

# Kunst auf dem Teller

**Kochblog** Menschen bei gutem Essen zusammenzubringen, ist eine der grossen Leidenschaften von Melanie Brugger – sei es bei Catering-Events, als Störköchin oder an «Mel's Table» in ihrem Zuhause. **Von Isabella Seemann**

Kunst und Kulinarik – das sind zwei Passionen von Melanie Brugger, die untrennbar miteinander verbunden sind und sich gegenseitig befruchten. Seit Jugendjahren hantiert sie mit Pinsel ebenso kreativ wie mit Kochlöffel. Nachdem sie zunächst eine künstlerische Karriere angestrebt hatte und parallel zu ihrer Tätigkeit als Textildesignerin ihre kraftvollen und farbenfrohen Bilder ausstellte und noch eine Ausbildung an der Fachhochschule für Gestaltung als visuelle Gestalterin absolvierte, beschloss sie vor genau 20 Jahren, ihre zweite grosse Leidenschaft, das Kochen, zum Beruf zu machen.

Sie bildete sich autodidaktisch weiter und hospitierte beim legendären Zürcher Koch Jacky Donatz. Ein eigenes Restaurant wollte sie allerdings nie eröffnen. «Dabei käme meine Kreativität zu kurz», sagt die 47-Jährige. Weil sie sich gerne immer wieder auf Neues einlässt, gründete sie das Unternehmen Mel B Catering, bietet ihre Dienste als Störköchin an, nimmt an Kochevents teil und öffnet alle paar Wochen ihr Esszimmer für zahlende Gäste und bekocht sie an «Mel's Table».

Zwölf bis vierzehn Leute, die sich zumeist nicht kennen, verbringen zusammen einen Abend am



Mel B. (r.) serviert köstliche Gerichte wie Rohkost mariniert (l.), Rettich, Rande, Jakobsmuschel.



Bilder: PD

gleichen Tisch und geniessen ein Fünf-Gänge-Menü der flamboyanten Kochkünstlerin.

## Kreativ und experimentell

«Gutes Essen verbindet Menschen und wirkt anregend», sagt Melanie Brugger – aus Erfahrung. Inspiration findet sie auch bei Starköchen, deren Restaurants sie nach einem Besuch auf ihrem Food- und Lifestyle-Blog [www.mel-b.ch](http://www.mel-b.ch) bespricht. Dort und auf Instagram

finden sich auch zu ihren eigenen Kreationen die Rezepte, die sie für ihre Fans niederschreibt: der berühmte Toggenburger Schlorzifladen aus ihrer Ostschweizer Heimat oder die delikate geröstete Randen-Orangen-Suppe mit Jakobsmuscheln.

Selbst arbeitet die Künstlerin am Kochherd ohne Vorlage. «Ich möchte nicht Bestehendes nachahmen.» Ihr Kochstil: kreativ und experimentell. «Ich kombiniere die Zutaten immer wieder neu und

arbeite intensiv mit Gewürzen.» Wie beim Malen ist sie auch beim Kochen darauf bedacht, ein stimmvolles Gesamtbild zu erschaffen. So werden die Gerichte zu einmaligen Werken.

Weitere Informationen:  
Melanie Brugger: Mel B. Catering, Private Chef und Mel's Table  
Tel.: 078 628 07 16  
Webseite: [mel-b.ch](http://mel-b.ch)  
Instagram: [mel\\_b\\_blog](https://www.instagram.com/mel_b_blog)

Anzeige



## Startklar für die Garten-Saison? Dann bis bald in der gastlichen Oase am Stadtrand.

Wir kochen traditionelle Gerichte, modern und neu interpretiert mit saisonalen und frischen Produkten. Wann dürfen wir Sie bei uns begrüssen?

Hier online reservieren



Albisriederstrasse 379 | 8047 Zürich  
T 079 890 40 60  
[www.roessli-albisrieden.ch](http://www.roessli-albisrieden.ch)



ZUM WEISSEN  
**RÖSSLI**  
ALBISRIEDEN