



REGIONALES LEBEN KULTUR ESSEN UND TRINKEN

Zufrieden: Dank dem Internet kann Therese Moser-Ronning auch im Ausland norwegisch kochen. (Bild: zvg / Lisa Dietermann)

Kriens: Therese Moser-Ronning mit erstem Kochbuch

Ihre süsseste Versuchung heisst «Verschleierte Bauernmädchen»

04.10.2017, 12:43 Uhr

Die Kochkönige aus dem hohen Norden richten mit kräftiger Kelle und grossem Werkzeug an und sorgen weltweit für Entzücken. Therese Moser-Ronning hat ein anderes Rezept für ihre Künste: Einfach ist gut, lautet ihre Devise. Zum Kochbuch hat's auch so locker gereicht. Auf zum Koch-Crashkurs bei the Norwegian Hausfrau. Ganz nah, in Kriens.



Autor/in:

Mathias Haehl

Kabeljau mit Moltebeeren, Elchsteak mit Morchelsauce und Lammfilet mit Rhabarber – die norwegische Küche ist bekannt für ihre Exotik und Naturnähe. Letzteres ist auch Therese Moser-Ronning (43) wichtig, Exotik hingegen braucht sie in ihrer Küche nicht zwingend. «Gutes Essen muss für mich vor allem einfach zu machen sein, möglichst mit regionalen Produkten, und immer nach Saison. Punkt.»

So einfach ist das mit gutem Essen. Die grandiosen Kochstars kommen derzeit aus dem hohen Norden, sie sorgen weltweit für Staunen und lange Wartelisten: Der schwedische Herd-Rocker Magnus Nilsson, der gerne auch mal mit der Motorsäge anrichtet, und René Redzepi aus dem

«Noma» in Kopenhagen, jahrelang das beste Restaurant der Welt, betören die Gaumen der Gourmets.

Diese Koch-Fanatiker sind weit weg und spielen in einer anderen Liga. Sie bauen aber auf dieselben Ingredienzien wie die Norwegerin Therese Moser-Ronning, die seit zwölf Jahren in Kriens lebt. «The Norwegian Hausfrau» nennt sie sich, das ist auch auf ihrer graublauen Schürze zu lesen.

Grosses Buch aus kleiner Küche

Therese Moser-Ronning hat soeben ihr erstes Kochbuch herausgegeben. Wie lässt sich so eines testen? Am besten, wir schauen ihr gleich über die Schultern. Und schon werkeln wir nebeneinander her in der klitzekleinen Küche ihrer 4-Zimmer-Wohnung in Kriens.



Höchste Konzentration: Die Krienser Köchin beim Ausprobieren in ihrer kleinen Küche. (Bild: zvg / Lisa Dietermann)

Sie schneidet Peterli aus dem Garten für ihre Salzkartoffeln, die es zum Wildlachs aus dem Norden gibt, der 18 Minuten mit Haut und Öl im Ofen schmoren wird. Der lernwillige Gehilfe darf die Vorspeise zubereiten: Eier-Mimosa mit Rentierwurst. Die russischen Eier erhalten damit ein skandinavisches Schmankerl obendrauf.

Speisen wie im Luxushotel

Beides wird gleich wunderbar munden, wenn Thereses beide Töchter Punkt 12 Uhr von der Schule zum Zmittag nach Hause kommen. Es ist ein Mittagstisch wie in einem Luxushotel: ein Dreigänger, schön aufgetischt, prächtige Farben – dazu strahlende Gesichter.

Das Gesunde essen die beiden Kids ohne Murren, sie freuen sich aber schon auf das Dessert, das «Königin Maude» heisst und 1906 bei einem königlichen Besuch in der norwegischen Provinz erfunden wurde. Es schmeckt auch heute noch: «Hmm, lecker», sagen die beiden und gönnen sich gleich zwei Portionen. Gelungen, diese Art sehr luftiges norwegisches Tiramisu.



Stolze Mutter: Therese Moser-Ronning mit Hedda (links) und Ella vor ihrem Lachs. (Bild: hae)

Töchterchen Ella, 11, liebt den Blotkake, den Geburtstagskuchen. Oder auch den Apple-Knäcke-Crumble mit Rahm auf nordische Art. Der Eigenkreation gab sie den verführerischen Namen «Verschleierte Bauernmädchen». «Achtung: sehr süss!», sagt Mutter Therese Moser-Ronning schmunzelnd.

Die ältere Tochter Hedda, 14, könnte jeden Tag die salzige Caramelsauce verdrücken. Sie ist Sekschülerin und hat es mit der Grafik und dem Zeichnen. Damit schlägt Hedda den Eltern nach, die beide im grafischen Gewerbe tätig sind: Sie arbeiten beide bei Freistil, einem Luzerner Atelier für Kommunikationsdesign.

Fitness beginnt auf dem Teller

Ruhig und herzlich ist der Umgang am Tisch. Die drei reden mal Norwegisch, dann wieder Dialekt. Alle sind sie blond, gertenschlank und gross. Fitness beginnt eben auch auf dem Teller! Mit einem gesunden Fisch. Oder einem Linsensalat mit Pflaumen. Und wie wär's mit Lammfilet mit Rhabarber?



Süss und sinnlich: das Dessert, das «Königin Maude» heisst, und das Buch, das «Willkommen» heisst. (Bild: hae)

So aufwändig das klingt, so einfach sind die Rezepte aus ihrem Kochbuch «Velkommen» (Werd & Weber Verlag), das es ganz frisch auf dem Markt gibt. Es ist ein sinnlich gestaltetes Buch, auch, weil es nicht einfach nur die norwegische Alltagskost wie Rentiereintopf, Fischsuppe, Milchreis oder Pfannkuchen auflistet. Sondern immer wieder mit überraschenden Kombinationen aufwartet: Fruchtsalat mit Gerste, Granatapfel mit Elchwurst.

Einer im Familienbunde kann ob so viel Exotik nur den Kopf schütteln: Thereses Mann, Roger Moser. Deshalb kocht er auch ab und zu, und eigentlich auch ganz gut, findet die Profiköchin. «Seine Rahmpastetli lieben wir. Chicken Nuggets mit Cornflakes sind sein Klassiker. Und sein Lieblingsgericht ist Ghackets mit Hörndli ...» Auf dem Teller mag es der Hausherr gerne währschaft, und auf Fisch steht er gar nicht.

In Oslo kennen und lieben gelernt

Immerhin brachte er mit Therese reichlich nordische Exotik nach Kriens: Die beiden lernten sich einst bei ihrem gemeinsamen Arbeitgeber in Oslo kennen. Und lieben. Und weil Liebe bekanntlich durch den Magen geht, hat sie in Kriens einen Blog begonnen, der auch in Skandinavien gerne gelesen

wird. Zudem trifft sie sich mit dem Norweger-Club regelmässig im Weissen Schloss. Im November kocht sie jeden Donnerstag Mittagessen im Restaurant zur Werkstatt nach ihren Rezepten. Dafür kauft sie im Online-Laden ein, in dem es nordische Delikatessen zu bestellen gibt.



Genuss soll einfach sein: Therese Moser-Ronning riecht und schmeckt und trinkt – und schreibt dann darüber. (Bild: zvg / Lisa Dietermann)

Bei aller Liebe: Wie entwickelte sich Thereses Leidenschaft fürs Essen? Ihre Eltern kochten ja nicht wirklich gern, sie ursprünglich auch nicht. «Aber mit dem Boom der immer grösser werdenden Auswahl in den Verkaufsläden hatte ich Lust, neue Nahrungsmittel zu testen. Und immer wieder anders zu kombinieren.» Sie war mutig und machte Experimente. «Als junge Mutter mit Hedda hatte ich viel Zeit zum Ausprobieren in der Küche!»

Auch auf allen TV-Kanälen wird mit Kochlöffeln und Gewürzen jongliert. Und diese Kochsendungen schaut Therese Moser-Ronning gerne an. «Köche sind doch die neuen Popstars!», findet sie. Wenn man die coolen Typen mit all ihren scharfen Messern und heissen Tattoos anschaut, könnte man das fast glauben.

Schon Ideen für neue Bücher

Will Therese denn auch ein Popstar ihrer Zunft werden? Da lacht sie schüchtern und winkt ab. Neinnein, das sei gar nicht der Plan. Aber am Kochbuch hat sie schon grosse Freude, und sie zeigt stolz ihre eigene Sammlung von Küchenbibeln: Donna Hay bewundert sie, und in einer alten Fibel aus Norwegen, Jahrgang 1951, stöbert sie immer gerne.



Vorbilder: Die Küchenbibeln von Donna Hay bewundert sie, und in einer alten Fibel aus Norwegen, Jahrgang 1951, stöbert sie gern. (Bild: hae)

Und sagt so ganz nebenbei: «Ideen für neue Bücher habe ich durchaus.» Ihr Wurf «Velkommen» hat das Zeug zum Bestseller, bei einer Auflage von mehr als 3000. Und eine norwegische Ausgabe ist derzeit gar noch nicht geplant. Kommt Zeit, kommt Rat. «Mal abwarten. Und weiterkochen ...»

NOCH MEHR REGIONALES LEBEN