



Eigentlich beschäftige ich mich den ganzen Tag mit dem Essen», sagt Anna Pearson, «bei der Arbeit, in der Freizeit, immer.» Konkret bedeutet dies, dass sie kürzlich eine Stelle als Mittagsköchin in der «Senior Design Factory» angetreten hat, und sobald sie die Küche im Zürcher Kreis 5 hinter sich lässt, über Märkte streift, Kochbücher liest oder an ihrer Rezeptdatenbank arbeitet, für die sie schon mehrere tausend Einträge verfasst hat.

Auf diese Weise bereitet Pearson ihre Veranstaltungsreihe «a tavola!» vor, bei der sie einmal im Monat Gäste im eigenen Wohnzimmer bekoht. «Wintergemüse» lautete das Motto des letzten Anlasses. Auf ihrem Blog erfährt man nur die Zutaten dazu: Knollensellerie, Haselnuss, Topinambur, Speck, Senf, Randen, Dill und Heidelbeeren. Welche Gerichte daraus entstehen, bleibt für den Gast hingegen bis zum entsprechenden Abend geheim. Offenbar trifft dieses Konzept den Nerv der Zeit. Die Wartelisten sind lang, und die 30-Jährige wird jeweils vor die Aufgabe gestellt, zehn Gäste auszuwählen, die einen Unkostenbeitrag von 100 Franken bezahlen und Mitglieder ihres Vereins werden – eine Voraussetzung, damit eine Tafelrunde in einem solchen Rahmen überhaupt stattfinden kann. Ökonomisch zahlt sich das Ganze dennoch nicht aus, der Aufwand ist zu hoch dafür. Doch Essen sei in der Familie immer sehr wichtig gewesen. Schon als Kind stand Pearson mit ihrer Mutter in der Küche. Als Teenager wäre sie trotzdem nie auf die Idee gekommen, Köchin zu werden. Sie studierte Design an der Zürcher Hochschule der Künste und arbeitete gelegentlich als Grafikerin. Bald realisierte sie jedoch, dass der Computer nicht ihre Welt ist.

Hühnerleber statt Mozzarella

Nach dem Studium zog es Pearson dann doch in die Küche, sie arbeitete sechs Monate bei ihrer Tante im «Ponte dei Cavalli» in der Nähe von Locarno und lernte die Schnörkellosigkeit der italienischen Küche schätzen. «Da wird nichts verfremdet mit Saucen.» Und weil sie der Meinung war, dass im Zürcher «Italia» die beste Küche ausserhalb Italiens zubereitet werde, schrieb sie dem Küchenchef eine Bewerbung – nicht ohne den Hinweis, dass wohl jeder Lehrling schneller Zwiebeln schneide als sie. Eingestellt wurde sie dennoch, wenn auch mit dem Resultat, dass sie zunächst einmal kiloweiße Gnocchi fabrizieren und an ihrer Schneidetechnik feilen musste.

Gute Stube statt grosse Speisekarte

Anna Pearson hat Design studiert, doch statt am Computer verbringt sie ihre Zeit lieber zwischen Kochtöpfen. Einmal im Monat lädt sie «a tavola!» an den eigenen Esstisch

Raum zur kulinarischen Verwirklichung bot ihr «a tavola!», das Pearson daneben entwickelte. Sie entwarf ein Corporate Design, einen Blog und machte sich Gedanken zum Setting. Alles musste stimmen; die Canzoni aus den fünfziger Jahren, das Besteck, die Servietten, die Bilder an der Wand, die aus alten Koch- und Jagdbüchern stammen. Alles ist so, wie sie es als Gast gerne hätte. Und dazu braucht es keine Karte mit zahlreichen Speisen, sondern einfach einen Küchenchef, der mit tollen Gerichten überrascht. Kürzlich habe sie eine Hühnerleber-Pâté aufgetischt, und dies, obwohl sie sicher war, dass die meisten Leute einen Tomaten-Mozzarella-Salat genommen hätten, wenn sie die Wahl gehabt hätten. Dennoch sei die Pâté sehr gut angekommen.

Suche nach guten Lebensmitteln

Hinter Pearsons Konzept steckt auch eine erzieherische Komponente. Sie ist Mitglied der «Slow Food Youth»-Bewegung, die in der Schweiz im Aufbau ist. Von einem Bekannten wurde sie deshalb auch schon als «kulinarisch totalitär» bezeichnet. Sie sei sich der Verantwortung, die man beim Einkaufen trägt, aber einfach sehr bewusst und ärgere sich, wenn man aus reinen Spargründen Geflügel aus Vietnam kauft. Das Gejammer über die teuren Lebensmittel mag sie nicht mehr hören. Sie wünscht sich im Gegenteil, dass die Leute den Lebensmitteln wieder mehr Beachtung schenken, und träumt davon, täglich in einer richtigen Markthalle, wie derjenigen in Barcelona, einzukaufen. «Andere Frauen kriegen glänzende Augen, wenn sie ein schönes Handtäschchen sehen, und ich kriege das, wenn ich einen speziellen Käse finde.»



“**Ändere Frauen kriegen glänzende Augen bei einem schönen Handtäschchen und ich bei einem speziellen Käse.**”



Zurzeit überarbeitet Pearson die Speisekarte in der «Senior Design Factory». Der Fokus liegt auf der Schweizer Küche. Themen wie die «Cucina povera» aus den südlichen Alpenländern, Klassiker von Marianne Kaltenbach oder alte Bräuche interessieren sie. Und wie sieht es mit neuen Projekten aus? Gerne würde Anna Pearson einmal im weltberühmten «Noma» in Kopenhagen essen. Und mit ihrer Schwester, die Fotografie studiert, will sie ein Buch über Jahreszeitengemüse herausgeben. Das «a tavola!» ebnet nur den Weg zu etwas Grösserem. Im Idealfall zur kleinen, autarken Beiz mit Hühnerstall und Garten. «Essen hat für mich mit Erinnerung, Herz und Emotion zu tun.» Francis Müller

Links: Anna Pearson bei einer Einkaufstour auf dem Bürkliplatz-Markt in Zürich.

Rechts: Sie ist stetig auf der Suche nach guten lokalen Produkten für ihre Tafelrunden.



Anna Pearson

Nach einem Designstudium in Zürich und zahlreichen kulinarischen Expeditionen nach Italien zog es Anna Pearson in die Küche. Sie kocht jeweils mittags in der «Senior Design Factory» an der Zürcher Josefstrasse und lädt einmal im Monat zur Veranstaltung «a tavola!», bei der jeweils zehn Leute in Pearsons Stube verköstigt werden. Im Vorfeld erfahren die Teilnehmenden nur die Zutaten, jedoch nicht, was sie auf dem Teller erwartet. Das Publikum ist heterogen, mehr als zwei Leute dürfen nicht gemeinsam kommen. <http://atavola.annasfinest.ch>; <http://senior-design.ch>