

# traumhaus

SEPTEMBER | OKTOBER 2020

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR PLANEN, BAUEN, WOHNEN

CHF 9,50

EXKLUSIV

## ARCHITEKTUR

Wenn das Exotische so nahe liegt:  
Extravagante Villen in Zürich, Luzern  
und im Aargau stehen für Mut am Bau.

RAFFINIERT

## KÜCHEN

Homestory mit Skirennfahrer  
Daniel Yule und Reportagen über  
unkonventionelle Küchenumbauten.

BRILLANT

## OUTDOORLICHT

Expertentipps zum Lichtkonzept  
im Garten, damit im Aussenraum  
auch nichts im Dunkeln bleibt.

JETZT MIT  
KOSTENLOSER  
SONDERAUSGABE  
«BÄDER»



# WENN SKIRENNFAHRER DEN KOCHLÖFFEL SCHWINGEN

Seit Kurzem wohnt der 27-jährige Daniel Yule in seiner ersten eigenen Wohnung. Besonders in der Küche fährt der Slalomexperte eine ganz klare Linie.

INTERVIEW LINA GIUSTO FOTOS ELECTROLUX



Der 27-jährige Skirennfahrer gewann 2018 die Olympiamedaille im Slalom, und 2019 holte er für die Schweiz den Weltmeistertitel. Seit 2020 ist er Markenbotschafter für den Haushaltgerätehersteller Electrolux.

**Daniel Yule, Ernährung ist für einen Profisportler wie Sie ja ein relevantes Thema. Wie sieht der Speiseplan eines Skiathleten aus?**

Das ist ganz individuell. Der Vorteil, vielleicht aber auch der Nachteil beim Einzelsport ist, dass jeder für sich entscheiden kann, was wichtig ist und was nicht. Dafür muss er seinen Speiseplan aber auch allein kontrollieren. Für mich ist gesunde Ernährung etwas ganz Zentrales, denn Essen gibt mir die Energie, die ich brauche. Ich lebe nicht nach einem strikten Essensplan, aber ich achte darauf, was für Lebensmittel ich esse und wie sie zubereitet sind. Da ich von Rennen zu Rennen an verschiedenen Orten und in Hotels lebe, kann ich den Menüplan nicht ganz so stark kontrollieren. Deshalb bereite ich mir das Frühstück mit mitgebrachten Lebensmitteln zu. Die Wettkämpfe finden früh am Morgen statt, so habe ich zumindest bei dieser ersten Mahlzeit am Tag die volle Kontrolle. Während der Skisaison verzichte ich auf Bier, Fondue und Raclette. Wenn die Rennen dann vorbei sind, freue ich mich umso mehr auf einen netten Abend mit Freunden und einem feinen Fondue.

**Was ist Ihr Lieblingsgericht?**

Die selbst gemachten Waffeln meiner Mutter. Ich kann nicht genau sagen, weshalb sie mir so gut schmecken, denn das Rezept kenne ich nicht. Aber die Waffeln sind mit vielen schönen Erinnerungen verbunden.

**Vor Kurzem haben Sie Ihre erste eigene Wohnung bezogen. Wie läuft es mit dem Einkaufen, dem Kochen und dem Geschirrspülen bis jetzt?**

Es läuft eigentlich recht gut. An das regelmäßige Einkaufen beziehungsweise an das Planen des Einkaufs muss ich mich aber noch gewöhnen. Ich merke oft erst während des Kochens, dass mir noch diese oder jene Zutat fehlt. An alles im Voraus zu denken und zu wissen, wann ich welche Mahlzeit zu-

bereiten möchte, fällt mir noch etwas schwer. Ich habe aber das Glück, nur fünf Minuten von meinen Eltern entfernt zu wohnen. Wenn ich also mal keine Lust habe zu kochen, kann ich schlimmstenfalls immer noch zu ihnen gehen. Was nicht heissen soll, dass ich das immer tue, denn ich koche eigentlich recht

«Für mich ist gesunde Ernährung etwas ganz Zentrales.»

Daniel Yule

gern. Vor allem probiere ich gern und regelmässig neue Rezepte aus.

**Wie gefällt Ihnen die neue Küche?**

Sehr, sehr gut. Ästhetisch trifft sie genau meinen Geschmack. Zudem ist sie funktional eingerichtet, und auch die Geräte sind intuitiv in der Bedienung. Mein Highlight ist die Kücheninsel in der Mitte. Man kann mit Gästen zusammensitzen und reden, während man kocht. Das macht das Ganze noch geselliger. Denn Essen und Kochen ist etwas, das man teilt. Dafür sind die Küche und ihre Einteilung optimal geeignet, was ich sehr geniesse.

**Welche Geräte und Funktionen nutzen Sie in der Küche am häufigsten?** >>



Die Koppelung zwischen Induktionskochfeld und Dampfzug findet der Skistar sehr hilfreich und unterstützend beim Kochen.



Das Induktionskochfeld hat eine automatische Topferkennung. Auf Knopfdruck können jeweils zwei Kochzonen miteinander verbunden werden.

## PARMIGIANA MIT AUBERGINEN UND ZUCCHINI

Rezept für vier Personen

Zeitaufwand inklusive Vorbereitung 50 bis 60 Minuten

### TOMATENSUGO:

Wenig Olivenöl  
1 Knoblauchzehe  
400 g Tomaten aus der Dose, geschält  
1–2 EL Tomatenpüree  
Zusätzlich: Zucker, Salz, Pfeffer und etwas Oregano

### PARMIGIANA:

400 g Auberginen (zirka 2 Stück)  
300 g Zucchini (grün und gelb, zirka 2 Stück)  
250 g Büffelmozzarella  
250 g Tomatensugo  
100 g Parmesan, gerieben  
Zusätzlich: Basilikum, Olivenöl, Salz und Pfeffer

### VORBEREITUNG

Sugo:

1. Knoblauch in etwas Olivenöl pressen und andünsten. Tomatenpüree begeben und mitdünsten.
2. Tomaten grob hacken und zu den Zutaten in die Pfanne geben und mitdünsten.
3. Das Ganze nach Belieben würzen und 20 Minuten köcheln lassen.
4. Am Ende Oregano schneiden, begeben und abkühlen lassen.

Parmigiana:

1. Auberginen sowie Zucchini in gleichmässig runde, 5 Millimeter dicke Scheiben schneiden.
2. Das Gemüse auf ein Blech mit Backpapier legen und mit etwas Olivenöl beträufeln. Das Gemüse nach Belieben salzen.
3. Anschliessend den Mozzarella trocknen und das Basilikum waschen.

### ZUBEREITUNG

1. Etwas Sugo in eine Gratinform geben und abwechselungsweise die Auberginen und die Zucchini einschichten.
2. Dann wieder etwas Sugo darübergiessen und mit Basilikumblättern belegen.
3. In der zweiten Schicht den Mozzarella dazwischenlegen.
4. Die letzte Auberginen- und Zucchini-Schicht mit Sugo und Parmesan abschliessen.
5. Anschliessend bei 180 °C zirka 30 Minuten backen.



Der Electrolux-Profi-Steamer ist mit dem Kochassistenten «Vario-Guide» ausgestattet und liefert auf Wunsch Rezept sowie Kochanleitung.

#### DANIEL YULES ELECTROLUX-GERÄTE:

«Multifunktions-Einbaubackofen mit Steam»: Ob Dampfgaren, Kochen mit Heissluft und Dampf, Backen oder Sous-vide-Garen im Vakuumbbeutel – mit dem Profi-Steam gelingt jedes Gericht. Dank der «Steamify»-Funktion reicht die Temperaturvorgabe, und das Gerät ermittelt die perfekte Dampfmenge. Für gesunde Gerichte liefert der «Vario-Guide» zudem Tipps und Rezepte. Der Kerntemperatursensor gibt zudem Sicherheit, indem er die Kerntemperatur der Gerichte misst und informiert, wenn Speisen gar sind.

Kochfeld mit «Hob-2-Hood»-Funktion: Das zonenfreie Induktionskochfeld erkennt die Pfannenbodengrösse, zudem können auf Knopfdruck jeweils zwei Zonen zu einer grossen Kochzone verbunden werden. Mit der «Hob2Hood»-Funktion wird die Dunstabzugshaube automatisch aktiviert und auf die erforderliche Leistungsstufe eingestellt, sobald mit dem Kochen begonnen wird. So ist für eine effektive Luftreinigung gesorgt. Der Dunstabzug kann auch manuell über das Kochfeld geregelt werden.

Einen Steamer hatte ich vor meinem Umzug nicht. Bislang nutze ich das Gerät fast täglich. Es ist schlicht genial und gut für mich geeignet. Dank des Steamers spare ich viel Zeit. Man kann auf gesunde Art und Weise mit Dampf entweder Gerichte wieder erwärmen oder das Gemüse schonend garen. Zudem ist die Geschirrspülmaschine eine enorme Entlastung. Erst kürzlich ist sie bei meinen Eltern kaputtgegangen. Da merkt man dann schnell, wie viel Arbeit einem diese Maschine abnimmt und wie sehr sie den Alltag erleichtert.

**Gibt es Funktionen oder vielleicht sogar ganze Geräte, die Sie in der Küche als überflüssig empfinden?**

Ich persönlich nutze die Wärmeschublade in der Küche kaum. Dieses Gerät gehört für mich zur Luxusausstattung einer Küche. Es kommt bei Gästen aber schon sehr gut und professionell an, wenn man das Gericht auf warmen Tellern serviert.

**Gibt es ein Gerät, das Ihnen in der eigenen Küche fehlt oder sogar erst noch entwickelt werden muss?**

Vielleicht ein Gerät, das nach dem Kochen aufräumt und das Geschirr im Geschirrspüler versorgt. Das mache ich nämlich nach wie vor am wenigsten gern.

**Was halten Sie von per App steuerbaren Küchengeräten?**

Die Steamer-App nutze ich meist dann, wenn ich auf dem Sofa liege und kontrollieren will, ob das Essen schon gar ist. Ich nutze die digitalen Elemente aber eher selten, denn Kochen ist nun mal Handarbeit. Für mich revolutionieren deshalb die App-Steuerungen das Kochen nicht, sie ersparen mir höchstens

«Die Kommunikation zwischen Kochfeld und Dampf-abzug finde ich wirklich praktisch.»

Daniel Yule

tens den Weg vom Wohnzimmer in die Küche. Was ich aber wirklich praktisch finde, ist die Kommunikation zwischen Dampf-abzug und Induktionskochherd. Wenn ich diesen starte, springt auch die Lüftung sofort an. Was diese Koppelung so genial macht, ist, dass der Dampf-abzug anhand der Kochfeld-einstellung direkt erkennt, welche Einstel-

lung er selbst vornehmen muss. Trotzdem kann ich auf dem Bedienfeld des Kochfelds den Lüfter auch manuell bedienen.

**Mit welchen drei Begriffen würden Sie Ihre Kochkünste umschreiben?**

Einfach, aber geschmackvoll. Zudem koche ich mit Vorliebe mit dem Gemüse aus dem Garten meines Vaters.

**Mit einem von Electrolux gesponserten Kochkurs haben Sie gelernt, wie man eine Parmigiana – eine Auberginen-Zucchini-Lasagne – zubereitet. Ihr Fazit?**

Dafür, dass ich zum ersten Mal Parmigiana gekocht habe, ist sie ziemlich gut gelungen, glaube ich. Es war spannend, mit dem Koch Gabriel Heintjes zu kochen, ihm über die Schulter zu schauen, zu lernen, wie man ein Messer richtig hält und benutzt und worauf man sonst noch alles beim Kochen achten muss. Es sind die kleinen Details, die das Kochen erleichtern. Das war sehr lehrreich und spannend.

**Welche Kochherausforderung nehmen Sie als Nächstes in Angriff?**

Als Nächstes probiere ich sicher einmal den Kerntemperatursensor für Fleisch aus, um zu sehen, ob mir damit vielleicht die perfekte Garung gelingt. ✧