

Pavlova, eine Meringue-Torte mit Früchten, ist ein Lieblingsdessert von Lidia Gerster-Morales.



Was sind denn typische Gerichte?

Wir essen viel Fleisch, vor allem Rind und Lamm. An Sonntagen findet man kaum eine Familie, die kein Barbecue macht. Dazu gibt es verschiedene Salate und Bier. Typisch ist der Lamnbraten mit gebackenem Gemüse. Ein besonderes Vergnügen in Sydney sind die Sonntage an der Bronte Beach. Die halbe Stadt strömt dorthin, beladen mit Maten, Sonnenschirmen und riesigen Kühlboxen voller Bier, Fleisch, Gemüse und so weiter. Es gibt zehn Kochstellen. Man setzt sie mit einer Münze in Betrieb und kocht. Oft muss man lange anstehen. Man bleibt bis zum Sonnenuntergang, isst, spielt, badet, faulenz. Herrlich!

Kein Fisch auf dem Grill?

Oh doch. Fisch und Meeresfrüchte sind ebenso wichtig wie Fleisch! Wir haben einen riesigen Supermarkt, der direkt vom Hafen beliefert wird. Man kann dort

Zur Person

Lidia Gerster-Morales (31) aus Sydney ist Australierin mit argentinisch-chilenischen Wurzeln und wohnt in Rorschacherberg SG. Sie ist Innenarchitektin, Licht- und Mode-Designerin. Seit drei Jahren lebt sie in der Schweiz. Ihren Mann Benjamin, einen Thurgauer, lernte sie auf dessen Weltreise in Sydney kennen. Zusammen verwirklichten sie mit dem Design-Kultur-Café CUPHUB in einer ehemaligen Industriehalle in Arbon TG einen Traum. In ihrem Atelier kreiert Lidia Gerster-Morales für ihr Label «oldbag» Design-Kleider, Handtaschen und andere Accessoires.

www.oldbag.ch
www.cuphub.ch



Lidia Gerster-Morales hat ihre Küche am liebsten für sich allein, sie wirkt gern ungestört in ihrem Reich.

Nähen oder ein neues Design entwerfen. Schon als Kind wollte ich Künstlerin werden. Heute ist die Kunst meine Erwerbstätigkeit und Kochen mein liebstes Hobby.

Was sind Ihre Spezialitäten?

Ich habe kein Standardmenü, ausser Lambraten und Pavlova. Ich lasse mich gern von Rezepten anregen und wandle sie ab, bis sie mir schmecken. So kommt immer etwas Eigenes heraus. Ich mag asiatische Geschmacksrichtungen. Für Gäste mache ich gern Fingerfood. Das sind gediegene Häppchen, Canapés, Gemüse mit Dips, Sushi und so weiter. Solche Cocktail-Partys sind in Australien sehr beliebt.

Was kochen Sie im Alltag?

Wir arbeiten bis spät nachts und stehen spät auf. Meistens koche ich etwas vor zum Mitnehmen, damit wir uns trotzdem gesund ernähren. Reis mit Gemüse, Pasta, Schnitzel, immer Salat. Röstli und Hackbraten oder Pastetli mögen wir auch sehr gern. Zum Frühstück esse ich wie in Australien Toast mit «Vegemite», einer Würze aus Hefeextrakt, oder mit Käse.

Was vermissen Sie aus Ihrer alten Heimat?

Meine Freunde und Familie. Aber ich habe auch hier gute Kontakte. Am meisten vermisse ich das australische Obst- und Gemüse-Angebot. Dort bekommen wir alles, was das Herz begehrt, sozusagen frisch vom Garten oder Baum. Aber sonst? In meiner Wohnung, im CUPHUB oder am See bin ich wunschlos glücklich.

auch essen. Unsere Austern sind die besten! Oder Muscheln, Barramundi-Fisch, Krabben, Garnelen. Wir mögen Pasta mit Meeresfrüchten oder «Fish and Chips», aber am liebsten ist uns der Fisch nur leicht gegart oder gegrillt, nicht stark gekocht und mit Saucen zugedeckt. Das gilt für alles, auch für Gemüse. Es soll knackig sein und seinen Geschmack bewahren. Unsere Küche ist easy und gesund.

ich jederzeit etwas Kreatives zubereiten kann.

Haben Sie zu Hause kochen gelernt?

Vor allem, indem ich selbst experimentierte. Einer meiner Cousins ist ein Spitzenkoch in Sydney. Er hat mich stark inspiriert. Meine Mutter wollte in der Küche keine Hilfe, sie hatte ihre Küche am liebsten für sich allein. Mir geht es gleich. Ich wirke gern ungestört in meinem Reich. Das Vergnügen fängt beim Planen und Einkaufen an und geht bis zum Dekorieren der Speisen und des Tisches.

Sie sind also auch Koch-Designerin?

Ja. Kochen liegt mir im Blut wie alles Kreative, das ich tue. Es ist wie Malen,

Sie kommen ins Schwärmen, wenn Sie vom Kochen reden ...

Essen und Kochen sind mein Leben. Das habe ich wohl von meinen Eltern geerbt. Sie waren leidenschaftliche Köche. Wir hatten oft Gäste. Auch bei mir ist der Kühlschrank immer gut gefüllt, sodass



Zu Australien

Mit seinen 7,7 Millionen Quadratkilometern ist Australien das sechstgrösste Land der Welt, hat aber nur dreimal so viel Einwohner wie die Schweiz. Die meisten Städte, in denen über 90 Prozent der Bevölkerung leben, liegen an der Südostküste. Das Landesinnere mit Wüste und Halbwüste und mit den 130 Millionen Schafen und 25 Millionen Rindern ist kaum bewohnt. Die traditionelle

Küche ist von den Briten geprägt, die sich vor 220 Jahren ansiedelten.

Afternoon Tea, English Breakfast, Lambraten mit Minzsauce, Kartoffelpüree, Pasteten sind bis heute verbreitet. In den vergangenen Jahrzehnten entwickelte sich dank der vielen nichtbritischen Einwanderer ein moderner, vielfältiger Kochstil mit viel Fleisch und Meeresfrüchten. Die Australier sind Barbecue-Welt-

meister, wobei auch einmal ein Krokodil-Steak oder eine Känguru-Wurst dabei sein darf. Zum Lunch geniessen sie Take-away-Gerichte, etwa Meat pies (Fleischpasteten) und Sausage rolls (Würstchen im Teig) mit Salaten. Die Pavlova, eine Meringue-Torte mit Früchten, ist das Nationaldessert. Weltberühmt sind die Weine, Chardonnay, Shiraz oder Cabernet Sauvignon; die Australier trinken gerne Bier.