

Jungkoch kocht Nordisches

Würenlos/Baden Tim Hoessly gibt sein erstes eigenes Kochbuch heraus

VON URSULA BURGHERR

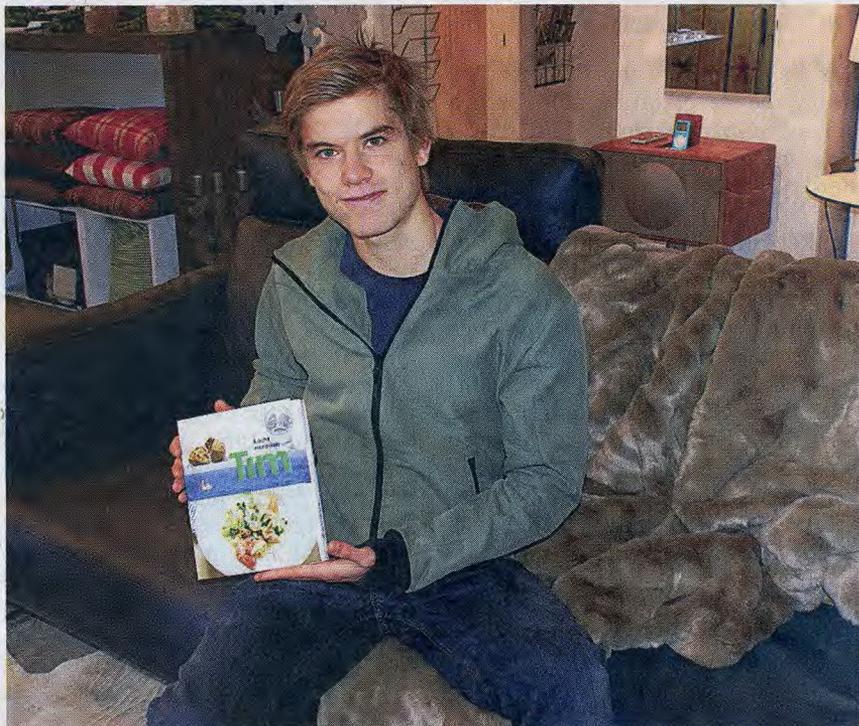
Kochen ist die ganz grosse Leidenschaft von Tim Hoessly. Deshalb produzierte er als Bestandteil seiner Maturaarbeit ein Kochbuch mit eigenen nordischen Rezeptkreationen.

Heute Abend wird der junge Kochbuchautor Tim Hoessly sein Erstlingswerk «Tim kocht nordisch» im Einrichtungshaus form+wohnen in Baden der Öffentlichkeit vorstellen. Gleichzeitig bietet er eine seiner lukullischen Neuschöpfungen zum Verkosten an. «Ich war schon immer ein leidenschaftlicher Koch», erzählt der 19-Jährige voller Begeisterung über seinen kulinarischen Werdegang. «Bereits als Bub fing ich an, mit den Küchenutensilien zu hantieren, und erfand neue Gerichte aus den Zutaten, die ich gerade im Vorratschrank fand.» Während andere Kinder seines Alters noch die Vollverpflegung von «Hotel Mama» in Anspruch nahmen, stand im Hause Hoessly immer öfter Junior Tim hinter den Töpfen.

Eigenkreationen zum Nachkochen

Neben seiner Passion fürs Kochen hält sich Tim Hoessly seit jeher gerne in der Natur auf. Er sucht Pilze und fischt – am liebsten in abgelegenen Bergbächen. Als Einzelgänger bezeichnet er sich trotzdem nicht. «Ich gehe abends gern mit Kollegen in den Ausgang. Aber es kann durchaus sein, dass ich vorher noch zwei Stunden Eierschwämme sammle.»

Eine Lehre als Koch zu absolvieren, lag bei all dieser Begeisterung auf der Hand. Doch Tim entschied sich, die Matura vorzuziehen. Mit seiner Idee, als Abschlussarbeit ein Kochbuch vorzulegen, kann er nun Ausbildungsziel und Hobby unter einen Hut bringen. Hierfür kreierte er im vergangenen Jahr Rezepte mit typischen Zutaten aus der Natur der skandinavischen Küstenregionen – die jedoch auch hierzulande einfach erhältlich sind. Auf dem Plan stehen so schöne Sachen wie «Graved Lachs auf marinierten Schwarzwurzeln» oder «Roggengnocchi mit Ziegen-



Stolz präsentiert Tim Hoessly sein Kochbuch.

UBU

Randen-Himbeer-Gaspacho mit Sauerrahm und Dill

Zutaten: 500 g gekochte Randen, 250 ml kalte Gemüsebouillon, 100 g frische Himbeeren, 4 EL Sauerrahm, eine Handvoll frischer Dill, Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Zitronensaft. Die **Randen schälen und mit Himbeeren und Bouillon im Mixer** pürieren (kleine Drehzahl, um die Kerne der Himbeeren nicht zu zerstören). Den **Zitronensaft** beifügen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Anrichten mit etwas frisch gehacktem **Dill** sowie je einem **Esslöffel Sauerrahm** garnieren. Kühl servieren. (AZ)

frischkäse und Bärlauch». Zum Norden Europas hat Tim eine grosse Affinität. «Ich war schon in Schweden, Finnland und Island unterwegs, fischte irgendwo in der Wildnis. Das ist meine Welt. Vielleicht wandere ich später mal dorthin aus.» Vorerst macht der Maturand hier als Koch-

buchautor mit «Tim kocht nordisch» Furore. Dass sein Erstlingswerk professionell daherkommt, ist auch der Badener Fotografin Eliane Dürst zu verdanken, welche die einzelnen Gerichte appetitlich ins Bild setzte. Der «Coop-Zeitung» war seine Initiative einen Artikel wert. Damit verschaffte sie ihm einigen Bekanntheitsgrad.

Bekanntheitsgrad steigt

Mittlerweile hat Tim seine eigene Website, auf der er sein Buch vertreibt (www.timkocht.ch) und kann sich vorstellen, künftig auch fremde Personen in deren Ambiente zu bekochen. Erste Anfragen sind schon da. Momentan schwingt er den Kochlöffel noch vorwiegend zu Hause in Würenlos. Dort sind die Schränke voll mit selbst gedörrten Pilzen, Saucen und Kräutermischungen. Natürlich alle «made by Tim Hoessly».

«**Tim kocht nordisch**», Buchvernissage von Tim Hoesslys Kochbuch, Mi, 7. Dezember 2011, 19 Uhr, Baden form+wohnen, Rathausgasse 24.