

Welcher Koch bereitet was zu? Natürlich mussten sich das die fünf Künstler erst einmal selbst überlegen. Und dann, als die Gerichte feststanden, kam es natürlich zu der Frage: Woher kommen die Zutaten? Wer besorgt das alles? Und womit bereiten wir das zu? Es sollte, so unsere Idee, ein Fünf-Gänge-Menü für die anstehenden Feiertage werden. Fünf Gänge, die aber für den Zuschauer nachkochbar sein sollten. Und – ganz wichtig – den einen Satz, der für das Kochen im Fernsehen bis dato so unentbehrlich schien, den sollte es nicht geben: „Ich hab da mal was vorbereitet.“ Keine Zwiebel sollte im Voraus klein geschnitten auf der Arbeitsfläche warten, kein roher Braten in den Ofen geschoben werden, um kurze Zeit später, wie von Geisterhand, auf einmal fertig aus dem Nachbarofen geholt zu werden. Alle fünf Gänge sollten während der Sendezeit von 65 Minuten tatsächlich und authentisch zubereitet werden. Der Zuschauer sollte live dabei sein, wie Vorspeise, Zwischengang, Hauptspeisen und Dessert entstehen.

Das waren jedenfalls meine Visionen von meiner allerersten Kochsendung, die ich zwei Tage später moderieren sollte und die ich allein dem Rücken von Hollywoodstar George Clooney zu verdanken hatte.



„Ich war mit Sarah Wiener, Rainer Sass, Tim Mälzer und Ralf Zacherl zu einer Talkshow von Johannes eingeladen und wir hatten auch wirklich großen Spaß daran, endlich einmal ausführlich über die Themen ‚Kochen‘ und ‚Ernährung‘ zu sprechen. Es gab vorher schon Gerüchte im Studio, dass eine ganz wichtige Sendung vom Johannes, zu der George Clooney eingeladen war, auf der Kippe stand. Nach der Talkshow kam die Gewissheit, dass die wohl ausfallen würde. Johannes fragte uns ganz spontan, ob wir uns nicht vorstellen könnten, in seiner Sendung zwei Tage später ein Weihnachtsmenü zu kochen, jeder von uns einen Gang. Fünf Gänge, die jeder Zuschauer dann Weihnachten zubereiten könnte, da in der Sendung gesagt werden würde, man könne die Rezepte ganz einfach per Postkarte oder E-Mail bestellen. Und Johannes stellte eine recht amüsante Frage: ‚Aber eine Kochshow machen – wie geht das überhaupt?‘

***Klar war, alles musste improvisiert werden.** Und so kam es, dass ich in meiner Kochschule anrief und sagte: ‚Ihr müsst alle gemeinsam in unserer Fernsehstudio-Küche alles zusammenpacken, was dort steht, Geschirr, Töpfe, Messer, Bestecke, alles – bis auf die Herde –, was man braucht, um eine Küche auszustatten, wobei ... nicht eine Küche, es muss für fünf Küchen reichen. Und 130 Leute müssen verkostet werden können!‘ Schweigen am anderen Ende. Ich fügte hinzu: ‚Und Susi (die Leiterin meiner Kochschule), du musst sofort nach Hamburg kommen, dich hier mit zwei Kolleginnen aus der Requisite treffen und mit denen bis Donnerstag alles einkaufen, was wir für die fünf Gänge brauchen.‘ Meine Leute packten in einer Nachtschicht alles zusammen, sodass ein Umzugsunternehmen am nächsten Tag alles rechtzeitig nach Hamburg schaffen konnte.“*





