

Driven by Dreams: Sabrina Cipolla

14/04/2021 Bei dem Nachnamen Cipolla (ital. "Zwiebel") liegt die Assoziation mit der Welt der Kulinarik nicht fern. Bei Sabrina Cipolla ist der Name tatsächlich Programm – und das auf höchstem Niveau: Die Schweizer Foodstylistin und Privatkochin lernte ihr Handwerk zunächst von der französischen Creme de la Creme an der renommierten Kulinarikschule „Le Cordon Bleu“ in Paris. Dann machte sie einen Abstecher in die Sterneküche. Heute führt sie ihr eigenes Business rund um Food Art und kulinarische Erlebnisse.

Sabrina Cipolla scheint eine der Frauen zu sein, die niemals stillsteht. Mit dem Drang, sich beruflich ständig weiterzuentwickeln, hat sie immer wieder neue Ideen – und setzt diese auch um. Ihr Antrieb? Inspiriert von Farben und Formen, die sie in Kunstgalerien, Architektur und der Natur wiederfindet, verfeinert mit einem Schuss Freiheitsliebe und einer ordentlichen Prise Kreativität, kreiert sie Kunstwerke in der Küche. Ihre Leinwand: der Teller. Ihre Mission: Ein Geschmackserlebnis und dessen artistische Präsentation, das eine Geschichte erzählt.

Tell me more, tell me more... wir treffen die Food-Künstlerin zum Interview in Zürich. Es folgt ein erfrischendes Gespräch über Karriere, Kreativität und Kochkunst!

Du bist Foodstylistin und Privatkochin – das klingt etwas unkonventionell im Vergleich zum klassischen Restaurant-Chef. Wusstest du schon immer, dass du diesen Karriereweg einschlagen möchtest?

Sabrina Cipolla: Definitiv! Seit ich mich erinnern kann, ist Kochen mein Traumjob. Ich gehe darin extrem auf. Es ist mein Beruf, aber auch meine Leidenschaft.

Wie kam es dazu, dass du nach der Kulinarikschule und der Sterneküche dann dein eigenes Business gestartet hast?

Sabrina Cipolla: Damit habe ich eigentlich direkt nach Paris gestartet – ich war von der Stimmung dort in der Culinary School, umgeben von einzigartig kreativen Restaurants, einfach total fasziniert und wollte davon inspiriert meine eigene Welt schaffen. Ich bin ein sehr freiheitsliebender Mensch und habe daher schon früh mit dem Gedanken der Selbstständigkeit gespielt. Mir ist es sehr wichtig, meine eigene Handschrift auf den Teller zu bringen, meine eigenen Gerichte zu kreieren, mein eigenes Ding durchzuziehen. Für mich bedeutete das aber nicht ein eigenes Restaurant zu führen, sondern mein eigenes Businessrezept zu kreieren.

Du bist eine Künstlerin in der Küche – worin findest du Inspiration?

Sabrina Cipolla: Die Quelle für meine Kreativität in der Küche ist das tägliche Leben. Ich liebe es, in der Natur zu sein, im Wald spazieren zu gehen. Die Farbkombinationen der verschiedenen Jahreszeiten,

sind pure Inspiration für mich. Genauso wie Kunst selbst; Galerien und Ausstellungen, Streetart – die Farben und Formen in Kunstwerken faszinieren mich. Ich bin ein sehr visueller Mensch und genau diese Stimuli lösen in mir einen kreativen Drive aus.

Unser Stichwort: Drive! Was ist dein Antrieb, deine tägliche Motivation?

Sabrina Cipolla: Das positive Ganze. Ich starte in den Tag mit positiven Gedanken und würde mich selbst als eine von Grund auf gutgelaunte Person beschreiben. Ich bin davon überzeugt, dass man offen und heiter durch die Welt schreiten und immer versuchen soll, das Positive zu sehen. Denn dann kommt das Gute auch auf einen zu und die schönen Dinge im Leben fallen mehr auf.

Gibt es ein typisches Kuchen-Gerausch, das du liebst?

Sabrina Cipolla: Ich liebe Brot (lacht). Es ist definitiv das Geräusch der Küchenmaschine, die den frischen Brotteig knetet.

Die Küche ist ja meistens der Ort, an dem alle zusammenkommen. Ob auf einer Party oder die Familie... Du hast bestimmt so einige Kuchengeschichten auf Lager, aber gibt es vielleicht eine, an die du dich immer wieder erinnerst?

Sabrina Cipolla: Aus meiner Kindheit sind viele Erinnerungen mit meiner Nonna in Italien verbunden, als sie schon in den frühen Morgenstunden mit frischen Kräutern und Gemüse vom Markt in der Küche stand. Das Leben fand fast ausschliesslich in der Küche statt. Ich denke gerne an die Zeit zurück, es sind wirklich wundervolle Erinnerungen.

Der Spruch, dass jede gute Party in der Küche endet, hat schon was (lacht). Die Küche als Mittelpunkt hat sich bei mir bis heute fest verankert, so ist meine Küche als Zentrum in meinem Wohnraum nicht mehr wegzudenken.

Wann fühlst du dich am meisten du selbst?

Sabrina Cipolla: In Momenten der Freiheit. Wasser und Luft sind auf jeden Fall meine Elemente. Ich liebe Segeln. Das Meer und die Weite geben mir ein unglaubliches Freiheitsgefühl und Inspiration.

Und wie sieht es mit Autos aus?

Sabrina Cipolla: Mein 911er Cabriolet während einer Fahrt durch die Toskana! Der Duft der Pinien, hügelige Weinberge und kurvige Landstrassen, eine perfekte Kombination von Freiheit und Natur, um aufzutanken und über neue Projekte nachzudenken!

Herrlich! Lässt du dich in der Küche auch von anderen Ländern und Reisen inspirieren?

Sabrina Cipolla: Absolut, das schöne ist, als Koch hat man nie ausgelernt. Speziell auf Reisen lasse ich mich immer wieder gerne für neue Geschmackserlebnisse inspirieren. Neben der klassischen

französischen Küche, ist die indische Küche mit ihren intensiven Geschmäckern sicherlich eine, die mich wahnsinnig fasziniert hat. Wie sich dort das Leben ums Kochen dreht und die vielen, verschiedenen Kräuter, Gewürze und Aromen, die dabei verwendet werden, das finde ich einfach spannend und beeinflusst auch meine Küche.

Ein kulinarischer AHA-Moment?

Sabrina Cipolla: Säure! Speziell meine Zeit in der Sterneküche, mit Geschmackskompositionen in Perfektion, hat meinen Sinn für die Bedeutung von Säure auf Gerichte geschärft. Jedes meiner Gerichte muss für mich die passende Saurebasis enthalten.

Gibt es eine Kuchenweisheit, die man auch aufs alltägliche Leben beziehen kann?

Sabrina Cipolla: Was immer du machst, mach es mit Passion oder lass es bleiben.

Auf welche Zutaten kannst du in der Küche nicht verzichten?

Sabrina Cipolla: Es gibt nur wenige Zutaten, die wirklich unabdingbar sind. Kräuter wie Thymian und Rosmarin sind meine Lieblingszutaten. Die gehören für mich einfach immer dazu, wie das Brot am Tisch. Ich könnte ohne Brot nicht leben!

Wie kann man sich den Kreativeprozess deiner Gerichte vorstellen?

Sabrina Cipolla: Das ist tatsächlich ein relativ langer Prozess. Alles startet mit einer Idee, welches Erlebnis ich schaffen möchte, sowohl geschmacklich als auch visuell. Welche Geschichte soll mein Gericht erzählen? Es startet mit einer einzigen Zutat oder einer Kombination von Geschmäckern. Inspiriert von Farben und Formen in der Natur und in der Kunst, skizziere ich also eine Komposition. Diese Skizze überarbeite ich immer und immer wieder – der Teufel steckt im Detail. Wenn die Skizze steht, geht es dann tatsächlich erst ans Kochen.

Du schaffst also Kunstwerke mit Essen. Was ist dein Lieblingspart in der Findungsphase der Food-Komposition?

Sabrina Cipolla: Das Finale ist für mich das Aufregendste. Wenn ich ein Gericht „plate“, also wenn alle Zutaten auf dem Teller zu einem grossen Ganzen zusammenkommen. Die Präsentation auf dem Teller ist immer der erste Berührungspunkt für einen Gast mit einem Gericht. Ich genieße diesen Prozess, das perfekte Anrichten eines Gerichtes zu entwickeln bis eine geschmackliche und visuelle Harmonie entsteht.

Wie würdest du dich selbst in drei Worten beschreiben?

Sabrina Cipolla: Positiv. Kreativ. Und Leidenschaft.

Das letzte Gericht, das du gekocht hast?

Sabrina Cipolla: Ganz simple: Selbstgemachte Tortellini mit einer Haselnussfüllung an einer Weissweinsauce.

Beende den Satz: Kochen bedeutet für mich...

Sabrina Cipolla: Genuss und gemeinsames Erlebnis.

Hast du ein besonders Ziel oder Projekt für die Zukunft?

Sabrina Cipolla: Ich arbeite zurzeit an meinem ersten Buch – ein Kunstbuch mit Rezepten, das ist ein spannendes Projekt für mich im Moment. Mein Traum für die Zukunft wäre es eine Event-Küche zu haben, in der ich meine Leidenschaft für den Genuss mit anderen teilen kann.

Was ist gerade Trend in der Küche?

Sabrina Cipolla: Als Megatrend sehe ich definitiv die Nachhaltigkeit, der Trend zu lokalen und saisonalen Zutaten; aber auch die vegane Küche.

Und was würdest du machen, wenn du nicht hauptberuflich Kochen würdest?

Sabrina Cipolla: Sehr wahrscheinlich wäre ich Architektin geworden! Es ist mir wichtig, das Ergebnis meines Schaffens sehen zu können, aus einer Idee ein konkretes Ergebnis zu schaffen. Und dieses mit anderen teilen zu können.

Wenn Du eine Superpower hättest, was wäre das?

Sabrina Cipolla: Menschen die Augen zu öffnen, vor allem das Positive zu sehen und seiner Leidenschaft zu folgen.

What drives you?

Sabrina Cipolla: Genau das: Die Welt mit positiven Augen zu sehen.

MEDIA ENQUIRIES



Inga Konen

Head of Communications Porsche Schweiz AG
+41 (0) 41 / 487 914 3
inga.konen@porsche.ch

Link Collection

Link to this article

https://newsroom.porsche.com/de_CH/szene-historie/driven-by-dreams-sabrina-cipolla-24408.html

Media Package

<https://pmdb.porsche.de/newsroomzips/f8468efb-a9a8-4449-b569-9df4ac99d15b.zip>

External Links

Dr. Ing. h.c. F. Porsche Aktiengesellschaft

Porscheplatz 1
70435 Stuttgart