

➔ sein Pferd lieber in den Stall statt ins Ziel – Broger erhielt den «Pechvogelpreis».

Andrea Pistorius von der «Saisunküche» hat atemlos zugehört. «Nein», meint sie dann, «das wäre nichts für mich, ich habe lieber alles unter Kontrolle.» Obwohl, so ganz ohne Überraschungen gehts auch bei ihr nicht. Als gute Köchin hat sie zwar alles vorbereitet, hat aus Mehl, Eiern und Milch den Teig angerührt und die Kartoffeln an der Bircherraffel gerieben. Die aber ziehen Wasser ohne Ende. «Dabei war ich überzeugt, gut gelagerte erwischt zu haben», murmelt sie und leert das Wasser ab. «Ob gewisse Rezepte deshalb anstelle der Kartoffeln Buchweizenmehl verwenden?»

Wenn eine Köchin den König schützt

Doch nein, auf die Kartoffeln will sie nicht verzichten, geben diese doch den Pizokeln etwas Biss. Und sollten die Knollen wirklich zu viel Wasser ziehen, könne man dies immer noch mit etwas mehr Mehl ausgleichen, erklärt sie Jakob Broger. Der versteht nur Bahnhof, hat er doch in der Küche zwei linke Hände und keine Ahnung, wie man Lauch in Ringe schneidet.

Andrea Pistorius nimmt das Messer lieber wieder selber in die Hand, bevor dem König ein Unglück passiert. Der ist bei einem Skikjöring-Rennen auf all seine Finger angewiesen, denn in der einen Hand hält er die Zugstange, mit der anderen die Zügel. Doch wie dirigiert man ein galoppierendes Pferd mit einer Hand? Broger grinst: «Ich habe eine eigene Technik entwickelt, die verate ich aber nicht.»

Der frühere Amateur-Jockey weiss, wie man Pferderennen taktisch einteilt, und er ist ein ausgezeichnete Skifahrer. Doch beides reiche nicht zum Sieg, ausschlaggebend sei der Charakter des Pferdes. Sein Lieblingspferd Volta hatte einen unbändigen Sie-

geswillen, und auch der Nachfolger King George ist ruhig und ausdauernd.

«Ein weiterer Sieg wäre toll, doch Mitmachen ist mir wichtiger», erklärt der zweifache Familienvater, der keine Angst vor Stürzen und Brüchen kennt. «Solange ich vorne mithalten kann, mache ich mit, egal, wie

alt ich bin», erklärt der frischgebackene Geschäftsinhaber der Ncdata in Zürich, einer Firma, die Software für industrielle Fertigung herstellt. Broger braucht eben auch geschäftlich die Herausforderung.

Am 8., 15. und 22. Februar aber wird er die Firma völlig vergessen. Dann braust er vor 10 000 Zu-

schauern hinter King George über den See von St. Moritz und hofft, dass dieser wie er den Sieg will.

«Also ich bin bereits am Ziel», ruft da die Köchin. Während Broger von Siegen und Stürzen und brenzligen Situationen erzählte, hat sie mit einem Löffel fleissig die Pizokel geformt und in Salzwasser gegart. Sie hat Speck,

Der schnelle Weg zu Pizokel mit Lauch und Speck



A Die Zutaten: Mehl, Kartoffeln, Speck, Champignons, Käse und mehr.

B Die gut gelagerten Kartoffeln werden an der Bircherraffel gerieben und direkt in den Teig gegeben.

C Mit zwei Löffeln werden Pizokel geformt – oder vom Brett geschabt – und in reichlich Salzwasser gegart, bis sie obenauf schwimmen.

D Einige Trophäen wie diese stilvollen Gläser mit Silberfuss sind in der Wohnung zu sehen, die meisten stehen aber im Keller.

E Broger hat in der Küche zwei linke Hände und überlässt das Kochen lieber Andrea Pistorius – oder seiner Frau Angie, die Ernährungsberaterin ist. Doch zum Öffnen einer feinen Flasche Wein reicht es alleweil.

Mehr Rezepte:

saisunküche
www.saison.ch