



Mirjam Eberle ist eine kreative Köchin: Sie liebt es, altbekannte Zutaten neu zu kombinieren oder vergessen gegangene Gerichte wieder aufleben zu lassen.

Bild: Reto Martin

# Sie erzählt mit ihrem Essen Geschichten

Mirjam Eberle aus Bonau war früher in der Werbung tätig. Heute ist sie selbstständige Köchin, verdient weniger, ist aber zufriedener.

Lukas Belic

Zu Beginn ihrer Kochkarriere konnte Mirjam Eberle sich kaum überwinden, einen Fisch anzufassen. «Ich war einfach nicht daran gewöhnt», sagt die 38-Jährige. Der Fisch lag also auf ihrem Küchentisch. Sie starrte ihn an und er starrte mit seinen leblosen Augen zurück. «Ich musste zuerst mit meiner Kollegin telefonieren, die mir gut zuredete, bis ich anfing, ihn zuzubereiten.

Die Blondine mit den blauen Augen wuchs in Bonau bei Wigoltingen auf, «ländlich und sehr idyllisch». 15 Jahre lang arbeitete sie in Werbeagenturen in Zürich. Vor etwa fünf Jahren habe sie das Interesse an der Werbung verloren. «Mir fehlte die Kreativität und die Möglichkeit, Dinge auf meine eigene Art zu tun.» Sie nahm sich eine Auszeit und ging auf Reisen. In Paris belegte sie einen Kurs an der renommierten Kochschule Le Cordon Bleu. Sie wollte ihre eigenen Kochkünste technisch etwas untermauern. Der Kurs habe ihr so viel Spass gemacht, dass ihr der Gedanke kam, ob sie Kochen vielleicht zu ihrem

Beruf machen könnte. «In meinem Alter noch eine dreijährige Lehre zu machen, hat mich nicht sehr gereizt.» Sie entschied sich daher für den Diplom-Lehrgang an der Kochschule in Paris.

## Knallhartes Praktikum in einer Männerwelt

Danach absolvierte sie ein Praktikum im L'Astrace, einem Pariser Restaurant mit drei Michelin-Sternen. 15-Stunden-Tage, zwischendurch gerade mal Zeit für einen Kaffee, waren eher die Regel als die Ausnahme. Das Ganze natürlich unentgeltlich. Die Franzosen seien ausserdem noch «alte Schule», sagt sie. Was bedeutet, dass ein ziemlich grober Umgangston geherrscht habe. Die Ausbildung sei hart, «es ist aber eine Ehre für einen Koch, in so einem Restaurant zu arbeiten». Deshalb biss sie sich durch. Auf diese Zeit blickt die ehemalige Projektleiterin aber gerne zurück und erzählt mit einem fröhlich-verträumten Blick an die Decke, welche Kochtechniken sie dort gelernt hat. «In der Küche herrschen strikte Hierarchien und Ordnung ist das Mass aller Dinge.» Es sei ein bisschen wie im Militär, eine Männerwelt. «Es fängt bereits beim vulgären und groben Umgangston untereinander an.» Bei den Männern gehöre dies schon fast dazu, Frauen dagegen seien davon nicht so begeistert.

Mirjam Eberle redet viel und antwortet äusserst ausführlich. Gerne schweift sie auch hin und wieder ein wenig von den Fragen ab. «Das muss noch eine Angewohnheit aus der Werbung sein», sagt sie lächelnd.

Nach elf Monaten in Paris hatte Mirjam Eberle die Möglichkeit, im «Bluehill» in New York zu arbeiten. Ein Restaurant, das nach dem Konzept «Farm to Table» geführt wird und dementsprechend über einen eignen Bau-

ernhof verfügt. Weiter ging es über Spanien und Helsinki, wo sie ein Pop-up-Restaurant zusammen mit einer Kollegin aus der Kochschule führte. «Das ist das Tolle an der Kochschule, man lernt viele neue, spannende Leute kennen», sagt Eberle. Kochen habe sie schon immer fasziniert. Sie habe einfach immer gerne gegessen. Sie sei ein richtiger Genussmensch und Gastgeberin zu sein, machte ihr immer schon Spass. «Bei mir gibt es das nicht, dass man einfach vor einem Glas Wasser sitzt.»

## Früher viele Kleider – heute mehr Reisen

Ihr Leben hat sich mit dem Berufswechsel verändert. «Früher hatte ich einen anderen Lohn, viel mehr Kleider und ein Auto. Heute reise ich viel», sagt sie. Den Konsum konnte sie sich dank dem Reisen abgewöhnen, da man immer nur das Nötigste dabei hat. Das Auto hat sie verkauft und lebt nun in einer WG. «Ich lebe heute gut, weil ich nun das mache, was ich will», formuliert sie ihr Credo.

Der Anfang war nicht einfach. Sie kannte niemanden aus der Gastronomieszene in Zürich und in einem Res-

taurant arbeiten wollte sie nicht, da ihr dies zu repetitiv wäre. «Also fing ich mit Dinnerpartys bei mir zu Hause an, zu denen ich über Social Media aufrief.» Mit der Zeit bekam Eberle immer mehr Aufträge und lebt heute von Caterings und Events. «Der Unterschied ist, dass ich bei einem Event ein eigenes Konzept machen kann und bei einem Catering eins vorgeschrieben bekomme», erklärt die ehemalige Beraterin.

Derzeit hat Eberle im «Provisorium» in Zürich einen flexiblen Arbeitsplatz, den sie auch für ihre Events mieten kann. In ihren Konzepten kommt ihre Kreativität zum Vorschein. Der Event «Futter & Freiheit» mit Libertine Kitchen wurde vom «Tages-Anzeiger» als «schweizerischer Mehrgänger» bezeichnet. Die Gäste bekamen nicht nur Stücke vom Schwein serviert, sondern auch, was das Tier isst, wie Erbsen und Bohnen. Es war ein grosser Erfolg.

Im Oktober steht das «Food Zurich» an. Ihr Konzept heisst Tropical Chalet, Schweizer Wild mit karibischem Dschungel. Ihrer Meinung nach müsste Essen heutzutage nicht nur satt machen, sondern auch überraschen und Geschichten erzählen, denn das sei der Luxus, denn wir hätten. «Es gibt für

mich nichts Langweiligeres, als wenn man etwas von einer Karte bestellt und genau das bekommt, was draufsteht», erläutert Eberle.

Trotz Trend zum Veganismus kocht sie sehr gerne Fleisch und Fisch. Leuten ungewohnte Mahlzeiten zu servieren, bereite ihr Freude. Und manchmal sei es auch spannend, Bekanntes neu zu kombinieren. Beim Fleisch reizen sie die Second Cuts. Das sind die Stücke, die länger schmoren müssen. Wie zum Beispiel Braten oder Haxe. «Was unsere Mütter früher ganz selbstverständlich auf den Tisch brachten, ist heute etwas verloren gegangen, da man sich nicht mehr die Zeit dafür nehmen möchte oder nicht weiss, wie es geht.»

## Nach dem Käsesoufflé entschuldigte sie sich beim Mami

Im Allgemeinen finde Eberle, dass Kochen nicht schwierig sei, wenn man das Handwerk verstehe. Und dieses könne man lernen und üben. «Ich überlege mir jeweils, was und wie ich etwas gerne essen würde. Sorgfalt und Liebe gehören natürlich auch dazu.»

Da Mirjam Eberle in einer Käserfamilie aufgewachsen ist, gab es öfters Käsesoufflé zum Zmittag. Als Kind rief sie dann immer aus. «Kinder sind die undankbarsten Esser», sagt sie heute. In der Kochschule war das Käsesoufflé das dritte Gericht, das sie lernen musste. Und da hat sie gemerkt, welch handwerkliche Geschick dahintersteckt. «An diesem Tag habe ich meine Mutter angerufen und mich entschuldigt», erzählt Eberle. Wegen der Coronakrise stehen einige Events auf der Kippe oder fallen gar ins Wasser. Die Köchin lässt sich davon jedoch nicht entmutigen und plant bereits weitere Workshops. «Mir wird nicht so schnell langweilig.» Sie hofft jedoch, ihren Event in Müllheim durchführen zu können, da in der Kantine lediglich 24 Leute Platz haben.

«Bei mir sitzt der Gast nicht einfach nur vor einem Glas Wasser.»

Mirjam Eberle  
Selbstständige Köchin

## Eventreihe im Thurgau: «Vier Jahreszeiten»

Mirjam Eberle plant eine Eventreihe in der Künstlercantina der Bildhauerschule in Müllheim. «Eine wunderschöne Räumlichkeit, welche früher ein Restaurant war, heute aber nur noch als Kantine von der Bildhauerschule genutzt wird», schwärmt sie. Die Besitzer würden es sich wünschen, wieder ein Restaurant dort zu betreiben. Dort findet Eberles «Vier Jahreszeiten»-Eventreihe statt. Das Konzept, welches die Köchin

dabei verfolgt, ist, auf einen Bauernhof zu gehen, **sich dort je nach Saison zu bedienen und daraus einen überraschenden Mehrgänger zu kochen.** Das erste Event findet – sofern möglich – am 22. Mai statt. Weitere folgen am 7. Juli, 12. September und 21. November. (luc)

### Hinweis

Plätze können per E-Mail reserviert werden: [welcome@mirjameberle.ch](mailto:welcome@mirjameberle.ch)