

META HILTEBRAND

«Mein Food-Stil ist schon sehr mutig»

Bekannt als munter-freche Fernsehköchin und als ehemalige Inhaberin des «Le Chef» in Zürich, geht Meta Hildebrand mit ihrem neuen Kochstudio im neuen Jahr neue Wege.

CLAUDIA KOCHER

Den grossen Stress hat Meta Hildebrand hinter sich. Sie hat im Dezember 2021 ihr Restaurant «Le Chef» geschlossen. Die Sehnsucht nach einem Privatleben wurde immer grösser, nicht zuletzt, weil sie sich verliebt hat. «Ich habe in den letzten Jahren sehr oft sieben Tage die Woche gearbeitet. Ich ging voll darin auf, aber es ist nicht mehr das, was ich möchte. Eine Hochzeit oder ein Geburtstagsfest zu besuchen, war für mich nie möglich. Ich kenne es nicht, an einem Samstagabend mit Freunden abzumachen.» Ein solch intensives Arbeitsleben möchte sie nicht mehr. «Nicht, weil ich es nicht gerne mache, aber körperlich stecke ich es mit 38 Jahren nicht mehr gleich gut weg wie früher. Ich habe mich verändert, die Werte haben sich verschoben.» Ein radikaler Wechsel also im 2022.

Bei den trendigen Zürcher Viaduktbogen hat Meta während der Pandemie ein Kochstudio namens «Cook Couture» eingerichtet. Hier dreht sie Videos, gibt Kochkurse und bekocht auch kleinere Gesellschaften. «Ob es finanziell funktionieren wird, weiss ich noch nicht, aber das wusste ich auch nicht, als ich mein erstes Res-

taurant eröffnet habe.» Doch Meta Hildebrand stammt aus einer Familie mit Unternehmertum im Blut. «Ich kann mir da viel Hilfe und Know-how holen.» Schon ihre Schwester hat dafür gesorgt, dass aus der einst blonden Meta eine Marke wurde. Sie erfand die orangen Haare und die violette Kochschürze. Damit war die Karriere der Fernsehköchin geboren.

Mit 24 Jahren begann Meta an Messen und Bühnenshows aufzutreten und kochte in nationalen sowie

deutschen Fernsehsendungen. Einen Achtungserfolg erzielte sie, als sie im Duell «Kitchen Impossible» gegen Tim Mälzer gewann. Nach Jahren des Herumreisens und Ein- und Auspackens sehnte sie sich nach einem fixen Standpunkt und eröffnete 2011 die «Kutscherhalle» in Zürich, 2013 kam das «Le Chef» hinzu. Metas Küche ist bekannt für Überraschungen und Kreativität. So heisst ein Hauptgericht bei ihr gerne schon mal: Vegane Linsen-Cocos-Pralinen auf Spinat-Edamame-Gemüse an einer Kurkuma-Cocos-Sauce, garniert mit Lavendel-Crunch. Oder sie bereitet ein Filet vom Schweizer Rind zu, das am Tisch geflämmt und mit einer Wasabi-Erdnussbutter auf Spinat-Edamame-Gemüse mit Süsskartoffel-Goldfrites und einer Wasabi-Mayonnaise gereicht wird.

«**Mein Food-Stil** ist schon sehr mutig», findet Meta. «Dies wird mehrheitlich belohnt. Ich liebe zum Beispiel Wasabi, aber die Grundstruktur meiner Gerichte ist französisch und mediterran, gepaart mit irgendwelchen freakigen Zutaten.» Ihr grosses Vorbild ist der Franzose Alain Ducasse, bei den Saucen ist es Auguste Escoffier, zu dessen Jüngern Meta Hildebrand zählt. ►►

Meta Hildebrand

1983 in Bülach geboren, hat Meta Hildebrand ihre Lehre in den Zürcher Restaurants Rigihof und Bauhaus absolviert. Später bildete sie sich im Widder Hotel und im Château Mosimann weiter. Ende 2010 wurde sie Fernsehköchin in der Sendung «kochen.tv» von TeleZüri. Seit 2019 ist sie regelmässig in der Sendung «Essen & Trinken für jeden Tag» auf RTLplus zu sehen. Bislang sind zwei Kochbücher von ihr erschienen: «Meta kocht.» und «Meta kocht! Ohne Wenn und Aber.»

In ihrem Kochstudio bietet Meta Hildebrand Kurse an und bekocht auch ihre Gäste.





Meta liebt klare Strukturen und Ordnung. «Da bin ich ganz Schweizerin.»

►► «Die französische Küche bedeutet mir emotional sehr viel. Diese Korrektheit im Kochen, gepaart mit meinem wilden Leichtsinn, gibt schon was Megatolles her.»

Eine eigene Kochsendung ist noch nicht in Sicht. Aber auch Gastauftritte sind bezahlt, zumindest in Deutschland. «Was ich ein wenig bedaure an meiner Karriere, ist, dass ich so schnell über die Grenze nach Deutschland musste.» Die Schweiz

«Die französische Küche bedeutet mir emotional sehr viel»

sei zu klein, um eine Fernsehkarriere hinzulegen, zu wenig Formate, zu wenig Gewicht in der Branche. Die Schweizer konsumierten weniger Fernsehen, daher seien auch die Werbebudgets kleiner. «Da gibt es in Deutschland schon tolle Sachen. Aber ich bin ja auch eine halbe Deutsche durch meine Mutter. In der Schweiz mag ich die Regeln und Strukturen sowie das Politiksystem. In Deutschland fühle ich mich sehr wohl, weil dort die Leute direkter und rabiater, gleichzeitig aber auch

schneller herzlich sind.» Das Laute habe in Deutschland mehr Platz. «Und das findet auch auf dem Teller statt.» Daher hat sie mehr deutsche Kunden. «Aber nun habe ich in der Schweiz einen Mietvertrag unterschrieben, dabei hätte ich mich schon x-mal in Deutschland selbstständig machen können.» Wahrscheinlich wolle man immer das, was man nicht habe. Sie hätte sogar schon mal in Las Vegas ein Restaurant eröffnen können. «Am Ende des Tages bin ich hier zu Hause.»

Mit ihrer neuen Liebe hat sie hier in Zürich ein neues Zuhause gefunden. «Tom hat zwei Kinder. Sie wohnen zwar nicht bei uns, aber ich habe mir schon immer Kinder gewünscht.» Tom sei übrigens der erste Mann, bei dem sie in der Küche nicht das Gefühl habe, eingreifen oder helfen zu müssen. Da er sehr food-affin sei, komme es schon mal vor, dass sie zu Hause mehrgängig koche. «Es ist sehr schön, dass ich mich in der Küche auch mal entspannen kann.»

In ihrem Studio freut sich Meta wieder, alles selber zu machen. «Im Restaurant habe ich zwar die Rezepturen geschrieben, gekocht ha-

ben aber mehrheitlich andere. Wenn ich mich wieder verkleinere, kann ich von A bis Z alles selbst machen. Auch ein weiteres Kochbuch könnte entstehen. «Mit meinem Fischhändler Dörig wäre es sehr toll, ein Buch herauszugeben. Was ich sicher nie machen werde, ist ein Buch über Desserts. Desserts bedeuten mir emotional nichts. Da bin ich eine richtige Schweizerin: Ich habe gerne Käse. Und wenn ich etwas Süßes essen will, rufe ich meine Mama an. Sie macht den besten Kuchen.» ■

**Metas
Coop Pronto
Lieblingsprodukt**

Das French Croissant



Frisch, locker und fluffig – ein wahrer Genuss!