



Essen ist Kommunikation!

SARAH WIENER

wurde 1962 in Halle (Westfalen) geboren. Sie wuchs als Tochter eines Schriftstellers und einer Künstlerin in Wien auf. Mit 17 reiste sie durch Europa und zog nach Berlin. Vor etwa 18 Jahren entdeckte sie ihre Leidenschaft fürs Kochen und machte sich mit Filmcatering selbstständig. In einem ausrangierten Küchenwagen kochte sie für Filmteams, die in Berlin und Umgebung drehten. In Deutschland bundesweit bekannt wurde die Köchin 2004 mit der ARD-Serie „Abenteuer 1900 – Leben im Gutshaus“, in der sie eine gestrenge Küchenmamsell verkörperte. Sarah Wiener trat in verschiedenen Fernsehsendungen auf, unter anderem bei Johannes B. Kerner. Anfang 2007 sendete arte Sarah Wieners Kochsendung „Die kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener.“ In Berlin betreibt Sarah Wiener drei Restaurants und in Hamburg einen Buffetservice. Als Autorin verfasste sie bislang drei Kochbücher. Sie ist Schirmherrin eines Tierzucht-fonds für artgemäße Tierzucht und engagiert in der Sarah Wiener-Stiftung, in der sie sich für gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern und Jugendlichen einsetzt. (Informationen: sarah-wiener-stiftung.org)

Die Fernsehköchin und Gastronomin Sarah Wiener ist auch eine erfolgreiche Selbstständige und leitet in Berlin drei Restaurants und in Hamburg einen Buffetservice mit insgesamt 100 Mitarbeitern. Die Autodidaktin spricht im Interview über ihre Erfahrungen als Unternehmerin, und – natürlich – über das Essen, das Kochen und die Ernährung.



Hochschulmagazin: Frau Wiener, die meisten kennen Sie als Fernsehköchin. Sie sind aber auch eine erfolgreiche Geschäftsfrau. Wie sehr nützt Ihnen die mediale Publicity für Ihre gastronomischen Unternehmungen?

Sarah Wiener: Das weiß ich nicht. Ich habe ja keine Umfrage dazu gemacht. Die Leute sprechen mich zwar manchmal auf die Fernsehauftritte an. Aber ob es einen Zusammenhang gibt, kann ich nicht sagen.

Hatten Sie von Anfang an eine Geschäftsidee, einen Art Business-Plan für Ihre Karriere in der Gastronomie?

Ich habe alles das gemacht, was man nicht tun sollte: Ich hatte keinen Business-Plan, keine Strategie und auch kein Eigenkapital. Teilweise habe ich bit-

„Teilweise habe ich bitter gebüßt für meine Versäumnisse und auch Lehrgeld bezahlt.“

ter gebüßt für meine Versäumnisse und Lehrgeld bezahlt. „Learning by doing“ war mein Motto, es kostete viel Kraft, aber das ist eben meine etwas chaotische Art, die Dinge anzugehen.

Aus welchen Quellen schöpfen Sie Ihre Ideen für Ihre Unternehmungen? Wie gehen Sie vor?

Ich erreiche etwas nicht auf einmal aufgrund eines konkreten Zieles, sondern als vorübergehendes Ergebnis eines andauernden Prozesses. Das ganze Leben ist doch ein großer Prozess. Ich bin kein Kontrollfreak mit fertigem Fünfjahresplan. Das

wäre mir auch zu langweilig. Ich wühle mich eher wie ein Maulwurf durchs Leben, halte manchmal inne, orientiere mich und suche mir die Richtung.

Sie haben durch Ihr Film-Catering viel mit Filmstars zu tun – mit welchen Sonderwünschen und Allüren müssen Sie sich dabei auseinandersetzen?

Die Schauspieler sind sehr verschieden. Und sie gehen unterschiedlich mit der Tatsache um, dass sie prominent sind. Manche sind fast penibel freundlich und bedanken sich wegen jeder Kleinigkeit, um nicht das Image eines Rüpels zu bekommen. Andere sind sehr misstrauisch, distanziert und in sich zurückgezogen. Macht, Berühmtheit und Geld korrumpiert die Leute und jeder geht verschieden damit um.

Sie haben lange in Wien gelebt und treten ja bei unseren Nachbarn auch als Fernsehköchin auf. Für Ihre „Kulinarischen Abenteuer“ bei arte kochten Sie nach Vorbildern der französischen Küche. Wo liegen die größten kulinarischen Unterschiede zwischen Franzosen, Deutschen und Österreichern?

Es lässt sich nicht so einfach sagen: Frankreich ist das Land der Feinschmecker und Punkt. Gute Köche gibt es in allen Ländern und inzwischen kann man ja auch alle Gerichte in allen Ländern essen. Ein Mousseline von der Jakobsmuschel mit Trüffel bekommen Sie in jedem guten Restaurant. Von der Kochqualität gesehen unterscheiden sich die Länder nicht so sehr. Spannend finde ich die jeweils regionale Küche, die Wert auf Gerichte mit Zutaten aus der Region legt. Das ist in Frankreich sehr ausgeprägt und wird dort noch sehr geschätzt. Auch für die Experimentierfreude ist die französische Küche berühmt. Und wer sagt überhaupt, was gut ist, wer bestimmt die Standards? Wie raffiniert muss das Gericht sein?

Ich zum Beispiel mag in letzter Zeit Königsberger Klopse. Früher habe ich sie gehasst.

Spiegelt sich der Nationalcharakter im Essen wieder?

Die Kulturgeschichte spiegelt sich natürlich in der Esskultur der Länder wider. Viele Einflüsse sind im Essen zu finden, auch gesellschaftliche. Bürgerliche Demokraten haben anders gegessen als der Adel, der dekadent war und dekadente Speisen bevorzugte. Dieser wiederum verlangte Experimentierfreudigkeit. Wenn ein Pfau gefüllt war mit einer Gans, die wiederum mit einem Huhn gefüllt war, und dieses mit einer Wachtel: Das ist das doch ein dekadentes Gericht – oder? Aber selbst an den Höfen gab es große Mentalitätsunterschiede: Am protestantischen, norddeutschen Hof des Preußen Friedrich aß man anders als am üppigen katholischen Versailler Hof.

„Bürgerliche Demokraten haben anders gegessen als der dekadente Adel.“

Die raffinierten Köche Frankreichs kamen alle aus adligen Haushalten. Als in der Revolution die Köpfe rollten, mussten sich die Köche alle Arbeit suchen und machten Restaurants auf. Aus der Not heraus entstand so eine erstklassige Küche für Bürgerliche. Auch die Tatsache, dass die Medici nach Frankreich gingen, bekam der französischen Küche sehr.

In Ihrer Sarah Wiener-Stiftung möchten Sie gesunde Ernährungsgewohnheiten bei Kindern fördern. Wie kann das konkret gehen? Ist es teurer, sich gesund zu ernähren?

Wir versuchen, den Kindern in erster Linie das Kochen beizubringen und damit die Kontrolle über den eigenen Körper zu verbessern. Die Kinder sollen das Schmecken lernen und ihre Geschmacksknospen aktivieren. Manche Kinder können heute mit verbundenen Augen nicht einmal mehr einen Apfel von einer Birne unterscheiden. Das Kochen und die Art des Essens hat Auswirkungen auf den Geist. Essen ist Kommunikation. Kochen war die erste Kulturleistung des Menschen. Es förderte die Gemeinschaft innerhalb der Familie. Diese Fähigkeit und das Gefühl, durch das Kochen etwas zu schaffen, diese Urfähigkeiten gehen in dieser Gesellschaft der Über- und Untergewichtigen verloren. Was sollen unsere Kinder einmal an ihre Kinder weitergeben? Wie sieht diese Gesellschaft dann aus?

„Kochen war die erste Kulturleistung des Menschen.“

Wie steht es um unsere Esskultur?

Essen ist mehr als nur Nahrungsmittel, ich vermisse die Sinnlichkeit. Und mir missfällt die „moderne“ Einstellung zu Nahrungsmitteln. Oberflächlich haben wir ja sehr viel Vielfalt. 20 Sorten Erdbeerjoghurt stehen im Kühlregal. Erdbeeraroma wird jedoch bei allen 20 künstlich durch Pilze produziert, die auf Sägespänen wachsen. Nicht zu reden von unserer Fertiggericht-Mentalität. Nehmen wir den Geschmacksträger Glutamat. Mit



dem Aromastoff werden minderwertige Produkte übertüncht. Wissenschaftler vermuten, dass der Stoff Nervenkrankheiten wie Alzheimer und Parkinson fördert. Doch solange das nicht eindeutig ist, lässt man die Sache halt auf sich beruhen. Die tatsächliche Artenvielfalt bei Nahrungsmitteln hingegen schwindet. Früher gab es einmal 3000 Apfelsorten, heute nur noch 1000.

„Armut ist ja ein Bildungsproblem.“

Ist gute Ernährung eine Frage des Geldes?

Gute Ernährung kann teuer sein. Es ist jedoch gewagt, alles auf das Geld zurückzuführen. Es gibt Untersuchungen, wonach das eigene Kochen günstiger ist als der Kauf von Fertigprodukten. Selbst bei einer Pizza dürfte das so sein. Natürlich muss man wirtschaften können. Und man muss mit

saisonalen und regionalen Produkten kochen. Es steht natürlich fest, dass sich ärmere Schichten schlechter ernähren. Armut ist ja aber auch ein Bildungsproblem. Ein Teufelskreis.

Pisa-Studie, Bologna-Prozess. Das Thema Bildung ist in aller Munde. Für wie wichtig halten Sie lebenslanges Lernen – auch neben dem Beruf?

Ich halte Bildung für sehr wichtig. Das liegt doch auf der Hand. Als 20- oder 30-jähriger mit Ausbildung oder Studium kann man sich doch nicht auf die faule Haut legen und sagen: „Jetzt lerne ich nichts mehr.“ Das ist als ob Sie sagen würden, Sie leben jetzt nicht mehr.

Könnten Sie sich vorstellen, sich noch mal weiterzubilden oder etwas ganz Neues zu machen?

Ich möchte gerne mein Abitur nachholen und endlich studieren. (Lacht.) Nein, im Ernst. Ich könnte mir vorstellen, einen Biohof zu unterhalten. Mit vielen Tieren. Besonders liebe ich ja Schweine. Anders als landläufig bekannt, sind das ja intelligente, lustige, auch verletzbare Tiere. Besonders gefällt mir ja das Pietrain oder das Schwäbisch-Hällische Schwein. Auch das Studium der Biochemie würde mich interessieren, um die Abläufe im Körper besser zu verstehen. Aber ich habe ja kein Abitur. Das verfolgt mich manchmal. Vielleicht verleiht mir ja mal jemand die Ehrendoktorwürde, dann wäre dieser Makel passé.

■ Die Fragen an Sarah Wiener stellte Jörg Schweigard.