

Food Styling & TV-Kochen – «jetzt» stellt Diana Krauss vor:

# Die Power-Frau, welche Federer zum Sieg und Rosin um den Verstand kochte...

Text: Jean-Pierre E. Reinle  
Fotos: Daniel Preprotnik

**A**m 9. April 2016 brachte Food-Stylistin und TV-Köchin **Diana Krauss** zusammen mit **Romy & Dave Doll** interessierten Gästen in der Umweltarena Spreitenbach eben erst den Einklang von Ernährung, Bewegung und Geist nahe. Ausserdem war sie seit 17. März 2016 bis vor Kurzem nicht nur jeden Donnerstag um 19.55 auf Sat.1 in BEEF CLUB mitzuerleben.

Vielmehr «performed» Diana inzwischen bei Foodstyling- sowie Beauty-Food-Workshops und Pure-Food-Fitness-Events.

Des weiteren standen noch im Mai '16 ihre aktive Präsenz an den «Chef Alps» und seither jeden Monat ein



Foodstyling-Seminar, ein Fingerfood-Foodstyling-Workshop sowie die Gourmesse und weitere Seminare an.

Beim BEEF CLUB auf Sat.1 handelte es sich um eine urbane Kochshow, wie man sie so in der Schweiz noch nie gesehen hatte. Dabei stiegen jeweils zwei talentierte und ambitionierte Jungköche in den Ring und traten gegeneinander an. Mit drei (3) unbekanntem Zutaten mussten diese unter Zeitdruck ein originelles und kreatives Menu zubereiten. Und damit die hochkarätige Jury um Starkoch **Jacky Donatz**, Chefredaktor **Andrin Willi** (Marmite) und unsere Protagonistin überzeugen. Im Fokus standen Qualitäts-Produkte aus der Schweiz, fundiertes Fachwissen und innovative Kreationen.



## Interview mit Diana Krauss

**«jetzt»:** Nunmehr seit 2013 bist Du im erlauchten Kreis der bekannten TV-Köche Frank Rosin, Tim Mälzer und Konsorten immer wieder im Fernsehen präsent. Jüngstes Beispiel war der seit 17. März 2016 bis neulich jeden Donnerstag um 19.55 Uhr auf Sat.1 ausgestrahlte BEEF CLUB...

**Diana Krauss:** Richtig, und darin war ich ja Mitglied der Dreier-Jury.

**«jetzt»:** Gelangt bei Dir – etwa bei Desserts – auch dezent die Molekular-Küche zur Anwendung?

**D.K.:** Stickstoff als Show, ja. Ansonsten wende ich aber hauptsächlich die längst bekannte Sous-Vide-Methode an. Des Weiteren süsse ich übrigens ausnahmslos nur mit schmackhaftem Birken-Zucker.

**«jetzt»:** Du hast ein professionelles Auge für Ästhetik auf dem Teller entwickelt. Was kommt bei den Gästen heutzutage an?

**D. K.:** Die Gäste wollen einfach angerichtet authentisches Essen ohne Schnickschnack sehen. Das kann beispielsweise ein Fisch sein,

bei dem man noch die Gräten, die verschüttete Sauce oder im Bild verstreute Brotkrümel sieht. Solche Szenen erzählen eine Geschichte und wecken beim Betrachter Emotionen. Denn er erinnert sich dabei an wunderschöne Essensmomente und kann sich mit der Szenerie identifizieren. Auch weist der Trend klar in Richtung nachhaltige, gesunde Zubereitung, nur noch marginale Verarbeitung der mehr und mehr auch veganen Rohprodukte.

**«jetzt»:** A propos Vegan: verzaubertest Du per Ende Mai 2015 anlässlich der ersten VEGANA in der Sihlcity Zürichs die geladenen Gäste mit einem filigranen Apéro und einer Stickstoff-Show-Komponente der Meisterklasse...

**D. K.:** Ja, aber da nun seit Wochen der BEEF CLUB über die Bühne ging, werde ich wohl kaum mehr zur nächsten VEGANA eingeladen... (lacht ansteckend).

**«jetzt»:** Hast Du selbst zur Veganerin mutiert?

**D. K.:** Ueberhaupt nicht. Aber ich habe inzwischen ja auch noch die Lizenz zur Ernährungsberaterin erzielt; und dabei erkannt, dass ich mich damit unvoreingenommen auseinandersetzen will. Denn auch die vegane Küche kann eine Bereicherung der herkömmlichen sein.

**«jetzt»:** Was ist unter dem Motto «food-couture – wear, don't waste» Deiner ersten, anlässlich der Food '16 vom 8. – 18. September im Platzhirsch Zürichs stattfindenden Vernissage zu verstehen?

**D. K.:** Nicht nur in diesem Rahmen ist es mir ein Anliegen, die öffentliche Aufmerksamkeit auf die schon länger grassierende Lebensmittelverschwendung zu lenken! Es ist mir ein Herzensprojekt, welches ich mit einem tollen Team und lokalen Erzeugern endlich umsetzen kann. Es wird hierzu auch eine Spendenaktion geben.

**«jetzt»:** Diana; wir danken für das aufschlussreiche und sympathische Gespräch und bleiben gerne mit Dir und Deinen spannenden Projekten auf Tuchfühlung!



Die Jury beim BEEF CLUB: Starkoch Jacky Donatz, Diana Krauss und Chefredaktor Andrin Willi, v. l.

**Diana Krauss – Foodcouture –**  
8048 Zürich – [info@dianakrauss.com](mailto:info@dianakrauss.com)  
+41 764 176 593 – Entwicklungsküche an der Bahnhofstrasse 90 in 8197 Rafz (Diana K. sucht aktuell einen Koch und ein Fotostudio im Grossraum Zürichs: Bitte melden!)