

Schöne Dinge

Die Schrankdiät

Von Nina Jecker



Wir stehen vor mehreren Kisten voll mit Kleidern. Pullis, Hosen, Röcke, Shirts und Kleidchen sind zwar voneinander getrennt. Innerhalb der einzelnen Kategorien herrscht jedoch das nackte Chaos. Es ist der Punkt, an dem ich beim Ausmisten bisher immer gescheitert bin und die Kisten wieder im Schrank verstaut habe. Türe zu, aus dem Sinn. Textile Errungenschaften eines Jahrzehnts quellen aus jeder Ritze zwischen den Schiebetüren. Und doch habe ich nie etwas anzuziehen.

Aber heute ist es anders. Heute habe ich die Hilfe von Style-Profi Julia Kolbe. Die Stylistin aus Basel bietet eine sogenannte Schrankdiät an: ausmisten mit Unterstützung. Was sie zu Beginn sagt, entmutigt mich ein wenig. Mit Blick auf meine vollgestopften Kisten – nur so fand die Kleiderflut noch Platz im Schrank – meint Kolbe, so etwas habe sie tatsächlich noch nie gesehen. Sie verliert den Mut jedoch nicht und greift sich das erste Teil. Ein altrosa Kleidchen mit Puffärmeln. Die Farbe ist für mich eher nicht empfehlenswert, sagt Kolbe. Kräftige, kühle Farben würden mir besser stehen, so die erste Einschätzung. Und Puffärmel? Betonen meine Schultern unnötig. Die sind nämlich, so erfahre ich, breiter als meine Hüften.

Der Körpertyp, egal ob grossbusig, breithüftig oder langbeinig, spielt bei der Auswahl geeigneter Kleidung eine wichtige Rolle – damit Vorteile betont und etwaige Makel kaschiert werden können. Bei der Beratung achtet Kolbe genau darauf, ob eine Hose die Beine kürzer wirken lässt oder den Bauch runder. Dem Farb- und Körpertyp-Kriterium fällt fast meine gesamte Garderobe zum Opfer. Ein Abfallsack nach dem nächsten füllt sich mit Stücken in zartrosa, beige und grau. In all den Jahren scheine ich nie etwas Farbiges gekauft zu haben. Plötzlich kommt mir meine gesamte Garderobe schrecklich fad vor. Auf dem Stapel der passenden Pullover liegt schliesslich ganz einsam



In Sachen Kleidung um vier 110-Liter-Müllsäcke leichter. Style-Profi Julia Kolbe bietet eine sogenannte Schrankdiät an. Foto Pino Covino

ein tannengrüner mit V-Ausschnitt. Für mich beides nahezu ideal, offenbar.

Das Ausmisten dauert mehrere Stunden. Obwohl Kolbe höchst effizient ist. «Wie oft ziehst du das an?» Mein Zögern spricht Bände. Weg damit. Andere Stücke dürfen bleiben. Eventuell können sie passend kombiniert werden. Und obwohl ich fürchte, künftig wirklich nichts mehr zum Anziehen zu haben, macht es Spass. Zwischen Erklärungen, Tipps und Entsorgen lachen wir viel. Endlich traue ich mich, alles wegzugeben, worin ich mich nicht total wohl fühle. Längst greife ich schon vor Kolbe in die Kiste und sortiere aus. Zu weit, zu eng, zu beige, zu langweilig. Der Minimalismus, den ich in anderen

Bereichen meines Lebens problemlos umsetzen kann, wird endlich auch im Schrank Realität. Das ist das Ziel fast aller Kunden und Kundinnen, die Kolbe zurate ziehen: eine passende und übersichtliche Garderobe mit Stücken für jeden Anlass, die sich gut miteinander kombinieren lassen. Das Kombinieren ist der letzte Teil der Schrankdiät. Hier zeigt Kolbe, wie man Farben, Muster und Formen zu einem Outfit zusammenstellt. Einige davon fotografiert sie, damit sich die Kundin daran erinnern kann. Dazu kommt eine Liste mit Basisstücken, die fehlen: sogenannte Key-Pieces. Bei mir ist diese Liste ziemlich lang. Schliesslich bin ich am Ende des Nachmittags in Sachen Kleidung um

vier 110-Liter-Müllsäcke leichter und der Schrank sieht zwar sehr aufgeräumt, aber ein bisschen leer aus.

Shoppin – jetzt erst recht!

Doch die Schrankdiät hat Lust gemacht. Auf Farben, neue Formen, Muster. Weg vom tristen Strom aus Grau- und Nude-Tönen. Und doch traue ich mir selber nicht so recht. Werde ich nicht doch wieder im Pastellbereich shoppin? Oder denselben grauen Pullover kaufen, den ich gerade entsorgt habe? Für mich ist deshalb klar, dass ich einen zweiten Termin mit Julia Kolbe möchte. Und zwar zum Personal Shopping. Das nächste Jahr wird zeigen, ob sich die Investition gelohnt hat.

Ich bin zuversichtlich. Mit einer gut zusammengestellten Garderobe dürften in Zukunft viele Ausgaben für Fehlkäufe wegfallen.

Die erste neue Anschaffung habe ich aber schon getätigt. Das Shirt, das Kolbe beim Termin getragen hat, ist einfach zu cool. Pink mit rotem Levi's-Logo drauf. Bam! Sollte das Teil meine helle Haut oder die sportlichen Schultern dennoch ungünstig betonen, geht es immer noch für daheim oder auf dem Spielplatz.

Eine Schrankdiät mit Julia Kolbe gibt es ab 120 Franken pro Stunde. Das T-Shirt von Levi Strauss findet man für circa 25 Franken online und im Handel. www.jul-style.com



Der Club der Gentlemen

Aus dem Glas, nicht aus der Flasche

Im Restaurant ist das Bier dem Gast stilvoll zu servieren – fraglos

Von Dominik Heitz

In jedem Restaurant gehört es sich eigentlich, Bier im Glas auszuschenken. Beim Bier aus dem Fass kommt sowieso nicht anderes infrage.

Allerdings bieten manche Restaurants nicht alle ihre Biersorten im Glas an. Gewisse Biere haben sie nur in Flaschen im Sortiment. Und da kann es dann durchaus vorkommen, dass der Kunde gefragt wird, ob er ein Glas dazu wünsche – als ob das Restaurant eine unfreundliche Baustelle wäre, wo man sich für eine kurze Arbeitspause ein kühles Bier aus der Flasche gönnt.

Einige Kunden gehen tatsächlich so weit, im Restaurant das Bier aus der Flasche zu trinken – sei es, weil sie meinen, es sei irgendwie abenteuerlicher oder männlicher oder weil sie dem Personal keine unnötigen Umstände machen wollen.

Des Aromas wegen

Doch abgesehen davon, dass es stillos ist, irgendwelches Getränk in einem Restaurant aus der Flasche oder einer Dose zu trinken, schmeckt Bier immer noch am besten aus einem passenden Glas oder einem Krug. Denn beim Trinken aus der Flasche entfaltet sich kein

Aroma. Das Entscheidende nämlich geschieht in der Nase – etwa wenn das Glas an die Lippen gesetzt wird. Bier aus der Flasche oder gar der Dose zu trinken – auch wenn das Öffnen derselben ein erfrischendes zischendes Geräusch macht –, ist daher die schlechteste Variante.

Und natürlich gehört es sich, beim Bier mit dem Glas anzustossen. Im Falle von Weissbier gibt es da übrigens eine Besonderheit: Die Gläser werden mit dem unteren Teil angestossen und danach nochmals kurz auf dem Tisch abgesetzt. Das löse die Hefe; diese verteile sich dann wieder im Bier, heisst es.

Senfkorn

Köstliche Quitten

Von Heinz Eckert

Allein durch die blosse Präsenz in einer Fruchtschale verzaubern Quitten durch ihren Duft die Umgebung. Hinzu kommen ihre natürliche Schönheit und die vielseitige Verwendbarkeit in der Küche. Quittengelee, Quittenkonfitüre mit kleinen Quittenstückchen, ein wenig Quittenkompott zum Rehbraten, ein Quittensorbet zum Dessert – mit Quitten sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt. Die schönsten, die aus der Türkei kommen und in den türkischen Läden bis Ende Winter erhältlich sind, schmecken sogar roh hervorragend.

Ganz speziell ist auch die Quittenpaste. Hierfür werden 2 kg Quitten geschält, entkernt, in Schnitze zerteilt und in 1,5 l Wasser sowie 100 g Zucker langsam weich gekocht. Anschliessend sind die Schnitze durch ein Passevite zu drücken. Dann wird 1 kg Quittenpüree mit 200 g Birnendicksaft, und 200 g weissem Zucker sowie 0,5 dl Zitronensaft so lange geköchelt, bis sich die

dunkelrote Masse vom Pfannenboden löst. Wichtig ist, dass die Masse auf kleinem Feuer köchelt und ständig gerührt wird. Das braucht ein wenig Geduld. Die heisse Paste wird dann 2 Zentimeter hoch auf ein Pergamentpapier gestrichen, ausgekühlt und während zweier Tage stehen und ruhen gelassen. Die ausgeruht Quittenpaste kann dann – mit verschiedenen Formchen – ausgestochen werden. Mit Zucker bestreut schmecken die Quittenpaste-Stückchen zum Kaffee, als Garnitur eines Desserts oder einfach zum Naschen zwischendurch.

Wer will, kann aus der Quittenpaste auch kunstvolle Schlingchen fertigen, wie sie bei Sprüngli während der Quittensaison zu kaufen sind: Paste in rechteckiger, 20 Zentimeter breiter Form bloss 5 Millimeter dick austreichen und trocknen lassen; in knapp 1 Zentimeter breite Streifen schneiden, diese zu Schlingchen knüpfen und in Zucker wenden. Als Mitbringsel ein Hit.

