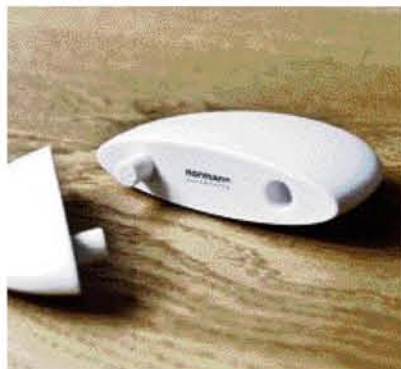




**STILLEBEN:** Lammgigot und die Zutaten, wie gemalt.  
**STILSICHER:** Die Marinade wird eine Stunde bevor das Lammgigot in den Ofen kommt, aufgetragen.  
**STILISTISCH:** Der Hausherr als Spiegelbild in der eigene Küche.  
**STILVOLL:** Den Salz- und Pfefferstreuer hat Charles O. Job für die Firma Normann entworfen. Er setzt sich aus zwei ineinander steckbare Elemente zusammen.



### Nachgefragt bei Charles O. Job

- Was haben Sie immer auf Vorrat? Milch, Reis, Kaffee, Rotwein und Brot.
- Wie oft kochen Sie pro Woche? Beinahe jeden Tag, abends für die ganze Familie.
- Kochen ist für Sie ... immer eine Freude. Beim Kochen kommen mir die tollsten Ideen.
- Was würden Sie nie im Leben essen? Schwierige Frage! Ich habe Probleme Pferdefleisch zu essen. Und Hund würde ich nicht anrühren.
- Mit wem würden Sie gern mal essen gehen? Mit meiner Mutter. Sie ist vor einigen Jahren verstorben und wir sind in Zürich nie zusammen essen gegangen.

**M**ann, der Mann kann lachen. Wie eine Welle bebt es aus dem Körper und donnert mitreissend in den Raum. Der Raum, die Küche, die ist in Zürich, im Kreis 6 und der Mann, das ist Charles O. Job. Professor für Designtheorie in Bern. «Eigentlich bin ich Architekt», klärt er Janine Neiningen auf. Die «Saisonküche»-Köchin wuchtet den mehr als zwei Kilo schwere Lammgigot auf den Küchentisch. «Na super – das ist ja eine echte Aufgabe.» Charles O. Job lacht. Und wieder steckt er Janine Neiningen an.

Der gebürtige Nigerianer hat mit Umweg über ein schottisches Internat, der englischen Elite-Uni

Oxford und den ersten Jobs in London und Paris in die Schweiz gefunden. Hier gibt er jetzt den gut gelaunten Kosmopoliten. «Und wie ist das so? Out of Africa», fragt «Saisonküche»-Köchin Janine Neiningen. «Wie soll es schon sein – kälter, wie könnte es anders sein», sagt er und lacht.

Nicht das Wetter sei die Frage, erklärt Janine Neiningen während sie dem Lammgigot mit der Marinade zu Leibe rückt. «Fühlst du dich wohl in der Schweiz?» Da wird der charmante Professor nachdenklich. «Meine Heimat ist es nicht, das ist und bleibt Nigeria, aber ich bin hier sehr gerne.»

Auch der Liebe wegen. Seine Schweizer Ehefrau und die beiden Töchter sorgen dafür, dass kein Heimweh aufkommt. Und natürlich der Job von Herrn Job. Sein Karrierestart hier war nicht von schlechten Eltern: bei Stararchitekt Santiago Calatrava sass er im Büro. «Er hat der Schweiz viel zu verdanken. Durch den spektakulären Entwurf des Bahnhof Stadelhofen und des Luzerner Bahnhofs ist er das erste Mal weltweit wahrgenommen worden», weiss Experte Job.

### Kein Mann fürs Coole: Mr. Job mag es sinnlich

Jetzt schippelt er mit Hingabe Selverie. «Wie ein Profi», staunt Köchin Neiningen. Und die muss es ja wissen. «Ich stehe jeden Abend in der Küche und bereite das Essen zu. Die Kinder machen dann den Abwasch – das ist der Deal», sagt Job. Und um sechs wird gegessen. Alle zusammen quatschen, lachen und lassen den Tag →

### Kochen mit der «Saisonküche»



Selten so gelacht: Charles O. Job und «Saisonküche»-Köchin Janine Neiningen haben einen Heidenspass beim Marinieren des opulenten Lammgigot.

# Ein Job zwischen Design und Gigot

Wenn ein nigerianischer Designer mit Lehrstuhl in Bern zum Kochlöffel greift, dann kann es deftig werden. Wie Charles O. Job sich in der Schweiz fühlt und was er von TV-Koch Jamie Oliver und Stararchitekt Calatrava hält, erzählt der Wahlzürcher beim Zubereiten von Lammgigot.

➔ Revue passieren. Eine fröhliche Idylle. «Wenn Gäste kommen, gibt es afrikanisches», erzählt Charles – mittlerweile sind alle längst per du. «Ansonsten habe ich zehn Standardgerichte. Und tonnenweise Kochbücher von Jamie Oliver. Der junge, wilde Starkoch der Briten macht es einem leicht», findet Charles.

Schwerer lag ihm der Architekturgrossmeister Calatrava auf dem Magen: «Zu technisch», urteilt Professor Charles streng. Er mag es sinnlicher. Janine Neinger ertappt sich dabei, dass sie seit Minuten den vom Hausherrn entworfenen Salz- und Pfefferstreuer zärtlich streichelt. Der rüstet derweil Lauch und Karotten, spickt eine Zwiebel mit Nelken und Lorbeer.

## Das Designer Zuhause - eine Welt zum Wohlfühlen

Das weisse Oval, das wie ein Ufo aussieht, lässt sich wie ein Steckspiel auseinander ziehen und offenbart erst dann seine Funktion. Über 25 Produkte, vom Bücherregal bis zur Lampe, hat Charles bis dato entworfen – neben seiner Lehrtätigkeit.

Während der Lammgigot im Ofen dem perfekten rosa entgegenbrutzelt erzählt der Hausherr von nigerianischen Essgewohnheiten: «Viel Fleisch. Alle kommen, schnappen sich was zu essen, setzen sich irgendwo hin und in wenigen Minuten ist alles vorbei.» Warum? «Man isst nur, damit man lange tanzen kann.» Ja, ja – Afrikaner können gut tanzen ... stille Tage im Klischee ... Charles lacht: «Von wegen! Das stimmt! Europäer zappeln nur komisch», frozzelt er. Autsch.

Beim Essen wird über den Kulturunterschied diskutiert. Und nebenbei erzählt Herr Professor, dass er vom Salone di Mobile, Mailand, der wichtigsten Möbelmesse überhaupt, eingeladen wurde, Afrika designerisch umzusetzen. Neben ihm sind nur vier weitere Designer dabei, je einen Kontinent als Installation zu gestalten. Noch ein Job für Mr. Job.

Text Andreas Tölke  
Bilder Daniel Winkler  
www.charlesjob.com

## Lammgigot mit Gemüse

Zubereitung zirka  
30 Minuten + zirka  
1¼ Stunde schmoren  
Pro Person zirka 65 g  
Eiweiss, 38 g Fett, 24 g  
Kohlenhydrate,  
3050 kJ/730 kcal



### ZUTATEN FÜR SECHS PERSONEN

¼ Bund Thymian  
¼ Bund Rosmarin  
½ Bund Oregano  
3 Knoblauchzehen  
3 EL grobkörniger Senf  
1 Lammgigot mit Bein à  
zirka 2,3 kg  
300 g Karotten  
300 g Stangensellerie  
3 rote Zwiebeln  
600 g Frühkartoffeln  
3 EL Sonnenblumenöl  
Salz, Pfeffer  
3 dl Rotwein, z. B. Merlot  
2 dl Kalbsfond

### ZUBEREITUNG

**1** Kräuter hacken. Knoblauch dazupressen. Senf beigegeben und mischen. Lammgigot damit bestreichen und mindestens 1 Stunde marinieren.

**2** Backofen auf 180° Grad vorheizen. Karotten längs vierteln, Stangensellerie längs halbieren. Mit den Kartoffeln in mundgerechte Stücke schneiden. Zwiebeln und Kartoffeln in Schnitze schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Gigot salzen und bei grosser Hitze rundum anbraten. Herausnehmen. Gemüse und Kartoffeln im Bräter andünsten. Gigot darauflegen und mit dem Rotwein ablöschen. Wein etwas einkochen lassen. Fond beigegeben. Zugedeckt im Ofen ca. 1 Stunde schmoren lassen.

**3** Weitere 15 Minuten ohne Deckel schmoren lassen, dabei das Fleisch mehrmals mit dem Bratenjus übergiessen. Bräter aus dem Ofen nehmen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Gemüse und Kartoffeln warm stellen. Bratenjus durch ein Sieb giessen und um die Hälfte einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gigot tranchieren und mit Gemüse, Kartoffeln und Bratenjus servieren.

### Tipps

Wer lieber eine Sauce möchte, kann den Bratenjus mitsamt Gemüse durch ein Sieb giessen, ausdrücken und mit wenig Crème fraîche verfeinern. Dazu passen Frühkartoffeln.



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder unter  
[www.saison.ch](http://www.saison.ch) als Jahresabonnement,  
12 Ausgaben für nur Fr. 39.-