

15.08.2012

"Genuss und Verdruss" des Essens im Mittelpunkt

Die Schweiz hat eine neue Gastro-Zeitschrift: "Happ-en" operiert von Zürich aus und erscheint drei Mal pro Jahr. Persoenlich.com hat sich mit Mitherausgeberin Laura Schälchli über das neue Printprodukt mit dem ungewöhnlichen Approach unterhalten. Zum Interview:





Frau Schälchli, Sie haben zusammen mit einem Kernteam bestehend aus Ihnen,

Victoria Loesch, Emanuel Lobeck und Bill Schulz ein neues Heft lanciert. Worum geht es bei "Happ-en" genau?

Der "Happ-en" ist ein Heft über alles, was das Thema Essen ausmacht. Den Genuss genauso wie den Verdruss. Uns interessiert neben der gekochten Malzeit, ebenso der kulturelle, soziale und wirtschaftliche Hintergrund des Essens. Es geht für uns nicht darum, die zehn besten Wienerli der Stadt zu küren, sondern das Alltägliche hervorzuheben, zu hinterfragen oder einfach zu geniessen. Das Heft soll unterhalten und zum Denken anregen. Und am Ende soll es auch ein paar Fettspritzer abbekommen.

Wen wollen Sie erreichen?

Unsere Wunschleserschaft isst gern und folgt ihrem Hunger. So würden wir uns auch selbst umschreiben. Der Leser ist jemand, der sein Essverhalten hinterfragt, sich davon aber nicht gleich den Appetit verderben lässt. Er ist kein verbissener Gourmet, sondern ist offen für neue Lese- und Geschmackseindrücke.

Was unterscheidet "Happ-en" von anderen Gastrozeitschriften?

Schon äusserlich heben wir uns von Hochglanzmagazinen ab: Wir drucken auf Zeitungspapier. Das Heft liegt gratis an ausgewählten Orten in Zürich und Umgebung aus - die Verteilerliste findet man auf unserer Facebook Seite. Wir verstehen uns als Plattform für Journalisten, Künstler, Fotografen, Illustratoren und alle, die ebenso unsere Leidenschaft teilen.

Ivo Adam, Jamie Oliver, Tim Mälzer, Johann Lafer, Horst Lichter, Bumann der Restauranttester wird die mediale Aufarbeitung von Gastro-Themen zu sehr den Big Names überlassen?

Manchmal kommt es einen vor, als könne man ihnen nicht entkommen. Aber der Beitrag den Kochshows und Fernsehköche zur "Essenserziehung" leisten, finde ich dann doch gering. Letztendlich ist es Unterhaltung. Richtiges Kochen findet ausserhalb des Fernsehens statt, indem man sich selbst damit auseinandersetzt.





Packt ihr Hauptthema anders an: "Happ-en"-Mitherausgeberin Laura Schälchli mit zwei Suppenhühnern.

Wie finanziert sich das Heft?

Unser Heft finanziert sich vor allem über Inserate und zum kleinen Teil durch das Abo. Für die Produktion des ersten Hefts haben wir selbst noch Geld dazugegeben.

Was verstehen Sie unter einem "Table dHôte", an dem man für 144 Franken teilnehmen kann?

Das ist unser Beitrag für den Bauch des Leser. Wir kochen nicht nur gern, sondern haben auch Freude dran andere zu bewirten. Für das Geld erhält man 3 Ausgaben unseres Heftes und kann an einem der geplanten Essen teilnehmen, ein Mehrgänger inklusive Getränke. Für 77 Franken kann man auch noch eine weitere Person mitnehmen. Das erste "Table dHôte" findet im November in Zürich statt.

Wie gestaltete sich die Suche nach Inserenten?

Ohne ein gedrucktes Exemplar in den Händen zu haben, war es eine Herausforderung Inserenten für die erste Ausgabe zu finden. Ich glaube, am Ende spricht nichts besser für unsere Idee als das fertige Heft. Das sollte uns also für die zweite Ausgabe helfen.

Was war die grösste Herausforderung bei der Lancierung des Heftes?

Grösste Herausforderung ist sicher, dass wir neben der Heftproduktion noch unseren Brotjobs nachgehen und wir deshalb die Zeit recht gut einteilen müssen. Noch dazu leben wir nicht am selben Ort. Victoria ist als Fotografin viel unterwegs und Emanuel studiert im Piemont an der Universität der gastronomischen Wissenschaften. Bill und ich sitzen in Zürich. Skype, Dropbox und Google Docs sind inzwischen unsere besten Freunde geworden.





Im ersten Heft geht es schwergewichtig um Hühner. Was haben Sie persönlich über das Huhn gelernt, was Sie vorher noch nicht wussten?

Marlene Halter geht dem Leben des Huhns nach und beschreibt wie die Legehenne - ein Biohuhn wohlgemerkt - nach 18 Monaten bereits ausgedient hat. Das Entsorgungsproblem von jährlich zwei Millionen Suppenhühnern wurde 2010 besonders dramatisch, als Migros und Coop beschlossen keine Althennen mehr zu schlachten. Viele der Tiere wurde damals zu Biogas weiterverarbeitet. Mittlerweile werden wieder 60 Prozent aller Schweizer Suppenhühner in den Lebensmittelkreislauf integriert.

Was fehlt in Zürich auf dem kulinarisch-gastronomischen Sektor?

Gut zu Essen ist hier nicht das Problem, was fehlt ist vielleicht eher die Überraschung. Viele Gastronomiekonzepte sind bis ins letzte Detail geplant, zum Teil auch, weil der Gast das so erwartet. Selbst eine Wurst wird hier zum Designprodukt. Vor allem die Suche nach einem simplen, guten und preiswertem Mittagsessen gestaltet sich als schwierig. Wir glauben immernoch, dass ein richtig saftiger, erschwinglicher Hamburger in Zürich fehlt.

Mir fällt auf, dass das Heft relativ kurzteilig daherkommt. Längere Texte -Reportagen etwa - fehlen. Eine Frage des Budgets?

Wir würden selbst gern grössere Geschichten im Happ-en sehen. Gerade zu Themen, die sonst in anderen Heften vernachlässigt werden. Letztendlich ist es immer eine Frage des Aufwands, nicht nur finanziell. Doch wir sind motiviert auch mit kleinem Budget ein gutes Heft auf die Beine zu stellen.



In der Käse-Test-Rubrik "3-Käse-Hoch" ist von einer Studie die Rede, die besagt, dass der Konsum der Sorte Stilton die Träume beeinflusst. Haben Sie das selber schon ausprobiert?

Ich träume ständig von gutem Essen in der Nacht und am Tag. Da muss ich gar nicht gross nachhelfen.

Was erwartet uns in der nächsten Ausgabe von "Happ-en"?

Die zweite Ausgabe erscheint im November mit dem Thema "Wild". Ganz im Gegensatz zum Huhn der ersten Ausgabe, soll es um Dinge gehen die nicht ohne weiteres kultivierbar sind die nicht in grossen Massen gezüchtet, produziert oder verarbeitet werden können.

Interview: Adrian Schräder

Die erste Ausgabe des neuen Schweizer Gastro-Zeitschrift <u>"Happ-en"</u>, gehört dem Huhn - ob in der Suppe, knusprig gebraten, im Biogehege, auf den Dächern Manhattans oder als Brühe. Dazu findet man Rezepte, Gastrokritiken, Käsetests und die Rubrik "Zwangskonsum".

KOMMENTIEREN

Kommentar *

http://www.persoenlich.com/news/medien/genuss-und-verdru...

WEITERE NEWS AUS DIESEM BEREICH

Ihre gültige E-Mail-Adresse

"Genuss und Verdruss" des Essens im Mittelpunkt | persoenlic...

Reporter ohne Grenzen: Kampagne zum Welttag der Pressefreiheit

Christine Maier und Beatrix Müller lassen sich den Mund verschliessen.

Bilanz: Erste deutsche Ausgabe erschienen

Das Wirtschaftsmagazin lag am Freitag der "Welt" bei.

SPEICHERN

Arte/ARD: Zeigen Fernsehfilm über "Spiegel"-Affäre

Verteidigungsminister Strauss löste 1962 eine Debatte über Pressefreiheit aus.

Tele Südostschweiz: Stefan Flury verstärkt das Nachrichten-Moderationsteam

Die Stimme des Davosers kennt man bereits aus Radio-Grischa-Zeiten.

Türkei: Journalist wegen Tippfehler im Tweet weggesperrt

Zehn Monate Gefängnis wegen Kritik an Erdogan-Regime.

Fernsehen: Echtzeit-Serie "24" feiert ihr Comeback

Kiefer Sutherland verschlägt es zum ersten Mal nach Europa.

10000 Flies: "LikeMag" und "Storyfilter" erobern die sozialen Netzwerke

"LikeMag" auf Platz 1 im 10000-Flies-Monatsranking.

TV24: Drei Grosis bilden den Auftakt

In "The Gran Plan" helfen die Seniorinnen jungen Menschen im Alltag.

Radio Zürisee: Markus Stadelmann verstärkt die Moderationscrew

Der Glarner war für den Seesender bereits als Konzertberichterstatter tätig.

Pressefreiheit: Auf dem schlechtesten Stand seit über zehn Jahren

Fast die Hälfte der Weltbevölkerung lebt in "nicht freien" Regionen.

AKTUELLE AUSGABE:

- » Team » Kontakt
- » Impressum
- » Datenschutz



Das Schweizer Wirtschaftsmagazin der Kommunikation

- » Abo
- » Mediadat@opyright © 2013 persönlich Verlags AG.
- » Interviews
- » Titelgeschichten

-- -- - --