

Es war einmal ... Toast Hawaii

Die ARD will mit „Tim Mälzer kocht!“ zu den Ursprüngen des Brutzel-TV zurück

VON SIMONE SCHELLHAMMER

Bevor Tim Mälzer am 18. April mit seiner wöchentlichen Sendung loslegt, trifft er morgen in seiner neuen Fernsehküche erst einmal bei einem „Kochgipfel“ auf Alfred Biolek. Dadurch holt er sich gewissermaßen den Segen des „Grandseigneurs der deutschen Fernsehküche“, denn fortan wird der 38-Jährige auf Bios ehemaligem Sendeplatz am Samstag um 15 Uhr 30 auftauchen. Und bevor Biolek in bewährter Weise den deutschen Wein probieren und preisen darf, gibt es bei diesem „Kochgipfel“ einen filmischen Rückblick auf fünf Jahrzehnte Kochen im deutschen Fernsehen. Mit geradezu unglaublichen Szenen wie etwa der, in der Vico Torriani in Begleitung des deutschen Fernsehballerits und dessen Olé-Rufen eine Paella, naja, zusammenwirft.

Gekocht wurde im Fernsehen ja schon lange vor „Alfredissimo“. Ein Name, der an dieser Stelle immer fallen muss, ist Clemens Wilmenrod. Ein erfolgloser Schauspieler, der in seiner 15-minütigen Sendung „Bitte, in zehn Minuten zu Tisch“ einst den Toast Hawaii und das „arabische Reiterfleisch“ (eine einfache Bulette) erfand. Als er am 20. Februar 1954 zum ersten Mal auf dem Bildschirm auftauchte, war das deutsche Fernsehen gerade acht Wochen alt. Das heißt, so richtig viele Menschen haben, den Mann mit dem Menjoubärtchen damals nicht gesehen. Und die, die ihn gesehen haben, dürften sich heute wohl kaum noch an ihn erinnern. Erst in den letzten fünf Jahren, in denen der Kochboom im Fernsehen seine volle Kraft entfaltet, ist Wilmenrod, der sich im Alter von 60 Jahren nach einer Magenkrebs-Diagnose erschoss, zu einer Kultgestalt geworden. Mittlerweile hat der NDR mit Jan Josef Liefers einen Film über ihn gedreht mit dem Titel „Es liegt mir auf der Zunge“, den die ARD am 29. November 2009 zeigt.

Berühmt war Wilmenrod für seinen Umgang mit Dosengemüse und Ketchup und für seinen „Heizelkoch“, einen Infrarotgrill, den er in der Sendung ausgiebig bewarb. Dieses Gerät gibt es auch in Mälzers rustikaler Fernsehküche. Zu den originellen Sachen vom Flohmarkt, die dort in den Regalen stehen, passt das altmodische Trumm ganz gut. Und tatsächlich kommt es auch bei Mälzer, der sich Wilmenrod verbunden fühlt und seit neuestem auch im Pullunder auftritt, für einen Toast Hawaii zum Einsatz.



Keine Experimente! Tim Mälzer setzt auf leicht nachvollziehbare Rezepte.

Foto: AP

Die Message ist klar: Tim Mälzer steht in einer langen – am besten jahrhundertalten – Tradition. Und mit Alfred Biolek wird der 75-jährige Altmeister noch einmal kurz aktiviert, um dem Format des vormaligen „Küchenbullens“ die letzten Weihen zu geben. Über die Begegnung mit Biolek sagt Mälzer, der in seiner Sendung keine Gäste empfangen wird: „Es hat auf eigenartige Weise gut gepasst.“ Erstaunt habe er festgestellt: „Der redet ja noch mehr als ich.“ Mälzer, der vom aufgeregten Brutzel-Sender Vox kommt, versucht in dieser Hinsicht eine 180-Grad-Wendung: Er will sich allein aufs Kochen konzentrieren und einfach „öfter mal die Klappe halten“. Das gelingt nur bedingt, denn auch in „Tim Mälzer kocht!“ erklärt der bekennende Pinneberger in seinem gewohnt schnellen Slang, warum es Wiener Schnitzel heißt und woher der Meerrettich angeblich seinen Namen hat.

Je mehr Kochsendungen man sich anschaut, desto mehr bekommt man den Eindruck, dass es nicht so sehr darum geht, was gekocht, sondern was geredet wird. Seit Alfred Biolek haben sich Unmengen von Dampfplauderern und Maultaschen an den Herd gestellt. Von Johannes B. Kerner über Johann Lafer bis zu Ralph Zacherl – das Ohr isst mit. Die jungen Wilden versuchen es à la Jamie Oliver mit sa-

loppem Kumpelton, in der „Kocharena“ moderieren zwei Sportkommentatoren und „Das perfekte Dinner“ wäre ohne den ironischen Offsprecher zeitweise unerträglich. Es wird gescherzt, geococht und erklärt, bis auch die letzte Kartoffel zerredet ist. Dabei ist nichts so unvereinbar mit dem Vorgang des Kochens wie das Gespräch. Denn wie bei jedem anspruchsvollen Handwerk muss man auch beim Kochen ganz bei sich sein, also am besten allein. Auch oder gerade ein Starkoch kann sich, während er pointiert die Historie aller Chili-con-Carne-Zutaten seit dem 17. Jahrhundert erzählt, nicht auf die tatsächliche Verwandlung dieser Zutaten konzentrieren.

Die einzige echte Kochsendung läuft donnerstags auf 3sat weit nach Mitternacht. In „Silent Cooking“ kann man Patrick Müller in seiner Wiener Restaurantküche zuschauen. Mit Rastalocken, verwaschenem T-Shirt und Händen wie ein Pianist bewegt er sich effizient und präzise. Er redet nicht, gibt keine Tipps und hält nichts in die Kamera. Die Plaudertasche Tim Mälzer sagt, er sei ein großer Fan dieses Formats.

TV „Kochgipfel mit Alfred Biolek“, Oster-sonntag, 17 Uhr 15, ARD; „Tim Mälzer kocht!“, ab 18. April, immer samstags, 15 Uhr 30, ARD