



**K**

# **KLANGKÜCHE**

**Dokumentation  
Gestalterische Bachelorarbeit  
Digital Ideation  
Hochschule Design & Kunst  
Luzern**

**Tino Freiburghaus**

**Januar bis Juni 2024**

## Ich und das Kochen

Vor dem Studium, als ich noch zuhause wohnte, befasste ich mich nur wenig mit dem Thema Kochen. Das Einkaufen sowie das Kochen überliess ich meinen Eltern. Als ich mit dem Studium begonnen hatte, zog ich aus und wohnte in einer WG mit zwei Mitstudent:innen. Von nun an musste ich mich selbst mit dem Thema Kochen auseinandersetzen. Zu Beginn war es anstrengend, mühselig und stressig. Mit regelmässigem Kochen lernte ich neue Kochtechniken, entwickelte Kreativität und sammelte viele Erfahrungen. Dieser Prozess dauerte natürlich einige Wochen und stellte mich vor viele Herausforderungen. Nicht alle Menüs gelangen auf Anhieb.

Ich wusste schnell, dass mein Projekt etwas mit Kochen und UX zu tun haben wird. Doch in welche Richtung es gehen sollte, war mir lange nicht klar. Nach reichlichen Überlegungen wurde mir klar, dass ich Kochanfänger:innen bei ihrem Lernprozess unterstützen möchte. Sie sollen einen einfachen und geschmeidigen Weg in die Kochwelt finden. Doch wie kann ich dies umsetzen? Koch- und Rezeptapps gibt es nämlich Tausende. Ich beobachtete mein Kochverhalten und analysierte einige Kochapps. Meine Idee war, dass sie sich von klassischen Kochapps z.B. Fooby, Migusto usw. abhebt. Die Idee soll sich zudem auch von Youtube-Tutorials abgrenzen. Mir fiel auf, dass man vor allem anhand von visuellen Einflüssen kocht, dass heisst Bilder und oder Videos sind wichtig. Da kam ich auf die Idee, anhand von Audio zu kochen, also eine auditive Kochapp zu konzipieren. Ich pitchte diese Idee und startete im Frühjahr 2024 mit der Umsetzung.



## Vom Start zum Ziel

Als ich startete, gingen mir gefühlt tausend Gedanken durch den Kopf. Wie soll und kann ich meine Idee umsetzen?

Zuerst entschied ich mich für eine offene Herangehensweise, damit ich jederzeit mein Konzept und meine Ideen anpassen kann. Die erste Idee war, das Rezept einfach aus dem Buch abzulesen und ins Aufnahmegerät einzusprechen. Ich wollte schauen welche Wirkung diese Idee auf mich hat. Leider entsprach es meiner Vorstellung überhaupt nicht. Deshalb ging ich einen Schritt zurück. Erneut begab ich mich auf Ideensuche.

«Was möchten die Nutzer:innen während des Kochens hören?» Ich befragte Personen aus meinem Umfeld und kam zum Schluss, dass ich Geschichten passend zum Rezept erzählen möchte.

Um eine Geschichte erzählen zu können, musste ich erst ein Rezept bestimmen. Meine Zielgruppe sind zu diesem Zeitpunkt Anfänger:innen, deshalb musste ich ein simples, klassisches Rezept aussuchen. Da ich Pasta über alles liebe (ich könnte es täglich Essen), wählte ich Cinque Pi. Für Kochneulinge ist dieses Rezept optimal, da es nur fünf Zutaten hat und in rund 20 Minuten zubereitet ist.

Nachdem ich das Rezept definiert hatte, ging es darum eine Geschichte zu kreieren. Ich befasste mich mit der Tradition von Pasta, mit dem Pasta-Land Italien und mit den einzelnen Zutaten und deren Herkunft. Danach versetzte ich mich in die Person einer Kochanfänger:in hinein und bemerkte, dass mich dies gar nicht interessieren würde. Viel lieber würde ich auf eine lockere Art und Weise den Kochprozess erzählt bekommen. Ich machte wieder einen Schritt zurück und forschte nach Geschichtskategorien. So

entschied ich mich für zwei unterschiedliche Kategorien, nämlich für eine Krimi- und eine Liebesgeschichte.

Danach begann ich mit dem Schreiben zweier Kurzgeschichten. Als ich zwei Entwürfe vor mir hatte, einen Krimi und eine Romanze, musste ich mich für einen Entwurf entscheiden und mit dieser Geschichte weiterfahren. Da ein Krimi oftmals länger als 20 Minuten dauert und komplizierter ist, entschied ich mich für eine Liebesgeschichte.

## Geschichten

Kurz zusammengefasst geht es in der Geschichte darum, dass eine zukünftige Restaurantbesitzerin einen Gast, genannt Maurice, bedient. Schon beim ersten Augenkontakt ist sie hin und weg. Total aufgeregt, unterlaufen ihr einige Fauxpas. Sie muss diese Missgeschicke mit den besten Cinque Pi wieder gutmachen und interpretiert dabei das klassische Rezept neu.

## Testings

Dies war die Ausgangslage für meine Testings. Ich schrieb eine erste Version der Geschichte und wollte diese testen, doch bereits nach einigen Minuten musste ich das Testing abbrechen und verschieben. Da ich der Person keine Anweisungen gab und diese anfangs überfordert war, kam sie der Geschichte nicht hinterher. Die Geschichte war bereits mitten im Kochprozess, während die Testperson noch am «Mise en place» vorbereiten war.

Anschliessend ging ich nach Hause und führte ein Selbstexperiment durch. Dies lief nicht besser, obwohl ich wusste, wie das Rezept zu kochen ist.

### Gewonnene Erkenntnisse:

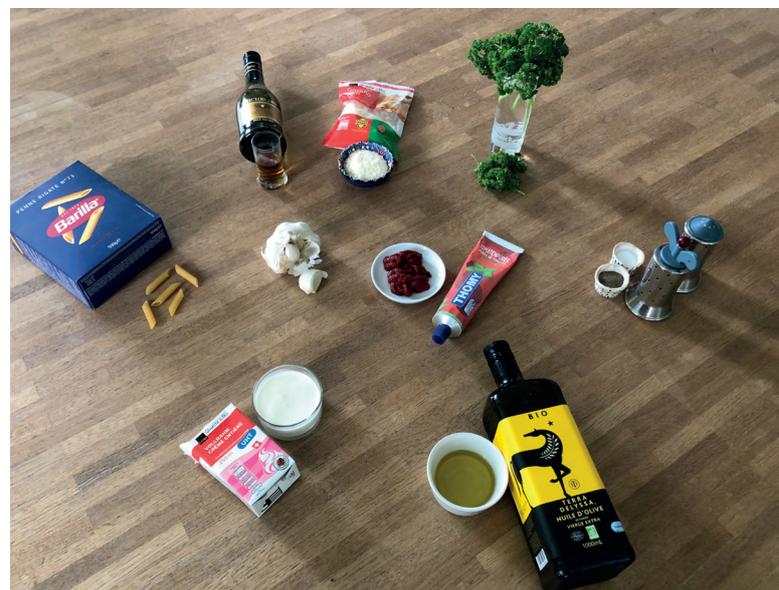
- Geschichte ist viel zu schnell erzählt
- Das Rezept selbst einmal kochen resp. testen, bevor mit externen Testpersonen gekocht wird
- Der Einstieg ca. 2.30 Min ohne eine Aktivität sind zu lange

Nach den Erkenntnissen aus dem ersten «Halb-Testing» und meinem Selbstexperiment musste die Geschichte beinahe neu erfunden werden. Ich habe das Grundgerüst beibehalten, die Geschichte jedoch um ein Vielfaches verlängert. Nach einigen Gesprächen mit Personen aus dem Umfeld habe ich mich dazu entschlossen, die Geschichte auf Mundart aufzunehmen, da dies meiner Meinung nach authentischer überkommt. Somit konnte ich beim Aufnehmen der Geschichte einige Fauxpas einbringen und improvisieren, was auf Schriftdeutsch schwieriger gewesen wäre. Ich kochte das Menü nochmals für mich und es war schon um einiges besser.

Ich organisierte vier unterschiedliche Testpersonen, welche das Rezept anhand meiner Audio-Version nachkochen mussten.

### Gewonnene Erkenntnisse:

- Redetempo war gut
- Topf mit Wasser erhitzen muss viel früher in der Geschichte auftauchen
- Die Leute müssen unbedingt ein gutes «Mise en place» haben, sonst funktioniert das Konzept nicht



So sieht ein gutes «Mise en place» aus

Ich musste nochmals über die Bücher und passte die Geschichte ein weiteres Mal an. Jetzt wird das Wasser ganz am Anfang erhitzt.

Zusätzlich fügte ich passenden Sound sowie eine Hintergrundmusik ein, damit die Stimmung lockerer und angenehmer wird.

Die Köch:innen sollen sich beim Kochen wohl und nicht gestresst fühlen. Ich testete diese Version mit drei Personen wovon zwei das Menü bereits einmal gekocht hatten.

### Gewonnene Erkenntnisse:

- Bei allen Personen ging das Wasser

erhitzen mehr oder weniger auf (eine Person hatte länger, da diese einen Elektroherd hat).

- Die Personen wirkten viel entspannter und fokussierter auf die Geschichte
- Das Timing bis die Pasta Al-Dente war, ging auf
- Wenn das «Mise en place» wie auf dem Bild (S.4) zu sehen ist, vorbereitet wird, hatten die Testpersonen keinen Stress und keine Mühe.



Cinque Pi angerichtet mit Cherrytomaten & Petersilie

## Design

Als ich mit der Geschichte so weit fertig war, ging es darum einen Prototyp für eine mobile App zu kreieren. Da ich das Menü Cinque Pi als Hauptmenü definierte, beschloss ich das Design für eine Pasta-App zu gestalten. Das Gestaltungskonzept sollte, wie beim Menü Cinque Pi, sich an die fünf Zutaten halten. Es soll möglichst einfach, klar, verständlich und übersichtlich sein.

Es wurden nur zwei unterschiedliche Schriftarten angewendet. Bei den grossen Überschriften wurde nur die «Unicorn Display» Schriftgrösse 40 im Adobe XD benutzt. Für die restlichen typografischen Elemente habe ich die «**Plus Jakarta Sans**» angewendet. Von dieser Schrift wurden die Schnittschnitte «Regular, Medium sowie Bold» angewendet. Bei der Plus Jakarta Sans habe ich mich für die Schriftgrössen 12, 14 und 18 entschieden.

Bei den Farben wollte ich ein helles, angenehmes Gefühl vermitteln. Als Hauptfarbe für die App wählte ich weiss. Es soll ein angenehmes, vertrautes Gefühl vermittelt werden. Zudem wählte ich eine Akzentfarbe, welche regelmässig auf dem Display erscheint. Da ich Cinque Pi als Menü gewählt habe und die meisten Pastasorten gelb sind, entschied ich mich für einen Gelbton.

**Unicorn Display**

Plus Jakarta Sans

#F4C65E

Nachdem ein erster Entwurf des Prototyps vorhanden war, testete ich diesen mit unterschiedlichen Personen. Ich wollte herausfinden, ob meine Idee Sinn ergibt und die Personen den Prototypen bedienen können. Bei diesen Testings ging es nur darum den Prototyp und nicht den Kochprozess zu testen. Deshalb entschied ich mich einige Testpersonen auszuwählen, die zwischen Anfang zwanzig bis Anfang sechzig sind.

### **Gewonnene Erkenntnisse:**

- Da Navigation nicht an der unteren Kante des Smartphones (beim Bildlauf) fixiert war, gingen die Testpersonen mit dem

«Zurück-Pfeil» oben links zurück.

- Play- und Herzbuttons sind zu klein, schwierig diese zu treffen
- Suchfunktion zu wenig hoch

• Einige Verlinkungen funktionierten nicht resp. wurden vergessen

• Rezepte und Geschichten immer als ganzen Block verlinken

• Pausebutton einbringen

- Eine Seite löschen resp. zwei Seiten zusammenführen. Bei der Seite mit den Zutaten unten die Kapitel einfügen, so spart man sich Klicks

## Inhalt und Relevanz

Für viele Leute ist kochen anstrengend, mühselig, stressig und nimmt viel Zeit in Anspruch. Sollte das gekochte Menü nicht gelingen ist man total frustriert. Aus diesen und weiteren Gründen geben viele Menschen zu viel Geld für Essen aus. Entweder sie gehen ins Restaurant essen oder bestellen sich bei einem Lieferanten ihr Abendessen.

Dies ist ernüchternd, obwohl kochen so einfach ist und Spass macht. Ich möchte diesen Personen, vor allem Kochbeginner:innen, das Kochen näher bringen. Sie sollen anhand einer auditiven Kochapp einfache und leckere Rezepte mitkochen. Während des Kochvorgangs sollen die Personen eine Selbstsicherheit und Freude am Kochen entwickeln.

## Reflexion

Im letzten halben Jahr habe ich mir viel neues Wissen angeeignet. Insbesondere Adobe XD musste ich neu lernen. Dies, weil ich in Figma kein Audio integrieren konnte.

Zusätzlich lernte ich einiges bei den Live-Testings. Es war neu für mich, zu anderen Personen nach Hause zu gehen und dort den Leuten beim Kochen zuzuschauen. Die grösste Herausforderung war, dass ich auf viele Dinge achten musste. Beispielsweise muss-



te ich auf das Timing der Geschichte und das Timing des Kochprozesses der Testpersonen achten.

Zudem wollte ich die Mimik, Gestik und Intuition der Proband:innen analysieren.

Weiter lernte ich viel zum Thema Geschichten erfinden, schreiben und erweitern. Es fiel mir teilweise schwer, eine Geschichte künstlich in die Länge zu ziehen, trotzdem bin ich mit dem Endergebnis mehr als nur zufrieden.

Generell gefiel es mir, meinem Hobby dem Kochen, nachzugehen und ein Konzept zu entwickeln, welches vielleicht einmal benutzt werden könnte.

## **Ausblick**

Aus den Interviews mit den Testpersonen konnte ich entnehmen, dass das Projekt ein cooles Konzept beinhaltet, welches weitergeführt werden könnte. Da die Geschichten aktuell auf Schweizerdeutsch gesprochen sind, habe ich mir überlegt daraus eine Art «Schweizer-App» zu kreieren und die Geschichten in die Landessprachen Deutsch, Französisch und Italienisch zu übersetzen und aufzunehmen. Zudem wäre es spannend das Konzept der Geschichten zu erweitern und mit denselben Charakteren unterschiedliche Storys zu erfinden. Diese wären natürlich auch für andere Rezepte geplant. Beispielsweise einen Krimi hören und dazu Spaghetti-Bolognese kochen.

Zusätzlich könnten die User:innen ein Profil anlegen und nach jedem gelungenen Menü ein Bild ihres gekochten Essens hochladen. Bei diesem Rezeptbuch würden die Personen auch ihren Fortschritt erkennen. Dies könnte sie motivieren immer wieder etwas Neues auszuprobieren.

The background of the image is a dense, overlapping collection of yellow, ribbed pasta tubes, likely penne or similar short-cut pasta. The tubes are oriented in various directions, creating a textured, three-dimensional effect. The lighting is even, highlighting the ridges and the hollow centers of the pasta.

**Anhang**

# INHALT

## **04 | Research**

Konkurrenzanalyse .....	05
Storyboarding .....	08
Personas .....	14
Value Proposition Canvas ...	18
Hypothese/Statement .....	24

## **28 | Geschichte**

Prozess.....	29
Krimi .....	31
Liebesgeschichte.....	33
Version 1 .....	34
Version 2.....	36
Version 3 .....	38
Version 4 .....	42
Mundart V3.....	46
Mundart V4.....	49

## **53 | Testings /Individuelles Kriterium**

### **57 | Design**

Moodboards .....	58
Logo.....	61
Typografie.....	68
Farben .....	71
Bilder.....	73

### **77 | Prototyp**

Wireframes .....	78
Screenesign .....	80

### **86 | Copyright**

**Research**

# KONKURRENZ- ANALYSE

Zuerst begann ich mit einer Konkurrenzanalyse. Ich wollte schauen, welches die beliebtesten Kochhilfsmittel sind. Ich analysierte das schweizweit bekannte Kochbuch «TipTopf», einen Youtube-Kanal, einen Podcast und die bekannte Kochapp «Fooby».

### Konkurrenzanalyse Fooby

#### Informationen zu Fooby:

- Fooby ist eine der bekanntesten Kochapps der Schweiz. Sie gehört der Coop Genossenschaft an und ist mit Migros Marktleader. Als Marktleader bietet Fooby zig Rezepte für gross und klein an. Mit «little Foobys» sprechen sie Kinder an, welche ganz einfache Rezepte kochen können. Weiter haben sie Tutorials zu Kochvorgängen, ein Lexikon für Fachwissen und weitere Informationen (z.B. Saisonales Gemüse zu jedem Zeitpunkt). Mittlerweile haben sie auf Spotify einen eigenen Podcast, bei welchem mit externen Personen (Köche, Sommeliers, etc.) zu gewissen Themen, wie beispielsweise «Kombination aus Essen & Wein», gesprochen wird.

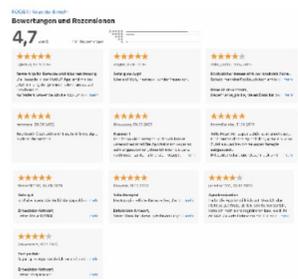
#### Content, Design, Benutzerfreundlichkeit, etc.

- Fooby ist eine sehr benutzerfreundliche App. Der grösste Mehrwert meiner Meinung nach ist die immense Möglichkeit zu Filtern und die Suchfunktion, welche einwandfrei funktioniert.
- Bei der Farbwahl entscheiden sie sich für ein pastell-grün und ein orange, welche nur dezent eingesetzt werden. Sonst verwenden sie vor allem unterschiedliche Grautöne sowie Schwarz und Weiss.
- Sie verwenden 3 unterschiedliche Schriftarten. Bei grossen Überschriften verwenden sie eine «Handchrift». Der Rezept-Name wird in einer gut lesbaren Serifen-Schrift visuell dargestellt und für den Fliesstext und kleinere Überschriften wurde eine Sans-Serif-Schrift gewählt.

#### Markanteil

- Fooby gehört der Coop Genossenschaft an. Coop ist in der Schweiz mit Migros das grösste Unternehmen mit vielen Tochter Firmen. Deshalb sind Fooby und Migusto die beiden Marktführer und haben die Monopolstellung in ihrem Markt.

#### Rezensionen



#### Preisstrategien

- Fooby ist eine App, welche im AppStore gratis heruntergeladen werden kann. Auch in der App selber oder auf der Website wird keine Werbung geschaltet. Ich gehe davon aus, dass ihr Umsatz auf den Kauf der Lebensmittel im Coop-Supermarkt ausgerichtet ist.

#### Fazit

- Fooby ist im Bereich Koch-App einer der Marktleader mit Monopol-Stellung. Da die App für jede Person zugänglich und gratis ist, bietet sie allen einen riesigen Mehrwert. Nur audiotives Kochen bieten sie (noch) nicht an, einzig die Tutorials sind mit Audio unterlegt.

### Konkurrenzanalyse TipTopf

#### Informationen zu TipTopf:

- Das TipTopf-Buch ist das Schweizer Rezeptbuch, welches oftmals in Schulen zum Einsatz kommt. Seit 2009 wurde das Kochbuch über 2 Millionen mal verkauft. Da das Rezeptbuch in der Oberstufe eingesetzt wird, hat es dementsprechend einfach kocharbare Gerichte.

#### Content, Design, Benutzerfreundlichkeit, etc.

- Das TipTopf ist ein einfach gestaltetes Kochbuch, welches für alle möglichen Personen verständlich.
- Für die unterschiedlichen Kategorien, wie beispielsweise Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, verwenden sie unterschiedliche Farben.
- Der Schreibstil des Buches ist sehr einfach und simpel gehalten, so dass es für die Schüler\*innen verständlich ist.
- Zudem werden den Benutzer\*innen «Tipps» mitgegeben, um den Kochprozess zu vereinfachen.

#### Markanteil

- Das TipTopf-Buch ist ein Bestseller-Buch. Von der älteren Version des Buches wurde über 2 Millionen Exemplare verkauft. Es ist eines der meist verkauften Koch- & Rezeptbücher in der Schweiz. Aus diesem Grund beanspruchen sie einen Grossteil des Marktes in der Schweiz.

#### Rezensionen



#### Preisstrategien

- Mittlerweile gibt es sogar ein vegetarisches TipTopf-Buch. Alle Bücher kaufen bei unterschiedlichen Anbieter\*innen zwischen 35.- bis 50.- Franken. Somit liegt das TipTopf im oberen Durchschnitt eines Kochbuches. Nicht zu teuer, aber auch nicht zu günstig.

#### Fazit

- TipTopf ist Marktleader im Bereich der Kochbücher. Das TipTopf ist bietet den Schülern, Schüler\*innen und Eltern einen grossen Mehrwert. Denn es sind simple Rezepte, welche einfach realisierbar und kocharbar sind. Es bietet den Schüler\*innen einen guten Einstieg in die Kochwelt.

### Konkurrenzanalyse Podcast/Musi

#### Informationen zu Podcasts:

- Barilla bietet ihren Köch\*innen ein auditives Kocherlebnis. Während des Kochvorgangs von spezifischen Pastas (Spaghetti, Fusilli, etc.) wurde eine jeweilige Playlist erstellt. So können die Köch\*innen für ca. 10min Songs hören, welche von Barilla ausgewählt wurden.

#### Content, Design, Benutzerfreundlichkeit, etc.

- Für die Playlists hat Barilla jeweils 4 Songs ausgewählt und einen Timer welcher 9sek dauert.
- Die Playlists beinhalten unterschiedliche Musikrichtungen (Genre). Von Rap, über Melodien ohne Gesang bis hin zu klassisch italienischen Pop-Songs ist alles vorhanden.
- Für die Benutzerfreundlichkeit ist bei Spotify wichtig, dass überprüft wird, ob die Dauerschleife aktiviert ist, sonst könnten die Teilgenauer zu lange oder zu kurz kochen.

#### Markanteil

- Es gibt viele unterschiedliche Kochpodcasts / Musikplaylists. Es ist schwierig zu sagen, wie gross der Marktanteil von Podcasts / Playlists sind. Ich gehe davon aus, dass Podcast weniger genutzt werden während eines Kochprozesses.

#### Rezensionen

- Die «Spaghetti-Playlists» hat auf Spotify über 24'600 likes. Dies spricht für Barilla und deren Playlist bestehend aus 5 Songs.

#### Preisstrategien

- Um einen Podcast hören zu können, muss oftmals ein Abonnement bei z.B. Spotify oder Apple Music abgeschlossen werden. Podcast auf Spotify an sich kosten für die Hörer\*innen nichts.

#### Fazit

- Es gibt viele unterschiedliche Podcast zum Thema Kochen und Essen. Mittlerweile gibt es auch Playlists mit Songs passend zu diesen Themen. Oftmals geht es um Kombinationen (Essen & Wein), einzelne Spezialitäten (z.B. Käse), Ernährung, Kochtechniken oder Ethik in Zusammenhang mit Kochen/Nahrung.

### Konkurrenzanalyse Videos / Tutorials

#### Informationen zu Videos / Tutorials:

- Auf der Videoplattform Youtube sind unzählige Kanäle vorhanden, welche sich ums Thema Kochen kümmern. Oftmals geht es ums Thema «Meal prep» was soviel bedeutet wie vorkochen für die nächsten Tage. Die meisten der vorgeschlagenen Rezepte sind einfach kocharbar und für jede Person realisierbar. Es werden meistens nicht spezifische oder spezielle Zutaten (z.B. Gewürze), sondern klassische Zutaten welcher jeder Haushalt haben sollte.
- Als Konkurrenz nahm ich den Kanal «[Chef Jack Overo](#)»

#### Content, Design, Benutzerfreundlichkeit, etc.

- Unsere Gesellschaft hat durch die Social-Media-Plattformen, wie beispielsweise Tik Tok und/oder Instagram, eine kurze Aufmerksamkeitsspanne. Die Rezipienten werden aus diesem Grund kurz gehalten. Meistens dauern sie zwischen 3-10 Minuten lang.
- Da jedoch die einzelnen Schritte übersprungen werden (Gemüse schneiden, etc.), dauert der Kochprozess um einiges länger als das Video. Aus diesem Grund muss das Smartphone oder das Tablet immer wieder pausiert werden. Dies erschwert den Kochvorgang resp. ist nicht wirklich benutzerfreundlich.
- Die Videos werden klassisch gehalten und nur kleine Designanpassungen werden vorgenommen. Damit das Video aber angestrichelt wird, arbeiten sie mit ästhetischen und schön gestalteten Thumbnails (Vorschaubilder). Je schöner das Vorschaubild ist, umso eher wird das Video geklickt. Wenn das Rezept nachgekocht wird, schaut es weniger ästhetisch aus, als auf dem Thumbnail.

#### Markanteil

- Mit der Videoplattform «Youtube» kam eine grosse Konkurrenz zu normalen Kochbüchern auf den Markt. Videos schauen für viele Personen angenehmer als im Rezeptbuch alles nachzulesen. Da, im Gegensatz zu Rezeptbücher, die Videos gratis zu konsumieren sind, werden vermehrt diese Kochvideos angeschaut. Da es viele unzählige Kanäle mit solchen Videos gibt, ist und wird der Marktanteil immer grösser.

#### Rezensionen

- Unter den Videos können die Zuschauer\*innen Kommentare zu einem Video schreiben. In den meisten Fällen schwärmen die Personen vom gezeigten Rezept oder sind voller Vorfreude und wollen das Rezept kochen.



#### Preisstrategien

- Sämtliche Videos auf Youtube sind gratis. Der einzige Nachteil ist, dass meistens Youtube (auch vom Kanalbesitzer\*in) Werbung eingeblendet wird und somit das Video unterbricht.

#### Fazit

- TipTopf ist Marktleader im Bereich der Kochbücher. Das TipTopf ist bietet den Schülern, Schüler\*innen und Eltern einen grossen Mehrwert. Denn es sind simple Rezepte, welche einfach realisierbar und kocharbar sind. Es bietet den Schüler\*innen einen guten Einstieg in die Kochwelt.

### Konkurrenzanalyse Kochkurse

#### Informationen zu Kochkurse:

- Laut einer Umfrage, mit über 800 Teilnehmenden, von «[Kochschule.de](#)» sind Kochkurse im Trend. 94% Personen, welche an einem Kochkurs teilgenommen haben, würden nochmals einen Kochkurs besuchen.
- Zudem haben fast 40% der befragten Personen bereits einen Kochkurs besucht.
- Fast alle Befragten gehen zudem an, dass die entspannte Atmosphäre besonders angenehm sei.

#### Content, Design, Benutzerfreundlichkeit, etc.

- Kochkurse können nicht, wie beispielsweise eine App oder ein Flyer, gestaltet werden.
- Die Benutzerfreundlichkeit ist sehr hoch, da die Anfänger\*innen einen Profi für jegliche Anliegen befragen können.
- Um den Kund\*innen ein optimales Kocherlebnis zu bescheren, können die Veranstalter\*innen die Küche sorgfältig vorbereiten, schön einrichten und ein gelassenes Gefühl erschaffen.
- Für die Teilnehmenden können die Veranstalter\*innen Tipps zu Ernährung, Kochtechniken, Zutaten, etc., mitgeben und diese verpackt (mündlich oder schriftlich) weitergeben.

#### Markanteil

- Viele Personen besuchen keine 5 Kochkurse in jungen Jahren. Da ein Kochkurs im Vergleich zu einer Kochapp um ein Vielfaches teurer ist und ein Nischenangebot ist, schätze ich einen kleinen Marktanteil.

#### Rezensionen

- Unter einigen Angeboten als auch Bekannte von mir haben bis jetzt von Kochkursen geschwärmt oder diese zumindest gelobt. Diese Aussage bestätigt die Umfrage von «[Kochschule.de](#)», bei welcher 94% wieder an einem Kurs teilnehmen würden.

#### Preisstrategien

- Da die meisten Kochkurse von Profis geleitet werden, sind diese auch dementsprechend teuer. Zudem wird den Teilnehmenden ein (oder mehrere) gratis Menü, welche sie selbst kochen, zur Verfügung gestellt.

#### Fazit

- Kochkurse sind ein Foodtrend, welcher in den letzten Jahren aufgekommen ist. Sie erhalten oftmals gute Bewertung, sollten daher die Anfänger gut unterstützen. Zudem kann das Koch-Tempo spezifisch an die Teilnehmenden angepasst werden.

# STORYBOARDING

Zu Beginn wusste auf welche Zielgruppe mein Konzept ausgearbeitet ist. Aus diesem Grund begann ich mit Storyboarding, wo ich die Idee in verschiedene Szenarien integriert habe.

Es entstanden vier Mögliche Zielgruppen. Diese sind:

- Personen die frisch ausgezogen sind und sich mit dem Kochen beschäftigen müssen.

- Personen, welche mit dem Camper in die Ferien gehen. Sie experimentieren gerne und wollen das Kochbuch zuhause lassen.

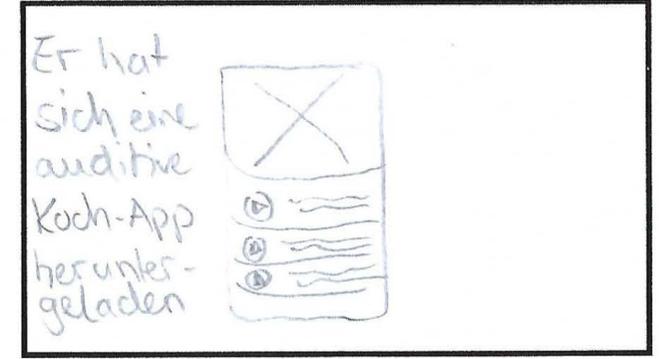
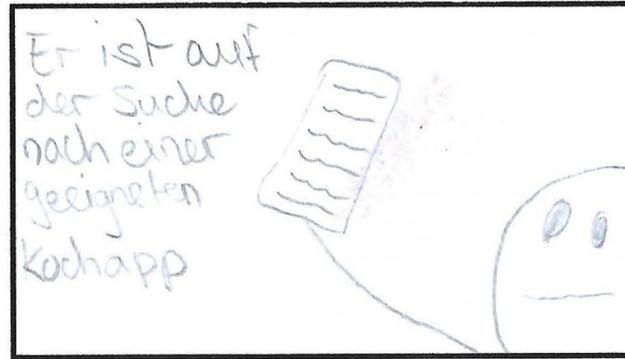
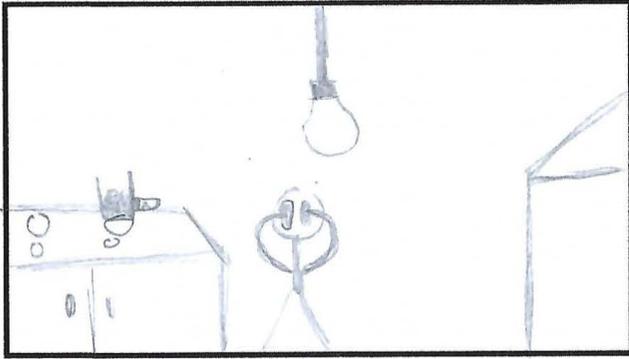
- Personen, welche durch den stressigen Arbeitsalltag nie Zeit gefunden haben zu kochen. Nun sind sie pensioniert und befassen sich erstmals mit dem Kochen.

- Personen, welche mit einer Sehbeeinträchtigung kochen müssen, sind auf etwas auditives angewiesen.

Schlussendlich entschied ich mich für PER-

sonen, welche frisch von zuhause ausgezogen sind

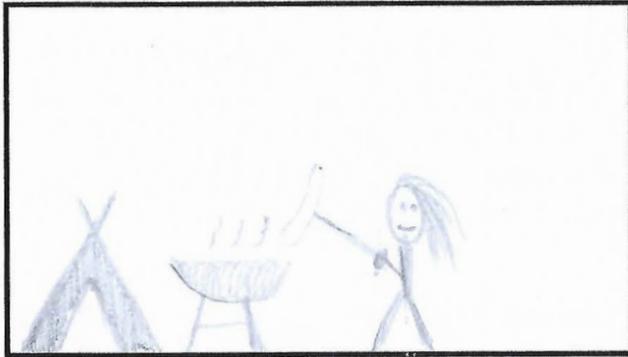
# Storyboard: Keine Erfahrung - frisch ausgezogen



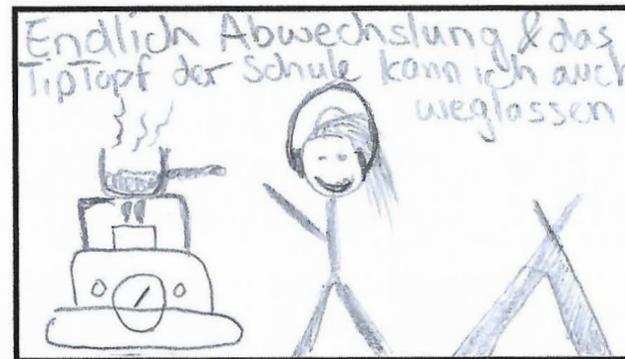
Manuel ist frisch ausgezogen und möchte etwas kochen. Er ist verzweifelt da er mit Mühe „Pasta“ kochen kann.



# Storyboard: Möchte Abwechslung & experimentieren



Nina geht regelmässig in die Natur und reist viel mit dem Camper.



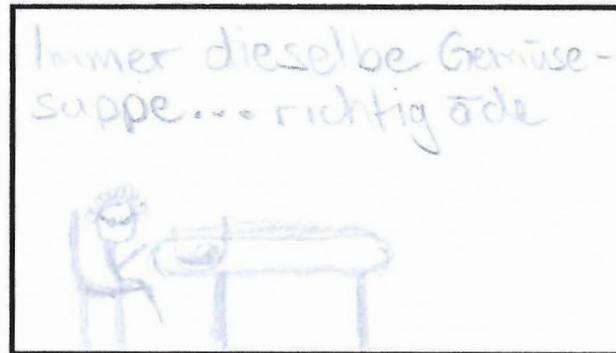
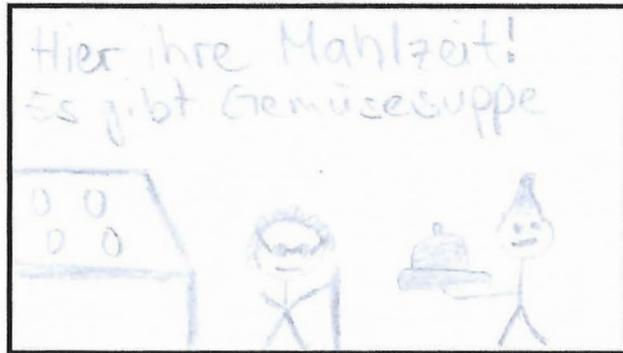
# Storyboard: Darft nie kochen - will kochen



Hans wurde vor einem Jahr pensioniert. Seine Frau ist jünger und arbeitet noch. Hans möchte seine Frau nach der Arbeit beobachten, dass sie ihren Mittag/Feierabend ohne Aufwand genießen kann.



# Storyboard: Sehbeeinträchtigte



Sarah hat eine Sehbehinderung & wird seit Jahren bekocht oder bestellt ihr Essen beim Mahlzeitendienst



# PERSONAS

Zu Beginn des Projekts wählte ich eine offene Herangehensweise. Ich wählte dies, da ich jederzeit mein Konzept anpassen, verändern und verfeinern kann. Die vier Personas habe ich am Anfang des Projekts definiert. Wenn ich jetzt die Personas nochmals definieren müsste, wären neue dazugekommen und einige von den untenstehenden Personas wären weg. Beispielsweise wären Pasta- oder Geschichtenliebhaber:innen dazugekommen. Zum anderen würde die Persona sparen wegfallen, da alle möglichen Rezepte integriert werden würden.

## Personas | Enea Effizient



«Da ich nur wenig Zeit habe nach einem stressigen Alltag, möchte ich so schnell wie möglich eine Mahlzeit zubereiten»

### Enea ist ein Zeit- & Ressourcensparer

Da Enea Teilzeit studiert und dazu noch arbeitet, hat er täglich Stress und freut sich auf einen entspannten Abend. Zudem ist Enea ein Geld- und Ressourcensparer, da er nur 60% arbeitet.

Um Enea entspannte Abende zu ermöglichen, ist die auditive Kochapp auf schnelle, einfache und kostengünstige Rezepte ausgelegt. Er kann die Menüs für mehrere Tage vorkochen. Somit muss er nur 2-3 mal in der Woche für sich kochen.



## Lebenssituation

- Alter**  
22 Jahre
- Wohnort**  
In der Stadt
- Menüwahl**  
Kurze Dauer, lecker, gesund
- Familie**  
Ledig
- Wohnungssituation**  
Wohnt mit 2 Kollegen in einer 3er-WG.
- Vorbereitung & Kochverhalten**  
Kocht zweimal wöchentlich mit für die ganze Woche (ausgenommen Wochenende)

## Personas | Enea Effizient

### Einstellung

**Kochen ist Pflicht**  
Enea kocht für die ganze Woche vor, weil er als Student nur begrenztes Budget.

**Effizientes Kochen**  
Er kocht zweimal wöchentlich für die ganze Woche, damit er Zeit für andere Aktivitäten hat.

**Günstig & einfach**  
Die Menüs sollten einfach kochbar sein und möglichst günstig sein.

### Vorteile

**Einfache Rezepte**  
Da es einfache Rezepte hat mit wenig Zutaten, dauert der Einkauf nicht lange.

**Hören ist besser als lesen**  
Nach einem anstrengenden Arbeitstag liegt ihm hören mehr als lesen.

### Nachteile

**Kochen braucht Zeit**  
Enea möchte möglichst rasch ein Menü gekocht haben.

**Zu viele Zutaten rauben Zeit**  
Rezepte mit vielen Zutaten erhöht den Zeitaufwand beim Einkauf

## Personas | Laura Lernt



«In meiner Freizeit habe ich Spass am Kochen gefunden, nun möchte ich mich stetig verbessern und neues zum Thema Kochen lernen»

### Laura legt den Fokus auf ihren Lernfortschritt

Sie besucht einen Kochkurs, welchen sie von ihren Eltern geschenkt bekommen hat. Dort hat sie einiges über Kochen gelernt und hat Spass am Kochen gefunden. Sie erlernt dort die Basis und ist motiviert ihre Kochkünste weiter zu verbessern.

Für sie ist wichtig, dass einzelne Schritte genau erklärt werden, damit sie ihr Wissen und ihre Fähigkeiten verbessern kann. Ein stetiger Prozess anhand der Schwierigkeit des Rezeptes wäre hilfreich.



## Lebenssituation

- Alter**  
20 Jahre
- Wohnort**  
In der Stadt
- Menüwahl**  
Schwierigkeitsgrad soll stetig steigen, um Verbesserungen zu erzielen
- Familie**  
Ledig
- Wohnungssituation**  
Alleine in einem Studio
- Vorbereitung & Kochverhalten**  
Kocht jeden 2. Tag und versucht häufig neue Rezepte aus

## Personas | Laura Lehrreich

### Einstellung

**Kochen ist Hobby**  
Für Laura ist kochen ein Hobby. Ihr gefällt das Kochen und sie möchte immer mehr dazulernen

**Kochen muss günstig sein**  
Als Studentin verdient sie kaum Geld. Die Rezepte müssen deshalb möglichst günstig sein

**Fortschritte erkennbar**  
Sie möchte sich stetig steigern und neue schwierigere Rezepte ausprobieren

### Vorteile

**Abwechslung ist wichtig**  
Da Laura regelmässig kocht, ist Abwechslung wichtig. Sie möchte neues Ausprobieren

**Hören als Inspiration**  
Für sie ist auditives kochen etwas Neues. Sie erhofft sich schnelleres und lehrreiches kochen

**Günstig**  
Die Rezepte sollten möglichst günstig, aber trotzdem abwechslungsreich sein

### Nachteile

**Kochen ist teuer**  
Die Lebensmittel werden in der Schweiz immer teurer, deshalb ist Abwechslung schwierig

**Fortschritte kaum erkennbar**  
Wegen des geringen Budgets, werden oft ähnliche Lebensmittel gekauft. So ist ein Fortschritt kaum sichtbar.

## Personas | Marc Motivation



«In der Schule merkte ich, dass auditives Lernen meine Stärke war. Bei Textverständnissen hatte ich immer Mühe»

**Marc möchte kochen können**  
Für Marc ist kochen anstrengend und oftmals misslingt ihm ein Rezept. Da er bereits in seiner Schulzeit auditiv besser gelernt hat. Für ihn ist wichtig, dass er möglichst einfache Rezepte kochen kann, die Menüs einfach kochbar sind und er einen erfolgreichen Start in die Kochwelt hat.



### Lebenssituation

**Alter**  
24 Jahre

**Wohnort**  
Auf dem Land

**Menüwahl**  
Sehr einfache Menüs,  
möglichst kurze Kochzeit

**Familie**  
Ledig

**Wohnungssituation**  
Alleine in einem 2.5-  
Zimmer-Haus

**Vorbereitung & Kochverhalten**  
Kocht sehr selten und nur  
einfache Menüs wie Pasta mit  
einer gekauften Sauce oder  
Spiegeleier

## Personas | Marc Motivation

### Einstellung

**Kochen ist anstrengend**  
Für Marc ist kochen eine  
Anstrengung. Er empfindet weder  
Spass, Freude noch hat er  
Motivation zum Kochen

**Lesen ist schwierig**  
Damit er Motivation & Freude  
erzielen. Da er nicht besonders  
gut Texte lesen kann, ist kochen  
für ihn fast unmöglich

**Fortschritte erkennbar**  
Marc möchte seinen Prozess und  
Erfolge sehen

### Vorteile

**Einfach und simpel**  
Für Marc erreicht durch einfache,  
simple Rezepte erste Erfolge und  
er findet Spass am Kochen.

**Hören als Unterstützung**  
Für Marc ist es einfacher zu kochen,  
wenn er Anweisungen auditiv erhält.  
Er kann sich besser auf die  
Kochprozesse fokussieren und lernt  
schneller die einzelnen Schritte

**Motivation**  
Marc kann durch einfache  
Rezepte erste Erfolge feiern und  
gewinnt dadurch Motivation und  
Freude

### Nachteile

**Kochen ist schwierig**  
Die ersten paar Menüs können  
noch misslingen (Versalzen, zu  
langes/kurzes kochen, etc.)

**Fortschritte kaum erkennbar**  
Da zu Beginn einige Menüs nicht  
genussbar werden, sind in den  
ersten paar Wochen Fortschritte  
kaum erkennbar, was zu einer  
negativen Stimmung führen kann.

## Personas | Sandro Spart



«Da ich aktuell in eine Ausbildung mache, fehlt mir das Geld um hochstehende Menüs zu kochen»

**Sandro schaut auf seine Finanzen**  
Da sich Sandro in einer Ausbildung befindet, hat er nicht die Finanzen, um  
hochstehende Menüs zu kochen. Er bevorzugt einfache Rezepte mit maximal 8-10  
Zutaten. Zudem kann er sich Bio-Produkte nicht leisten.  
Es ist ihm jedoch bewusst, dass selber kochen günstiger ist, als wenn er jeden Tag  
auswärts Essen geht/bestellt.



### Lebenssituation

**Alter**  
18 Jahre

**Wohnort**  
Agglomeration

**Menüwahl**  
Günstige Lebensmittel, wenig  
Zutaten

**Familie**  
Ledig

**Wohnungssituation**  
Alleine in einer 2-  
Zimmer-Wohnung

**Vorbereitung & Kochverhalten**  
Kocht unter der Woche zweimal  
und am Wochenende ist er  
teilweise bei den Eltern  
eingeladen und kann eine  
Portion mit nach Hause nehmen

## Personas | Luca Lecker

### Einstellung

**Kochen ist anstrengend**  
Für ihn ist kochen anstrengend,  
deshalb bestellt er sich  
regelmässig Essen nach Hause

**Essen ist mehr als nur Nahrungszunahme**  
Auch wenn ihm die Erfahrung  
fehlt, liebt er die kulinarische  
Vielfalt.

**Geld spielt keine Rolle**  
Finanziell ist Sandro liquide,  
deshalb gönnt er sich auch  
teurere Menü's

### Vorteile

**Erfahrung sammeln**  
Anhand einfacher Rezepte,  
könnte er an Kocherfahrung  
gewinnen

**Verständlichkeit**  
Die einzelnen Kochschritte sind für  
Luca verständlicher und klarer, da sie  
genauer beschrieben werden können

**Kurz, lecker & gesund**  
Für Sandro wäre es optimal,  
wenn die Rezepte wenig Zeit in  
Anspruch nehmen,  
geschmacklich inspirierend und  
gesund sind

### Nachteile

**Kochen braucht Zeit**  
Sandro möchte möglichst rasch  
ein Menü gekocht haben.

**Unsicherheit**  
Da er nur selten für sich kocht,  
fehlt ihm die Routine. Er hat  
Angst etwas falsch zu machen  
und das Essen weg zu werfen.

# VALUE PROPOSITION CANVAS

Nachdem ich mit den Personas fertig war, begann ich mit einer Value Proposition. Mit dieser wollte ich herausfinden, welche Bedürfnisse und Probleme meine Zielgruppe hat. Damit ich später mit meinem Konzept die Probleme beheben und den Zielgruppen einen Mehrwert bieten kann.

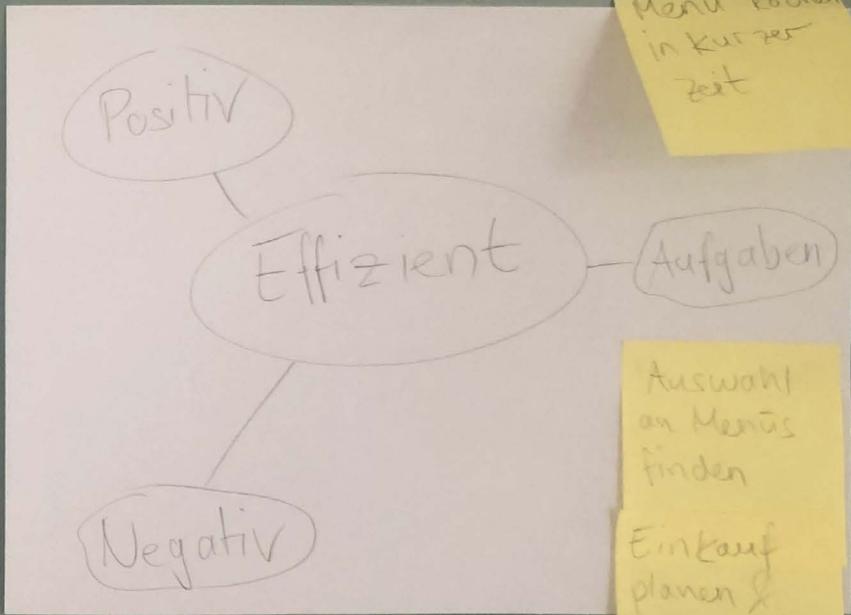
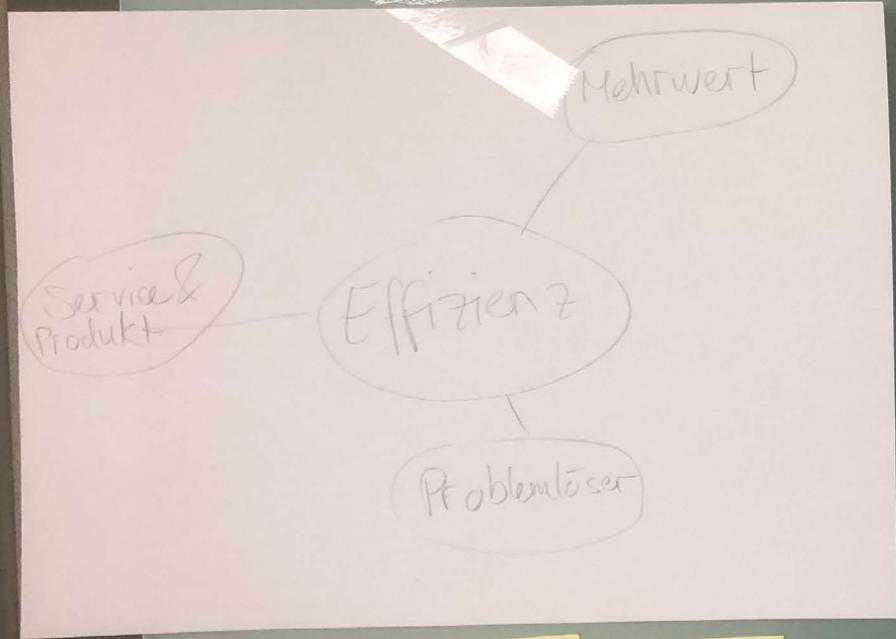
Rezept  
nicht  
3x durch  
lesen

Filterfunktion  
nach Kochdauer

Meal-prep.  
für die ganze  
Woche

Mehr  
Freizeit

Favoriten,  
die gewünschten  
Menüs speichern



Menü kochen  
in kurzer  
Zeit

Auswahl  
an Menüs  
finden

Einkauf  
planen &  
einkaufen  
gehen

Vorgegebene  
Einkaufsliste

Max. 20min  
Rezepte

Selber  
kochen  
dauert  
lange

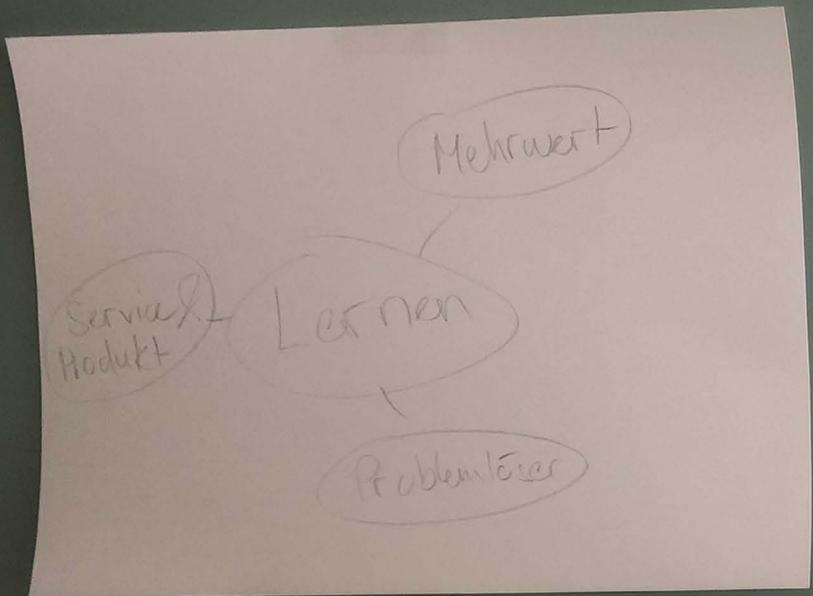
Leblingsmenüs  
im Buch  
suchen

Einkauf

Uchthbar

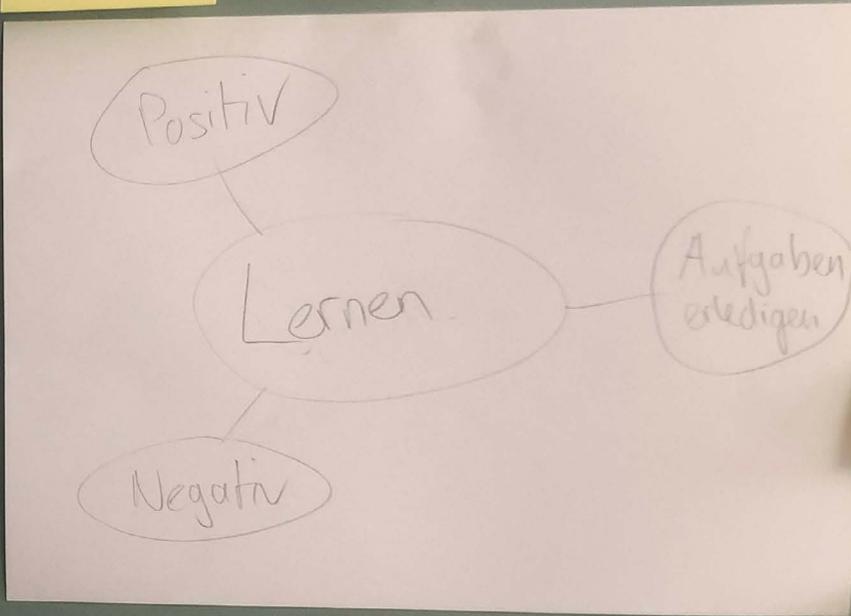
Rezepte -  
Horizont  
erweitern

Neue  
Kochmethoden  
& Lebensmittel  
kennen lernen



Step-by-step  
Anleitung mit  
Mengenangabe

Einfach erklärt  
durch Audio &  
Bild



Neue  
Rezepte  
ausprobieren

Menüs mit  
mehr  
Zutaten  
kochen

Anspruchsvolle  
Menüs

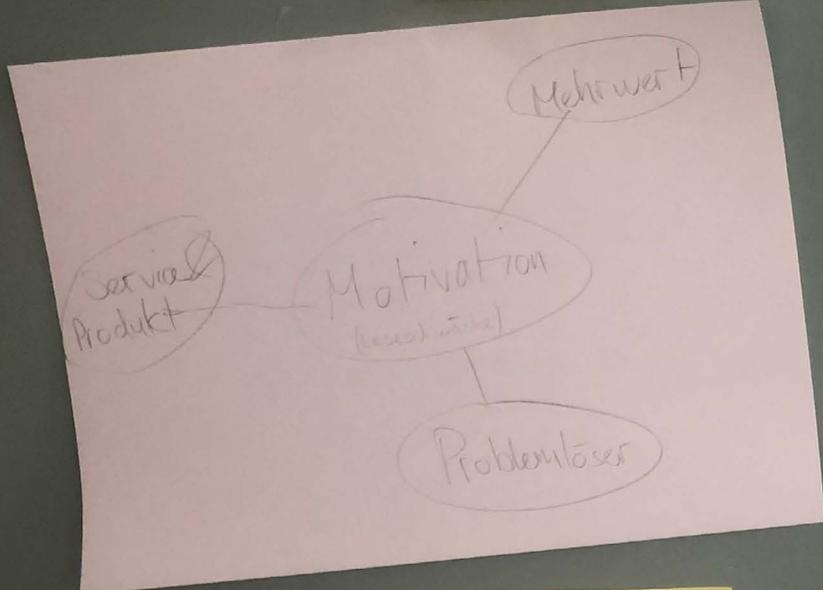
Schwierigkeits-  
grad zu  
hoch/tief

Zu ~~tief~~ wenig  
vorhandenes  
Wissen

etwas geht  
schief...  
(versalzen, etc)

Visuell sichtbar  
(Text & Bild)

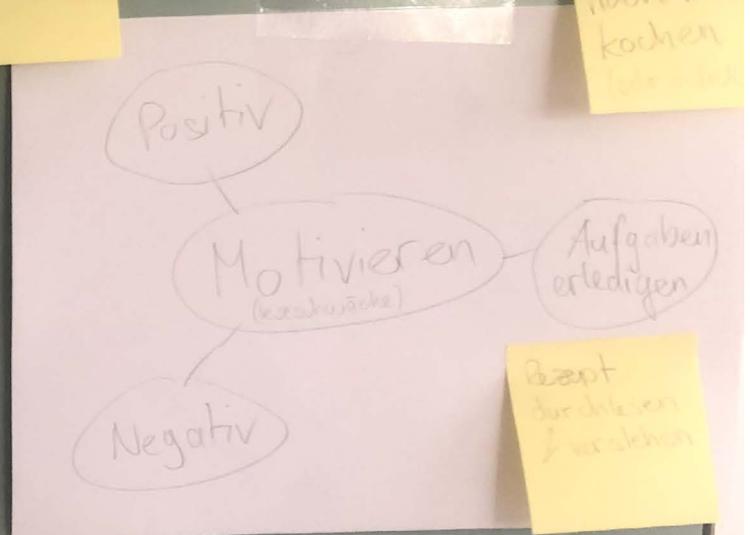
Leseschwäche  
ausgleichen



Alles visuell  
sichtbar

Viel Neues  
geleert

Menü  
noch Rezept  
kochen  
Lektüre



Step-by-step  
Anleitung, nicht  
gleichzeitig  
machen

Tipps & Tricks  
für Know-How

schwer  
verständlich  
geschrieben

Kochbegriffe  
lernen

Audio-  
Unterstützung

Mehr maliges  
Durchlesen  
einzelner  
Schritte

Überforderung  
bei mehreren  
Schritten zur  
selben Zeit

Überwinden  
am Ende

Einfache & wenig Zutaten

Keine Bio-Produkte benötigt

Günstige Rezepte kochen

Einkauf bei Aldi, Lidl

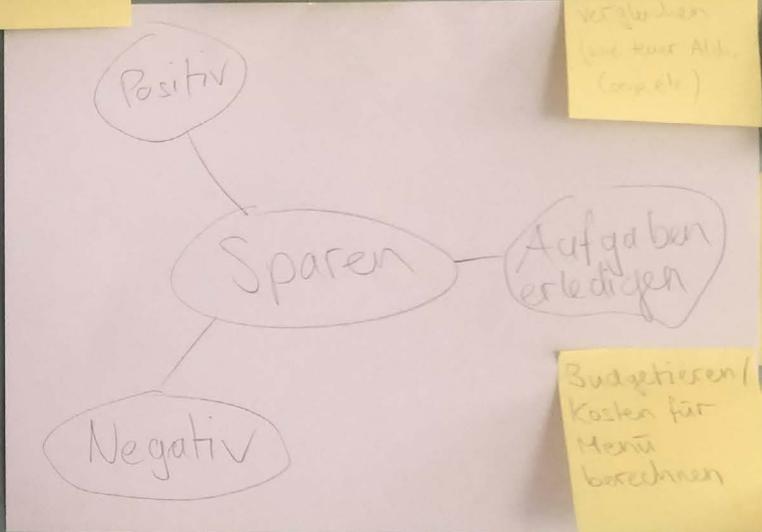
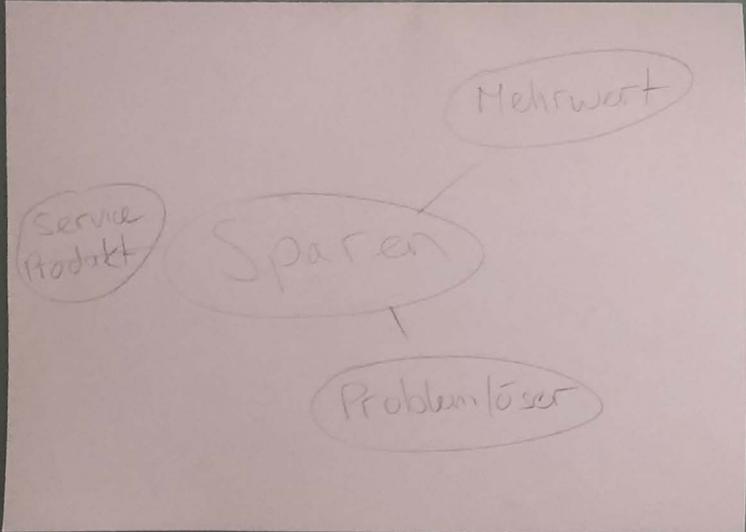
Wenig Zutaten benötigt

Menüplan erstellen

Kocht alleine & nur für sich selbst

Lebensmittel vergleichen (wie teuer Aldi, Conny etc)

Günstig kochen



Geld sparen

Budgetieren / Kosten für Menü berechnen

Bewusstes Einkaufen

Alternativ-Rezepte um nicht ungehört zu sein

Menüs die Lebensmittel fördern, welche jeder Haushalt hat

Begrenzte Auswahl an Lebensmitteln

Rezepte - Einschränkung

Standardrezepte (keine Varianten, nicht vielfältig)

Aktionsjäger

# **HYPOTHESE / STATEMENT**

Bei Hypothese Statement ging es darum mögliche Funktionen zu bestimmen. Anschließend fragte ich mich, was die Persona damit erreichen kann und welches Problem ich dabei löse.

Dies habe ich für die vier Personas umgesetzt. Da sich das Projekt und das Konzept laufend angepasst und verändert haben, war es nicht möglich eine genaue Auswertung zu tätigen.

Bei den Testings unterhalb wurden jedoch einige Annahmen beantwortet.



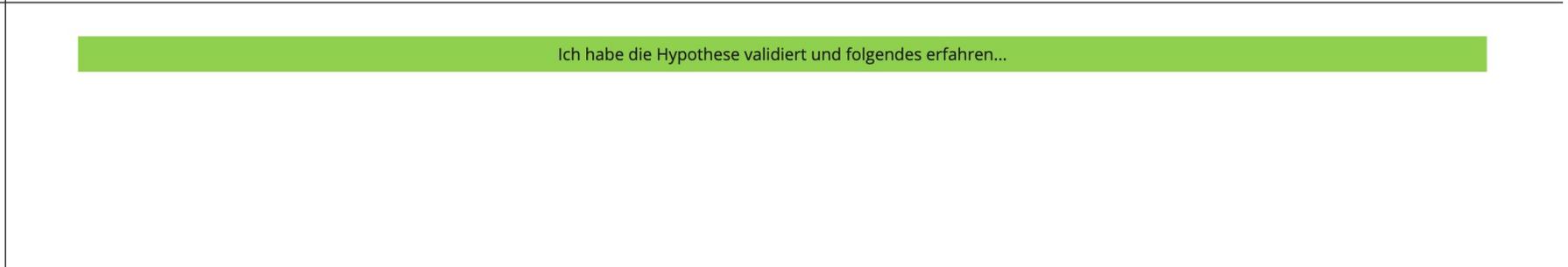
**HYPOTHESE**



**EXPERIMENT**



**BESTÄTIGUNG**



**Geschichte**

# PROZESS

## **Erste Idee:**

Kurzgeschichte Erfindung der Cinque Pi+:

### **Struktur:**

Von Rahm & Knobli --> Tomatenpüree & mischen --> Parmesan dazugeben & würzen --> Petersilie & geheim Tipp «Cognac» --> Servieren

In einem kleinen Quartier in der Hauptstadt Italiens gab es einmal einen jungen Koch. Während einer Pandemie als alle Läden geschlossen hatten und er etwas kochen wollte, schaute er in seinen Kühlschrank. Er hatte nur noch wenige Lebensmittel zur Verfügung. Der Koch nahm die Lebensmittel hervor und platzierte diese auf seiner Küchenablage. Als er die Lebensmittel zurecht legte, merkte er, dass alle mit dem Buchstaben P anfangen.

Es waren die Zutaten Panna (Rahm), Prezzemolo (Petersilie), Pomodoro (Tomaten), Parmigiano (Parmesan) und Pepe (Pfeffer). Zusätzlich hatte er auch noch Knoblauch und Cognac bereitgestellt. Er war ein kulinarischer Künstler, der die Aromen seiner Heimat auf einzigartige Weise in einem Rezept vereinen wollte. So nahm er zuerst eine frische Zehe Knoblauch und presste diese in eine Pfanne. Im selben Atemzug gab er 5 dl Rahm dazu. Er erhitzte die Herdplatte so doll, dass die Mischung zu köcheln begann. Der Duft von geröstetem Knoblauch vermischte sich mit der cremigen Süße des Rahms.

Er nahm anschliessend 3 EL Tomatenmark und fügte dies der Pfanne hinzu. Mit seinem Schwingbesen rührte er die Sauce bis sie eine kräftige Lachsfarbe erreichte. Die sinnliche Lachsfarbe funkelte in seinen Augen und er nahm 2 eine Tasse voll Parmesan und gab diese der Sauce bei. Der Käse schmolz in der heißen Sauce und hinterliess eine Prise italienische Kultur. Damit die Sauce noch intensiver wurde, nahm er Salz und Pfeffer und schmeckte die Sauce ab.

Da der Koch auch ein kulinarischer Künstler war, nahm er die angefangene Flasche «Cognac» aus einer Schublade und fügte der Sauce einen Gutsch Cognac dazu. Der warme Geschmack des Cognac gab der Sauce eine süsse, würzige, bitter und fruchtige Note.

Als letztes garnierte der Künstler die Sauce mit frisch gehackter Petersilie. Sie gab dem Gericht einen Hauch von Frische und einen guten Kontrast zur lachsfarbenen Sauce.

Er kochte noch die Penne bis diese «al dente» waren und mischte die Sauce darunter. Er ging an den Esstisch lächelte vor Freude und genoss sein Abendessen. Er war sich sicher, dass sein neu kreiertes Rezept, welches er Cinque P+ nannte, bei Freunden und Verwandten sicherlich hervorragend ankommen wird.

**KRIMI**

### **Krimi:**

In einem kleinen, italienischen Dorf gab es zwei Restaurants. Ein kleines Restaurant «Pasta e Pasta» führte eine smarte, junge Frau namens Paola. "Pasta e Pasta" zog nicht nur Touristen aus aller Welt an, sondern auch Einheimische gingen gerne zu Paola essen. "Pasta e Pasta" überzeugt durch bodenständige italienische Gerichte.

Das andere Restaurant «La Trattoria Guido» gehörte ihrem Stiefvater Guido. Es war ein altes, heruntergekommenes Restaurant, welches eine Sanierung nötig hätte. Immer weniger Gäste besuchten sein altes Lokal. Beide Restaurants boten unterschiedliche Menüs an. Nur «Cinque Pi+» stand auf beiden Speisekarten. Jedoch war dasjenige von Paola deutlich beliebter und besser. Guido nervte dies, da er behauptete, dass er das Rezept erfunden habe....

Eines abends schlich er zu später Stunde ins «Pasta e Pasta» und beobachtete Paola. Er betrat das Lokal, schrie sie an und befahl: «Nimm Cinque Pi+ sofort von deiner Speisekarte, ich habe dieses Menü erfunden»!

Paola widersprach ihm und schrie ihn an, dass er das Restaurant sofort verlassen soll, sonst würde sie die Polizei rufen. Der Stiefvater packte die Pfanne welche auf dem Herd stand und zog diese Paola über den Kopf. Sie sackte zusammen und blieb regungslos liegen. Reste der Cinque Pi+ Sauce, welche sich noch in der Pfanne befanden, liefen ihr über den Kopf und auf den Boden.

Am darauffolgenden Mittag wollten drei einheimische Polizisten ins Pasta e Pasta essen gehen. Als sie vor dem Restaurant standen, sahen sie die Türe weit offen stehen. Sie wussten, dass irgendetwas nicht stimmen konnte als sie vorsichtig das Lokal betraten. Keine herzliche italienische Begrüßung wie es eigentlich immer der Fall war. Sie folgten einer lachsfarbenen Spur und dem Geruch nach gepresstem Knoblauch. Sie gingen in die

Küche und dort lag sie. Regungslos. Daneben eine Pfanne. Die drei Polizisten knieten nieder und konnten nur noch Paolas Tod feststellen.

Im Dorf wussten alle vom Streit wegen des speziellen Menüs. So war für die Polizisten klar, dass der Stiefvater einer der Hauptverdächtigen sein musste. Sofort gingen sie zur Trattoria Guido. Sie wurden herzlich von Guido begrüßt, dieser freute sich über Kundschaft. Die Freude hielt nicht lange an, da die Polizisten ihn bezüglich der Stieftochter befragten. Es blieb ihm nichts anderes übrig als die Wahrheit zu sagen. «Ich habe Paola getötet, da sie mein Rezept geklaut hat». «Ich stellte Paola zur Rede und als sie mir widersprach war ich so wütend, dass ich die Pfanne genommen habe». «Was anschliessend geschah könnt ihr euch selber ausdenken».

Da der Vater nun lebenslang in Haft und Paola tot ist kennst nur DU (liebe/r Hörer/in) das geheime Rezept der Cinque Pi+  
Buon appetito!

# LIEBESGESCHICHTE

**VERSION 1**

## Liebes/Freundschaftsgeschichte VI:

In einem kleinen, idyllischen Dorf direkt am Mittelmeer lebte Laura. Sie war Mitte Zwanzig und die Tochter eines italienischen Restaurantbesitzers. Geplant war, dass Laura möglichst bald das Restaurant übernehmen sollte.

Maurice, ein bekannter französischer Food Blogger, welcher vor allem unbekanntere, kleine Restaurants testete, besuchte die Trattoria da Laura. Er betrat das Lokal und nahm Platz. Laura ging an den Tisch um die Bestellung aufzunehmen. Sie schaute dem neuen Gast in die Augen und sofort entstand zwischen ihnen eine spezielle Verbindung. Was war das denn?

Maurice liess sich von der hübschen Italienerin beraten und wählte die "schnelle Spezialität" des Hauses. Sofort eilte Laura in die Küche und begann zu kochen.

Zuerst kochte sie Rahm mit frischgepresstem Knoblauch auf. In der Gaststube begann es sofort herrlich zu duften und Maurice lief dabei das Wasser im Munde zusammen. Anschliessend gab Laura das Tomatenpurée dazu und mischte alles zu einer lachsfarbigen Sauce. Während die Sauce auf niedriger Stufe vor sich hin köchelte, wechselte Laura kurz ein paar nette Worte mit Maurice.

Anschliessend verschwand sie im Keller und holte ein frisches Stück Parmesan. Bevor sie den Käse in die Sauce raspelte, gab es einen kurzen Augenkontakt mit dem hübschen Fremden.

Jetzt musste noch die Pasta gekocht werden. Wasser in einen Topf und aufkochen, salzen und Penne rein. Nun müssen die Teigwaren noch "al dente", heisst bissfest, gekocht werden.

Anschliessend muss die Köchin noch abschmecken mit Salz, Pfeffer und einem Schuss Cognac (in Italien natürlich Brandy). Die gekochten Penne mischt sie mit der Sauce und jetzt gibt es noch feingehackten Peterling darüber gestreut.

Jetzt serviert Laura das Menu, welches sie mit besonders viel

Liebe zubereitet hat. Der Food Blogger genoss das authentische, sinnliche Gericht sehr! Er ging in die Küche und sprach Laura an: "Wie hast du diese wunderbare Pasta zubereitet?" "Ganz einfach" entgegnete sie, "als ich dich sah, wusste ich, dass ich viel Liebe und Herzblut dazugeben muss". Sie verschwand mit einem Augenzwinkern in der Küche.

Er lud ein Video auf seine So-Me Kanäle und empfahl seinen Viewern die Trat-

toria da Laura.

Das Restaurant wurde darauf hin rege besucht und Laura brauchte unbedingt Unterstützung. Sie meldete sich bei Maurice an und bot ihm an bei ihr als Teilhaber einzusteigen. Nach kurzer Bedenkzeit entschloss er sich bei Laura einzusteigen.

Es entstand eine enge Freundschaft, aber leider blieb die Liebe nur beim Kochen und Essen.

# VERSION 2

## Liebesgeschichte V2:

In einem kleinen idyllischen Dorf direkt am Mittelmeer lebt Laura, eine 25 jährige Frau. Das Restaurant ihres temperamentvollen Vaters ist schon etwas in die Jahre gekommen. Laura ist voller Enthusiasmus die «Trattoria da Laura», ihre Trattoria, zu übernehmen und zu modernisieren, um dem paradiesischen Dorf würdig zu werden.

Maurice, ein bekannter französischer Foodblogger ist aktuell in Ligurien, in der Nähe von Genua, und will seinen Follower kleine unbekannte Restaurants näher bringen.

Er will herausfinden, wo es das beste «La mama»-Menü gibt. Das erste Restaurant ist die «Trattoria da Laura». Bereits euphorisiert vom romantischen Sonnenuntergang öffnet er voller Selbstsicherheit die Tür zum Lokal.

Er wartet beim Eingang auf das Personal, damit er einen Platz zugewiesen bekommt. Laura läuft zum Eingang und als sie Maurice sieht, setzt ihr Atem für eine kurze Zeit aus. Maurice seinerseits fühlt nicht nur den Hunger, sondern auch Schmetterlinge im Magen. Während Laura den Foodblogger an einen Tisch begleitete, nehmen beide eine spezielle, enge Bindung wahr.

Als Laura Maurice fragt was er essen möchte, antwortete er: «Gerne ein Glas Lambrusco und die hausgemachten Pasta La mama». Völlig aus dem Häuschen läuft Laura in die Küche und schickt ihren Vater nach Hause, damit sie selbst kochen kann.

Während Laura den Lambrusco aus dem Kühlschrank nimmt, schaut sie in ihren Taschenspiegel und ist schockiert. Die Haare müssen gerichtet werden und der Lipgloss muss neu aufgetragen werden. Sie füllt das Glas Wein mit dem Lambrusco und bringt es Maurice. Beim Tisch angekommen, stolpert sie und verschüttet den Lambrusco auf Maurice seine Kleider. Laura läuft rot an. Sie entschuldigt sich und sagte zu Maurice: «Als Wiedergutmachung koche ich dir die besten Pasta».

Sie lief zurück in die Küche und bereite das Mise-en-place vor. Total nervös redet sie vor sich hin: «Für die Pasta benötige ich einen Topf mit Wasser und den Penne». «Für die Sauce benötige ich frische Knoblauch. Ach Gott, wo ist den das Tomatenmark?»

«Ok gut dann nimm ich erst den Parmesan und den Halbrahm aus dem Kühlschrank». Anschliessend geht sie nach draussen zu ihrem kleinen Gemüsegarten und pflückt frischen Peterli.

Alles bereitgestellt findet sie das Tomatenpüree neben den Penne. Für Maurice interpretiert Laura das klassische, traditionelle Rezept anders. Damit das Rezept etwas einmaliges wird, stellt Laura einen gut gereiften Cognac neben die anderen Zutaten.

Laura erwärmte die Herdplatte, bei welcher der von Wasser gefüllte Kochtopf steht. Beim Wasser sind erste Blasen sichtbar. Laura nimmt das Salz hervor und gibt eine Brise dazu. Anschliessend öffnet sie die Packung der Penne, gibt diese ins Wasser und stellt sich einen Timer von 10 Minuten.

Währenddessen nimmt Laura eine kleinere Pfanne, bestreicht diese Olivenöl aus der Region und erhitzt die frische Knoblauchzehe. Es riecht herrlich nach Knoblauch, sogar Maurice in der Gaststube nimmt das wahr. Nach 1–2 Minuten öffnet Laura den Rahm, misst 1.5 dl ab und giesst den in die Pfanne. Kurz darauf drückt Laura die 1.5 EL-Tomatenmark hinzu und verrührt die Zutaten so, dass eine intensive, sinnliche lachsfarbe entsteht.

Während die Sauce vor sich hin köchelt und die Penne im Wasser schwimmen, geht sie in die Gaststube an den Tisch von Maurice.

Sie fragt ihn, ob er ein weiteres Glas Lambrusco möchte. Er entgegnete ihr: «Ja, aber bring mir doch die ganze Flasche und ein weiteres Glas». «Weshalb»? «Werde ich dir später erklären».

Verwirrt ging sie zurück in die Küche. Sie nahm die Flasche Lambrusco hervor und ein weiteres Glas Wein. Anschliessend gab sie 25g fein geriebenen Parmesan zur Sauce und streut den gehackten Peterli dazu. Es entsteht eine dickflüssige Sauce, welche Laura mit Salz und Pfeffer garniert. Sie ist zufrieden mit der Sauce, trotzdem nimmt sie allen Mut zusammen, giesst den Gutsch Cognac dazu und verrührt die ganze Flüssigkeit. Laura probiert nochmals und ist begeistert von der Neukreation.

Sie füllte einen Teller mit Penne und täuffelte mit voller Liebe die Sauce darüber. Voller Stolz nimmt sie die Penne in die eine, den Lambrusco und das Glas in die zweite Hand. Sie läuft los an den Tisch von Maurice. Kurz vor dem Servieren wird ihr vor Nervosität noch übel. Sie serviert die Pasta, füllt das Glas Wein mit dem Lambrusco und geht zurück in die Küche.

Als sie nach ein paar Minuten wieder raus geht und bei Maurice nachfragt, sagt dieser: «Nimm Platz hier! Es sind wirklich die besten Pasta, welche ich bisher gegessen habe». Maurice füllt das zweite Glas mit Lambrusco und stellt es zu Laura. «So jetzt geniessen wir das Abendessen zusammen und trinken gemeinsam die Flasche Lambrusco leer». «Bon Appetit auf uns!»

# VERSION 3

## Liebesgeschichte V3

Steht das Mise-en-place? Dann klicke hier und nun gehts an den Herd!

Das Wasser wird langsam heiss. Sie nimmt die Packung Penne in die Hand und zieht sie mit beiden Händen auf. Dann passiert es, die Packung reisst und die Pasta fliegen wie Schwarm Wespen durch die Küche. Der Klang vom Aufprall der Penne hallt durchs ganze Restaurant. Da liegen sie, wie tot, die Penne. Auf dem ganzen Küchenboden verstreut.

Im Nu ist Laura auf den Knien und nimmt die Penne vom Boden auf. Alle eingesammelt werden die Penne kurz abgewaschen.

In der Zwischenzeit ist das erwärmte Wasser so heiss, dass es brodelt. Laura öffnet den Behälter mit dem Salz und nimmt anschliessend den Deckel vom Topf. Mit dem Daumen, dem Zeigefinger sowie dem Mittelfinger gräbt sich Laura durch die kleinen weissen Körner. Anschliessend lässt sie die Brise Salz sanft ins Wasser fallen. Die gewaschenen Penne werden ins kochende Salzwasser gegeben. Laura weiss, dass die selbst-gemachten Penne nach 11 Minuten perfekt Al-dente also Bissfest sind, trotzdem nimmt sie ihr Smartphone und stellt sie sich einen Timer. Denn ein Missgeschick wie vorhin mit dem Lambrusco darf sie sich nicht noch einmal erlauben.

Während die Penne vor sich hin schwimmen, widmet sich Laura einer anderen, kleineren Pfanne. Sie nimmt eine Glasflasche gefüllt mit dem grünen Gold aus der Region in die Hand, öffnet diese und lässt wenig Olivenöl in die Pfanne träufeln. Das Olivenöl wird auf grosser Stufe für einige Sekunden erhitzt und nebenbei wird eine frische Knoblauchzehe vorbereitet. Laura quetscht die ungeschälte Zehe in die Knoblauchpresse. Mit beiden Händen und voller Intensität drückt Laura die Presse zusammen. Die Knoblauchzehe saftet aus den Löcher der Presse heraus und fällt ins heisse Olivenöl. Der herrlich, intensive Duft von frischer Knoblauch getunkt in Olivenöl erfüllt das ganze Restaurant. Der alte, marode Dunstabzug der Trattoria kann den Geruch der Knoblauch nicht bändigen. Damit die Knoblauch nicht direkt anbrennt und schwarz wird, schaltet Laura die Herdplatte auf eine niedrige Stufe.

Während die Knoblauch glasig goldbraun angedämpft wird, guckt die Köchin heimlich aus der Küche, um zu sehen, was ihr Ehrengast gerade treibt. Sie sieht, dass Maurice mit seinem Handy vor sich hin spricht. Maurice fühlt die starren Blicke hinter ihm und dreht sich um. Zum Glück merkt Laura in diesem Moment, dass die Knoblauch bereits goldbraun ist und weitergemacht werden muss sonst geht das Zeitmanagement überhaupt nicht auf. Bevor sie sich weiter um die Saucen-Neukreation widmet, rührt sie kurz die Penne damit diese nicht an der Pfanne kleben bleiben.

Nach dem Umrühren der Penne nimmt Laura den abgemessenen Rahm und gibt diesen zur Knoblauch hinzu. Der Rahm nimmt den ganzen Boden der Pfanne ein und vermengt sich mit der goldbraunen Knoblauch. Die bordeauxgefärbte, dicke Masse des Tomatenpüree wird kurz darauf sanft zu den anderen Zutaten beigegeben, dass der Rahm nicht aus der Pfanne spritzt. Laura nimmt einen Schwingbesen aus der Schublade neben den Herdplatten und rührt die ganze Sauce so lange bis eine vertraute, intensive, ja sogar sinnliche Lachsfarbe entsteht. «Boah das sieht ja wahnsinnig geil aus»!

Die Sauce köchelt auf kleiner Stufe vor sich hin und die Penne werden nochmals kurz umgerührt. Sie ist ein Wundernase und streck neugierig nochmals den Kopf aus der Küche, um Maurice zu beobachten. Doch eines ihrer Beine schlägt an der geöffneten Schublade an und ein wildes Klirren geht durchs ganze Lokal. Maurice dreht sich und sieht eine frisch gelockte Strähne und eine wunderschön definierte Augenpartie.

«Komm doch kurz einmal zu meinem Tisch» ruft Maurice. Es war ihr peinlich, deshalb läuft sie verunsichert und nervös auf Maurice zu. «Ach, dein Glas ist Lambrusco ist leer, dass habe ich gar nicht gesehen. Du hast ja ein Tempo beim Trinken». «Ich hole kurz den Lambrusco und bin gleich wieder bei dir». Maurice seinerseits verlangt jedoch eine ganze Flasche Wein und ein zweites Glas.

«Erwartest du noch Gesellschaft oder weshalb das zweite Glas?» fragt Laura etwas provokativ. «Wirst du später noch sehen, antwortet Maurice». Verwirrt und mit den Gedanken irgendwo geht Laura zurück in die Küche nimmt eine volle, frische Flasche Lambrusco aus dem Kühlschrank, stellt diesen und ein weiteres Glas Wein auf die Kochablage. So erreicht der Wein die perfekte Temperatur zum Essen.

Während Laura anschliessend nochmals die Penne rührt, verliert sie sich in ihren Gedanken. Auf einmal merkt sie, dass der Parmesan längst schon in der Sauce sein sollte. Sie nimmt eine Raffel, ein grosses Stück Parmesan und beginnt zu raffeln. Die kleinen Parmesanstücke, welche aussehen wie Schneeflöckchen, fliegen in die Pfanne.

Steht das Mise-en-place? Dann klicke hier und nun gehts an den Herd!  
Das Wasser wird langsam heiss. Sie nimmt die Packung Penne in die Hand und zieht sie mit beiden Händen auf. Dann passiert es, die Packung reisst und die Pasta fliegen wie Schwarm Wespen durch die Küche. Der Klang vom Aufprall der Penne hallt durchs ganze Restaurant. Da liegen sie, wie tot, die Penne. Auf dem ganzen Küchenboden verstreut.  
Im Nu ist Laura auf den Knien und nimmt die Penne vom Boden auf. Alle eingesammelt werden die Penne kurz abgewaschen.

In der Zwischenzeit ist das erwärmte Wasser so heiss, dass es brodelt. Laura öffnet den Behälter mit dem Salz und nimmt anschliessend den Deckel vom Topf. Mit dem Daumen, dem Zeigefinger sowie dem Mittelfinger gräbt sich Laura durch die kleinen weissen Körner. Anschliessend lässt sie die Brise Salz sanft ins Wasser fallen. Die gewaschenen Penne werden ins kochende Salzwasser gegeben. Laura weiss, dass die selbst-gemachten Penne nach 11 Minuten perfekt Al-dente also Bissfest sind, trotzdem nimmt sie ihr Smartphone und stellt sie sich einen Timer. Denn ein Missgeschick wie vorhin mit dem Lambrusco darf sie sich nicht noch einmal erlauben.

Während die Penne vor sich hin schwimmen, widmet sich Laura einer anderen, kleineren Pfanne. Sie nimmt eine Glasflasche gefüllt mit dem grünen Gold aus der Region in die Hand, öffnet diese und lässt wenig Olivenöl in die Pfanne träufeln. Das Olivenöl wird auf grosser Stufe für einige Sekunden erhitzt und nebenbei wird eine frische Knoblauchzehe vorbereitet. Laura quetscht die ungeschälte Zehe in die Knoblauchpresse. Mit beiden Händen und voller Intensität drückt Laura die Presse zusammen. Die Knoblauchzehe saftet aus den Löcher der Presse heraus und fällt ins heisse Olivenöl. Der herrlich, intensive Duft von frischer Knoblauch getunkt in Olivenöl erfüllt das ganze Restaurant. Der alte, marode Dunstabzug der Trattoria kann den Geruch der Knoblauch nicht bändigen. Damit die Knoblauch nicht direkt anbrennt und schwarz wird, schaltet Laura die Herdplatte auf eine niedrige Stufe. Während die Knoblauch glasig goldbraun angedämpft wird, guckt die Köchin heimlich aus der Küche, um zu sehen, was ihr Ehrengast gerade treibt. Sie sieht, dass Maurice mit seinem Handy vor sich hin spricht. Maurice fühlt die starren Blicke hinter ihm und dreht sich um. Zum Glück merkt Laura in diesem Moment, dass die Knoblauch bereits goldbraun ist und weitergemacht werden muss sonst geht das Zeitmanagement überhaupt nicht auf. Bevor sie sich weiter um die Saucen-Neukreation widmet, rührt sie kurz die Penne damit diese nicht an der Pfanne kleben bleiben.

Nach dem Umrühren der Penne nimmt Laura den abgemessenen Rahm und gibt diesen zur Knoblauch hinzu. Der Rahm nimmt den ganzen Boden der Pfanne ein und vermengt sich mit der goldbraunen Knoblauch. Die bordeauxgefärbte, dicke Masse des Tomatenpüree wird kurz darauf sanft zu den anderen Zutaten beigegeben, dass der Rahm nicht aus der Pfanne spritzt. Laura nimmt einen Schwingbesen aus der Schublade neben den Herdplatten und rührt die ganze Sauce so lange bis eine vertraute, intensive, ja sogar sinnliche Lachsfarbe entsteht. «Boah das sieht ja wahnsinnig geil aus»!

Die Sauce köchelt auf kleiner Stufe vor sich hin und die Penne werden nochmals kurz umgerührt. Sie ist ein Wundernase und streck neugierig nochmals den Kopf aus der Küche, um Maurice zu beobachten. Doch eines ihrer Beine

schlägt an der geöffneten Schublade an und ein wildes Klirren geht durchs ganze Lokal. Maurice dreht sich und sieht eine frisch gelockte Strähne und eine wunderschön definierte Augenpartie.

«Komm doch kurz einmal zu meinem Tisch» ruft Maurice. Es war ihr peinlich, deshalb läuft sie verunsichert und nervös auf Maurice zu. «Ach, dein Glas ist Lambrusco ist leer, dass habe ich gar nicht gesehen. Du hast ja ein Tempo beim Trinken». «Ich hole kurz den Lambrusco und bin gleich wieder bei dir». Maurice seinerseits verlangt jedoch eine ganze Flasche Wein und ein zweites Glas.

«Erwartest du noch Gesellschaft oder weshalb das zweite Glas?» fragt Laura etwas provokativ. «Wirst du später noch sehen, antwortet Maurice». Verwirrt und mit den Gedanken irgendwo geht Laura zurück in die Küche nimmt eine volle, frische Flasche Lambrusco aus dem Kühlschrank, stellt diesen und ein weiteres Glas Wein auf die Kochablage. So erreicht der Wein die perfekte Temperatur zum Essen.

Während Laura anschliessend nochmals die Penne rührt, verliert sie sich in ihren Gedanken. Auf einmal merkt sie, dass der Parmesan längst schon in der Sauce sein sollte. Sie nimmt eine Raffel, ein grosses Stück Parmesan und beginnt zu raffeln. Die kleinen Parmesanstücke, welche aussehen wie Schneeflockchen, fliegen in die Pfanne. Die Parmesanflocken schmelzen dahin und integrieren in die Sauce. Es ist ein richtig angenehmes Gefühl zu schauen, wie der Parmesan in der lachsfarbe untergeht. Nach dem sie genügend Parmesan geraffelt hat, gibt sie Salz und Pfeffer dazu und rührt die ganze Sauce. Aus der Schublade nimmt Laura ein Kaffeelöffelchen und probiert ein erste Mal ihr Kunstwerk. «Momentan schmeckt sie wunder, aber irgend eine Zutat fehlt noch.» Sie lässt die Sauce weiterhin auf kleiner Stufe köcheln. Während sie überlegt, welche Zutat noch ergänzt werden könnte, rührt sie nochmals die Penne im Salzwasser.

Sie schaut auf den Timer und sieht, dass nur noch wenige Minuten übrig bleiben bis alles angerichtet werden muss. Sie dreht sich zum Kühlschrank und sieht dort den Lambrusco. «Maurice verdurstet ja, wie konnte ich nur die Flasche Wein vergessen.» Schnurstracks nimmt sie das Glas und die Flasche, läuft zum Tisch zu Maurice und stellt beides auf den Tisch. «Ich bin kurz vor dem Anrichten, es dauert nicht mehr solange.» «Es wird aber auch langsam Zeit, denn es duftet wahnsinnig gut und mein Magen ist dauernd am knurren vor Hunger.»

Auf dem Weg zurück in die Küche fällt ihr plötzlich ein, was sie vergessen hat. «Natürlich es fehlt die Petersiele, die noch ins Menü gehört». In der Küche angekommen schaut sie erst wie es den Penne geht und anschliessend holt

sie einen Bund Petersilie hervor. Kurz abgewaschen nimmt sie die Petersilie in die eine Hand und die Küchenschere in die andere Hand. Sie schneidet das Kraut in hauchdünne, zarte Stücke. Von der Schwerkraft angezogen fliegen sie und landen sanft auf der Sauce.

Ihre Gedanken schwanken von einer Idee zur anderen. Soll sie ganz simpel und einfach die klassischen Cinque Pi servieren oder kreierte sie auf gut Glück eine neue abgeänderte Variante.

Bevor diese Entscheidung getroffen wird mischt sie erst noch die Petersilie unter die Sauce und degustiert ein weiteres mal. «Die ist schon wirklich super gekommen, ich weiss nicht was ich machen soll» quasselt sie vor sich hin. Voller Selbstsicherheit läuft sie zu Maurice an den Tisch und fragt ihn: «Willst du eine Neukreation von mir oder soll ich dir die klassischen Cinque Pi servieren»? Ohne mit der Wimper zu zucken antwortet Maurice: «Ich vertrau dir und deinen Kochkünsten, deshalb gerne die Neukreation».

Sie geht zurück in die Küche und öffnet eine weitere Schublade. Sie sieht einen gut gereiften Cognac. Sie nimmt diesen in die Hand, öffnet ihn vorsichtig und riecht. «Wow dieses kratzige rauchige könnten wunderbar die Cinque Pi ergänzen». Sie nimmt allen Mut zusammen und kippt einen Gutsch so 1–2 Esslöffel in die Sauce. Sie rührt die ganze Sauce nochmals um probiert und ist begeistert. Sie lässt die Sauce weiterhin auf kleiner Stufe, damit sie warm bleibt.

Der Timer klingelt. Lauras Zeitmanagement geht super auf. Sie nimmt ein Löcherbecken hervor und stellt dieses in den Schüttstein. Der Topf mit den Penne nimmt sie und leert die Penne samt dem Wasser in dieses Becken. Nach kurzem Warten bis der Dampf weg ist, nimmt Laura das Löcherbecken und schüttelt es kräftig, denn das heisse Salzwasser muss aus den Penne raus. Anschliessend lässt sie die Penne wieder zurück in die Pfanne gleiten. Sie stellt den Topf neben die Sauce damit das Menü angerichtet werden kann. Voller Zufrieden- und Selbstsicherheit gibt sie die Sauce zu den Penne dazu und rührt diese das eine Einheit entsteht. Sie nimmt ein sauberes noch warmes Teller und eine grosse Kelle und füllt das Teller mit der Neukreation.

Zufrieden mit dem Endergebnis? Einen guten Appetit Liebevoll und herzlich angerichtet, präsentiert Laura die Neukreation, welche sie «Penne alle Cinque Pi+» tauft, Maurice. «Buon appetito». Laura ist angespannt, aufgeregt, welche Reaktion sie erhalten würde. «Diese Penne alle Cinque Pi+ sind die besten Pasta, welche ich bisher gegessen habe»! Er füllt beide Gläser mit dem Lambrusco und sagt, dass Laura sich zu ihm gesellen

soll. «Was ist das Geheimrezept hinter diesen Cinque Pi+»? «Ich hab etwas neues kreatives zum ersten Mal ausprobiert und dachte es könnte harmonieren». «Es ist ein Gutsch Brandy bei uns in Italien oder anders gesagt Cognac bei euch in Frankreich».

«Auf die besten Penne alle Cinque Pi+, Santé», sagt Maurice nimmt sein Glas Lambrusco und stösst mit Laura an.

«Eigentlich müsste ich noch die Küche sauber machen, aber komm ein Glas auf die gelungenen Pasta geht, Saluti». Aus einem Glas wurde anschliessend ein zweites, ein drittes und schlussendlich tranken beide die ganze Flasche leer. Sie sprachen und lachten den ganzen restlichen Abend bis tief in die Nacht hinein. Es harmonierte so gut, dass Maurice länger in Italien blieb als geplant und innert kürzester Zeit durften beide die Trattoria übernehmen, natürlich in Absprache mit Lauras Vater.

Mit der Reichweite von Maurice wurde die Trattoria berühmter und berühmter, bis das Restaurant das beliebteste in ganz Italien wurde.

# VERSION 4

Liebesgeschichte:

### **Bisch ready?! aus startisch mitem Mise-en-place**

Laura ist eine 25-jährige Frau. Sie arbeitet als Köchin und stellt gerade einen Topf voll Wasser auf den heissen Herd. Das Restaurant in dem sie arbeitet ist eine kleine ältere Trattoria, welche ihr Vater führt. Doch bereits in naher Zukunft soll Laura die Trattoria, im idyllischen Genua am Mittelmeer gelegen, übernehmen und modernisieren.

Während sie Rahm und Parmesan aus dem Kühlschrank nimmt, klingelt es. Maurice, ein bekannter französischer Foodblogger hat einen Tisch reserviert. Laura läuft zum Eingang und sieht einen gut aussehenden, attraktiven Mann. Beim ersten Augenkontakt bleibt ihr kurz der Atem weg. Auch Maurice fühlt etwas, eine enge, vertraute Bindung vielleicht sogar Schmetterlinge im Bauch? Gegenüberstehend entsteht eine kurze, unangenehme Ruhe wobei sich beide anlächeln.

Nach einer kurzen Zeit begleitet sie Maurice an einen freien Tisch. «Nimm doch Platz, ich komme gleich und nehme die Bestellung auf». Sie geht nervös, aber voller Vorfreude in die Küche zurück. Damit sie ein bisschen runterfahren kann, nimmt sie einen Lambrusco aus dem Kühlschrank, schenkt sich ein Glas ein und trinkt. Neben dem Wein sieht sie noch eine Tube Tomatenmark, welche sie für ihre Pasta benötigt. Sie nimmt die Tube und stellt sie neben den Rahm und den Parmesan.

Bevor Sie die Bestellung aufnimmt, schaut sie noch in den Taschenspiegel. Sie erschreckt sich. Die Haare stehen ja in alle Himmelsrichtungen und der Lipgloss muss auch neu aufgetragen werden. Im Hintergrund erkennt Laura, dass Maurice auf Instagram einen Livestream gestartet hat.

Voller Neugier geht sie zu Maurice und fragt: «Hast du dich für ein Menü entschieden?»

«Gerne ein Glas Lambrusco und die Penne alle Cinque Pi»

Sie geht zurück in die Küche und nimmt zwei selbstgemachte Porzellan Behälter mit Salz und Pfeffer hervor. Danach öffnet Laura Instagram und will sich das Profil von Maurice anschauen. Während die Bilder am laden sind, holt sie ein Glas Wein und füllt dies mit Lambrusco. Für Maurice schenkt sie ein bisschen mehr ein als bei normalen Gästen. Das Internet ist eine Katastrophe und die Bilder haben noch immer nicht geladen, also nimmt sie frisch gehackte Petersilie und platziert diese neben die anderen Zutaten. Mit dem Glas Lambrusco geht sie zu Maurice, doch kurz bevor sie ankommt stolpert sie über ihre eigenen Beine. Der ganze Lambrusco verschüttet Laura über die weissen Diesel Jeans von Maurice. Es ist ihr peinlich und sie läuft rot an.

«Schade für die Jeans doch dies kann jeder Person geschehen»

Laura entschuldigt sich 1000mal und verspricht die besten Penne alle Cinque Pi zu kochen.

Das Instaprofil hat geladen und sie sieht, wie Maurice ein Placement für eine moderne Knoblauchpresse macht. Laura bemerkt, dass die benötigte Knoblauchzehe als auch die Knoblauchpresse, für die Sauce später, noch gar nicht bereitstehen. Sie nimmt die Presse aus einer Schublade und reisst eine Zehe vom Knoblauchbund.

Laura fällt ein, dass Maurice nichts mehr zu trinken hat. Schnurstracks nimmt sie den Lambrusco und füllt ein weiteres Glas. Mit zurückgewonnener Selbstsicherheit bringt sie Maurice den Lambrusco. Vor ihm stehend fällt Laura ein, dass sie schon lange eine Neuinterpretation der Cinque Pi ausprobieren möchte und jetzt wäre ein geeigneter Zeitpunkt.

Sie fragt Maurice «Willst du die klassischen oder eine Neuinterpretation der Penne alle Cinque Pi»? Ohne mit der Wimper zu zucken antwortet Maurice: «einfach die besten, du entscheidest».

Sie geht in die Küche und stellt vorsichtshalber einen Cognac auf die Küchenaufbewahrung. «Ich werde mich spontan entscheiden», quaselt sie vor sich hin. Das Wasser wird immer heisser und heisser und Laura holt die letzten 500 Gramm selbst-gemachten Penne aus dem Schrank.

### **Steht das Mise-en-place? Dann klicke hier und nun gehts an den Herd!**

Das Wasser wird langsam heiss. Sie nimmt die Packung Penne in die Hand und zieht sie mit beiden Händen auf. Dann passiert es, die Packung reisst und die Pasta fliegen wie Schwarm Wespen durch die Küche. Der Klang vom Aufprall der Penne hallt durchs ganze Restaurant. Da liegen sie, wie tot, die Penne. Auf dem ganzen Küchenboden verstreut.

Im Nu ist Laura auf den Knien und nimmt die Penne vom Boden auf. Alle eingesammelt werden die Penne kurz abgewaschen.

In der Zwischenzeit ist das erwärmte Wasser so heiss, dass es brodelt. Laura öffnet den Behälter mit dem Salz und nimmt anschliessend den Deckel vom Topf. Mit dem Daumen, dem Zeigefinger sowie dem Mittelfinger gräbt sich Laura durch die kleinen weissen Körner. Anschliessend lässt sie die Brise Salz sanft ins Wasser fallen. Die gewaschenen Penne werden ins kochende Salzwasser gegeben. Laura weiss, dass die selbst-gemachten Penne nach 11 Minuten perfekt Al-dente also Bissfest sind, trotzdem nimmt sie ihr Smartphone und stellt sie sich einen Timer. Denn ein Missgeschick wie vorhin mit dem Lambrusco darf sie sich nicht noch einmal erlauben.

Während die Penne vor sich hin schwimmen, widmet sich Laura einer anderen, kleineren Pfanne. Sie nimmt eine Glasflasche gefüllt mit dem grünen Gold

aus der Region in die Hand, öffnet diese und lässt wenig Olivenöl in die Pfanne träufeln. Das Olivenöl wird auf grosser Stufe für einige Sekunden erhitzt und nebenbei wird eine frische Knoblauchzehe vorbereitet. Laura quetscht die ungeschälte Zehe in die Knoblauchpresse. Mit beiden Händen und voller Intensität drückt Laura die Presse zusammen. Die Knoblauchzehe saftet aus den Löcher der Presse heraus und fällt ins heisse Olivenöl. Der herrlich, intensive Duft von frischer Knoblauch getunkt in Olivenöl erfüllt das ganze Restaurant. Der alte, marode Dunstabzug der Trattoria kann den Geruch der Knoblauch nicht bändigen. Damit die Knoblauch nicht direkt anbrennt und schwarz wird, schaltet Laura die Herdplatte auf eine niedrige Stufe. Während die Knoblauch glasig goldbraun angedämpft wird, guckt die Köchin heimlich aus der Küche, um zu sehen, was ihr Ehrengast gerade treibt. Sie sieht, dass Maurice mit seinem Handy vor sich hin spricht. Maurice fühlt die starren Blicke hinter ihm und dreht sich um. Zum Glück merkt Laura in diesem Moment, dass die Knoblauch bereits goldbraun ist und weitergemacht werden muss sonst geht das Zeitmanagement überhaupt nicht auf. Bevor sie sich weiter um die Saucen-Neukreation widmet, rührt sie kurz die Penne damit diese nicht an der Pfanne kleben bleiben.

Nach dem Umrühren der Penne nimmt Laura den abgemessenen Rahm und gibt diesen zur Knoblauch hinzu. Der Rahm nimmt den ganzen Boden der Pfanne ein und vermengt sich mit der goldbraunen Knoblauch. Die bordeauxgefärbte, dicke Masse des Tomatenpüree wird kurz darauf sanft zu den anderen Zutaten beigegeben, dass der Rahm nicht aus der Pfanne spritzt. Laura nimmt einen Schwingbesen aus der Schublade neben den Herdplatten und rührt die ganze Sauce so lange bis eine vertraute, intensive, ja sogar sinnliche Lachsfarbe entsteht. «Boah das sieht ja wahnsinnig geil aus»!

Die Sauce köchelt auf kleiner Stufe vor sich hin und die Penne werden nochmals kurz umgerührt. Sie ist ein Wundernase und streck neugierig nochmals den Kopf aus der Küche, um Maurice zu beobachten. Doch eines ihrer Beine schlägt an der geöffneten Schublade an und ein wildes Klirren geht durchs ganze Lokal. Maurice dreht sich und sieht eine frisch gelockte Strähne und eine wunderschön definierte Augenpartie.

«Komm doch kurz einmal zu meinem Tisch» ruft Maurice. Es war ihr peinlich, deshalb läuft sie verunsichert und nervös auf Maurice zu. «Ach, dein Glas ist Lambrusco ist leer, dass habe ich gar nicht gesehen. Du hast ja ein Tempo beim Trinken». «Ich hole kurz den Lambrusco und bin gleich wieder bei dir». Maurice seinerseits verlangt jedoch eine ganze Flasche Wein und ein zweites Glas. «Erwartest du noch Gesellschaft oder weshalb das zweite Glas?» fragt Laura etwas provokativ. «Wirst du später noch sehen, antwortet Maurice».

Verwirrt und mit den Gedanken irgendwo geht Laura zurück in die Küche nimmt eine volle, frische Flasche Lambrusco aus dem Kühlschrank, stellt diesen und ein weiteres Glas Wein auf die Kochablage. So erreicht der Wein die perfekte Temperatur zum Essen.

Während Laura anschliessend nochmals die Penne rührt, verliert sie sich in ihren Gedanken. Auf einmal merkt sie, dass der Parmesan längst schon in der Sauce sein sollte. Sie nimmt eine Raffel, ein grosses Stück Parmesan und beginnt zu raffeln. Die kleinen Parmesanstücke, welche aussehen wie Schneeflockchen, fliegen in die Pfanne. Die Parmesanflocken schmelzen dahin und integrieren in die Sauce. Es ist ein richtig angenehmes Gefühl zu schauen, wie der Parmesan in der lachsfarbe untergeht. Nach dem sie genügend Parmesan geraffelt hat, gibt sie Salz und Pfeffer dazu und rührt die ganze Sauce. Aus der Schublade nimmt Laura ein Kaffeelöffelchen und probiert ein erste Mal ihr Kunstwerk. «Momentan schmeckt sie wunder, aber irgend eine Zutat fehlt noch.» Sie lässt die Sauce weiterhin auf kleiner Stufe köcheln. Während sie überlegt, welche Zutat noch ergänzt werden könnte, rührt sie nochmals die Penne im Salzwasser.

Sie schaut auf den Timer und sieht, dass nur noch wenige Minuten übrig bleiben bis alles angerichtet werden muss. Sie dreht sich zum Kühlschrank und sieht dort den Lambrusco. «Maurice verdurstet ja, wie konnte ich nur die Flasche Wein vergessen.» Schnurstracks nimmt sie das Glas und die Flasche, läuft zum Tisch zu Maurice und stellt beides auf den Tisch. «Ich bin kurz vor dem Anrichten, es dauert nicht mehr solange.» «Es wird aber auch langsam Zeit, denn es duftet wahnsinnig gut und mein Magen ist dauernd am knurren vor Hunger.»

Auf dem Weg zurück in die Küche fällt ihr plötzlich ein, was sie vergessen hat. «Natürlich es fehlt die Petersilie, die noch ins Menü gehört». In der Küche angekommen schaut sie erst wie es den Penne geht und anschliessend holt sie einen Bund Petersilie hervor. Kurz abgewaschen nimmt sie die Petersilie in die eine Hand und die Küchenschere in die andere Hand. Sie schneidet das Kraut in hauchdünne, zarte Stücke. Von der Schwerkraft angezogen fliegen sie und landen sanft auf der Sauce.

Ihre Gedanken schwanken von einer Idee zur anderen. Soll sie ganz simpel und einfach die klassischen Cinque Pi servieren oder kreierte sie auf gut Glück eine neue abgeänderte Variante.

Bevor diese Entscheidung getroffen wird mischt sie erst noch die Petersilie unter die Sauce und degustiert ein weiteres mal. «Die ist schon wirklich super gekommen, ich weiss nicht was ich machen soll» quasselt sie vor sich hin.

Voller Selbstsicherheit läuft sie zu Maurice an den Tisch und fragt ihn: «Willst du eine Neukreation von mir oder soll ich dir die klassischen Cinque Pi servieren»? Ohne mit der Wimper zu zucken antwortet Maurice: «Ich vertrau dir und deinen Kochkünsten, deshalb gerne die Neukreation».

Sie geht zurück in die Küche und öffnet eine weitere Schublade. Sie sieht einen gut gereiften Cognac. Sie nimmt diesen in die Hand, öffnet ihn vorsichtig und riecht. «Wow dieses kratzige rauchige könnten wunderbar die Cinque Pi ergänzen». Sie nimmt allen Mut zusammen und kippt einen Gutsch so 1–2 Esslöffel in die Sauce. Sie rührt die ganze Sauce nochmals um probiert und ist begeistert. Sie lässt die Sauce weiterhin auf kleiner Stufe, damit sie warm bleibt.

Der Timer klingelt. Lauras Zeitmanagement geht super auf. Sie nimmt ein Löcherbecken hervor und stellt dieses in den Schüttstein. Der Topf mit den Penne nimmt sie und leert die Penne samt dem Wasser in dieses Becken. Nach kurzem Warten bis der Dampf weg ist, nimmt Laura das Löcherbecken und schüttelt es kräftig, denn das heisse Salzwasser muss aus den Penne raus. Anschliessend lässt sie die Penne wieder zurück in die Pfanne gleiten. Sie stellt den Topf neben die Sauce damit das Menü angerichtet werden kann. Voller Zufrieden- und Selbstsicherheit gibt sie die Sauce zu den Penne dazu und rührt diese das eine Einheit entsteht. Sie nimmt ein sauberes noch warmes Teller und eine grosse Kelle und füllt das Teller mit der Neukreation.

### **Zufrieden mit dem Endergebnis?**

Liebevoll und herzlich angerichtet, präsentiert Laura die Neukreation, welche sie «Penne alle Cinque Pi+» tauft, Maurice. «Buon appetito». Laura ist angespannt, aufgeregt, welche Reaktion sie erhalten würde. «Diese Penne alle Cinque Pi+ sind, ungelogen, die besten Pasta, welche ich bisher gegessen habe»! Laura fühlt sich so geschmeichelt, dass sie seinen Kopf mit beiden Händen hält, sie sich ihm nähert und küsst.

### **Einen guten Appetit!**

# MUNDART V3

## Liebesgeschichte Mundart V3:

### **Bisch ready?! aus startisch mitem Mise-en-place**

Im ne chlynä idyllische Dorf diräkt am Mittumeer läbt d' Laura, ä 25-jährigi Frou. Z' restaurant vo ihrem tempramäntvoue Vater isch scho i d' Jahr cho und brüchti mau eh neuastrich. Si isch vouer enthusiasmus d' trattoria, ihri zukünftigigi Trattoria z' überneh und z' modernisieren.

Dr Maurice isch ä bekanntä, französischä Foodblogge u isch aktuell in Ligurie iber nöchi vo Genua ungerwägs. Er wott mit sire richwiti chlyni, unbekannti Restaurants unger d' lupä nä, testä und faus si gueti arbeit mache, ungerstütze. Dr Maurice het ä mission. Er wott usefingä wos di beste Penne alle Cinque Pi git. Bländet vom romantische Sunneungergang am Horizont vom Mittumeer, stosst er Tür voller Säubstsicherheit uf.

Ir Trattoria acho, wartet er bim lgang u gseht eh wunderschöni, attraktivi Frou. Si louft uf ihn zue und bim erste Ougekontakt föuht er Schmetterlinge im Buuch. Bir Laura funkets oh direkt u dr Schnuf setzt für ne churzi Zyt us. Es entsteit eh churzi, unangähmi Rueh u die beide lächlä enang ah. Drna bringt d' Laura dr Maurice ane freie Tisch und fragt ne: «Weisch du scho was de z' esse u z' trinke wosch»? «Ilg bi uf dr Suechi nach de beste Penne alle Cinque Pi u zum trinke gern es Glas Lambrusco». Nervös u vouer Freud geit d' Laura zrug i d' chuchi u schickt ihre Vater hei. Es isch DIE Chance di klassische Cinque Pi neu z' interpretiere.

Sie nimmt eh Topf, füüt dä mit Wasser u laht d' herdplattä uf dr höchste Stufe ah. Nach dem geit si zum chüschrank u nimmt dr Lambrusco use. Bevor si z' Glas füüt luegt si no churz ih ire täschäspiegu. Si erchlüpft, d' Haar stöh i au Himmusrichtige u dr Lipgloss muess oh neu uftreit werde. Nach dere churze Schminkpouse nimmt d' Laura z' Glas Wy u füüts mitem Lambrusco. Fürä Maurice schenkt si chly meh ih aus bi gwöhnleche Gäst. Vouer Elan nimmt si z' Glas u louft zum Tisch. Churz bevor si am Tisch achunnt, stouperet si über ihri eigete bei. Dr ganz Lambrusco verschüttet si uf di wissä Diesel Jeans vom Maurice. Es isch ihre pinläch, si wird rot im gsicht.

«Schad für die wissä Jeans aber jänu, cha jedere Person passiere». Si entschoudiget sech u verspricht, dass si ihm die beste Penne alle Cinque Pi chochet. Natürlich gratis.

Si louft zrug i d' chuchi und bereitet aui Zuetatä vor, ihres Mise-en-place. Totau nervös u nid bi dr sach redet si mit sich säuber. «Z' wasser hani überta auso bruchi numeno Penne». «So überleg! Ah ja genau ig bruche eh früschi knobli». Immer no völlig näb dä Schueh muess si ihrem Vater alüte. «Aus mini liebi Tochet, du bruchsch Knobli, ner Rahm, Tomatäpüree, peterlig, parmesan, sauz u pfeffer». D' Laura nimmt au Zuetatä fürä u steut se nebe d' herdplattä uf d' chuchiablag

### **Iz wird kochet! Drück uf Play sobaud de Parat bisch**

Z' Wasser wird langsam heiss. D' Laura nimmt Packig Penne u zieht mit beine häng fest. Es passier, d' verpackig risst u di ganze Penne flügä verstreut, wie ne schwarm wäspi dür d' chuchi. Dr Ufprau vode Penne isch lut, so lut, dass es z' ganze Resti wahrnimmt. Da lige si, wi tot ihri Penne. Ufem ganze Bode verstreut. D' Laura regt sech z' tod uf, geit im Nu uf d' chnöi u list di ganze Penne zämä. Si nimmt se u wäscht se churz ab. Z' Wasser isch mittlerwile so heiss dases blubberet auso nimmt d' Laura z' schäli Sauz füre. Si nimmt der Dechu vom Topf u laht di chlyne wisse körner iz kochende Wasser la gheie. Churz druf abe werde d' Penne drzue gä. Eigentlich weiss si dass di Penne 11 Minute gö bis sal-dente resp. bissfest si. Trotzdem nimmt si ihres Smartphone i d' hang u steut eh Timer wöu sones Missgschick wi vori mitem Lambrusco darf nie meh wieder vor cho.

Während d' Penne im kochende Sauzwasser bädälä, nimmt d' Laura eh chlyneri Pfanne für d' sauce füre. D' Fläsche gfüüt mitem grüne Goud us dr Region nimmt si ih d' hang u dräit dr dechu wäg. Z' Oliveöl wird für paar Sekunde uf grosser Stufe erhitzt. Währenddesse nimmt d' Laura d' knoblizäie u leit se mit dr schinti i d' knoblipress. Mit beidne Häng drückt si fest zäme. D' knobli saftet usä u gheit iz heisse Oliveöl. Dr früschi, intensiv Knobliduft cha nid mau dr aut, verbrucht Dampfzug dran hindere di ganzi Trattoria z' erobere. Trotzdem startet d' Laura der Dampfzug. Drmit d' knobli nid grad verbratet u schwarz wird, schautet d' Laura d' hitz eh chly abä.

Während d' knobli am chöcherle isch, spioniert si us dr chuchi zum luege öb dr Maurice no da isch. Er het z' handy vorsech u redet mitem handy, aber am telefoniere ischer nid. Ide Ougewinklär merkt dr Maurice, dass ne öpper astarrt u er dräit sech um. I däm Moment merkt d' chöchin dass ihri chnobli scho goldbrun isch und si muess witermache mit dr sauce süsch passt z' timing gar nid. Doch bevor si witerfahrt mit dr Cinque Pi Neukreation rüehrt si churz ihri Penne drmit nid ar pfannä blibä chlää.

Direkt nachem rüehre nimmt d' Laura dr vorbereitet Rahm und git dä zur chnobli i d' pfannä. Dr Rahm isch so dominant er dr ganz Pfannebode deckt und sech mit dr knobli vereint. Ner chunnt di bordeauxgfärbti, dicki Masse vom Tomatäpüree u git se vorsichtig drzue so dass dr rahm nid usesprützt. Si nimmt eh schwingbäsä u mischt d' flüssigkeit solang bis eh vertrouti, intensiv, sinnlechi Lachsfarb entsteit. «Boah das gseht ja wunderbar us, bis iz»

Si laht ihri lachsfarbigi Kreation uf chlyner Stufe la köcherle u rüehrt no einisch d' Penne. Si isch so eh gwungernasä dass si nomau dr chopf us dr chuchi het und dr Maurice beobachtet was er ech macht. Doch eis vo ihrne Bei schlaht arä offene Schubladä ah u es luts klirre isch im ganze Lokau z' ghöre. Dismau ischer schnäuer dr Maurice, er dräit sech u gseht nume eh chly teil vor Laura.

Er gseht nume eh glockti Strähne u di beide wunderschöne ouge.

«Chum doch churz mau zu mir ah tisch», seit dr Maurice. D' Laura het es unag-nähms gfüu, es isch ihre chly pinlech, aber si geit vouer nervosität ah Tisch. «Dis Glas Wy isch ja leer, dass hani gar nid gmerkt, du hesch de durst gha». «Ilg hole churz d' fläsche u schänke dr ner no es glas ih». Dr Maurice het jedoch di ganz Fläsche wöue u no es zwöits Glas. «Erwartisch du no gseuschaft», fragt d' Laura chly provokatisch. «Du wirsch de no gseh für was das zwöite Glas isch». Verwirrt u nid bi dr sach geit d' Laura zrugg i d' chuchi u nimmt eh früschi, voui Fläsche Lambrusco usem Chüschrank. Für daser di perfekti Temperatur wird ha, steut si neh fangs uf d' chuchiablag.

Während d' Laura d' penne nomau rührt, verlürt si sech ih irne Gedankä. Ner ufzmau merkt si, dass ja scho längscht dr früschi Parmesan dri muess. Si nimmt es grosses Stück Parmesan u rafflät dä zur Sauce. Si starrt i d' Sauce u gseht wi einzeln chlyni flocke parmesan i d' sauce flügä. Si schmizu u vermängä sech mit dr Sauce, es richtig befriedigends gfüu. Ner nimmt si Sauz u chly Pfeffer u würzt ihri Sauce. Aschliessend vermisch si mitem schwingbäsä ihri dickflüssigi Sauce, nimmt es kaffilöffeli u probiert ganz weni. «Bis iz sehr guet, aber irgendöppis fäut no». D' Sauce blibt witerhin uf chlyner Stufe am chöcherle, während d' Laura nomau di im Sauzwasser schwümmende Penne umrührt.

Si luegt ufe timer u gseht das si numeno wenigi Minute het bis si aues muess arichte. Si dräit sech richtig chüschrank u gseht dörcht dr Lambrusco. «Dr Maurice verdurstet ja, wi hani dr Lambrusco nume chönne vergesse». Sofort nimmt si z' zwöite Glas u dr Lambrusco u steut beides ufe Tisch. «Ilg bi churz vorem arichte, es sött nimm solang ga». Dr Maurice seit «Es wird öppe Zyt. Es duftet wahnsinnig guet u mi Mage isch di ganz Zyt am chnurre».

Ufem Weg zrugg i d' chuchi faut ihre ih was sie no vergesse het. «Natürlech, dr peterlig muess ja no ine». Si luegt zersch i Topf mit de Penne u gseht dass die sech immer no wou fühle im heisse Wasser. Si nimmt eh Bung Peterlig i d' hang u i di angeri eh schäri. Si schnäpperlet mit viu gfüu ganz huchdünni stückli. Vor Schwerchraft azoge flüge si richtig Sauce u lande sanft uf dr dicke Flüssigkeit.

Si isch im klinsch, söu si ech di klassische Cinque Pi vom Vater choche, wöu scho die hei eh ungloublech guete Gschmack. Oder macht si uf guet glück eh neukreation.

Si rührt zersch mau di Peterligstückli unger d' sauce u probiert nomau. «Scho die si super, söu würklech öppis neus usprobiere». Si geit zum Maurice u fragt ne was si söu mache. Ohni z' überlege seit er: «Ilg vertraue dine Chochkünst

probier doch mau öppis neus us». Si geit zrugg i d' chuchi öffnet eh schub-lade u gseht eh guet griiftä cognac. Si nimmt dä füre tuet ne uf und schüttet eh Gutsch, so zwüsche 1–2 Esslöffle, ih ihri Sauce. Si rührt nomau intensiv di ganz Sauce um u nimmt ihres Kaffilöffeli u probiert nomau. «Woow, was für ne kombination das chratzige, rouchige mit dere sanftä dickflüssige Sauce». D' Sauce wird witerhin uf ganz chlynem füür warm bhaute.

Ner lütet dr timer, ihres Zytmanagement isch super ufgangä. Si nimmt es Löcherbecki u steuts ih Schüttstei. Dr Topf mit de Penne wird gno u di heisse Penne giesst si im Löcherbecki ab. Si schüttlet vorsichtig z' löcherbecki dass d' flüssigkeit ide Penne use cha. Nach dem git si d' Penne zrugg i heiss Topf u steut de nebe d' Sauce. Völlig überwütiget u seubstsicher git si ihri Sauce ih gross Topf mit de Penne u verrührt die, so dases eh iheit wird.

Si nimmt es subers, no warms Tauer und eh grosse Löffu. Ner füüt si z' tauer mit de beste Penne alle Cinque Pi+.

### **Z'friede mitem endergebniß? Eh guete**

Liebevou u hätzlech agrichtet präsentiert d' Laura ihri Neukreation wosi «Penne alle Cinque Pi+» nennt. «Buon appetito». D' Laura isch ufgregt u nervös was ech dr Maurice drzue meint, aber si het es guet gfüu. Dr Maurice starrt se churz ah u seit ner «Das isch ja dr Wahnsinn, so feini Penne alle Cinque Pi» hani no nie gha». «Wi hesch das gschaft, weler zuetate harmoniere i dem gricht so guet?»

«Ilg ha scho lang mau wöue usprobiere wies mit Brandy oder bi euch in Frankreich mit Cognac isch. Wöu de chratzig, rouchig gschmack chönnt super harmoniere».

Er füüt z' zwöite Glas ohno mit Lambrusco u seit «Laura uf dini Neukreation müesse mr astosse, hie nimm das glas».

Eigentlech sött si no d' chuchi mache, aber uf das Highlight muess si astosse. «Saluti Maurice, Santeé Laura». Us eim Glas isch ner no es zwöits u es dritts worde u schlussendlech hei si di ganz Fläsche gläart. Si hei dr ganz abe mit- enang glacht u bis töif i d' nacht mitenang grede. Es het so guet harmoniert, dass dr Maurice no länger in italie blibe isch aus plant. U nachdem dr Maurice am Vater vor Laura vorgesteut worde hei di zwö d' trattoria dörfe überneh. Mit dr Richwiti vom Maurice isch trattoria immer wi berühmter worde. Nach paar jahr isch z' restaurant eis vode beliebteste Restaurants in ganz italie worde.

# MUNDART V4

## Liebesgeschichte Mundart V4:

### **Bisch ready?! aus startisch mitem Mise-en-place**

D'Laura isch ä 25 jährigi Frou. Momentan schaffet si us Chöchin u steut grad eh Topf vou mit Wasser uf ne heissi herdplattä. Z'Restaurant wo si schaffet isch eh chlyni äuteri Trattoria u isch im wunderschöne Genua am Mittumeer deheime. Aktuell wird z'restaurant no vo ihrem Vater gfühert, doch scho baud söu d'Laura di trattoria übernäh u modernisiere.

Während si dr Rahm u dr Parmesan usem Chüschrank nimmt und uf d'chuchiablag steut, lütets. Dr Maurice, ä bekanntä französischä Foodblogger het eh Tisch ir Trattoria reserviert. Er het eh mission u isch uf dr suechi nach de Pasta in ganz Italie.

Bim erste Ougekontakt blibt ar Laura ihre Schnuuf churz wäg. Ou bim Maurice tuet sech öppis. Er gspürt eh engi, vertrouti Bindig. Flüge da vilech sogar scho paar Schmetterlinge im Buuch ume?, fragt er sech innerlech.

Si stöh gegenüber luege enang ah u beidi si am lächle. Es herrscht eh churzi unagnähmi, aber romantische rüeh.

Kurz drufabe wo sech d'Laura wieder gsammelt het, begleitet si dr Maurice a Tisch. «Nimm Platz, i chume grad bstellig cho ufnäh». Nervös aber vouer Freud geit si zrugg i d'Chuchi. Si schenkt sech es Glas Lambrusco ih, das isch ihri art zum abefahre und sech z'sammele. Im Chüschrank fngt si nebem Wy z'Tomatäpüree wo si für ihri Pasta brucht. Si nimmt d'Tube use u steut se nebe Parmesan u Rahm. Z'Glas Lambrusco isch fertig doch bevor si d'bstellig cha ga ufnäh, muess si zersch no churz i täschäspiegu luege. Si erchlüpft. D'Haar stöh ja i au himmusrichtige u dr Lippästift muess si oh neu uftrage. Im Spiegu gseht si, dass dr Maurice uf Instagram ä Livestreaam gstartet het und mit sim Handy am rede isch. Neugierig geit si zum Maurice a Tisch u fragt nä: «Hesch di für nes Menü entschide?» «Ja, ig hätt gern d'penne alle cinque pi und es glas lambrusco» antwortet dr maurice. D'Laura schribt sechs uf nes notizblöckli u geit zrugg i d'chuchi. Für d'Cinque Pi nimmt si zwöi schöni porzellan schäli füre wo mit sauz u pfeffer gfüüt si. D'gedanke vom livestream vom maurice gö ihre nid usem chopf. Si nimmt z'handy fürä u tuet instagramm uf, so cha si nemlech z'profu vom Schönling analysiere.

Während d'biuder am lade si, nimmt si fangs dr lambrusco und es glas wy fürä. Si füüts, fürä Maurice schenkt si chly meh ih aus für angeri Gäst. Z'Internet passt zum Restaurant es isch verautet u müessti mau verbesseret werde. D'biuder hei immer no nid glade. Es isch aber nid schlimm so cha si d'cinque pi witer vorbereite. Si nimmt eh bung früsches ghacktä peterlig u steut nä nebe di angere Lebesmittu.

Si geit fangs mitem Glas Lambrusco zum Tisch vom Maurice. Churz vorher rütscht si us u läärt dr ganz Lambrusco über di tüüre, wiissä Diesel Jeans vom

Maurice. Es isch ihrä extrem pinlech u si louft richtig rot ah.«Schad für die schöne Jeans aber das cha jedere Person passiere». Völlig hysterisch entschoudiget sech d'Laura 1000 mau u verspricht, dass die beste Cinque Pi fürä Maurice wird chochä natürlech gratis.

Si louft zrugg i d'chuchi u brucht zum abefahrä no grad es zwöits glas lambrusco. «Immerhin hei iz endlech di biuder glade» denkt si sech. Sie entdeckt ufem ne biud, dass dr Maurice es placement het für ne moderni chnoblipress wo si eigentlech oh chönnt bruchä. Da faut ihrä ih, dass si d'knobli u d'press no gar nid parat het. Sofort nimmt si d'knoblipress usere Schubladä u risst ä zäie knobli vom bung. Si geit zrugg az handy u gseht im Ougewinku dr Lambrusco. «Dr Maurice het ja gar nüm z'trinke», seit si vor sech häre. Schnurstracks nimmt si dr Lambrusco und es früsches Glas u füüt das. Mit zrügg gwunniger Seubstsicherheit bringt si am Maurice dr Lambrusco. Si steit vor ihm u ohni z'überlege fragt si nä: «Hättisch du gern eh neu Version, mini Version oder wosch lieber di klassischä»? Ohni lang z'überlege antwortet dr Maurice: «Los das entscheidisch ganz allei du, ig bi uf dr suechi nach de beste Pasta in Italie auso drum gern z'beste wode hesch».

Si louft zrugg i d'chuchi u isch sech no unsicher was si söu. Ig wirde mi spontan entscheide, aber für dasis nid vergisse machi mau eh Cognac parat, quatsch si vor sech here. Z'Wasser wo scho sit längerem am ufchoche isch, wird langsam heiss. Dass merkt d'Laura u drum hout si di letschte 500 Gramm säubschtgmachtä Penne usem Reduit.

### **Iz wird kochet! Drück uf Play sobaud de Parat bisch**

Z'Wasser wird langsam heiss. D'Laura nimmt Packig Penne u zieht mit beine häng fest. Es passier, d'verpackig risst u di ganze Penne flügä verstreut, wie ne schwarm wäspi dür d'chuchi. Dr Ufprau vode Penne isch lut, so lut, dass es z'ganze Resti wahrnimmt. Da lige si, wi tot ihri Penne. Ufem ganze Bode verstreut. D'laura regt sech z'tod uf, geit im Nu uf d'chnöi u list di ganze Penne zämä. Si nimmt se u wäscht se churz ab. Z'Wasser isch mittlerwile so heiss dasses blubberet auso nimmt d'Laura z'schäli Sauz füre. Si nimmt der Dechu vom Topf u laht di chlyne wisse körner iz kochende Wasser la gheie. Churz druf abe werde d'Penne drzue gä. Eigentlech weiss si dass di Penne 11 Minute gö bis s al-dente resp. bissfest si. Trotzdem nimmt si ihres Smartphone i d'hang u steut eh Timer wöu sones Missgschick wi vori mitem Lambrusco darf nie meh wieder vor cho.

Während d'Penne im kochende Sauzwasser bädälä, nimmt d'Laura eh chlyneri Pfanne für d'sauce füre. D'Fläsche gfüüt mitem grüne Goud us dr Region nimmt si ih d'hang u dräit dr dechu wäg. Z'Oliveöl wird für paar Sekunde uf grosser Stufe erhitzt. Währenddese nimmt d'Laura d'knoblizäie u leit se mit dr schinti i d'knoblipress. Mit beidne Häng drückt si fest zäme. D'knobli saftet

usä u gheit iz heisse Oliveöl. Dr früsch, intensiv Knobliduft cha nid mau dr aut, verbrucht Dampfabzug dran hindere di ganzi Trattoria z'erobere. Trotzdem startet d'Laura der Dampfabzug. Drmit d'knobli nid grad verbratet u schwarz wird, schautet d'Laura d'hitz eh chly abä.

Während d'knobli am chöcherle isch, spioniert si us dr chuchi zum luege öb dr Maurice no da isch. Er het z'handy vorsech u redet mitem handy, aber am telefoniere ischer nid. Ide Ougewinklä merkt dr Maurice, dass ne öpper as-tarrt u er dräit sech um. I däm Moment merkt d'chöchin dass ihri chnobli scho goldbrun isch und si muess witermache mit dr sauce süsch passt z'timing gar nid. Doch bevor si witerfahrt mit dr Cinque Pi Neukreation rüehrt si churz ihri Penne drmit nid ar pfannä blibä chlähä.

Direkt nachem rüehre nimmt d'laura dr vorbereitet Rahm und git dä zur chnobli i d'pfannä. Dr Rahm isch so dominant er dr ganz Pfannebode deckt und sech mit dr knobli vereint. Ner chunnt di bordeauxgefärbti, dicki Masse vom Tomatäpüree u git se vorsichtig drzue so dass dr rahm nid usesprützt. Si nimmt eh schwingbäsä u mischt d'flüssigkeit solange bis eh vertrouti, intensiv, sinnlechi Lachsfarb entsteit. «Boah das gseht ja wunderbar us, bis iz»

Si laht ihri lachsfarbigi Kreation uf chlyner Stufe la köcherle u rüehrt no einisch d'Penne. Si isch so eh gwungernasä dass si nomau dr chopf us dr chuchi het und dr Maurice beobachtet was er ech macht. Doch eis vo ihrne Bei schlaht arä offene Schubladä ah u es luts klirre isch im ganze Lokau z'ghöre. Dismau ischer schnäuer dr Maurice, er dräit sech u gseht nume eh chly teil vor Laura. Er gseht nume eh glockti Strähne u di beide wunderschöne ouge.

«Chum doch churz mau zu mir ah tisch», seit dr Maurice. D'Laura het es unag-nähms gfüu, es isch ihre chly pinlech, aber si geit vouer nervosität ah Tisch. «Dis Glas Wy isch ja leer, dass hani gar nid gmerkt, du hesch de durst gha». «Ilg hole churz d'fläsche u schänke dr ner no es glas ih». Dr Maurice het jedoch di ganzi Fläsche wöue u no es zwöits Glas. «Erwartisch du no gseuschaft», fragt d'Laura chly provokatisch. «Du wirsch de no gseh für was das zwöite Glas isch». Verwirrt u nid bi dr sach geit d'Laura zrugg i d'chuchi u nimmt eh früschi, voui Fläsche Lambrusco usem Chüschrank. Für daser di perfekt Temperatur wird ha, steut si neh fangs uf d'chuchiablag.

Während d'Laura d'penne nomau rüehrt, verlürt si sech ih irne Gedankä. Ner ufzmau merkt si, dass ja scho längscht dr früsch Parmesan dri muess. Si nimmt es grosses Stück Parmesan u rafflät dä zur Sauce. Si starrt i d'Sauce u gseht wi einzelni chlyni focke parmesan i d'sauce flügä. Si schmiuze u vermängä sech mit dr Sauce, es richtig befriedigends gfüu. Ner nimmt si Sauz u chly Pfeffer u würzt ihri Sauce. Aschliessend vermischt si mitem schwingbäsä ihri dickflüssigi Sauce, nimmt es kaffilöffeli u probiert ganz weni. «Bis iz sehr

guet, aber irgendöppis fäut no». D'Sauce blibt witerhin uf chlyner Stufe am chöcherle, während d'Laura nomau di im Sauzwasser schwümmende Penne umrühert.

Si luegt ufe timer u gseht das si numeno wenigi Minute het bis si aues muess arichte. Si dräit sech richtig chüschrank u gseht dört dr Lambrusco. «Dr Maurice verdurstet ja, wi hani dr Lambrusco nume chönne vergesse». Sofort nimmt si z'zwöite Glas u dr Lambrusco u steut beides ufe Tisch. «Ilg bi churz vorem arichte, es sött nimm solange ga». Dr Maurice seit «Es wird öppe Zyt. Es duftet wahnsinnig guet u mi Mage isch di ganz Zyt am chnurre». Ufem Weg zrugg i d'chuchi faut ihre ih was sie no vergesse het. «Natürlech, dr peterlig muess ja no ine». Si luegt zersch i Topf mit de Penne u gseht dass die sech immer no wou fühle im heisse Wasser. Si nimmt eh Bung Peterlig i d'hang u i di angeri eh schäri. Si schnäpperlet mit viu gfüu ganz huchdünni stückli. Vor Schwerchraft azoge flüge si richtig Sauce u lande sanft uf dr dicke Flüssigkeit.

Si isch im klinsch, söu si ech di klassische Cinque Pi vom Vater choche, wöu scho die hei eh ungloublech guete Gschmack. Oder macht si uf guet glück eh neukreation.

Si rüehrt zersch mau di Peterligstückli unger d'sauce u probiert nomau. «Scho die si super, söui würklech öppis neus usprobiere». Si geit zum Maurice u fragt ne was si söu mache. Ohni z'überlege seit er: «Ilg vertraue dine Chochkünst probier doch mau öppis neus us». Si geit zrugg i d'chuchi öffnet eh schublade u gseht eh guet griiftä cognac. Si nimmt dä füre tuet ne uf und schüttet eh Gutsch, so zwüsche 1-2 Esslöffle, ih ihri Sauce. Si rüehrt nomau intensiv di ganzi Sauce um u nimmt ihres Kaffilöffeli u probiert nomau. «Wooow, was für ne kombination das chratzige, rouchige mit dere sanftä dickflüssige Sauce». D'Sauce wird witerhin uf ganz chlynem füür warm bhaute.

Ner lüet dr timer, ihres Zytmanagement isch super ufgangä. Si nimmt es Löcherbecki u steuts ih Schüttstei. Dr Topf mit de Penne wird gno u di heisse Penne giesst si im Löcherbecki ab. Si schüttlet vorsichtig z'löcherbecki dass d'flüssigkeit ide Penne use cha. Nach dem git si d'Penne zrugg i heiss Topf u steut de nebe d'Sauce. Völlig überwütiget u seubstsicher git si ihri Sauce ih gross Topf mit de Penne u verrüehrt die, so dases eh iheit wird.

Si nimmt es subers, no warms Täuher und eh grosse Löffu. Ner füut si z'täuher mit de beste Penne alle Cinque Pi+.

### **Z'friede mitem endergebniss?**

Liebevou u härzlech agrichtet präsentiert d'Laura ihri Neukreation wosi «Penne alle Cinque Pi+» nennt. «Ä guete wünsch dr». D'Laura isch ufgregt u nervös

was ech dr Maurice drzue meint, aber si het es guet gfüu. Dr Maurice nimmt eh Gablä vou, starrt se churz ah u seit ner «Laura das isch ja dr Wahnsinn, so feini Pastai» hani i mirä lebdig no nie gha». D'Laura füt sech gschmichlet u es entsteit wieder di churzi unagnähmi aber romantischi Rueh, bis d'laura am Maurice si chopf i d'häng nimmt und ne küsset.

**Ä guete!**

# Testings / Individuelles Kriterium

## **Ausgangslage:**

In meinem Bachelorprojekt habe ich mich für eine auditive Kochapp entschieden. Es geht darum, ein einfaches Rezept (Cinque Pi) anhand auditiver Hinweise nachzukochen. Die erste Idee war, dass ich einen Prototyp gestalte, welcher wie eine Art «Tutorial» die Personen anleitet. Beispielsweise kommt eine auditive Anweisung, welche dir mitteilt: «Jetzt musst du den Knoblauch dazugeben». Ich arbeitete daran, bemerkte jedoch schnell, dass dies eintönig und nicht wirklich innovativ war. Ich schrieb eine erste Geschichte, bei welcher die Anleitung sowie Zutaten und deren Angaben darin enthalten waren.

Die Story war in Ordnung, trotzdem war ich nicht überzeugt. Anschliessend habe ich mich dazu entschlossen eine Liebes- / Romantikgeschichte zu schreiben. Die Story begann mit einem «Intro», in welchem Hauptdarsteller, Ort usw. erzählt werden. Danach kommt der Kochprozess und zum Schluss gibt es noch das «Outro».

Anschliessend habe ich eine Testperson für ein erstes Testing organisiert:

## **1. Testing**

Die Geschichte habe ich mit meinem Smartphone aufgenommen, damit ich das Audio testen kann. Dieses Testing ging komplett schief. Ohne Anweisungen und Erklärungen zu Beginn wusste die Person nicht wie vorgehen. Sie interessierte sich zu Beginn für die Geschichte, hörte aufmerksam zu und war gespannt. Doch an ihrem Gesichtsausdruck konnte ich nach einigen Sekunden erkennen, dass das Intro zu lange dauert und ein gewisser Drang zum Kochen vorhanden war.

Als der Kochprozess anschliessend startete, war die Person überfordert. Ohne Erklärung wusste sie nicht, was genau sie zu welchem Zeitpunkt tun sollte. Erst mit mehr als über einer Minute Verspätung, realisierte die Testperson, dass sie hätte starten sollen. Die Geschichte lief weiter und die Person kam nicht mehr hinterher, so dass einige Schritte verpasst wurden. Ich bemerkte auch, dass sich die Person gar nicht auf die Geschichte fokussieren konnte.

Nach einer gewissen Zeit unterbrach ich das Testing und fragte für ein anderes nächstes Datum.

## **1.1 Selbstexperiment**

Das Tempo der Geschichte passte noch nicht. Deshalb ging ich nach Hause und machte ein Selbstexperiment. Da ich das Menü bereits mehrere Male vor der Bachelorarbeit gekocht hatte, ging ich davon aus, dass mir das Tempo der Geschichte liegt. Ich dachte eher die Story sei zu langsam. Ich begann mit dem «Mise en place», welches zeitlich ungefähr aufging. Dies

natürlich weil ich wusste, welche Utensilien und Zutaten benötigt werden. Danach lief die Geschichte weiter mit dem Kochprozess und ich war voller Überzeugung, dass dies klappen sollte. Doch auch für meine Kochgeschwindigkeit war das Tempo der Geschichte zu schnell. Ich musste mehrere Male pausieren.

Beispielsweise dauert das Käseraffeln mind. 20 Sekunden, während ich den Nutzer:innen in der Geschichte nur 3 Sekunden Zeit gebe.

## **1.2 Geschichte zum ersten Mal anpassen**

Nach den Erkenntnissen aus dem ersten «Halb-Testing» und meinem Selbstexperiment musste die Geschichte beinahe neu erfunden werden. Ich habe das Grundgerüst beibehalten, die Geschichte jedoch um ein Vielfaches verlängert. Das Erweitern der Story war gar nicht so einfach, denn sie sollte nicht langweilig und eintönig wirken. So kam ich zum Entschluss, dass einige Fauxpas von Laura eine lockere und angenehme Stimmung auslösen könnte. Beispielsweise verschüttet sie ein Glas Wein oder beim Öffnen der Penne reisst die Packung.

Zudem nutzte ich das Intro für das «Mise en place», damit beim Kochprozess später alles perfekt vorbereitet ist.

## **1.3 Selbstexperiment V2**

Aus dem ersten Testing lernte ich, dass es wichtig ist die Geschichte selbst einmal zu testen und zu schauen, ob das Timing nun aufgeht. Während der Geschichte fokussierte ich mich nur auf die Dauer der einzelnen Kochschritte. Mit einem gut vorbereiteten «Mise en place» funktionierte die Geschichte um einiges besser, jedoch noch nicht perfekt. Das Wasser erhitzen funktionierte mit dem Timing der Geschichte nicht und einige Passagen der Geschichten waren noch immer zu schnell.

## **2. Testing**

Da ich bereits vier Testpersonen kontaktiert habe, musste ich das Testing mit der Geschichte vom Selbstexperiment (1.3 oberhalb) durchführen. Ich gab den Personen jedoch den Hinweis anfangs das Wasser auf den Herd zu stellen.

Die erste Testperson erhielt nur die Anweisung «Du hörst eine Geschichte und musst das Rezept kochen.» Die Geschichte startete und erst nach einigen Sekunden realisierte die Person, dass die Kochschritte passiv anhand einer Geschichte erzählt werden. Sie war beim Intro ein bisschen im Verzug, weshalb ich einmal pausierte, damit sie mit der Geschichte weiterkochen konnte. Beim Kochprozess angekommen, musste das Wasser erhitzt werden, damit die Pasta anschliessend al-dente werden können. Für das Erhitzen des Wassers berechnete ich viel zu wenig Zeit ein.

Nachdem das Wasser erhitzt war, kochte die Testperson das Menü ohne Probleme zu Ende und das Menü gelang.

Nachdem das Testing mit der ersten Person in Ordnung war, wollte ich herausfinden wie wichtig das «Mise en place» ist und wie schnell das Wasser auf einem Gasherd erhitzt wird. Die zweite Testperson erhielt dieselben Anweisungen wie die erste Testperson mit der Ausnahme, dass ich die Person auf das «Mise en place» aufmerksam machte. Die Person hörte die Geschichte und konnte ohne grössere Probleme das «Mise en place» vorbereiten. Sie realisierte, dass während de Kochprozess die verschiedenen Schritte passiv erzählt werden.

Zu Beginn war die Testperson war mit der Geschichte ungefähr gleich auf. Anschliessend kam der Kochprozess mit dem Erhitzen des Wassers. Weder beim Elektro- noch beim Induktionsherd ging das Timing auf. Der Elektroherd hatte noch länger bis das Wasser am kochen war. Wie bei der ersten Testperson funktionierte der Rest der Geschichte einwandfrei und es kam ein gutes Resultat dabei heraus.

Die dritte Testperson wohnte mit einer anderen Person zusammen, welche im Hintergrund war und zuschaute. Ich instruierte die dritte Testperson und erwähnte wie bei der ersten Testperson: «Du hörst eine Geschichte und musst das Rezept mitkochen.» Ich erwähnte, dass sie gleich zu Beginn einen Topf mit Wasser erhitzen soll, um zu schauen ob es mit dem Intro zeitlich aufgeht. Sie war zu Beginn, wie auch die erste Testperson, überfordert und wusste nicht mit was sie zu welchem Zeitpunkt starten musste. Bis schliesslich die vierte Testperson intervenierte und ihr erklärte, wie das Konzept wahrscheinlich funktioniert. Testperson Nummer 3 versuchte dies umzusetzen. Intuitiv gab sie Salz zu den Pasta, wurde anschliessend von Testperson 4 korrigiert. Ich fragte ob sie zusammen das Menü kochen möchten und sie taten es anschliessend. Nachdem das Intro zu Ende war, kochte auch das Wasser für die Pasta. Somit wusste ich, dass das Wasser zuerst erhitzt werden musste. Das musste ich unbedingt anfangs der Geschichte erwähnen. Die beiden Testpersonen kochten das Rezept zu Ende und ergänzten sich perfekt. Auch hier kam wieder ein gutes Resultat heraus.

Aus den vier unterschiedlichen Testings konnte ich entnehmen, dass das «Mise en place» sehr wichtig ist. Die Vorbereitung der Zutaten entscheidet, ob das Konzept funktioniert oder scheitert. Zudem habe ich die Erkenntnis gewonnen, dass der Topf voll Wasser bereits zu Beginn auf die Herdplatte gestellt werden muss.

## 2.1 Geschichte nochmals überarbeiten

Mit den gewonnenen Erkenntnissen sass ich hin und überarbeitete meine Erzählung ein weiteres Mal. Ich überlegte, wie ich die Story umschreiben könnte. Der Topf mit dem Wasser musste unbedingt am Anfang aufgesetzt werden. Das Wasser muss zwingend kochen bevor der eigentliche Kochprozess beginnt.

Ich habe mich dazu entschlossen zwei Teile der Geschichte gleichzeitig zu erzählen. So ist ein Teil das «Mise en place» und der zweite Teil der Geschichte sind die Interaktionen zwischen Laura und Maurice. Das Hin und Her in der Parallelgeschichte hatte das Ziel, das «Mise en place» ohne Probleme vorzubereiten. Zudem verpassen die Zuhörer:innen keinen Teil der Geschichte. Für die Nutzer:innen sollte es also möglich sein, das «Mise en place» vorzubereiten und die ganze Parallelgeschichte zu erleben. Damit gewann ich auch einiges an Zeit für das Timing.

Nur die Stimme zu hören, war irgendwie noch ein bisschen langweilig. Ich machte mir einige Gedanken, wie die Stimmung aufgelockert werden könnte. So entschloss ich mich dazu, ein bisschen italienische Hintergrundmusik einzubinden und bei gewissen Kochvorgängen baute ich noch kurze Sounds ein. Dadurch soll den Nutzer:innen mehr Zeit zum Zubereiten einzelner Kochschritte gegeben werden. Beispielsweise wird erwähnt, dass der Parmesan geraffelt wird. Ich integrierte einen Sound mit einer Dauer von 10–15 Sekunden. Somit haben die Köch:innen ein mehr Zeit den Parmesan dazuzugeben. In der Geschichte kommen drei Erzählpersonen vor. Der Erzähler, Maurice und Laura. Da es für mich schwierig war alle drei Personen zu spielen, fragte jemanden ob sie für mich Laura aufnehmen kann. Dies soll authentischer und neutraler wirken, als wenn eine männliche Stimme eine Frau nachahmen muss.

## 3. Testing

Ich testete diese Version mit zwei Testpersonen, welche das Menü bereits einmal für mich gekocht hatten. Beiden Testpersonen gefiel diese Art der Geschichte, da es mittlerweile nicht mehr eine Aufzählung der Kochschritte war, sondern auch eine amüsante Story. Da das Wasser zum richtigen Zeitpunkt kochte, klappte alles bestens. Zudem konnten sie mit dem vorbereiteten «Mise en place» das Menü ohne Probleme umsetzen. Schlussendlich erwähnten beide Personen, dass die Soundeffekte resp. die Pausen eine gewisse Ruhe und Entspannung in den Kochprozess einbringen. Es sei gut, dass man zwischen den Schritten mehr Zeit hat, so verpasst man keine Sekunde der Geschichte.

#### **4. Sprache**

Zu Beginn schrieb ich die Geschichte auf Schriftdeutsch und nahm eine erste Version davon auf. Die meisten Personen empfahlen mir, die Geschichte auf Schweizerdeutsch zu erzählen. Es sei viel lockerer und authentischer wenn die Geschichte in Mundart zu hören ist. Zudem empfahl mir auch meine Mentorin die Story auf Schweizerdeutsch aufzunehmen. Ich führte mehrere Testings mit der Mundart-Version durch. Allgemein wurde Mundart als authentischer und sympathischer empfunden.

#### **5. Erklärungs- / Einführungstext**

Bei allen Testings, bei denen ich keine Anleitung / Einführung / Erklärung gab, realisierten die Personen nicht auf Anhieb wie sie vorgehen mussten. Bei vielen war Nervosität und eine gewisse Unsicherheit spür- und sichtbar. Zwischendurch musste ich intervenieren und den Personen eine kurze Anweisung geben, dass die Kochschritte nur passiv erwähnt werden. Nach diesen Anweisungen war jeder Person klar wie das Konzept funktionierte. Deshalb habe ich zu Beginn des Prototypen eine kurze Beschreibung integriert. Dieser Text war unbedingt notwendig. Mit diesem Zusatz gelang das Mitkochen mit der Story problemlos.

#### **6. Designentscheidungen**

Nachdem der Prototyp stand, habe ich einige Testings durchgeführt. Ich wollte schauen, wie das Design und die Logik bei den Nutzer:innen ankommt. Und es kam zu einigen Verbesserungswünschen. Die meisten Personen wünschten sich einen Pause- und Playbutton damit sie stoppen könnten und zurückspulen können. Ich wollte diese Funktion einbinden, konnte dies jedoch nicht. Adobe XD kann nicht Audio im Hintergrund pausieren und weiterlaufen lassen. Das Audio würde bei jedem Klicken auf den Button neu laden und von vorne starten. Eine Person erwähnte, dass ich das Suchfeld auf der «Home»-Seite höher machen soll und die Schriftgrösse anpassen soll. Eine Testperson empfahl mir die Kapitel «Mise en place, Jetzt wird gekocht & Ä guete» direkt unterhalb bei den Zutaten zu integrieren. Anstelle einer neuen Seite muss man weniger oft klicken.

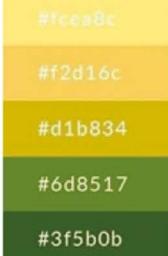
Zudem wurde die Favoritenfunktion mehrere Male erwähnt. Ich konnte nur ein Teil der Funktion in Adobe XD integrieren. Das Herz mit Farbe ausfüllen funktioniert. Das Rezept auf der Favoritenseite hinzufügen konnte ich nicht umsetzen.

#### **7. Erklärungs- / Einführungstext**

Bei allen Testings, bei denen ich keine Anleitung / Einführung / Erklärung gab, realisierten die Personen nicht auf Anhieb wie sie vorgehen mussten. Bei vielen war Nervosität und eine gewisse Unsicherheit spür- und sichtbar. Zwischendurch musste ich intervenieren und den Personen eine kurze Anweisung geben, dass die Kochschritte nur passiv erwähnt werden. Nach diesen Anweisungen war jeder Person klar wie das Konzept funktionierte. Deshalb habe ich zu Beginn des Prototypen eine kurze Beschreibung integriert. Dieser Text war unbedingt notwendig. Mit diesem Zusatz gelang das Mitkochen mit der Story problemlos.

**Design**

# MOODBOARDS



**RISOTTO**  
Mona-Sans - Überschrift

risotto  
Mona-Sans - Überschrift 2

kochen lassen  
Mona-Sans - Fliesstext

**RISOTTO**  
Unicorn Display - Überschrift

Risotto  
Inter - Fliesstext



#eb9f9e

#f4b78d

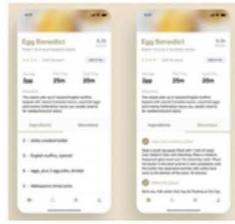
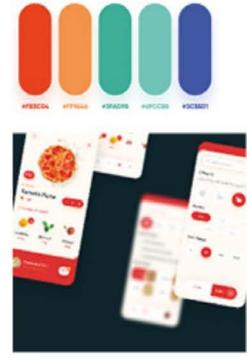
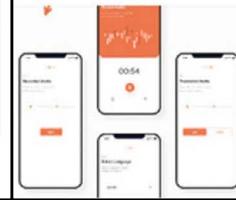
#def82

#a0f69c

#fef7ed

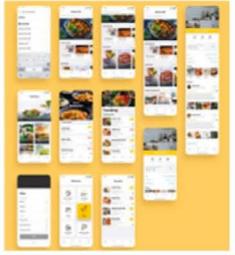
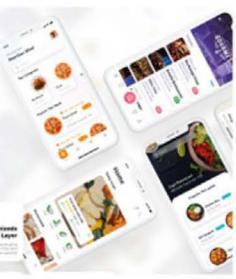


Typo: persönlich, einzigartig, bodenständig  
Farben: erfrischend, pastell



**COOK**  
Axiforma Bold - Überschrift

köcheln  
Axiforma Light - Fliesstext



#ffc22a

#73d83c

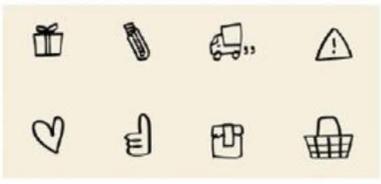
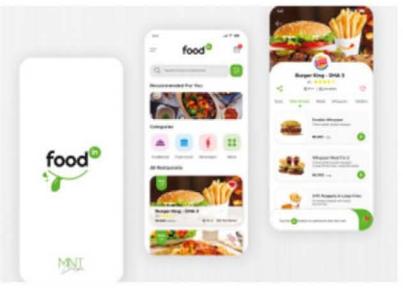
#ff724c

#41337e

#43a99e

#2a2c41

#4f3f8



**RISOTTO**  
Recoleta - Überschrift

Risotto  
Risotto - Fliesstext



#667a92

#132335

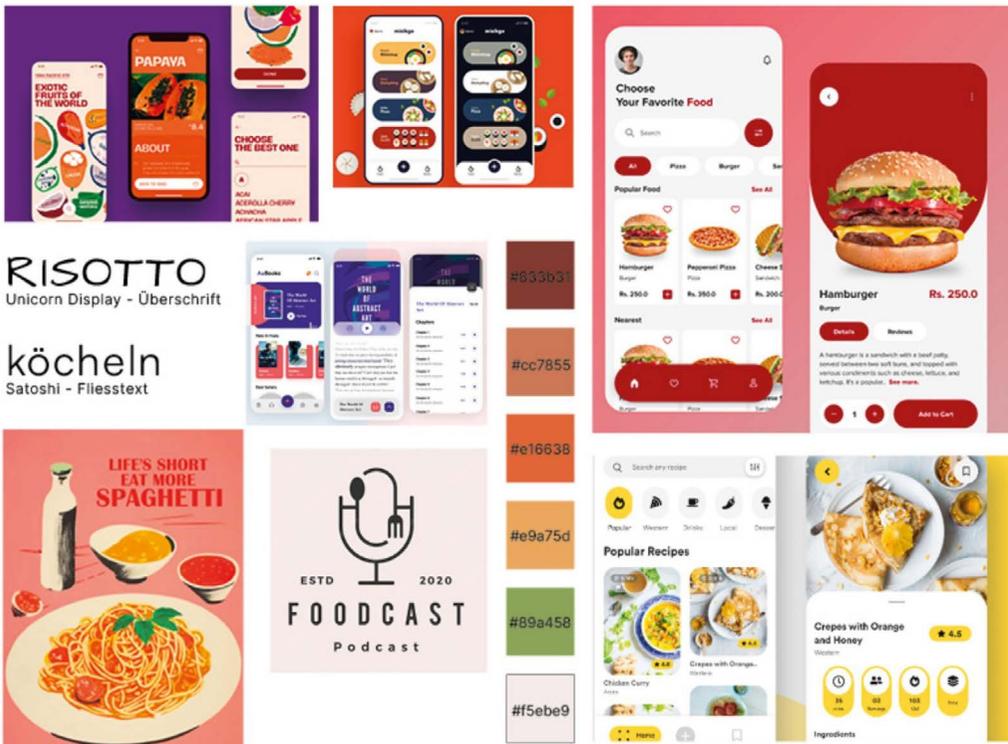
#c5d9e9

#ddf05e

#efa72f

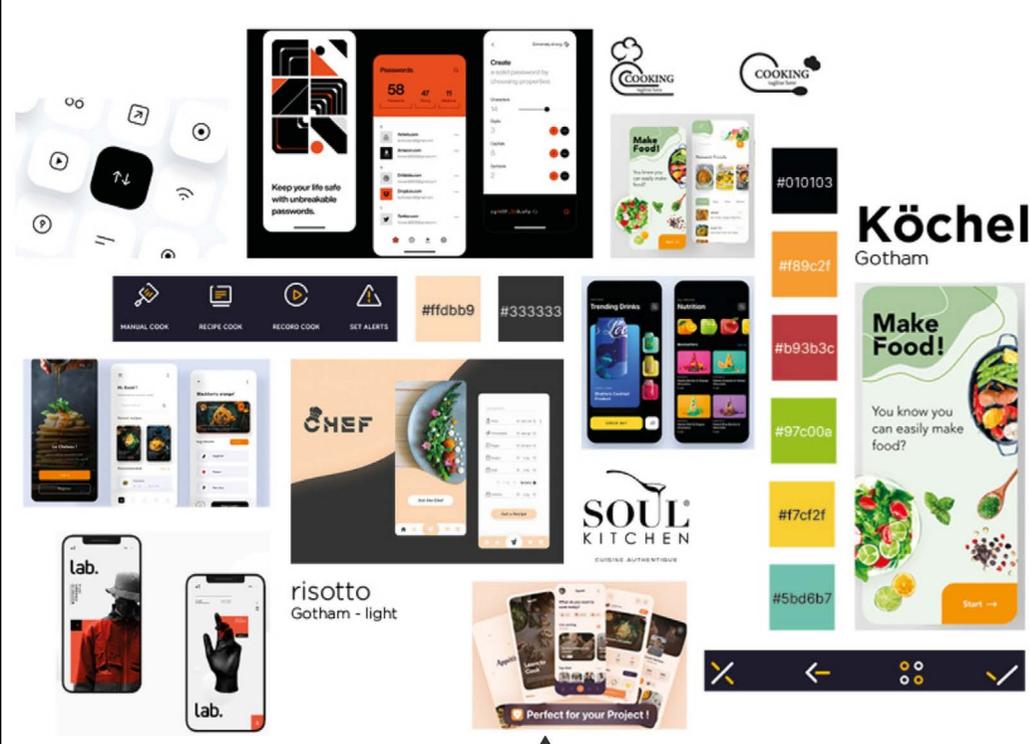
#6b9e8e





**RISOTTO**  
Unicorn Display - Überschrift

**köcheln**  
Satoshi - Filesstext



**Köcheln**  
Gotham

risotto  
Gotham - light



Sauberkeit  
Einfachheit  
Spass  
Neugier  
Geschichten  
Digitalisierung

**LOGO**

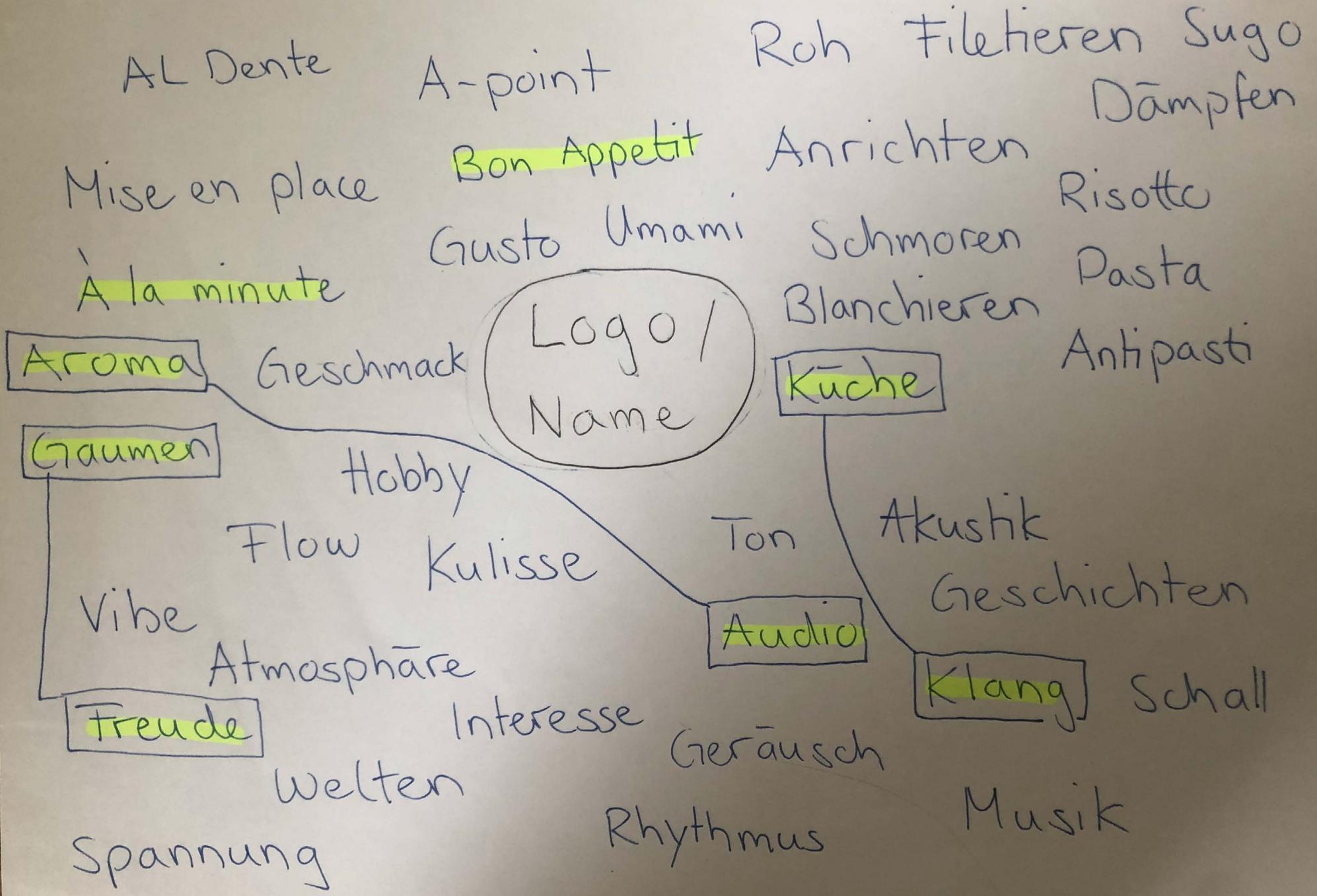
Für meinen Prototyp kreierte ich auch ein Logo. Mein Vorgang war so, dass ich erst ein Name für Logo benötigte. Ich machte ein Brainstorming. Ich schrieb alle möglichen Wörter zum Thema Essen, Kochen, Klang, Sound, Musik auf Blätter.

Mit einem Leucht-Stift strich ich die passendsten Namen an und fügte diese aneinander. So waren schlussendlich nur zwei Mögliche Namen vorhanden. Diese waren «Klangküche» und «À la minute».

Ich begann mit Skizzieren und visuelle Ideen sammeln für beide Möglichkeiten.

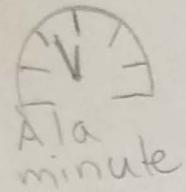
Da ich mit Audio arbeitete, wählte ich «Klangküche». Denn bei diesem Namen kommt Klang vor, was auch eine Art Audio ist.

Danach gings weiter ins Programm Adobe Illustrator um meine Skizzen zu verfeinern. Ich wollte unbedingt etwas mit Audio einbringen, dann der Buchstabe K sowie die Schrift Unicorn Display



# À la minute

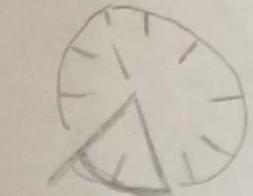
A  
La minute



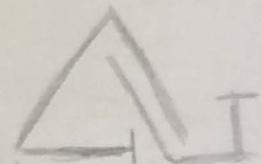
A la minute



La minute



La minute



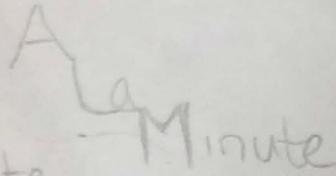
à la minute



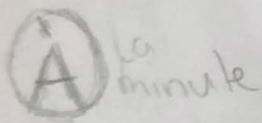
A LA MINUTE



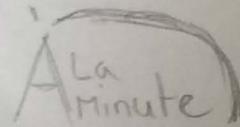
La minute



Minute



La minute

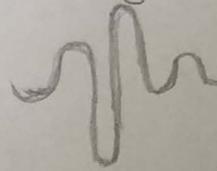


La minute

# Klangküche



Klangküche



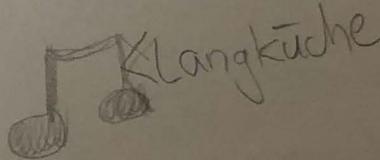
Klangküche



Klangküche



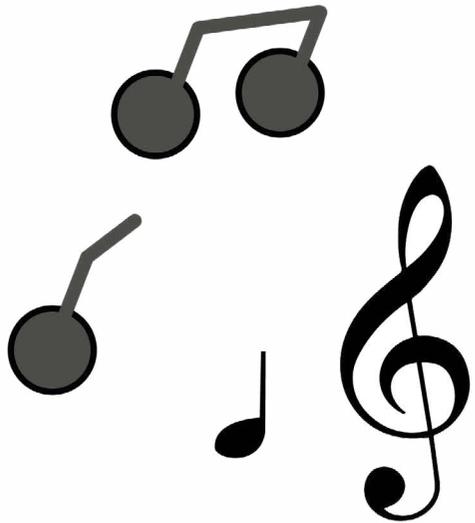
Klangküche



Klangküche

Klangküche

Klangküche



**KLANGKÜCHE**



**E** Aziga Regular



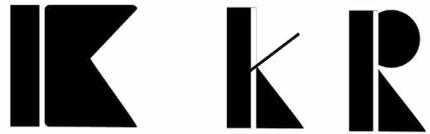
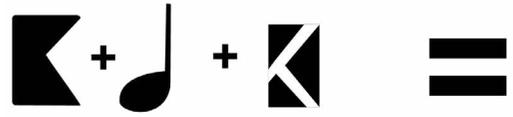
**J** French Stencil Moderne JNL



**A** Quiche Stencil Black



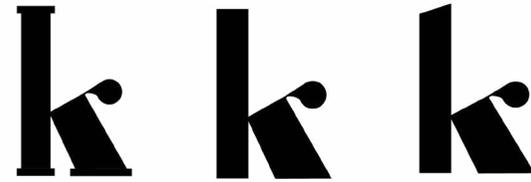
# Ideen

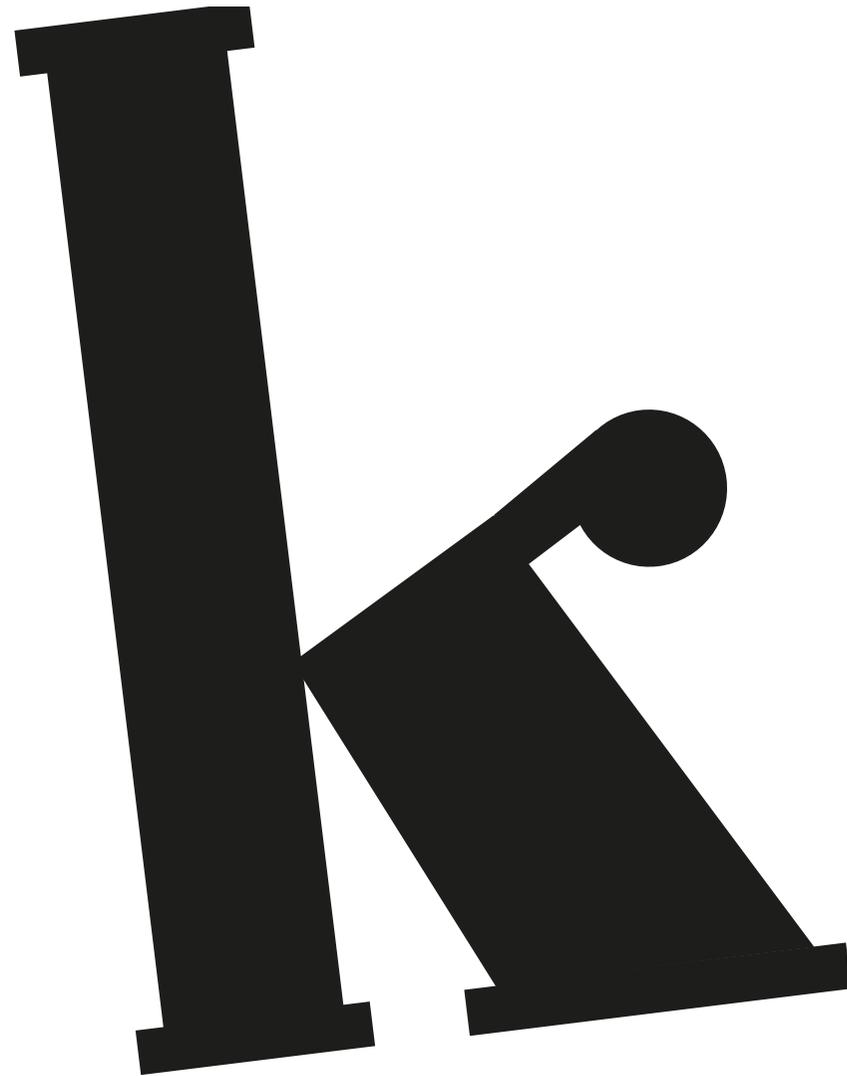


# Obejkte zusammengefügt:



# Finale Versionen





**KLANGKÜCHE**

# TYPOGRAFIE

Bei der Typografie habe ich auf zwei verschiedene Schriftarten gesetzt. Die eine Schrift ist die «Unicorn Display», welche bei den grossen Überschriften verwendet wurde. Die Schriftgrösse ist im Adobe XD 40 und zusätzlich habe ich ihr eine Laufweite von 20 gegeben. Dadurch wirkt die Schrift wie eine Überschrift und mit der gegebenen Laufweite ist sie besser lesbar.

Für den Fliesstext und kleinere Überschriften sowie für den Fliesstext wählte ich eine Sans-Serif-Schrift, nämlich die «Plus Jakarta Sans».

Zudem habe ich mich bei der Sans-Serif-Schrift für maximal drei Schriftschnitte entschieden. Diese sind Bold, Medium und Regular.

Bei den Schriftgrössen der «Plus Jakarta Sans» habe ich mich für die Grösse 12, 14 und 18 entschieden. Die 18 für grössere Überschriften, die 14 für kleinere Paragraphen und die 12 für den Fliesstext.

# Unicorn Display

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

## Plus Jakarta Sans (Regular, Medium & **Bold**)

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z

a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z

# FARBEN

Bei meinem Projekt wusste ich schnell, dass ich ein helles Design erstellen werde. Aus diesem Grund war schnell klar, dass der Hintergrund respektive die Hauptfarbe weiss ist. Somit waren die Farben der Typografie auch klar. Da nie mit einem reinen Schwarz arbeitet, sondern mit einem dunklen Akzent ist die Farbe der Überschrift #2e2e2e.

Für kleinere Texte und Labels wurden die Farben #4e4e4e und #6e6e6e.

Bei der Akzentfarbe habe ich mich schwer getan. Da mein Hauptgericht Cinque Pi ist, wollte ich erst mit einer «Lachsfarbe» arbeiten. Dies harmonierte jedoch nicht wirklich, weshalb ich weiterhin auf der Suche nach einer Farbe war. Als ich mich für das Thema «Pasta» entschieden habe, wählte ich einen Gelbton #F4C65E.



# BILDER

Für die Menüs in der Detail-Ansicht habe ich freigestellte Bilder verwendet, welche von der Vogel-Perspektive fotografiert wurden. Die Bilder sind freigestellt, damit alle Bilder den selben Hintergrund, nämlich den Gelbton haben. Dies soll den Fokus auf das Menü lenken und einheitlich wirken.

Bei den Kategorien der Pasta (Ravioli, Fusili, Penne etc.) habe ich Nahaufnahmen der ungekochten Pasta gewählt. Diese stellen die Formen der Teigwaren dar. Dies da nicht jede Person weiss was beispielsweise Tagliatelle sind.

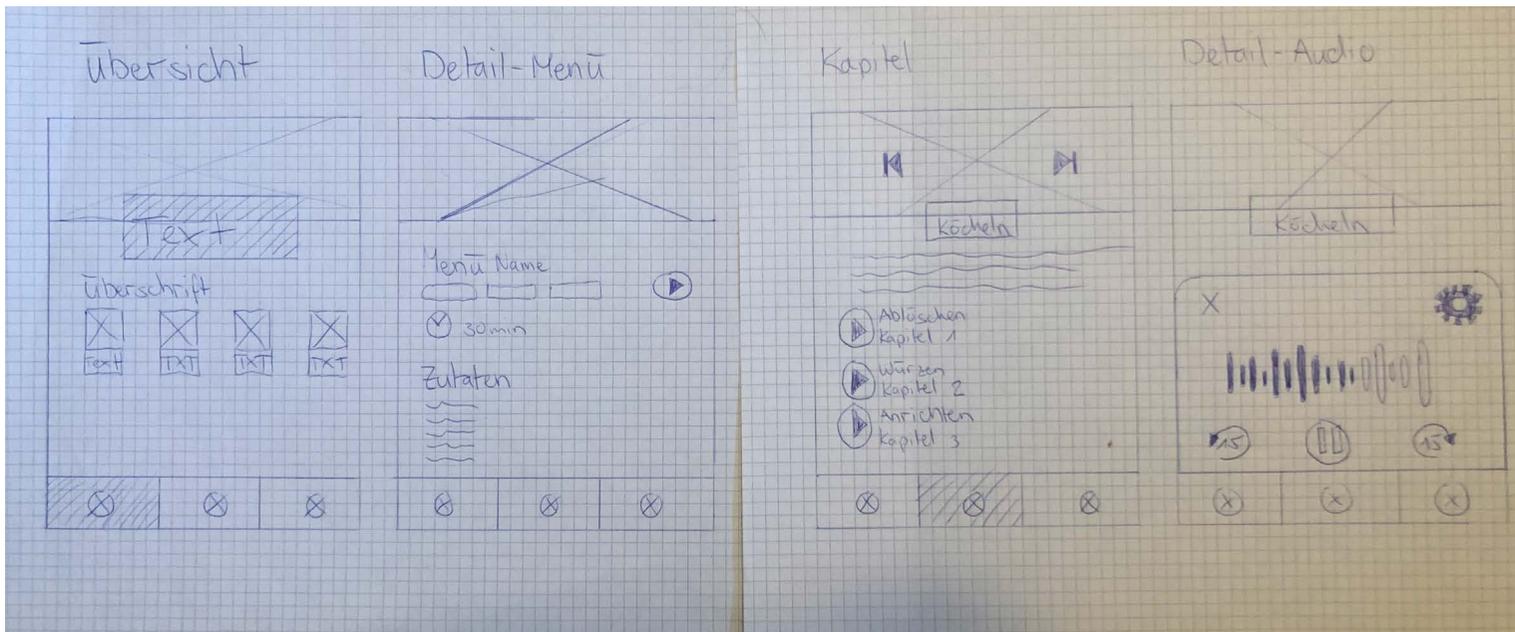
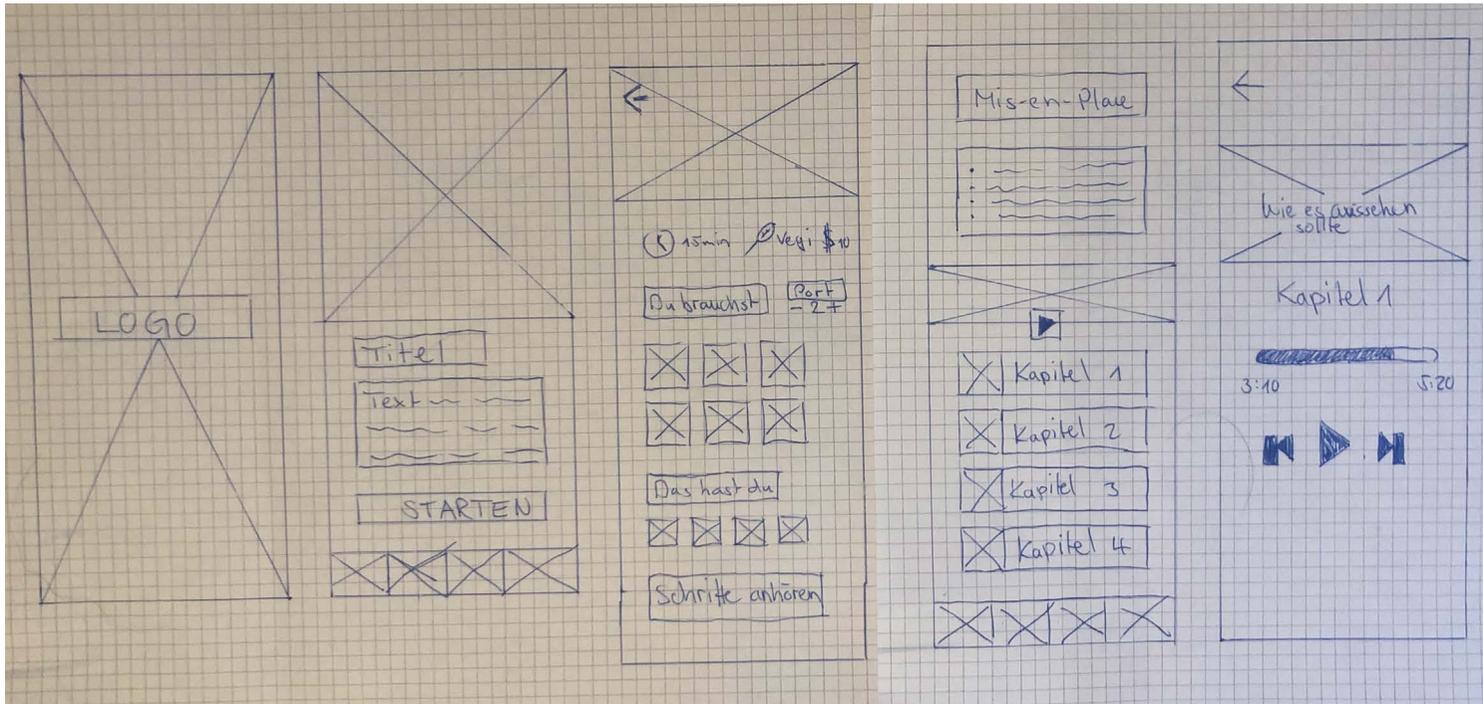
Für die benötigten Lebensmittel habe ich ein Foto gewählt, welches die Verpackung visuell darstellt, damit die Personen im Internet nachschauen können, wo sie die Zutat herbekommen.





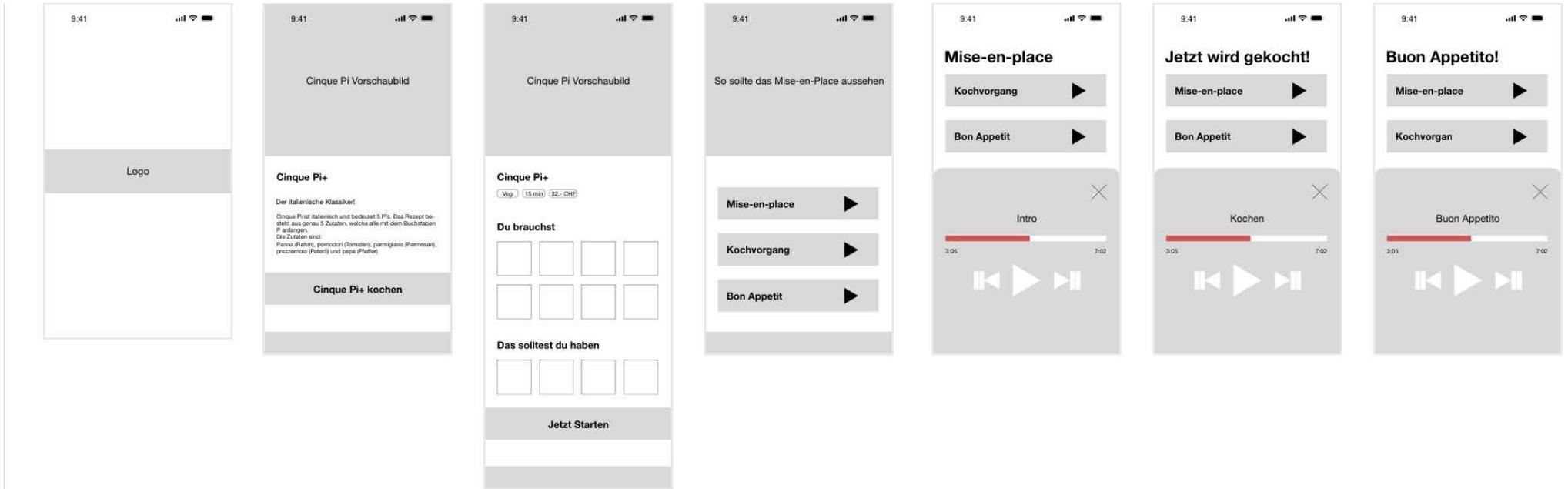
**Prototyp**

# WIREFRAMES

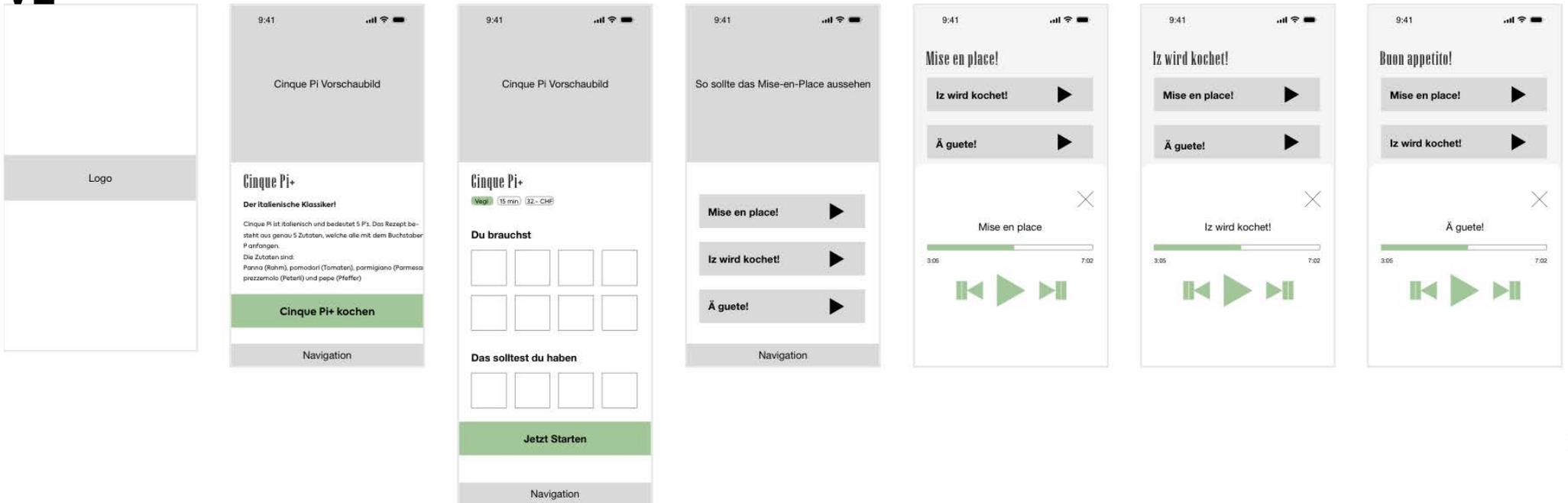


# SCREENDESIGNS

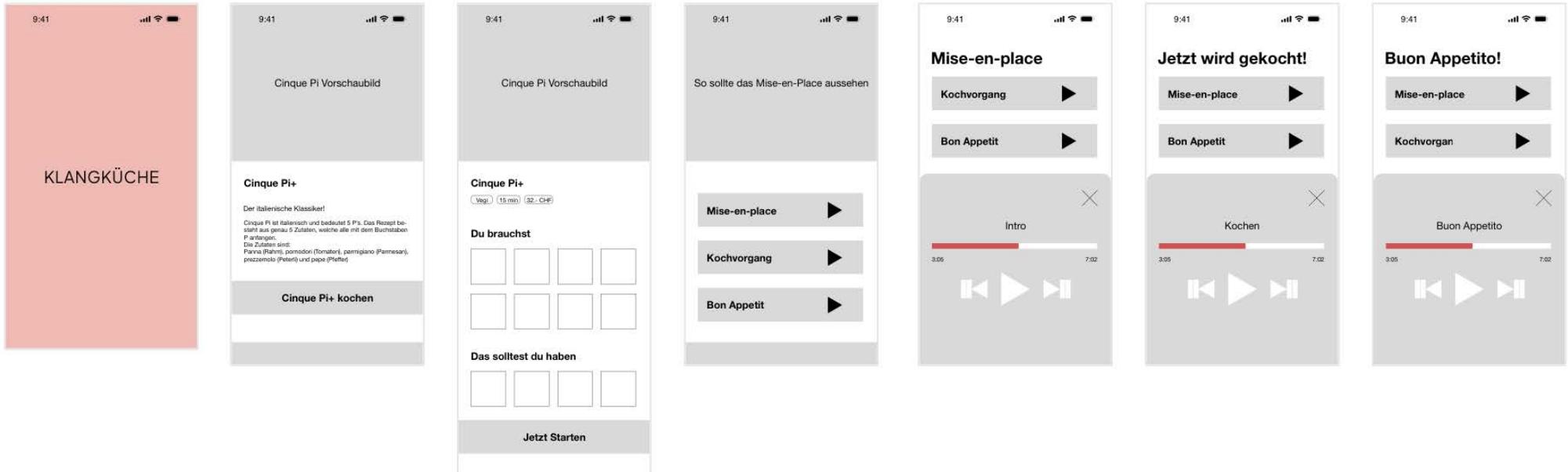
# V1



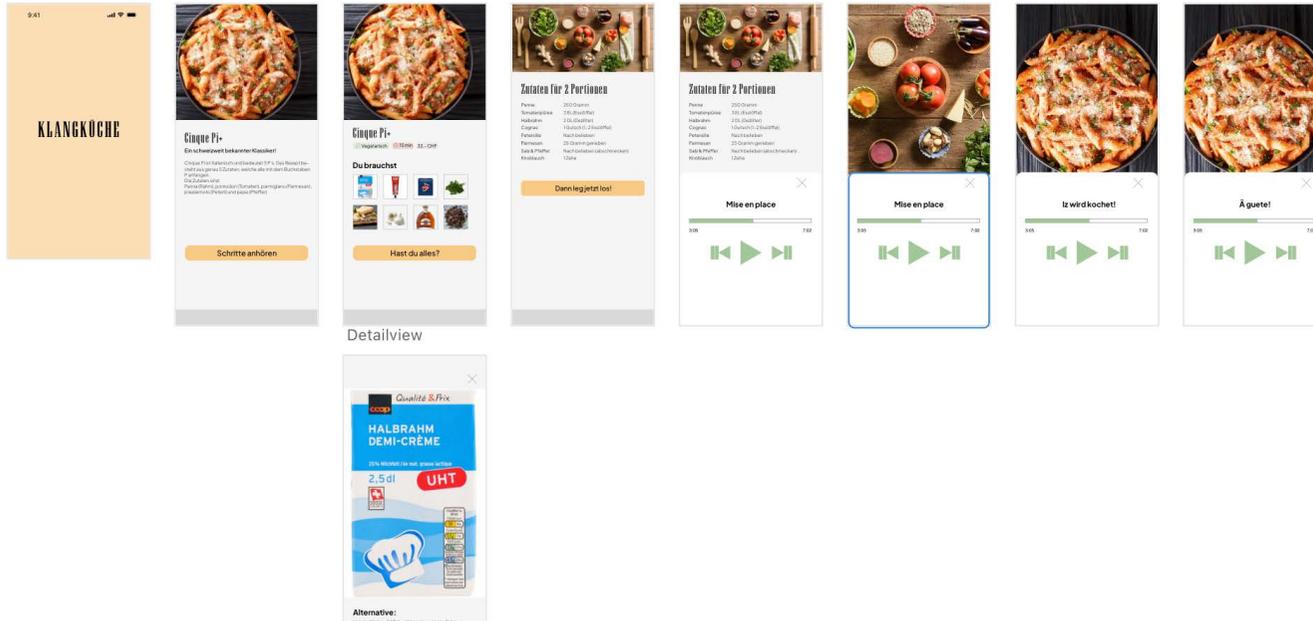
# V2



# V3



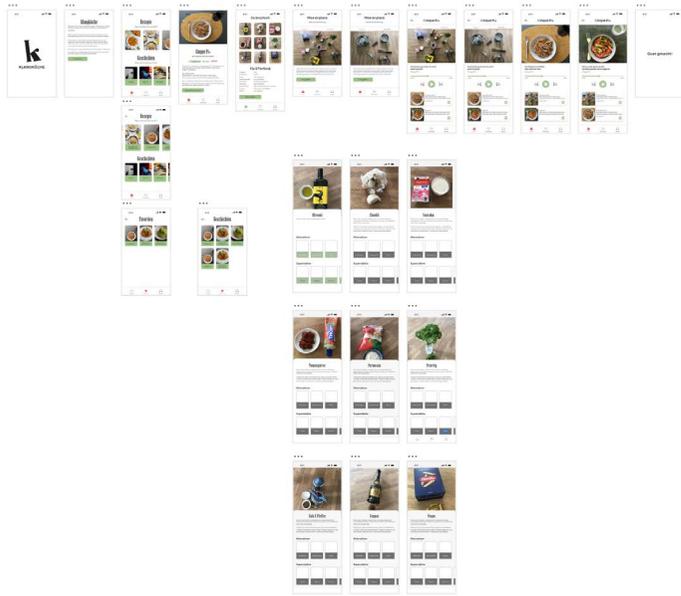
# V4



Detailview

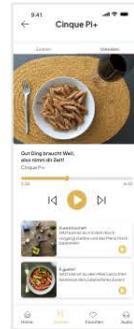
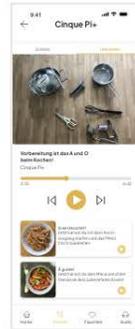
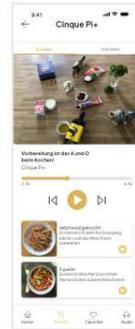


# V7

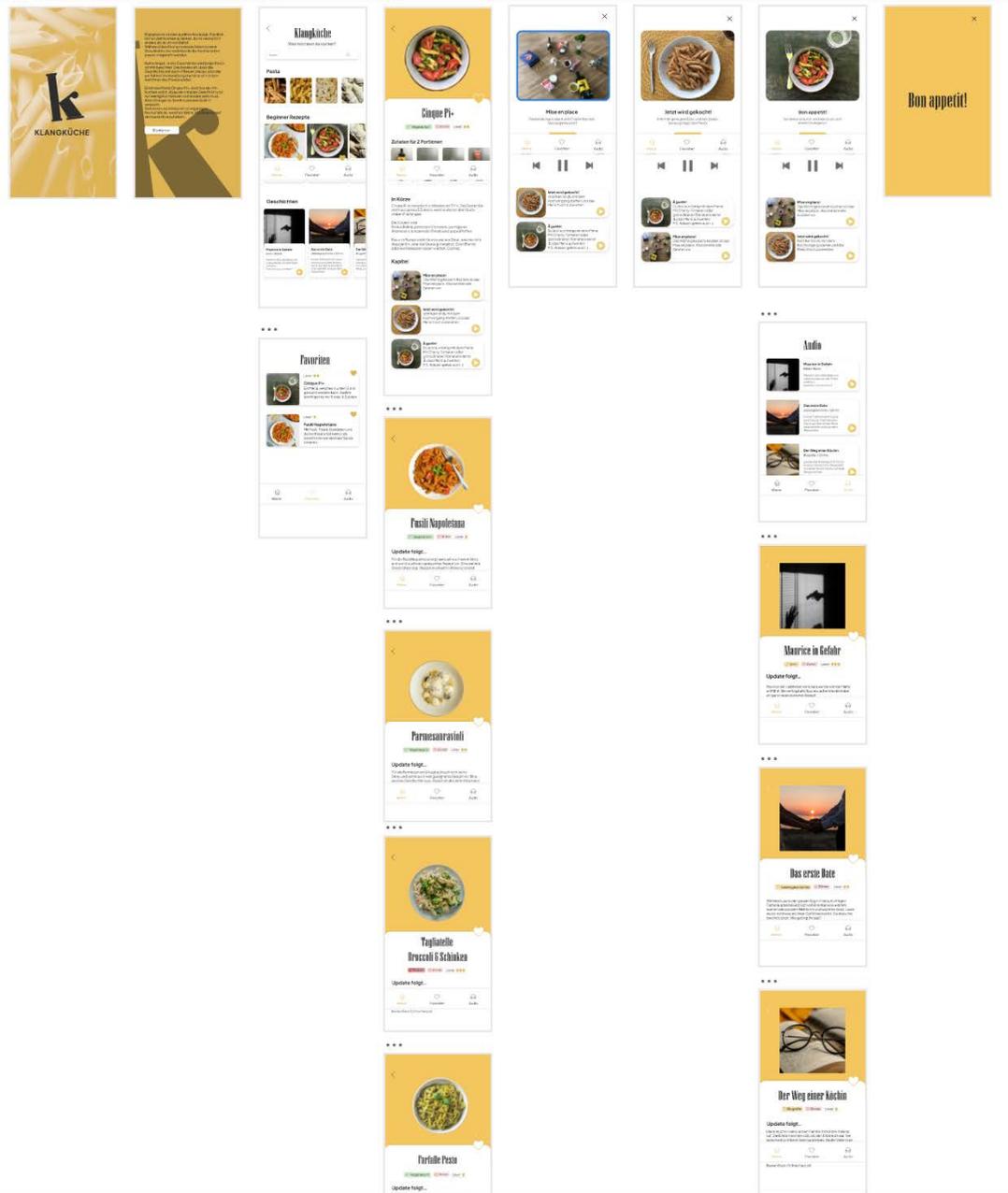


# V8

Titelseite –... Erklärung ... Startseite Cinque Pi ... Zutaten Miseenpla... Miseenpla... Miseenpla... Miseenpla... Iz wird koc... agrichtet done



# Finaler Entwurf



**Copyright**

**Penne Kategorie**

<https://unsplash.com/de/fotos/rohe-nudeln-ycnyotoyk8o>

**Fusili Napoletana**

<https://unsplash.com/de/fotos/pasta-mit-sauce-auf-weissem-keramikteller-Oy6eMd8vevA>

**Fusili Kategorie**

<https://unsplash.com/de/fotos/gelbe-blutenblatter-in-nahaufnahmen-m5Ft3bsalhQ>

**Farfalle Pesto**

Adobe Stock - DATEI NR.: 261492431

**Farfalle Kategorie**

<https://unsplash.com/de/fotos/weisse-blutenblatter-in-nahaufnahmen-ffNKqXzZ5Ko>

**Parmesanravioli**

<https://unsplash.com/de/fotos/weisse-keramikplatte-auf-weissem-tisch-mOI-3Ub14AE>

**Ravioli Kategorie**

<https://unsplash.com/de/fotos/haufen-nudeln-lZzch3494jg>

**Tagliatelle mit Brokkoli & Schinken**

<https://unsplash.com/de/fotos/weisser-keramikteller-mit-nudelform-gRtIRzDNZQI>

**Tagliatelle Kategorie**

<https://unsplash.com/de/fotos/gekochte-nudeln-fzXVmlUsEbM>

**Krimi**

<https://unsplash.com/de/fotos/silhouette-der-person-am-fenster-PEJHULxUHZs>

**Liebesgeschichte**

[https://unsplash.com/de/fotos/mann-und-frau-halten-sich-an-den-handen-HV7\\_uXLFbXs](https://unsplash.com/de/fotos/mann-und-frau-halten-sich-an-den-handen-HV7_uXLFbXs)

**Biografie**

<https://unsplash.com/de/fotos/schwarz-gerahmte-brille-auf-buchseite-FgEngMJ0ocY>

**Musik**

<https://www.youtube.com/watch?v=se5LvWxh4hl&t=248s>