

# Mit Freude, Humor und Herzblut zum neuen «Tiptopf»

Nach 15 Jahren wird der beliebte «Tiptopf» den heutigen Bedürfnissen angepasst. Nebst vielen anderen Neuerungen erhält nun jedes Rezept ein Bild. Ein Besuch im Atelier zeigt: Dahinter steckt eine Menge Arbeit – und viel Leidenschaft.

**Von Agathe Schudel (Text) und Luca Ehbets (Bilder).**

Feride Dogum (links) und Ursula Furrer bereiten Focaccia und belegte Toasts vor.



Die Arbeitsatmosphäre ist konzentriert und locker zugleich.



Die Focaccia beim Fotoshooting.



Etwas Öl und frische Kräuter lassen die abgekühlte Pizza knackig aussehen.

Im Atelier riecht es nach Frischgebackenem. Nora Schmid ist heute nur ausnahmsweise im Atelier, weil sie ihre Kollegin Annic Berset vertritt. Beide sind inhaltliche Co-Projektleiterinnen des «Tiptopf». Nora Schmid steht in der grosszügigen, offenen Küche und hat beide

Hände voller Hefeteig. Händeschütteln geht gerade nicht. Sie lacht. In dem einzigen grossen Raum sind verschiedene Bereiche auszumachen. Rechterhand eine Ecke mit einem langen Tisch, der, je nach Bedarf, als Ess-, Arbeits- und Sitzungstisch dient. Gerade wird er von Ursula

Furrer in Beschlag genommen. Sie ist eine der Rezeptautorinnen des neuen «Tiptopf» und gibt, vertieft in ihre Unterlagen, manchen Rezepten den allerletzten Schliff. «Normalerweise schreibe ich als Erstes das Rezept auf, dann koche ich es mindestens einmal zuhause.

Meine Familie freut sich natürlich vor allem, wenn ich die Desserts ausprobiere», sagt Ursula Furrer und lacht.

### Die Liebe zum Detail

An der Fensterfront gegenüber befindet sich das umfangreiche Equipment für die Fotografie. Besonders eindrücklich: das riesige Säulenstativ mit Seitenarm und Kamera für Bilder, die von oben aufgenommen werden müssen. Zahlreiche Kabel führen oben- und untendurch zu Laptops und Desktopcomputern sowie zur Beleuchtung und Kamera. Dahinter diskutiert Foodfotograf Fabian Häfeli mit seinem Assistenten Luca Ehbets.

In der Mitte des Raums ist schliesslich der Ort, wo alles stimmen muss: Farben, Formen, Arrangement, Mattigkeit, Glanz, Temperatur, Beleuchtung und Timing. Wer das alles überaus souverän im Griff hat, ist Feride Dogum, Foodstylistin und Inhaberin dieses Ateliers im sanktgallischen Rapperswil. Halb verdeckt von einem grossen Brett, das sie in Händen hält und als Untergrund fürs nächste Bild dienen soll, tritt sie aus den Tiefen des Requisitenlagers zum Vorschein. Über die Jahre hat sich Feride Dogum einen reichen Fundus an schönen Gegenständen zugelegt: Stoffe, Schneidebretter, Unterlagen, Töpfe, Teller, Tassen, Gläser, Schalen und Schälchen in allen Formen, Farben und Materialien, Platten, Kerzenständer, Körbe, Gitter, Besteck, Tischchen und Stühle – der Gang durch die Requisiten will kein Ende nehmen. Wo sie das alles her hat? «Aus vielen verschiedenen Ländern», sagt Feride Dogum. «In meinen Anfängen habe ich jeweils im Urlaub den Koffer vollgestopft. Unterdessen schicke ich die Ware mit der Paketpost heim», sagt sie und lacht. Eine Vorauswahl des Geschirrs, das für den «Tiptopf» verwendet werden soll, steht ausgebreitet wie eine Landschaft auf einem riesigen Tisch bereit.

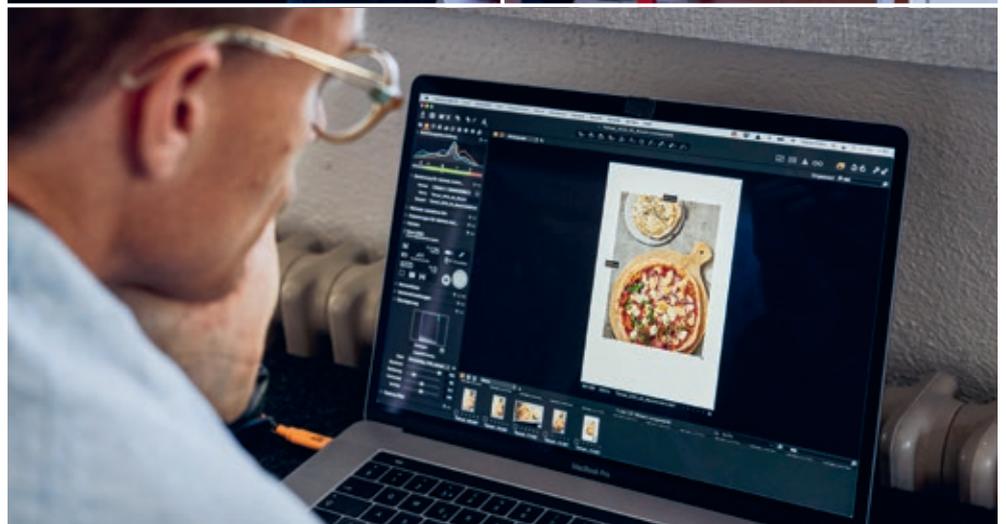
### Alles wird gegessen

«Nein, beim Arrangieren verwenden wir keinen Haarspray und Rasierschaum», sagt Feride Dogum und nimmt damit die Antwort auf die immer gleiche Frage von Besuchenden vorweg. Diese Tricks kämen aus der Zeit der analogen

Hält das Bild dem kritischen Blick stand?



Fabian Häfeli, Fotograf: «Auf die Details kommt es an».



Vielleicht lässt Fabian Häfeli diese Version gelten?

Fotografie, als die Arrangements über lange Zeit perfekt aussehen mussten, erklären Feride Dogum und Fabian Häfeli. Die Bildentwicklung nahm früher viel mehr Zeit in Anspruch. Misslang der erste Versuch, erfolgte ein zweiter, manchmal ein dritter. Heute kann die Bildqualität unmittelbar beurteilt werden.

Auf die Frage, was ihr bei ihrer Arbeit wichtig sei, meint Feride Dogum: «Foodwaste kommt

bei uns nicht vor. Das bedingt einen genau geplanten Einkauf – nach dem Motto: so wenig wie nötig. Insbesondere bei der frischen Ware wollen wir die schönsten Lebensmittel haben und auf dem Set das Optimum herausholen. Das meiste essen wir selbst, und was übrig bleibt, verschenken wir an die Mitarbeitenden der im Haus ansässigen Firmen oder an Freunde und Nachbarn. Die freuen sich stets darüber.»

Feride Dogum korrigiert ästhetische Unstimmigkeiten. Fabian Häfeli, Fotograf, bügelt aus, was ihm nicht passt. Rezeptautorin Ursula Furrer ist zufrieden mit dem Resultat.



Nora Schmid, Co-Projektleiterin Tiptopf, bereitet die nächsten Leckereien vor.

Das blaue Tischtuch wird später durch ein graues, fotogeneres ausgewechselt werden.

### Vorausdenken und parallel arbeiten

In regelmässigen Abständen piepst der Backofentimer. Die Gerichte werden jedoch nur selten heiss fotografiert, sondern erst, wenn sie etwas abgekühlt sind. Damit sie trotzdem frisch aussehen, beträufelt Feride Dogum sie mit etwas Öl, Sauce oder Wasser und streut frische Kräuter darüber.

Das ganze Team ist ohne Unterlass beschäftigt und muss permanent vorausdenken. Die Räder laufen wie geschmiert. Alles hier im Raum geschieht parallel: Gerichte zubereiten, Füllungen für den nächsten Tag vorbereiten,

backen, kochen, abwaschen, abtrocknen, Ideen generieren, Unter- und Hintergründe wechseln, das Geschirr und Besteck zusammenstellen, Gerichte in Szene setzen, die passende Beleuchtung schaffen, fotografieren, Bilder beurteilen und mit geübtem Auge retouchieren. Und immer wieder bedarf es des Blickes auf die Layoutvorgaben, die an der Wand hängen. Formen und Farben sollen abwechseln, ebenso die perspektivischen Aufnahmen und solche, die das Gericht von oben zeigen. Letzteres sei beispielsweise interessant bei Wähen mit verschiedenen Belägen, erklärt Fotograf

Fabian Häfeli. «An Abwechslung zu denken, fängt schon beim Zubereiten an», ergänzt Feride Dogum. «Mal soll das Gemüse des Wähenbells gewürfelt, mal in Streifen geschnitten sein.» Jedes Gericht wird zudem hochformatig für das Buch und querformatig für die online-Version geshootet.

### Den Unterricht im Hinterkopf

Interessant sind auch die unterrichtsspezifischen Überlegungen beim Zubereiten der Gerichte. Beim Fotoshooting wird beispielsweise das Ei erst nach der halben Backzeit in den

Spinat geschlagen, weil es am Schluss schöner aussehe, sagt Ursula Furrer. «Im Rezept hingegen kommt das Ei gleich zu Beginn auf den Spinat. Denn die Gerichte müssen unterrichtstauglich sein. Rennt ständig jemand zum Backofen, wird die ungestörte Zeit für Theorie unterbrochen», erklärt sie.

Und werden beispielsweise die Grittibänze mit Zuckerstreusel verziert, geschieht dies absichtlich sehr sparsam, «denn die Schülerinnen und Schüler neigen aus Erfahrung dazu, die Dekoration zu überladen – das müssen wir ihnen nicht noch vormachen», sagt Ursula Furrer.

### Ein Lob auf gute Planung

Der heutige Tag ist nur ein winziger Ausschnitt aus dem drei Jahre dauernden Überarbeitungsprozess. Auf dem riesigen Übersichtsplan an der Doppeltüre sind die Rezepte, Arbeitsschritte, Zuständigkeiten und das Timing für jeden Shootingtag festgehalten. Das Programm für heute ist sportlich: salziges Gebäck wie Gemüsewähen in vielen verschiedenen Variationen, türkische Brotschiffchen mit Fleisch- und vegetarischen Füllungen, Käseküchlein sowie Grittibänze sollen hergestellt und fotografiert werden.

Keine Frage: die Profis, die hier zülig, mit Freude, Humor und Herzblut am Werk sind, schaffen das. ■

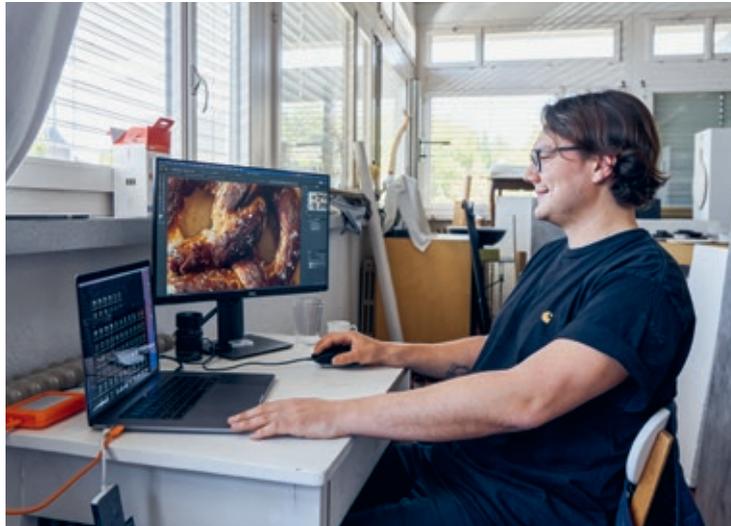
### Neuaufgabe Tiptopf

Im Frühjahr 2023 wird das Kult-Kochbuch neu aufgetischt. Mit dem Tiptopf erhalten die Schülerinnen und Schüler ein Nachschlagewerk fürs Leben. Sie tragen die Erlebnisse und das Gelernte aus dem WAH-Unterricht mit in die erste WG und finden später auch für den Familienzuwachs gelingsichere Rezepte, die bestimmt gut ankommen. Nebst dem voll bebilderten Kochbuch mit alt bewährten und neuen Anleitungen zur Nahrungszubereitung entsteht eine Datenbank mit Basisvideos, Bildabfolgen und noch mehr Rezepten. Der neue, digitale filRouge vermittelt die didaktischen Grundlagen und unterstützt die Lehrpersonen bei der Unterrichtsvorbereitung.

tiptopf.ch

schulverlag.ch/newsletter

Luca Ehbets, Student der Fotografie, retouchiert mit geübtem Auge eine Laugenbrezel.



Die Foodstylistin Feride Dogum.



Auslegeordnung des Geschirrs für den neuen «Tiptopf».