

Angesagte Einzelstücke namhafter Designer

Mode Der Zürcher Florian Schoch hat sich mit seinem Geschäft Entre Deux auf internationale Designermode für Damen und Herren spezialisiert. Jetzt hat er einen noch grösseren Laden nur für Frauen eröffnet. **Von Ginger Hebel**



Designermode auf 400 Quadratmetern: Im neuen Geschäft Entre Deux Donna verkaufen Florian Schoch und Zdenka Ajkovic Unikate von Cavalli bis Liu Jo. Bilder: PD/GH

Vor über dreissig Jahren hat Florian Schoch sein Modegeschäft Entre Deux an der Waldmannstrasse 10 eröffnet, etwas versteckt in einer Seitengasse. Jetzt hat er den Schritt ans Licht gewagt, wie er sagt. An der Rämistrasse 17 zwischen Bellevue und Kunsthaus gibt es auf 400 Quadratmetern Mode für Damen von Designern wie Cavalli, Max Mara und Parajumpers. Seine Spezialität: Schoch kauft bei Modeagenturen handge-

machte Prototypen und verkauft die Einzelstücke in seinem Laden.

Als Student hatte der heute 54-Jährige als Lagerist für die Boutiquenkette Blondino gearbeitet und mit seinem Kollegen Restposten auf Flohmärkten verkauft. Später leiteten sie im Kreis 5 einen Lagerverkauf für Studenten nach dem Motto: Wenn du fünf Leute bringst, machen wir für dich das Lager auf. «Es lief so gut, dass wir aufhörten zu studieren.»

In den Achtzigern gründeten sie gemeinsam die Firma Entre Deux. Seit 1991 führt er sie allein, Unterstützung erhält er von seiner Partnerin Zdenka Ajkovic, die mit Freude die Kundinnen berät, während er sich vorwiegend um die männliche Klientel kümmert. Lagerfeld Uomo verkauft er exklusiv in Zürich. Er liebt die Mode des Designers, «ich mag Details wie verdeckte Knöpfe und Stehkragen bei Blazern», sagt Schoch.

Eine Affinität für Mode hatte er schon als Zwölfjähriger, er sammelte sogar Frauenkleider. «Ich liebe schöne, gewobene Stoffe, die sich gut anfühlen.» Sagts und wendet sich wieder seinen Kunden zu. «Ich berate sehr gern. Die Freude der Leute zu sehen, wenn sie ein Kleidungsstück gefunden haben, das ihnen gefällt, das ist das Schönste.»

www.entredeux.ch

Ratgeber

Wie macht man Wildpfeffer?

Wie macht man eigentlich Wildpfeffer, insbesondere die Marinade beziehungsweise «Beize»?

Gehen wir mal von einem Rehpfleger für 4 Personen aus. Dafür benötigen Sie 800 g Rehschulter (ohne Knochen), die Sie in 30 g schwere Stücke schneiden. Anschliessend vermischen Sie in einem Behälter 400 g Rotwein, 80 g Rotweinessig und 80 g Mirepoix bunt (Röstgemüsemischung), geben ein Gewürzsäcklein (enthält u.a. Lorbeerblatt, Gewürznelken und Wacholderbeeren) und das Fleisch hinzu und lassen das Ganze im Kühlschrank etwa zehn Tage ziehen.

Als Nächstes schütten Sie das eingelegte Rehfleisch mit einem Sieb über einer Schüssel ab, wobei Sie die aufgefangene Marinade behal-

ten. Trennen Sie das Mirepoix vom Fleisch. Dann kochen Sie die aufgefangene Marinade inklusive Gewürzsäcklein auf und passieren die Masse durch ein Passiertuch. Braten Sie das Fleisch mit 40 g Sonnenblumenöl gut an, würzen Sie es mit Salz und gemahlenem weissem Pfeffer, dann nehmen Sie es aus der Pfanne. Jetzt geben Sie das Mirepoix in die Pfanne, rösten es kurz an und geben wieder das Fleisch sowie die Marinade hinzu und kochen alles sirupartig ein. Dann fügen Sie 400 g Wildfond und 200 g Wild-Demi-glace bei und lassen die Masse zugedeckt weichschmoren. Nehmen Sie nun das Fleisch mit einer Schaumkelle heraus und passieren Sie die Sauce durch ein Drahtspitzsieb. Binden Sie die Sauce mit 80 g Schweineblut, und geben Sie dann

das Fleisch wieder in die Sauce – ohne dass das Ganze wieder zu kochen beginnt. Nun abschmecken, anrichten und mit in Butter sautierten Speckstäbchen, Perlzwiebeln und Champignons sowie Brot-Croûtons garnieren. En Guete! SB



Marco Goerg (33), Executive-Küchenchef im Restaurant Belvoirpark, weiss Rat. Bild: zvg

Gold für Zürcher Stylisten

Zum 13. Mal richtete Wella den National Trend Vision Award in Mainz aus. 29 Teams aus der Schweiz, Deutschland und Österreich nahmen teil. Julio Arciniega vom Room of Design in Zürich und Gilberte Schlatter von Lauria + Schlatter G&V Schwerzenbach holten Gold. Sie dürfen am 6. November am Internationalen Finale in Barcelona teilnehmen. **RED**



Gold für Julio Arciniega (L.) in der Kategorie Creative Vision. Bild: PD