

Ein neues Zürcher Kochheft, dem Fettspritzer nicht schaden

Ihr neues Essmagazin «Happ-en» drucken die Herausgeber auf Zeitungspapier. Das Heft liegt gratis in Lokalen und Geschäften auf, kann aber auch abonniert werden.



Victoria Loesch, Laura Schälchli und Bill Schulz (v.l.) mit der ersten Ausgabe ihres Kochmagazins «Happ-en». Bild: Esther Michel

Neues vom Tellerrand verspricht das Magazin «Happ-en», das in diesen Tagen erscheint und sich mit dem Kochen ebenso beschäftigt wie mit Esskultur und Nahrungsmitteln. Neues steht bei den Herausgebern Laura Schälchli, Victoria Loesch, Bill Schulz und Emanuel Lobeck nicht für Neuigkeiten oder Innovationen, sondern für eine bewusste und neue Sicht auf die Kulinarik.

Brooklyn und Schwamendingen

Das zeigen die vier Magazinmacher mit der ersten Titelgeschichte auf: Zwölf Seiten widmen sie dem Huhn. In einer grosszügigen Fotoreportage stellen sie die kleine Hühnerfarm von Cathy Erway vor, die ihr Eier legendes Federvieh mitten auf dem Dach einer Bierbrauerei in Brooklyn, New York, hält. In einem Hintergrundbericht besucht eine Autorin den Hühnerstall des Bauernhepaars Claudia und Thomas Ryffel in Schwamendingen und verwebt den Besuch mit Informationen rund um die Hühner- und Eierindustrie. Sie nimmt dabei das Problem auf, dass jede dritte ausgediente Legehenne in der Schweiz zu Biogas verarbeitet wird.

Konsequenterweise zeigt «Happ-en», wie man solche Tiere auch als Suppenhühner verarbeiten kann. Schliesslich begibt sich ein Autor nach Schongau, wo der Gasthof zum Wald angeblich die besten Guggeli weit und breit serviert.

Die vier Herausgeber von «Happ-en» haben sich vor einem Jahr an einem kulinarischen Anlass kennen gelernt: bei einem Eat-in von Slow Food Youth in Zürich. Bei diesem gemeinsamen Essen am See kamen der Grafiker Bill Schulz, Laura Schälchli vom Rössli-Imbiss in Zürich, die Fotografin Victoria Loesch und Emanuel Lobeck, Student der gastronomischen Wissenschaften im norditalienischen Bra, ins Gespräch. Sie entdeckten Gemeinsamkeiten und beschlossen, ein Magazin zu lancieren.

McDonald's ist kein Tabu

Für die Herausgeber ist Essen ein Kulturgut, das in viele Teile des Lebens hineinspielt. Und sie gehen damit durchaus pragmatisch um: An einem Tag

Von Thomas Zemp 30.07.2012

Stichworte

[Gastronomie](#)

Links

→ www.happ-en.ch

Artikel zum Thema

Der goldgelbe Alleskönner

Der Gemeine Löwenzahn, bekannt als Kaninchenfutter, führt kulinarisch ein Schattendasein. Zu Unrecht, denn die Pflanze passt hervorragend in eine zeitgemässe Küche. [Mehr...](#)

Von Paul Imhof 29.04.2012

Jetzt wirds deftig

Kulinarisch waren die vielen deutschen Zuwanderer in Zürich lange erstaunlich schlecht vertreten. Nun setzen hiesige Restaurants vermehrt auf Wurst, Haxe, Knödel & Co. Zum Beispiel der neue Bayerische Hof. [Mehr...](#)

Von Jan Graber 07.02.2012

«Das Essen in London war damals miserabel»

Sepp Renggli absolvierte 1948 in London seinen ersten Einsatz als Berichterstatter der Sommerspiele. Die Schweizer Sportjournalistenlegende erinnert sich im Gespräch mit Tagesanzeiger.ch/Newsnet. [Mehr...](#)

Interview: Florian A. Lehmann 26.07.2012

verspeisen sie einen Hamburger bei McDonald's, am nächsten kochen sie ein Gericht mit Biohuhn. «Wichtig ist, dass einem bewusst ist, woher die Nahrungsmittel kommen und wie die Tiere aufgewachsen sind», sagt Schälchli.

Ihr und ihren Kollegen war schnell klar: Auf das Anpreisen von teuren Exklusivitäten sowie auf Showeffekte mit Hochglanzfotografie verzichten sie. Deshalb lassen sie «Happ-en» im Tabloid-format auf Zeitungspapier drucken. Schliesslich sollen die Leser das Magazin mit in die Küche nehmen, um die Rezepte nachzukochen. «Da darf das Heft auch einen Fettspritzer abbekommen», sagt Schälchli. Die Rezepte sind einfach, Fachausdrücke vermeiden die Herausgeber bewusst.

Zwangskonsum von Sardellen

Das Magazin haben sie in drei Teile unterteilt: Neben der Titelgeschichte setzen sie auf Beiträge, die zum Denken anregen, und solche, die einen auffordern, selber in der Küche tätig zu werden. So soll zum Beispiel eine selbst gemachte Buttercremetorte helfen, den Butterberg abzubauen. Sie haben auch interessante Rubriken entworfen: In «Zwangskonsum» beschreibt ein Autor, wie ihm eine von der Redaktion ausgewählte Dose Sardellen schmeckt. In der Rubrik «Bohn-Aqua» wird der Filterkaffee gelobt und beschrieben, wie er richtig zubereitet wird. Und unter dem Titel «3-Käse-Hoch» ist zu lesen, dass viele Frauen nach dem Genuss des britischen Blauschimmelkäses Stilton bizarre Träume haben – zum Beispiel von vegetarischen Krokodilen oder Partygästen, die sich in Kamele verwandeln.

Journalistisch können in der ersten Nummer nicht alle Texte überzeugen: Bei einigen Artikeln erkennt der Leser zu Beginn nicht, was ihm vorgesetzt wird. In Zeiten von Internetblogs haben sich die vier Herausgeber aber an ein Printprodukt gewagt und dabei Geld in die Hand genommen. Die Ausgaben der ersten Nummer sind nur zu einem Drittel durch die Inserate gedeckt. Den Rest bezahlt der Verein, den die Herausgeber gegründet haben. Auf Abo-Einnahmen verzichten sie nicht nur bei der ersten Ausgabe: Denn «Happ-en» legen sie in Zürcher Lokalen und Geschäften gratis auf, womit sie das Vertriebsproblem gelöst haben. Wer nicht in Zürich wohnt oder das Heft per Post erhalten will, kann die drei Nummern pro Jahr für 33 Franken abonnieren.

(Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 30.07.2012, 10:10 Uhr)

MARKTPLATZ



BAR & WINE LOUNGE & ZÜRICH
INCONTRO
www.barincontro.ch



Blacho und Dello
Blacho-Tex AG
Blacho-Tex AG
www.blacho-tex.ch
www.blacho-tex.ch