

# saften und bluten»

Oh ja! Es gibt so viele Filme, eine Auswahl zu treffen war sehr schwierig. Mein Geschmack geht in die Richtung der westlichen Essgewohnheiten, in diesem Punkt ist die Auswahl auch etwas subjektiv.

**Welches sind denn Ihre Lieblingsrezepte?**

Also das Porterhouse Steak mit Bohnen und Kartoffeln aus dem Western «Der Mann, der Liberty Valance erschoss» ist schon ein tolles Gericht. Aber auch das englische Frühstück aus dem Hitchcock-Film «Frenzy» mag ich sehr.

**Haben Sie die Rezepte auch selber gekocht?**

Zwei Rezepte habe ich ausprobiert, aber ich muss ehrlich zugeben, dass ich nicht wirklich ein guter Koch bin. Aber meine Frau ist eine begnadete Köchin.

**An wen richtet sich Ihr Buch?**

«Das Essen im Film wurde oft als nebensächlich bezeichnet.

Das ist ein grosser Irrtum.»

Wolfram Knorr

An Filmfreunde, die unter dem Kino keine asketische Kunstform verstehen, sondern ein sinnliches Vergnügen.

Kino ist ein

Totalbeschuss der Sinne.

**Kommt das Essen im Film denn zu kurz?**

Das Essen im Film wurde oft als nebensächlich bezeichnet, da es optisch zu wenig hergibt, das ist ein grosser Irrtum. Besonders im deutschsprachi-

gen Film wird kaum gegessen, deshalb ist er auch so trocken. Im Kino sollte es saften und bluten wie in den Hollywoodfilmen. ISABELLE RIEDERER

Wolfram Knorr, «Geschmack im Film», Fr. 32. [www.echtzeit.ch](http://www.echtzeit.ch)



«Geschmack im Film».



seinem Buch stammt aus dem Pixar-Film «Ratatouille» mit der aussergewöhnlichen Ratte Rémy. PIXAR

## Geschmackssache

### Anna Kaenzig: «Ich liebe Süsses»

**Anna Kaenzig, Hand aufs Herz: Bist du eine gute Köchin?**

Ich bin gut darin, aus wenigen Zutaten etwas Leckerer zu kochen.

**Kochst du gerne für Freunde?**

Ja, sehr. Aber mir fehlt die nötige Leichtigkeit, darum wusle ich immer zwischen der Küche und den Gästen hin und her aus lauter Angst, dass etwas in die Hose geht.

**Ist bei dir in der Küche schon mal etwas schiefgegangen?**

Ich wollte jemandem zum Ge-

burtstag eine Sachertorte backen. Irgendwie ging alles schief und die Sachertorte sah am Ende aus wie ein Biberfladen.

**Welches sind denn deine Spezialitäten?**

Meine Pancakes und mein Kartoffelgratin – vor allem mein Guss hat es in sich.

**Bist du eine Naschkatze?**

Ich liebe Süsses. Kürzlich war ich in Wien und schlemmte von Konditorei zu Konditorei.



Anna Kaenzig, Schweizer Sängerin und Newcomerin 2011. NATION

**Was findet man immer in deinem Kühlschrank?**

Frischer Ingwer – mein Hausmittel gegen Halsschmerzen.

ISA

## BISTROT MARZER (BERN) IM TEST



Französischer Charme mitten im Marzili-Quartier.

## Savoir-vivre in der Berner Altstadt

**BERN.** Das kleine Bistrot Marzer liegt gleich am Fusse des Bundeshauses im Marzili-Quartier in der Hauptstadt. Das charmante Lokal setzt auf eine kleine, aber feine französische Speisekarte, dank der jeder auf seine Kosten kommt.

**Der erste Eindruck?**

Mit viel Liebe zum Detail wurde das kleine französische Restaurant eingerichtet. Dank Kerzenschein strahlt das Bistrot Marzer das typisch französische Savoir-vivre-Flair aus und lädt zum Verweilen ein.

**Was bestellen?**

Die klassische Bouillabaisse Marseillaise (Fr. 20.-) oder das Beefsteak Tatar mit Cognac (Fr. 25.-) als Vorspeise machen Lust auf mehr. Als Hauptspeise empfehlen sich der kräftige Coq au vin (Fr. 30.-) oder das vollmundige Boeuf Bourguignon (Fr. 28.-). So lebt es

sich wohl wie Gott in Frankreich. Zum Abschluss locken typisch französische Desserts wie eine zart schmelzende Crème brûlée mit Vanilleglace (Fr. 13.-) oder – zwar nicht typisch französisch, dafür lecker – ein rezenter Gorgonzola mit einem delikaten Süsswein (Fr. 13.-).

**Mit wem hingehen?**

Das Ambiente des kleinen Bistrots eignet sich hervorragend für eine romantische Zeitreise zu zweit oder für einen redseligen und gemütlichen Abend unter Freunden. **SE**

### ADRESSE

Restaurant Bistrot Marzer  
Brückenstrasse 12  
3005 Bern  
Tel: 031 311 29 29  
Di–Fr 11.30–14.00 & 17.00–24 Uhr  
Sa 17.00–24 Uhr  
So und Mo geschlossen.

ANZEIGE

## Ein Jahr lang gut essen für nur Fr. 39.-

12 Ausgaben der Saisonküche für Fr. 39.- statt 58.80\*.

Jetzt bestellen unter [www.saison.ch/de/abo](http://www.saison.ch/de/abo) oder 0848 877 833.



\*Einzelverkauf