



Küche

Vijay Sapre Der Magazin-Koch

„Effilee“ war zuerst eine Idee, dann eine Webseite. Heute ist das Projekt von Vijay Sapre eines der spannendsten Magazine zum Thema Kulinarik. Wir wollten wissen, in welcher Küche der Neu-Verleger kocht. **Text: Hans Georg Hildebrandt**

Fünf Zentimeter dickes Gusseisen: Dass es sich darauf anders kocht als auf einer Induktionsplatte, erschliesst sich jedem Küchengeist. Vijay Sapre ist allerdings kein Feind des Neuen – in seiner Küche steht auch ein Kombi-Steamer, darin während unseres Besuches ein Boeuf Bourignon köchelt, die Temperatur des Wasserbades für den Vakuumbbeutel ist auf eine Stelle hinterm Komma genau eingestellt.

Vom Virtuellen zum sehr Realen

Vijay Sapre ist Unternehmer. Er roch den Braten, als die Internet-Euphorie Ende der Neunzigerjahre Geschäftsideen über Nacht in Bargeld verwandelte, und gründete mobile.de, eine Plattform für den Handel mit gebrauchten Autos. Als er die Firma verkaufte, schaute genügend Geld heraus, um Vijay Sapre, dessen Vater aus Indien stammt, unabhängig zu machen. Und so kam es zu den «Kochpiraten». Das war zuallererst nur eine Webseite, auf der leidenschaftliche Köche ihr Wissen austauschten. Aber wie es geplant war, wurde das Wissen auf kochpiraten.de immer umfassender. Und der Name schien nicht mehr zu passen. So bekamen die Kochpiraten mit www.effilee.de eine neue Adresse. Und schon bald darauf beschloss Vijay Sapre, dass aus der Webseite auch ein Magazin werden sollte.

Einbau per Kran

Gekocht hat Vijay Sapre schon immer gern. Nach dem Verkauf seiner Webplattform hatte er auch mehr Zeit dafür. In seinem Haus am Elbstrand in Hamburg liess er den Dachstock umbauen – und zwar gewissermassen um eine neue Küche herum. «Sie wurde mit dem Kran durchs offene Dach ins Haus gehoben»,

sagt Sapre. Und natürlich hat sich Sapre als leidenschaftlicher Koch und Kenner der Gastronomie eine Küche einbauen lassen, um die ihn so mancher Sternekoch beneidet. Es ist eine Molteni-Küche aus Frankreich, das Unternehmen gehört heute zum Electrolux-Konzern. «Obwohl ich Privatmann bin, konnte die Leute vom Planungsunternehmen Eibach dazu überreden, mir die Molteni und eine vollständige Gastronomie-Zeile darum herum zu planen», erzählt Sapre, während er Kräuter für ein schmackhaftes Omelett schneidet.

Frohes Töpfeschieben

Im Gegensatz zu einem normalen Herd wird auf der gasgeheizten Gastro-Küche mit Eisenplatte die Temperatur durch das Verschieben der Töpfe reguliert. Während in der Mitte direkt über der Flamme die Temperatur über 400 Grad steigen kann, gibt es am Rand der Hitzezone auch Möglichkeiten zum sanften Garen – eben zum Beispiel eines Omeletts. Perfekt für einen Koch wie Vijay Sapre, der gern auf Details achtet, die anderen entgehen.

Das Rezept für Boeuf Bourignon nach Vijay Sapre finden Sie auf www.ffmpeg.de.

1 Klassiker: Molteni-Küchen stehen üblicherweise nur in Restaurants. Die Marke gehört seit den Neunzigerjahren zum Electrolux-Konzern. Der Dachstock wurde um die Küche herum renoviert.

2 Konzentriert: Vijay Sapre an der Arbeit an einem der schwierigsten Gerichte – dem Omelett. Dafür muss der Herd nicht auf die über 400 Grad eingheizt werden, die er direkt über der Gasflamme zu bieten hat.

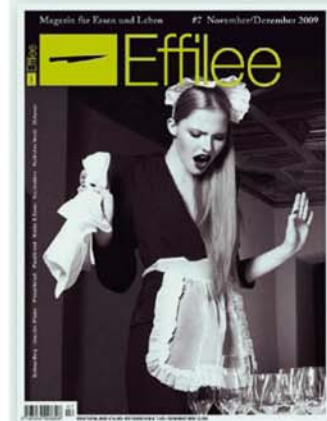
3 Verspielt: Vijay Sapre bringt seinem Nachwuchs mit dem «Cooky Star» frühzeitig das Thema Kochen näher.



Das Magazin zum Essen

Von den rabaukigen „Kochpiraten“ zum kultivierten „Effilee“ war es ein langer, aber lohnender Weg. Ein Blick auf die Geschichte von Vijay Sapes Projekt.

Mit der Lancierung von «Kochpiraten» blieb Internet-Unternehmer Vijay Sapre zwar seiner digitalen Herkunft treu: Es ging um das Sammeln von Wissen, um die Verbreitung guter Rezepte, um alles, was man unter der nicht besonders griffigen Vokabel «User Generated Content» verstehen könne. Weil der Begriff des Piraten doch nicht so ganz zum Thema der Verfeinerung passte, bekam das Projekt den Namen «Effilee» für etwas fein zugeschnittenes. Es dauerte allerdings nicht lange, da war Sapre nicht mehr allein mit der Präsenz im Web zufrieden – er hatte Lust auf eine Publikation auf Papier, um der Webseite zusätzlichen Schub zu verleihen. Mit der nunmehr siebten Ausgabe von «Effilee» hat sich das Blatt im hart umkämpften Markt für Kochzeitschriften vorderhand etabliert. Die Zeitschrift vertritt einen lustvollen Kochstil jenseits des gastronomischen Pumps, inszeniert die Sinnlichkeit des Kochens und liefert Einsichten, in der aktuellen Ausgabe zu Pferdefleisch und Glutamat, aber auch zu gastronomischen Favoriten des Herausgebers wie zum Beispiel Joachim Wissler vom Restaurant Vendôme im Schloss Bensberg einem «Molekularkoch mit Bodenhaftung», wie der Herausgeber Sapre ausführt. Im Zeitalter der schrankenlosen Fernsehkocherei hat es



seinen Sinn, sich wieder des selber Kochens zu besinnen – dabei hilft diese Publikation.