

Thuri kocht vor Freude

Was die Kaninchenzubereitung angeht, ist Thuri Maag ein alter Hase. Am Nachmittag des 29. Mai kocht er gemeinsam mit Gilbert Gress – den er bloss aus dem TV kennt. Höchste Zeit, den Fussballtrainer anzurufen.



«Ich gebe Ihnen zum Probieren, Herr Gress, und Sie werden begeistert sein.» Foto: Urs Jaudas

Thuri Maag: Hallo, Herr Gress, hier spricht Thuri Maag.

Gilbert Gress: Guten Tag.

Kaninchen sind Thuri Maags Mission. Der Koch hatte die Nase voll vom «Spitzensport am Herd» (17 «Gault Millau»- Punkte und ein «Michelin»-Stern gehören zu seinem Palmarès), nun konzentriert er sich auf die Vermarktung von Kaninchen, gezüchtet und geschlachtet in Ungarn, «aber strikt nach Schweizer - Vorschriften». Heute und morgen wirbt Maag in der Migros Glattzentrum – an seiner Seite niemand Geringerer als Gilbert Gress. Der Strassburger Fussballtrainer mit der bekannten Frisur ist (auch) in Sachen Kaninchen ein ausgewiesener Experte.

Maag: Wissen Sie, wer ich bin und was ich mache?

Gress: Ja, Sie sind kein Fussballer.

Maag: Stimmt. Mich hat man früher immer ins Tor gesteckt, weil ich nicht so gut war. Und wie haben Sie es mit dem Kochen?

Gress: Gerade so wie Sie mit dem Fussball ungefähr.

Maag: Das habe ich mir gedacht.

Gress: (lacht)

Die beiden Herren haben keine Ahnung, was sie im Glattzentrum erwartet. Sie - einigen sich darauf, etwas Lustiges zu machen.

Maag: Eben, wir machen ja morgen was zusammen, was genau, das werden wir sehen. Ich stelle es mir so vor: Ich werde Autogramme geben, und Sie werden kochen.

Gress: (lacht) Können wir so machen, ich freue mich. Es erinnert mich an meine Jugend. Damals hatten meine Eltern ein kleines Haus, wir hielten immer Kaninchen und Hühner und alles Mögliche. Kaninchen war für uns das Sonntagsmenü. Mein Vater hat jeweils selber geschlachtet.

Maag: Das tönt gut. Bei uns war es so: Meine Mutter hat immer an hohen Feiertagen Kaninchen gekocht. Ich habe mich jeweils mit meinem Bruder um den Kopf gestritten. Denn das ist die wahre Delikatesse.

29.05.2015

Stichworte

[Gilbert Gress](#)

[Ernährung](#)

Artikel zum Thema

«Ich hatte immer nur zwei Ziele»



Interview Das SRF setzt Gilbert Gress ab. Im Interview erzählt er, wie er es schaffte, zur Kultfigur zu werden, ob er den alten Zeiten nachtrauert und wie seine Pläne für die Zukunft aussehen. [Mehr...](#)

Interview: Franziska Kohler 27.04.2014

Anderswo schmeckts anders

Manche Genüsse sind ortsgebunden: Wenn Spitzenköche wie Magnus Nilsson oder Andreas Caminada auswärts kochen, machen sie es den Gourmets nicht immer ganz einfach. [Mehr...](#)

Alexander Kühn. 29.05.2015

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

[@tagesanzeiger folgen](#)

Gress: Ich mochte den Schenkel am liebsten, den Hinterschenkel.

Maag: Da haben Sie sicher Lapin à la Moutarde gegessen.

Gress: Genau, aber ohne Moutarde. Und auch ohne Sauce. Ich esse ja ohne Sauce, alles. Sogar den Lapin. Das wundert Sie wahrscheinlich.

Maag: Eigentlich heisst es ja: kein Vergnügen ohne Sauce.

Gress: Wissen Sie: Entweder esse ich Sauce und keinen Nachtisch oder Nachtisch und keine Sauce. Wegen des Gewichts, verstehen Sie.

Maag: Wir machen etwas fast ohne Sauce. Zum Beispiel ein Carpaccio oder ein Sashimi vom Kaninchen, mariniert nur mit Olivenöl. Kaninchenfleisch ist ja sehr gesund.

Gress: Natürlich. Das ist mit wenig Fett und viel Eiweiss.

Maag: Genau. Dafür können wir ein Glas Weisswein aus dem Elsass trinken.

Gress: Aber nur ein Glas.

Maag: Nur eins?

Verschnaufpause. Beide räuspern sich. Die beiden mögen sich nicht wirklich kennen – aber irgendwie verstehen sie sich. Nachdem er aufgelegt hat, wird Thuri Maag sagen: Er habe ein gutes Gefühl! Das haben wir auch.

Gress: Haben Sie den Eindruck, dass mehr Frauen oder mehr Männer bei uns Kaninchen essen werden?

Maag: Wenn Sie kommen, hat es sicher mehr Frauen.

Gress: (Gelächter) Ich sage ja immer: Die Mädchen bis 11 kennen mich alle. Und die Damen über 70 kennen mich ebenfalls alle. Zwischen 11 und 70 habe ich ein Problem.

Maag: Kochen Sie wirklich gar nie, Herr Gress?

Gress: Ich kann nicht mal Kaffee kochen! Wenn ich alleine zu Hause war, da habe ich jeweils morgens Nescafé gemacht. Warmes Wasser und Pulver, das geht.

Maag: Am Sonntag können Sie Ihrer Frau dann ein Carpaccio de Lapin zubereiten. Das zeige ich Ihnen.

Gress: Wissen Sie, ich habe schon an vielen solchen Sachen mitgemacht. Man hat mir das gezeigt – aber ich bin einfach nicht genügend motiviert.

Maag: Ich werde Sie schon motivieren. Ich gebe Ihnen zum Probieren, und Sie werden begeistert sein.

Gress: Am Freitag und Samstag – kein Problem. Aber dann kommt am Sonntag wieder Fussball am Fernseher, und das Kochen gerät in Vergessenheit.

Maag: Am Sonntag kommt sicher auch eine Kochsendung . . .

Gress: Im Fernsehen kommt ja nur Fussball und Kochen. Meine Frau schaut die Sendungen immer. Sie ist sehr begabt im Kochen. Bloss der Nachtisch ist nicht so ihr Ding.

Maag: Dann machen wir doch ein Dessert mit Kaninchen.

Gress: Geht das?

Maag: Sie lachen, ich habe schon mal einen Lapin au Chocolat gemacht.

Gress: Aha?

Maag: Das ist mit sehr dunkler Bitterschokolade und Sauce, passt aber erstaunlich gut zusammen.

Gress: Und das ist ein Nachtisch?

Maag: Nein, nicht wirklich. Ich freue mich, Herr Gress!

Gress: Ich mich auch. Tschüss!

Aufgezeichnet: bra, ema

MAAGische Momente in der Migros Glattzentrum; Freitag, 29. Mai, 15.30 bis 19.30 Uhr, morgen 13.30 bis 16.30 Uhr. (Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 28.05.2015, 20:46 Uhr)