

# Mit beiden Beinen mitten im Leben

Abertausende von Zuschauerinnen und Zuschauern haben in den letzten Jahren vor dem Fernseher mitverfolgt, wie souverän Nadja Zimmermann mit grosser und kleiner Prominenz umzugehen weiss. Und einige haben sich bestimmt gefragt, ob die zierliche Frau auch zu Hause alles so sicher im Griff hat.

TEXT: CHRISTOPH ABT  
FOTOS: GIORGIA MÜLLER

Um gleichzeitig Hühnerbrust zu filetieren, eine brennende Frage der dreijährigen Tochter zu beantworten, charmant in die Kamera zu lächeln und mit einem Journalisten über Beruf und Zukunft zu diskutieren, dazu muss man ganz schön aufgeweckt sein. Nadja Zimmermann, den meisten Lesern bekannt als ehemalige Moderatorin der Fernsehsendung «glanz & gloria», ist nicht nur das, sondern darüber hinaus auch erfrischend unkompliziert.

Zusammen mit ihrem Mann und der bald 4-jährigen Mara wohnt sie in einer hellen und geschmackvoll eingerichteten Genossenschaftswohnung am Zürcher Stadtrand. Wer erwartet, in dieser Wohnung einen Hauch von Prominenz und Schickeria vorzufinden, liegt falsch. Vielmehr sind es Maras Spielsachen, die hier und dort Farbakzente setzen und unmissverständlich klarmachen, was hier im Vordergrund steht: das harmonische Zusammenleben einer jungen Familie.

## Zu viele Köche verderben den Brei

«Kochen und Essen sind wichtige Themen für mich», sagt sie und fügt hinzu, «und beides macht mir Spass.» Wenn sie nicht gerade beim Schweizer Fernsehen als Produzentin arbeitet oder als Moderatorin einen grossen Firmenanlass begleitet, steht Nadja Zimmermann ganz gerne in der Küche und zaubert eine leckere Mahlzeit auf den Tisch. «Seit wir eine Tochter haben, gehen wir nicht mehr so oft aus. Dafür haben wir umso häufiger Gäste, und da probiere ich gerne immer wieder mal etwas Neues aus», meint sie.

Von Teamwork beim Kochen hält sie nicht viel. «Natürlich hilft mir mein Mann, beispielsweise wenn wir Besuch erwarten. So ist dank ihm zum Zeitpunkt, wo ich





**Gesundes und Leckeres**  
aus frischen Zutaten.



mit dem Kochen fertig bin, meist auch die Küche schon aufgeräumt und blitzblank», erzählt sie. «Das finde ich grossartig. Aber am Rüstbrett und an den Pfannen und Schüsseln, da schalte und walte ich am liebsten allein», sagt sie schmunzelnd.

**Möglichst nichts Essbares wegwerfen**

Der Umstand, dass die umtriebige Mutter kein eigentliches Lieblingsmenü kennt, begünstigt natürlich die Experimentierfreude in der Küche. «Tatsächlich bevorzuge ich Gerichte, die mir möglichst viel Freiraum lassen, vor allem auch, was den zeitlichen Ablauf anbelangt», wirft sie ein. «Es ist angenehmer, wenn nicht alles auf die Minute genau aufeinander abgestimmt werden muss.»

**«Ich stelle gerne einen Menüplan für eine ganze Woche auf und versuche, diesen auch einzuhalten.»**

NADJA ZIMMERMANN

Das soll nun nicht heissen, dass Nadja Zimmermann in der Küche meistens improvisiert. Im Gegenteil: «Ich stelle gerne einen Menüplan für eine ganze Woche auf und versuche, diesen auch einzuhalten. Je besser mir dies gelingt, desto weniger Resten muss ich in den Abfall werfen. Essbares wegzuwerfen, das widerstrebt mir im Innersten», sagt sie mit Überzeugung.

**Offen für Neues**

Wenn man Nadja Zimmermann beim Rüsten, Hantieren und Kochen zuschaut, dann wird einem bald klar, dass dies eine Person ist, die zupacken kann. Ein Mensch, der sich etwas zutraut und sich auch vor Unbekanntem nicht scheut. «Obwohl ich mich hier in Zürich sehr wohl fühle, würde ich jederzeit die Koffer packen und woanders neu anfangen», antwortet sie auf die Frage, ob sie ins Ausland übersiedeln würde, wenn sich eine passende Gelegenheit ergäbe.

«Allerdings würden mir unsere Freunde und die gute Nachbarschaft in unserer Siedlung bestimmt fehlen», sinniert sie. «Früher hätte ich mir nie vorstellen können, wie schön es ist, wenn man in der gleichen Überbauung andere Familien kennenlernt, die einem mit der Zeit so richtig ans Herz wachsen.» ■

**Pouletbrust im Speck auf Wirzbett mit Bratkartoffeln**



**Zutaten Bratkartoffeln**

- 1,2 kg Frühkartoffeln
- 1 dl Olivenöl
- 3–4 Zweige frischer Rosmarin
- 3–4 Knoblauchzehen
- Salz

Kartoffeln waschen, ungeschält in mittel-grosse Schnitze schneiden und in ofen-feste Form geben. Olivenöl gleichmässig darübergiessen. Ganze Rosmarinzwige und ungeschälte Knoblauchzehen darunter mischen und gut salzen. Bei 230 °C während 45–60 Minuten im Backofen braten. Gelegentlich die Kartoffeln umrühren, damit sie nicht festkochen.

**Zutaten Pouletbrüstchen (4 Personen)**

- 500 g Pouletbrust
- 24 Tranchen Bratspeck
- 2–3 dl Bouillon
- 2 EL Rapsöl

Pouletbrust in ca. 2–3 cm breite Streifen schneiden. Jeden Streifen mit 2 Speck-tranchen umwickeln. Etwas Rapsöl in Brat-pfanne geben, erhitzen und die speck-umwickelten Pouletstücke anbraten, bis der Speck leicht knusprig wird. Nun Bouillon hinzufügen (damit das Fleisch saftig bleibt) und bei mittlerer Hitze zirka 10 Minuten köcheln lassen.

**Zutaten Wirzbett**

- 2–3 kleine Köpfe Wirz (Wirsing)
- etwas Rapsöl
- 6 dl warme Bouillon
- 180 g Crème fraîche
- etwas Salz und Pfeffer

Wirzköpfe waschen und anschliessend in ca. 2 cm breite Streifen schneiden. Rapsöl in Pfanne aufwärmen und Wirz im heissen Öl andünsten, Bouillon hinzufügen und ca. 10 Minuten kochen lassen, bis der Wirz zusammengefallen und weich gekocht ist. Crème fraîche daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.