

Kochen und Essen auf vergnügliche Art

Spätestens seit der Corona-Krise wird der Kochlöffel in der eigenen Küche wieder mehr geschwungen und das Ausprobieren von leckeren Rezepten hat einen Aufschwung erlebt: Da kommt das neue Koch-Portal mit dem Namen compactcook.com gerade richtig. Mit viel Leidenschaft haben Louis Dreyer aus Oberrohrdorf und seine beiden Kollegen Dieter Kuhn aus Wohlen und Roman Kuhn aus Aarau die Website erstellt, um darauf über 700 Rezepte, viel Wissen ums Kochen, internationale Autoren, Tipps und Historisches zu präsentieren.

Das Trio kommt beruflich aus verschiedenen Richtungen, die Liebe zu gutem Essen und Kreativität in der Küche verbindet sie. Initiant dieser Rezept-Seite ist der Aarauer Roman Kuhn, der im Rahmen seiner Diplomarbeit zum Thema Mikroartikel an der Uni Zürich den Input gab, Beiträge und Rezepten im Kochportal compactcook.com zu erarbeiten. Erste Ideen entstanden vor rund sieben Jahren. 2014 haben die Liebhaber guten Essens den Aufbau der Kochplattform systematisch gestartet. Mittlerweile haben sie an über 100 Sitzungen konzeptionelle Fragen besprochen, geplant, produziert, ausprobiert und bereits 700 Rezepte online gestellt – diese spannende und aussergewöhnliche Sammlung an kulinarischen Gaumenfreuden darf sich sehen lassen und erfreut sich auch grosser Beliebtheit bei den Usern und Gourmets.

Das Koch-Portal ist sehr benutzerfreundlich. Wie haben Sie die Homepage gestaltet, respektive was ist charakteristisch dafür?

Unser Motto lautet «Einfach gut kochen», entsprechend ist die Auswahl der Rezepte, die uns immer wieder intensiv beschäftigt. Die Rezepte sind in einem 10er-Raster geordnet. Es ist enorm einfach, aus den Rezepten eine Einkaufsliste zu generieren; ein eingebauter Mengenrechner berechnet die genaue Zutatenmenge. Zudem kann man die Lieblingsrezepte in einer Favoritensammlung abspeichern.

Wie findet man schnell ein Rezept?

Am Schnellsten über den Suchmodus. Man gibt ein Stichwort ein, zum Beispiel «Vegetarisch» und hat im Nu die ganze Auswahl zu diesem Thema.

Wen wollen Sie mit Ihrer Rezeptsammlung ansprechen?

Wie schon unser Motto «Einfach gut kochen» zeigt, wollen wir alle Köchinnen und Köche ansprechen, die sich für das gute, ausgewogene Essen interessieren.

Wieviel Userinnen und User benutzen diese Kochseite und welche Feedbacks erhalten Sie?

Wir sind im Dezember 2019 gestartet und haben bereits über 1300 Abonnenten. Die Echos sind durchwegs gut: «Das richtige Portal zur richtigen Zeit!» oder «Rezepte, die nicht nur Sterneköche verstehen, sondern auch solche, mit denen wir

unsere Familien zu erschwinglichen Preisen überraschen können, das brauchen wir. Deshalb finde ich die Idee dieses Kochportals unterstützenswert.»

Sie haben bereits rund 750 Rezepte aufgeschaltet. Was ist charakteristisch für diese Rezepte (woher stammen die Gerichte)?

Die Rezepte kommen aus den Kochtraditionen der ganzen Welt und stammen aus vertrauenswürdigen Kochbüchern. Die Quelle ist immer aufgeführt. Der kleinere Teil des Angebotes sind eigene Rezepte. Es ist für uns wichtig, dass die Reihenfolge der Schritte genau dem Kochprozess entspricht. Die Angaben haben wir redaktionell stark bearbeitet. Jedes Rezept ist nach dem gleichen Konzept aufgebaut: Kurz vorgestellt, Zubereitung und Zutaten.

Wie gelangen Sie zu den Rezepten bzw. nach welchen Kriterien wählen Sie die Rezepte aus?

Am Anfang entwickelten wir den Raster mit je zehn Hauptthemen und Unterthemen. die



Einfach gut Kochen dank unkomplizierter Online-Rezeptsammlung: Roman Kuhn (links) hat gemeinsam mit zwei Freunden die Rezept-Seite «compactcook.com» lanciert. Die zwei Gourmets Dieter Kuhn (Mitte) und Louis Dreyer (rechts) teilen dieselbe Leidenschaft.

ben wir selbst gekocht, viele davon mehrfach. Kochen ist aber nur das Eine, ebenso wichtig ist das Fotografieren. Die publizierten Fotos sind auch hausgemacht, wobei wir auf opulentes Dekor zugunsten des Menü-Arrangements verzichten.

Profiköche und andere kreative Köche ein, die uns die Rezepte geliefert haben. Feines, gesundes und abwechslungsreiches Essen ist dabei das Ziel. CompactCook bietet weiter Kochtipps, Infos zu Ernährung und Nahrungsmitteln und Rezensionen von Kochbüchern. Ausserdem können wir auf die Unterstützung von Experten zählen: Der in Wohlen wohnende Experte für Ess- und Trinkkultur Rudolf Trefzer, bis 2019 in der SRF-Sendung «à point» zu hören, kommentiert ausgewählte Weine. Hinzu kommen Kochtipps von Michael Morskoi, der in Aarau sein Gewürzatelier «Chalira» betreibt.

Ihr Ziel ist es, 1000 Rezepte online zu stellen. Haben Sie dieses Ziel bald erreicht?

Aktuell stehen wir bei 750. Der Endausbau von maximal 1'000 Rezepten sollte bis Ende nächsten Jahres möglich sein.

Welche Pläne haben Sie noch für dieses Koch-Portal?

«Weniger ist mehr», getreu dieser Devise haben wir uns maximal 1'000 Rezepte festgelegt. Die Rezepte werden regelmässig erneuert. Wir wollen mit unseren Userinnen und Usern in einem aktiven Dialog stehen. Und mit einem regelmässigen CompactCook-Quiz das Wissen zu Kochen und Essen auf vergnügliche und unterhaltende Art testen.

In der Corona-Krise, als die meisten Menschen vermehrt zuhause waren, wurde mehr gekocht. Spüren Sie das auf Ihrem Koch-Portal?

Unbedingt. Das Interesse für gemeinsam kochbare, familienfreundliche Rezepte ist enorm gestiegen. Und auf unserer Facebookseite spüren wir starkes Interesse für alle Arten von Desserts.

Interview: Corinne Remund



Was bedeutet Ihnen Kochen?

Kochen ist eine kreative Arbeit und eine gute Gelegenheit, gemeinsam und auf entspannende Art etwas zu erarbeiten. Und Kochen verschafft uns Befriedigung und Genuss.

Haben Sie ein Lieblingsrezept?

Dieter Kuhn: Da werde ich stutzig. Am liebsten habe ich Abwechslung. Einmal Hohrücken, dann Tajine oder auch Gemüse aus dem Steamer.

Roman Kuhn: Back-Kartoffeln mit Rosmarin – einfach, aber ungemein schmackhaft!

Louis Dreyer: Mein absoluter Favorit ist Spaghetti Zucchetti.

Was bietet das Kochportal sonst noch nebst Rezepten?

Das Kochportal CompactCook enthält Rezepte aus vielen Weltregionen. Die Rubrik «Köchinnen und Köche» schliesst die

Das Kochportal CompactCook

Das Kochportal CompactCook enthält Rezepte aus vielen Kochtraditionen der ganzen Welt. Die Rubrik «Köchinnen und Köche» schliesst die Profiköche und andere kreative Köche ein, die die Rezepte liefern. Feines, gesundes und abwechslungsreiches Essen ist das Ziel. CompactCook bietet weiter Kochtipps, Infos zu Ernährung und Nahrungsmitteln.

Die Rezepte sind in einem 10er-Raster eingeordnet. Auf zwei weiteren Ebenen kann präzise nach einem Rezept gesucht werden. Selbstverständlich findet man mittels der Suchfunktion Bekanntes und Neues. CompactCook enthält im Endausbau maximal 1'000 Rezepte. Die Rezepte werden regelmässig erneuert. Das monatliche CompactQuiz zur Welt des Kochens rundet das Angebot ab.

CompactCook ist für alle offen. Eine Anmeldung ist jedoch erforderlich. Ein Mengenrechner und die Einkaufsliste erleichtern das Kochen. CompactCook ist unabhängig. Kommerzielle Angebote sind sorgfältig ausgewählt.

www.compactcook.com