine zwölf bis 14 Stunden, sondern haben einen möglichst geregelten Arbeitstag“, betont Meta Hildebrand.

Die Küche als Spielplatz

Von Haute Cuisine mit jeder Menge Chichi hält sie nichts und so sind die Gerichte aus ihrer Küche vor allem durch Experimentierfreude mit möglichst wenigen, einfachen Zutaten geprägt. Klassische Rezepte finden sich auf der Karte des Le Chef ebenso wieder wie jene Gerichte, die ganz klar Metas Handschrift mit der berühmten Prise Crazyness tragen.

„Kochen, basteln, spielen – damit verbringe ich meinen Tag und ich liebe, was ich tue“, sagt Meta Hildebrand. Zu ihrem Schweizer Kochimperium zählt neben dem Restaurant Le Chef auch ein eigenes Studio, das halb Versuchsküche und halb Fotostudio ist. Da darf das Eierschwämmli-Bruschetta schon mal auf dem Helm von Darth Vader Platz nehmen, Sailor Moon neben einem Rehburger tanzen oder die Playmobilfigur den Linsen-Pastinaken-Salat über den Tisch ziehen. „Die Ideen kommen einfach aus mir heraus.“

Meta Hildebrand beweist täglich, dass sich Professionalität und spielerische Freude an der Arbeit nicht ausschließen, sondern nur noch mehr Kreativität freisetzen. Und das ist es ja, was den Beruf des Kochs so besonders macht.