

Tim kocht nordisch

Interessant was die jungen Leute von heute als Matur-Arbeit abliefern. Nicht selten ist darin viel Leidenschaft und Freude an der Materie zu finden. Das kann man in der Tat auch bei Tim Hoessly sagen. Er ist begeisterter Hobbykoch und Naturfreund. Seine Matur-Arbeit hat er sogleich in einem Kochbuch verewigt.

Suzana Senn-Benes

Schon immer stand Tim Hoessly gerne in der Küche. Gestern noch als kleiner Assistent in Mamas Reich. Heute als selbständiger Juniorkoch und zwar ohne Anweisungen, dafür mit vielen eigenen Ideen im Kopf. Eigentlich träumte er davon Koch zu werden, entschied sich dann aber für die Matur. Nun kann er beides irgendwie doch in einem Topf «rühren». Seine Matur-Arbeit verband er noch so gerne mit seinem Hobby dem Kochen.

Diese Arbeit beinhaltete weitaus mehr, als nur ein Küchentagebuch vorzulegen. Tim Hoessly realisierte nach der Idee alles in Eigenregie. Sponsoren mussten gefunden werden, die Fotos sollten profimässig daherkommen, das Layout eine Falle machen und der Inhalt musste überzeugen. Viel Arbeit stand an, doch mit viel Leidenschaft, Hingabe und grossem Elan überzeugte der junge Koch nicht nur seine Lehrer, sondern auch die Redaktion der Coop-Zeitung. Diese brachten einen Beitrag über ihn und sein Werk und verschafften ihm somit eine Plattform, sich und sein Können unter Beweis zu stellen. Auch begeisterte der 19-jährige Würenloser Reto Schmid von form und wohnen. Dieser verhalf ihm zu einer Buchvernissage in seinem Laden. Einfach weil ihn das Glänzen in den Augen des



Der leidenschaftliche Jungkoch bei der Buchvernissage

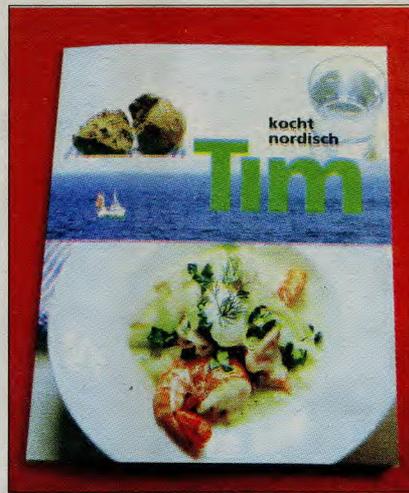
Bilder: sbs

Jünglings an seine eigene Jugend erinnerte und er es sich nicht nehmen lassen wollte ihn zu bestärken. Das Kochen ist eine Vorliebe von Tim Hoessly, die Natur die andere. Er verbringt viel Zeit im Freien, beim Pilze sammeln oder fischen. Das integriert er dann natürlich in all seine Gerichte.

Die Natur in Schweden, Finnland oder Island lernte er bereits persönlich kennen und ist nach wie vor fasziniert vom Norden. Bei der Buchvernissage zeigte der Jungkoch gleich vor Ort was er drauf hat und zauberte eine etwas freche Vorspeise auf den Tisch: Randen-Himbeer-Gazpacho. Alle Besucher durften davon kosten. Das überzeugte schliesslich viele Tester ein signiertes Buch zu kaufen.

Von der ersten Auflage von 1000 Stück sind bereits über 200 verkauft. Zur grossen Freude des Randen-Spezialisten. Schliesslich ist er selber überwältigt über so viel Anerkennung. Schön zu sehen, wenn die Lei-

denschaft mitmischt, kommen die besten Ergebnisse zu Stande.



Exklusiv-Buchverkauf bei form und wohnen: Tim kocht nordisch à Fr. 25.-. Passend dazu eine weihnachtliche Ausstellung mit vielen Accessoires und Geschenken aus dem Norden