

## «Du bist, was du isst»

**Winterthur** Vergessene Traditionen aufleben lassen: Das will Anita Reinhart in ihrem Bistro. Hinter dem Herd kann bei ihr jeder stehen, der ein lange gehütetes Familienrezept preisgeben will.

**Elena Willi**

Eine riesige Kochinsel steht inmitten des Raumes. Das Essen soll im Zentrum stehen. Anita Reinhart eröffnet heute ihr Lokal Anita's Events an der Technikumstrasse. Hier will die ausgebildete Hotelfachfrau alte Rezepte mit beinahe vergessenen Zutaten servieren. Beispielsweise das Wollschwein, es ist eine ihrer bevorzugten Fleischsorten. «Das gab es früher oft bei meiner Grossmutter.»

Nach ihrer Ausbildung in Lausanne hat die 30-Jährige viel Erfahrung in der Gastronomie gesammelt und sich nun selbstständig gemacht. «Das Projekt ist mein Baby, und ich lasse es keinen Augenblick aus den Augen.» Im Dezember 2017 hatte sie die Idee für Anita's Events. Dank der finanziellen Unterstützung ihres Vaters kann sie ihr Projekt nun verwirklichen. Über ein Jahr hat sie ihr Konzept ausgearbeitet. «Zu allem, was hier drin ist, kann ich etwas erzählen.» Sie spricht schnell, fährt sich immer wieder durch die langen, schwarzen Haare und lächelt dabei. Als Gedankenstütze hat sie sich alles auf einen Notizzettel geschrieben.

### Kein Raum für Profiköche

Geöffnet hat ihr Betrieb montags bis samstags, jeweils von 9 bis 17.30 Uhr. Doch nicht immer wird man dasselbe Angebot vorfinden. Montags bis mittwochs gibt es jeweils einen Mittagstisch. «Der steht unter dem Motto: «Es hat, solange es hat», sagt sie und zuckt mit den Schultern. Die Nachhaltigkeit sei ihr wichtig: «Ich will keine Übermengen produzieren, die dann doch nie-



Zu Hause lässt sich Anita Reinhart gerne von ihrem Freund bekochen, der zu ihrem Glück auch Hobbykoch ist. Foto: Madelaine Schodder

mand isst.» Für die Abendessen muss man sich anmelden und im Vorhinein bezahlen. «Ich möchte sicher sein, dass die Leute dann erscheinen.»

Nicht immer kocht Anita Reinhart selbst. Von Donnerstag bis Samstag können Hobbyköche bei ihr ihre eigenen Familienrezepte offenbaren. «Es soll aber kein Showroom für Profiköche sein.» Wann genau die Hobbyköche jeweils kochen, sei

ihnen überlassen. Sie können selber wählen, an wie vielen Tagen und zu welcher Zeit sie ihre Gerichte anbieten. Der Menüplan wird jeweils auf Reinharts Facebook-Seite veröffentlicht. Am Samstag, 23. Februar, bietet Micha, ein Kollege Reinharts, Paella zum Abendessen an. Das Rezept hat er von seiner Mutter aus Valencia.

Den Raum kann man auch für eigene Partys mieten. «Wenn die

Leute möchten, können sie mich auch als Köchin engagieren», sagt die Chefin des Einfräubeetriebs. In der grossen offenen Küche wird sie auch Kochworkshops geben.

Die Wände des Bistros sind in Blau und Moosgrün gehalten. Auf den Fensterbänken liegen Felle und Kissen. Stühle, Tische und Sessel scheinen aus einer anderen Zeit zu stammen. «Alles sind entweder Erbstücke, aus Bro-

ckenhäusern oder von Ricardo», sagt sie. Kein Stuhl gleicht dem anderen, auch die Kissen und Sessel sind verschieden. «Auf diesem Sofa musste ich immer Mittagsschlaf halten», sagt sie und streicht über das graue Polster. Es ist ein Erbstück ihrer verstorbenen Grosseltern.

Die beiden seien überhaupt der Grund, warum Anita Reinhart heute ihr Lokal eröffnet. «Sie sind an Krebs gestorben.»

Das habe sie zum Nachdenken gebracht. «Hat unser schnell produziertes Essen einen Einfluss auf unsere Gesundheit?», habe sie sich gefragt. Krebs sei eigentlich nichts weiter als eine zu schnell wachsende Zelle. Und wenn wir immer schnell wachsende Tiere und Pflanzen essen, sei das vielleicht ein Mitgrund für die Krankheit, habe sie sich gedacht. «Du bist, was du isst», das hätten ihre Grosseltern stets zu ihr gesagt.

Deshalb möchte Reinhart in ihrem Bistro nur «gutes» Essen anbieten. Davon hat sie auch genaue Vorstellungen: «Beim Apfelsaft zum Beispiel möchte ich reinen Saft aus einer Sorte anbieten können.» Soll heissen, bei Reinhart kann man Apfelsaft trinken, der beispielsweise ausschliesslich aus Braeburn-Äpfeln besteht. Alles soll möglichst ohne Zusatzstoffe auskommen.

### Mostmöckli aus Rheinau

Bei der Auswahl ihrer Lieferanten achtet sie darauf, dass diese von der Stiftung Pro Specie Rara zertifiziert sind. Die Organisation setzt sich für die kulturelle und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren ein.

Ihr frisch geschnittenes Fleisch, wie Mostmöckli oder Rohschinken, hat Reinhart von der Demeter-Metzgerei Hans und Wurst aus Rheinau. Es sei ihr wichtig, die Produzenten zu kennen. «Die meisten habe ich schon persönlich besucht.»

Alle Zutaten stehen auch zum Verkauf bereit. «Ich will die Leute animieren, für sich selbst nachhaltig zu kochen.» Wenn am Ende doch etwas übrig bleibt, wärmt sie die Reste für sich und ihren Freund wieder auf.