

Oberrohrdorf: Louis Dreyer lanciert gemeinsam mit zwei Freunden die Rezepte-Seite «compactcook.com»

Kompakt: Einfache Rezepte für raffinierte Köche

Sie kommen beruflich aus verschiedenen Richtungen, die Liebe zu gutem Essen und dem Kochen verbindet sie. Mit viel Leidenschaft haben Louis Dreyer und seine beiden Kollegen Dieter und Roman Kuhn die Webseite «compactcook.com» erstellt. Diese überrascht mit 700 alltagstauglichen Rezepten.

Das Wasser läuft einem im Munde zusammen, wenn man die Rezepte auf der liebevoll gestalteten Homepage anschaut. Gemüselasagne, Churer Fleischtorte, Zürcher Geschnetzeltes oder Grüner Spargel mit Gremolata. All dies und noch viel mehr, nämlich etwas mehr als 700 Rezepte, findet man feinsäuberlich aufgelistet auf compactcook.com. Hinter dem Grossprojekt stehen der Aarauer Roman Kuhn, sein Bruder Dieter Kuhn aus Wohlen und Louis Dreyer aus Oberrohrdorf. Die drei tüfteln seit 2014 im stillen Kämmerlein an dieser Homepage. Alle zwei Wochen treffen sie sich zum gemeinsamen Kochen in Aarau. Erst wenn das Menü allen mundet, kommt es auch als Rezept auf die Homepage.

Das gesammelte Kochwissen auf einer Seite

Begonnen hat die Arbeit an der Webseite vor bald sechs Jahren. «Damals absolvierte Roman Kuhn ein Nachdiplomstudium in Betriebswirtschaft und Management. Im Rahmen dieses Studiums beschäftigte er sich unter anderem mit dem Thema «Mikroartikel», erzählt Dreyer. Begeistert erzählte er seinen Freunden von der Möglichkeit, substanzielles Wissen möglichst kompakt weiterzugeben, sodass es von allen Adressaten verstanden wird. Die



Dieter Kuhn (links) und Louis Dreyer: Die beiden haben gemeinsam mit Roman Kuhn die Kochseite compactcook.com gegründet und sind nie um ein gutes Rezept verlegen. Foto: zVg

beiden Freunde liessen sich begeistern und entwickelten auch gleich eine Idee, wie man das neu erworbene Wissen in die Praxis umsetzt. Denn, was bietet sich nicht eher an, als das gesammelte Kochwissen der «gestandenen» Männer fein säuberlich zu sammeln und aufzulisten? Mit Dieter Kuhn hatten die drei einen begnadeten Hobbykoch an Bord, der sich im Laufe der Jahre ein grosses Können und Wissen aneignete und viele Rezepte beisteuerte.

Dreyer, der Fachmann für den Auftritt

Die Homepage kommt denn – wie zu erwarten war – sauber und aufge-

räumt daher. In zehn Themenbereiche aufgeteilt, findet man vom Suppenrezept über den Sellerieburger bis zur Fleischpastete mit Zitronen und Oliven, praktisch alles, was der Gaumen begehrt. «Uns ist es wichtig, dass wir einfache Rezepte präsentieren, die alle kochen können. Von den komplizierten gibt es schon genug», kommentiert Dreyer lachend. Er weiss, wovon er spricht. Nebst Alltäglichem präsentiert das Trio durchaus auch Exotisches, das in der Alltagsküche in der Regel nicht vorkommt.

Dass sie nicht nur lange an den Rezepten feilten, sondern auch an der Gestaltung der Homepage, das ist augenfällig. Und mit Louis Dreyer hat das

Trio einen absoluten Fachmann zur Seite. Der Gründer der Badener Kommunikationsagentur Mach AG ist für den technischen Teil der Webseite und die Kommunikation verantwortlich.

Zwei Fachmänner an Bord geholt

Das Trio überliess wirklich nichts dem Zufall. Bevor sie die Homepage veröffentlichten, ermöglichten sie einhundert Frauen und Männern einen Zugang auf die Webseite und liessen die Freiwilligen das Angebot testen. So erhielten sie wertvolle Rückmeldungen, die anschliessend in ihre Arbeit einflossen. Erst Mitte Dezember des vergangenen Jahres war es dann soweit, dass «compactcook.com» allen

Interessierten zugänglich gemacht wurde. «Wer ein Rezept sucht, der muss sich erst anmelden. Wer aber ein Login hat, dem sind dann alle Inhalte frei zugänglich», erzählt Dreyer. Unterteilt sind die Rezepte in die zehn Gruppen: Frühstück, Apéro, Salat, Suppe, Fisch, Fleisch, Getreide, Gemüse, Dessert und Getränke. Wer etwas kochen will, der kann die Anzahl Gäste eingeben, die benötigte Menge wird dann angepasst und auch gleich auf dem virtuellen Einkaufszettel notiert. So kann man auf einfache Art und Weise die ganze Woche planen und sich den Einkaufszettel ausdrucken.

Experten für Gewürze und Wein

Mit an Bord sind zwei weitere Fachmänner. Es sind dies Michael Morskoi, ein Experte in Sachen Gewürze. Seine Firma «Chalira» ist längst kein Geheimtipp mehr. Er stellt nebst Gewürzmischungen auch Gourmetsenfe und Kräuterpasten her. «Er berät uns in allen Fragen rund ums Würzen», so Dreyer. Und mit Rudolf Trefzer ist ein ausgewiesener Experte für Ess- und Trinkkultur mit dabei. Bis Ende des letzten Jahres war er Experte der Radiosendung «A point» auf SRF 1. Der Historiker lebt in Wohlen und ist für die Weinberatung zuständig. Bereits sind einige Videos aufgeschaltet, in denen er Tipps für die passende Weinbegleitung gibt.

«Wir konnten in den letzten Wochen 1000 neue Abonnenten registrieren», freut sich Dreyer. Das Angebot kommt offensichtlich gut an. Und was sind die Zukunftspläne des Trios? «Wir können uns vorstellen, mit einem grossen Partner zusammenzuarbeiten. Erst aber gilt es, unser gestecktes Ziel zu erreichen; wir wollen erst 1000 Rezepte online stellen», so Dreyer.

Nathalie Wolgensinger

Mellingen

Baustelle wird eingestellt

Die Cellere Bau AG setzt die Weisungen des Bundesamts für Gesundheit (BAG) auf ihren Baustellen konsequent um. Die Mitarbeiter werden laufend über Anpassungen informiert und bestmöglich instruiert. Die Gesundheit ihres Personals hat für sie absolute Priorität. Aktuell kann die Cellere den vollumfänglichen Schutz ihrer Mitarbeiter nur noch beschränkt aufrechterhalten. Insbesondere betrifft dies Arbeiten im gespriessten Grabenbau, bei dem sie für einen Teil der Mitarbeiter die Weisung des «Social Distancing» nicht garantieren können. Die Weisungen vom BAG im reinen Kanalbau können daher nicht gesichert eingehalten werden, optionale Ausführungsteile gibt es auf der Baustelle Rebweg im Moment nicht. Die Umsetzung und Einhaltung dieser Weisungen wird seit Wochenbeginn von der Suva kontrolliert und bei Nichteinhaltung droht allenfalls eine Betriebsschliessung. Daher wurde die Baustelle «Herrenrebenweg und Rebhaldenweg» seit dem März und bis auf Weiteres eingestellt. Zurzeit kann die Gemeinde nicht genau mitteilen, wann die Baustelle wieder in Betrieb genommen werden kann. Die laufende Etappe wurde fertiggestellt und anschliessend die bestehende Verkehrsleitung von der Gemeinde aufgehoben, so dass die Anwohner wieder mit dem Auto für die «aufreie Zeit» zu ihren Liegenschaften gelangen können. (gk)

Oberrohrdorf: Alt Gemeindeamman Toni Merki erinnert sich

Strafporto in der Seuchenzeit

Es mag im Februar 1951 gewesen sein. Ich besuchte die 2. Klasse in unserer Gemeindeschule. Nach einem bitterkalten Januar brach im Stall einer Nachbarsfamilie die Maul- und Klauenseuche aus. Über das ganze Gebiet unserer Gemeinde wurde sofort der Gemeindebann verhängt.

Jeglicher Viehhandel war untersagt, kein Mitglied einer Bauernfamilie durfte die Grundstücksgrenze mehr überschreiten und wir Bauernkinder durften die Dorfschule ab sofort nicht mehr besuchen. Die Milch von den einzelnen Bauernhöfen wurde täglich zweimal abgeholt. Alle Klauentiere des von der Seuche befallenen Hofes wurden mit speziellen Seuchencamions abgeholt und notgeschlachtet.

Für uns Bauernkinder brach eine paradisiische Zeit an. Täglich ausschlafen, kein Schulbesuch und selbstverständlich fiel auch der Kirchenbesuch am Sonntag aus. Ausser der täglichen Stallarbeit gab es auf einem Bauernhof im Februar nichts zu tun. Unsere älteren Geschwister, die schon der Schule entlassen und auswärts auf Arbeitsstellen waren, durften nicht mehr heimkommen. Sie fanden Unterkunft bei Verwandten und



nahen Bekannten. So waren wir noch fünf schulpflichtige Kinder daheim bei den Eltern. Obwohl Vater und Mutter sich bemühten, uns mit kleinen Arbeiten sinnvoll zu beschäftigen, blieb uns viel Zeit zum Spielen. Würfelspiele, Nünistei, Jassen, Schwarzpeter, am Abend beim Eindunkeln das Licht aus und verstecken spielen im Haus, die Tage flogen im Schnellzugstempo vorbei.

Am Ende unserer Zufahrtstrasse hatte der Vater einen alten Tisch aufgestellt und mit einer Obstleiter war der Zugang zu unserem Heimet gesperrt. Rings um den Tisch war Sägemehl gestreut, das mit einer Desinfektionslösung getränkt war, ein Versuch, etwelche Seuchenübertragung zu verhindern. Auf dem Tisch stand ein Korb, in den die Mutter von Zeit zu Zeit einen Zettel legte mit dringenden Gebrauchsartikeln aus dem Dorfladen. Zwei junge Burschen aus dem Dorf machten mit Ross und Wagen diese Besorgungen. Auch der Briefträger legte die Zeitung oder Briefe in den Korb. Und welche Überraschung, eines Tages lag eine Postkarte im Korb, adressiert an mich, den Zweitklässler. Ein Mitschüler hatte sich wohl in der dezimierten Schulklasse gelang-

weilt und mir eine Karte geschickt. Darauf stand in ungelungen Buchstaben: «Komm bald wieder in die Schule. Liebe Grüsse Viktor.» Der Postbote hatte dazu aber einen Zettel gelegt, auf dem stand: «Karte ungenügend frankiert. Bitte 20 Rappen als Strafporto in den Korb legen.» Tatsächlich war die Grusskarte nur mit einer Fünfermarke beklebt, das heisst, es hätte nur der Name des Absenders darauf stehen dürfen, kein ganzer Satz. Der Vater fand zwar «das kleinliche Getue» der Post als «gschämig», aber anderntags lag ein 20 Rappenstück für die Post im Korb.

Mutter verbot mir, dem Schulkameraden Viktor je etwas von dem Strafporto zu sagen, aber kaum waren wir wieder in der Schule, erzählte ich ihm brühwarm die ganze Geschichte. Viktor erzählte es seinen Eltern, und schon am nächsten Nachmittag fing mich Viktors Mutter vor der Schule ab und gab mir die 20 Rappen mit vielen Entschuldigungen zurück. Aber was sollte ich damit machen? Daheim durfte ich davon nichts sagen. Vorübergehend versteckte ich das «heisse Geld» in meiner Griffelschachtel. Und an der nächsten Dorfchilbi kauften Viktor und ich je zwei Chriesi, so hiessen damals diese roten, wie grosse Kirschen aussehenden Schleckkugeln. So nahm die Geschichte mit dem Strafporto ein süsses Ende.

Toni Merki

Fislisbach

Jahresabschluss weit schlechter als budgetiert

Die Jahresrechnung 2019 der Einwohnergemeinde schliesst mit einem negativen Gesamtergebnis von Fr. 741 734 weit schlechter ab als budgetiert (Fr. -320 145). Die grossen Abweichungen sind auf der Ertragsseite beim Steuereingang der juristischen Personen mit Fr. 74 299 (Budget Fr. 500 000) und auf der Aufwandseite bei den Pflegekosten mit Fr. 891 069 (Budget Fr. 540 000) zu finden. (gk)