

Das Rezept fürs Leben

Alexandra Dietrich bereitet für uns ihr Lieblingsessen zu: Ceviche (sprich: sssewietsche), in Limettensaft eingelegter Fisch. Hier verrät sie die Anleitung dafür – und gleichzeitig ein paar Lebensweisheiten.

Aufgezeichnet von Jan van Rossem. Fotos: Robertino Nikolic für IDEAT

Alexandra Dietrich ist das öffentlichkeitswirksame Gesicht von Parkett Dietrich, einem Wuppertaler Familienunternehmen mit einer mehr als 100-jährigen Erfolgsgeschichte. Über unsere Bitte, uns ihr Lieblingsrezept zu präsentieren, musste sie nicht lange nachdenken. Gemeinsam mit ihrem Mann Frank, dessen Bruder Christoph und Schwägerin Jessica zauberte sie ein atemberaubendes (Achtung: viel Chili!) Ceviche, das peruanische Nationalgericht. Und hatte dabei noch Zeit für ein paar Gedanken über das Leben an und für sich.

DAS REZEPT FÜR ERFOLG

Immer dranbleiben, offen, empathisch für Mitarbeiter wie Kunden sein. Eine gute Ausbildung kann nicht schaden. Mut, Entscheidungen zu treffen, Visionen umzusetzen. In wilden Gewässern Ruhe bewahren. Gut aufgestellt sein mit dem besten Team. In unserem Fall: vier unterschiedliche Persönlichkeiten, die

sich mit ihren besonderen Begabungen (und Schwächen) wunderbar ergänzen. Und ein gutes Produkt!

DAS REZEPT FÜR EIN GUTES PRODUKT

Qualität von Anfang an!

DAS REZEPT FÜR EINEN GUTEN FUSSBODEN

Ein guter Fußboden ist der, der das Leben mitmacht. Und zwar nicht nur jetzt, sondern die nächsten hundert Jahre. Für mehrere Generationen, wenn man möchte. Dazu braucht es Gelassenheit in der Anwendung, aber auch ein strapazierfähiges Material wie Holz, bei dem die Patina, die entstehen wird, besonders reizvoll ist. Weil es ein Naturprodukt ist, weil es sich grandios anfühlt, weil kein Stück dem anderen gleicht und weil es obendrein noch wunderschön ist.

DAS REZEPT FÜR GUTES DESIGN

Ein Auge sieht, ein Auge fühlt... Gutes Design hört sich für mich so



DAS REZEPT FÜR... CEVICHE

Mengenangaben sind ein schwieriges Thema in meiner Küche. Es wird immer zu viel... Daher also ohne:

- Limetten (mind. 2 pro Filet)
 - festes, weißfleischiges Fischfilet (am besten Pangasius) in Würfel schneiden, salzen und erst danach (wichtig!) mit dem Saft der ausgepressten Limetten vermischen.
 - Pfeffer (frisch gemahlen)
 - Ingwer
 - Chilischoten (viel, aber trotzdem Vorsicht!)
 - Koriander
 - rote und gelbe Paprika
 - Staudensellerie
- Die Zutaten in kleine Würfel schneiden bzw. klein hacken. Zum Schluss:
- Knoblauch pressen oder hacken
 - rote Zwiebeln in Julienne schneiden

Alles gut vermischen und eine Zeit lang durchziehen lassen.



Frisch, fruchtig, aromatisch, exotisch, scharf: Ceviche ist in Limettensaft eingelegter roher Fisch mit Würfeln von Paprika und Sellerie, Chili und Koriander. Dazu Süßkartoffeln und ein kaltes Bier oder Weißwein. Mmmh!



Jeder tut, was er kann. Chefköchin Alexandra gibt Anweisungen, Gatte Frank und Schwägerin Jessica füllen den Fisch um, Schwager Christoph (alle Dietrich) eilt zu Hilfe, hält sich aber noch zurück und am Handy auf.



deutsch an, nach Kategorisieren. Das ist nicht so meins und auch nicht das, was ich wahrnehme, wenn mir ein Gegenstand, ein Ding, ein Möbel gefällt, sondern seine Schönheit. Und die Schönheit der Dinge muss ich fühlen. Am liebsten perfekt unperfekt.

DAS REZEPT FÜR GLÜCK

Liebe, nichts anderes. »Wer lieben kann, ist glücklich«, sagte Hermann Hesse. Das habe ich mir gemerkt – und es funktioniert.

DAS REZEPT FÜR DIE KUNST, DAS LEBEN ZU GENIESSEN

Den richtigen Menschen an seiner Seite haben – in meinem Fall meinen Mann. Außerdem: die guten Momente erkennen und wahrnehmen und dann mal kurz die Stopptaste drücken. Keine Gelegenheit auslassen. An die Nächte, die man durch-

geschlafen hat, kann man sich zum Schluss nicht mehr erinnern.

DAS REZEPT FÜR EINE GLÜCKLICHE FAMILIE

Mut zur Lücke. Nicht alles perfekt machen wollen. Gelassenheit, Großzügigkeit, Vertrauen in die eigenen Kinder. Freude an Familie. Ein gemeinsames Essen am Tag... In der Theorie ganz einfach.

DAS REZEPT FÜR FREUNDSCHAFT

Da sein. Das muss nicht ständig und immer sein. Aber das Grundgefühl muss sein, dass da jemand da ist: zum Feiern, Lachen, Träumen, Essen, Reden, Schweigen, Reisen oder auch zum Handhalten und Weinen.

DAS REZEPT FÜR PARTNERSCHAFT

Liebe, Glück, Freundschaft und das wunderbare Gefühl zu haben, mit

dem richtigen Menschen am richtigen Ort zu sein. In guten Zeiten. Und in Krisenzeiten sich selbst nicht so wichtig nehmen (eh ein guter Tipp), eine andere Haltung oder Meinung aushalten können und bei Bedarf verzeihen und vergeben können.

DAS REZEPT FÜR EIN PERFEKTES WOCHENENDE

Mit meinem Mann in den Bergen – respektive am See, am Meer, in der Stadt. Ganz ohne Termine und Verpflichtungen. Herrliches Nixtun und in den Tag hineinleben.

DAS REZEPT FÜR KRISEN

Zuerst einmal höre ich da meinen Vater: »In der Ruhe liegt die Kraft«, hat er immer gesagt. Und dann: keine Angst vor dem haben, was die Krise ausgelöst hat. Sich dem stellen und dann entsprechend



Family-Imbiss: Schwägerin, Schwager, Köchin und Gatte (v. l.). Die Damen beim lässigen Verdauungslösungen (kl. Foto oben).



weniger, als ich eigentlich gern würde, aber noch so viel, dass es sich nicht nach Verzicht anfühlt.

DAS REZEPT FÜR SPASS AM LEBEN

Auch in noch so langatmigen Runden kommt mir Pippi Langstrumpfs herrlicher Satz in den Sinn: »Man muss sich schon eine Menge Mist anhören, bevor einem die Ohren abfallen.« Dann muss ich vor mich hin lachen. Positiv denken und im Zweifel lieber lachen.

DAS REZEPT FÜR GUTES KARMA

Freundlich und nett zu sein tut nicht stärker weh, als blöd zu sein.... Und bewirkt so viel mehr. Ich lächle mein Gegenüber grundsätzlich an - und da das ehrlich gemeint ist, kommt es in der Regel auch so zurück.

DAS REZEPT FÜR DIE NÄCHSTE GENERATION

Das allergrößte Geschenk: Meine Kinder sind alle so wunderbar und großartig, dass ich mich manchmal kneifen muss, was für ein Glück wir haben. Auch hier wieder Liebe, Liebe, Liebe. Das war jetzt kein Rezept, aber mein Empfinden, wenn ich an die nächste Generation denke. ©

die Ärmel hochkrepeln oder loslassen, verzeihen, betauern, sich Zeit nehmen.... Damit man nach der Krise gestärkt nach vorne schaut.

DAS REZEPT FÜR ZUFRIEDENHEIT

Ich bin lieber glücklich, dankbar, verliebt. »Zufrieden« hört sich so satt an. So als würde man sich nur noch zurücklehnen wollen.

DAS REZEPT FÜR GESUNDHEIT

Da antworte ich mit einer meiner allerliebsten Weihnachtskarten, die ich jemals bekommen habe:

»Die einzige Methode, um gesund zu bleiben, besteht darin, zu essen, was man nicht mag, zu trinken, was man verabscheut, und zu tun, was man lieber nicht täte.« Das ist von Mark Twain. Das alles kommt für mich nicht infrage. Meine Methode ist, ausschließlich mit frischen Zutaten zu kochen und zwar wirklich immer (ich mag Gott sei Dank auch kein Fast Food). Ich versuche, Bewegung in meinen Alltag zu integrieren, was mir allerdings nur wirklich gut in Ferienzeiten gelingt. Und noch ein kleiner Trick: Ich trinke und esse genau ein bisschen

artemide.com

Artemide®



Stellar Nebula
BIG - Bjarke Ingels Group

Pierpaolo Ferrari