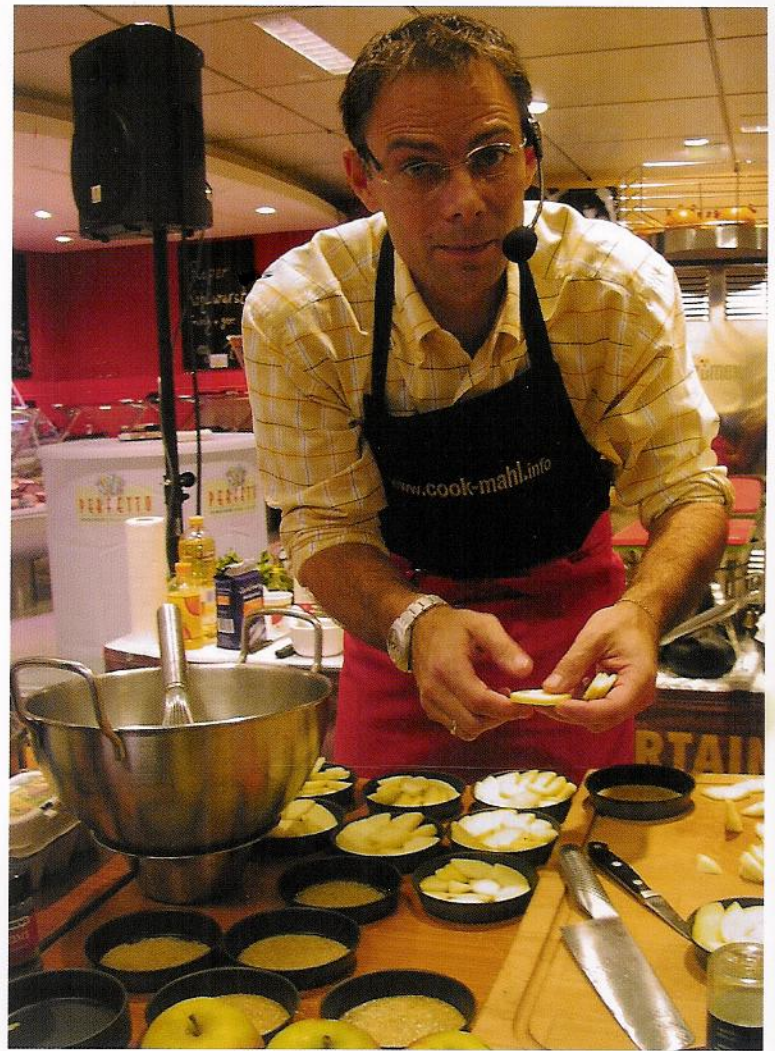


Kulinarisch und kommunikativ Es kocht auf allen Kanälen

Kochsendungen sind beileibe keine neue Erfindung. Schon 1953 bat Clemens Wilmenrod zu Tisch und ab 1958 hieß es brav: „Der Fernsehkoch empfiehlt“. Doch noch nie wurde auf allen Kanälen derart eifrig pochiert und filetiert, gebraten, gebacken, angerichtet und aufgetischt. Ob „Schmeckt nicht, gibt's nicht“, „Kochen bei Kerner“ oder „Das perfekte Dinner“: Nie war Fernsehen so lecker wie heute. Doch der Kochboom, da ist sich der Bielefelder Moderator Björn Sassenroth sicher, ist auch am heimischen Herd ausgebrochen.



Das die zahlreichen Kochsendungen ein Publikum finden, führt Björn Sassenroth, Moderator und Initiator der Bielefelder Kochshow COOK-MAHL, neben dem gestiegenen Interesse an der Kochkunst darauf zurück, dass nicht die Technik im Vordergrund steht, sondern die Unterhaltung. „Das reine Kochen funktioniert nicht, das hat uns Bielek schon vorgeführt. Er hat das Kochen zum Interviewstück gemacht“, so der Profitalker. Bei dem Tempo der meisten Shows ist es ohnehin kaum möglich, die Gerichte nachzukochen. Zwar interessieren das Publikum auch die Rezept- und Dekorationsideen, viel mehr aber die Menschen, die eingeladen sind – flotte Sprüche inklusive. „Wenn bei Kerner fünf Superköche nebeneinander kochen, kann ich denen kaum auf die Finger gucken, sondern es geht um die Unterhaltung. Wenn da ein Koch stehen würde, der wirklich nur kocht, hätte der keine Chance. Bei Tim Mälzer konnte man zwar nachkochen“, relativiert Björn Sassenroth, „aber das war zugleich einer von den wilden Köchen, bei denen man darauf gewartet hat, dass etwas Verrücktes passiert.“

Die Unterhaltung steht auch bei COOK-MAHL im Vordergrund. „Wir wollen zeigen, dass es in Bielefeld phantastische Menschen mit spannenden Lebensgeschichten gibt“, so Björn Sassenroth, der gemeinsam mit Detlev Rübenach die Idee für die Show entwickelt hat. „Da ich selbst leidenschaftlich gerne koche und da Kochshows im Fernsehen auch gerade populär waren, dachten wir, am besten kann man in der Küche quatschen.“ Das Konzept funktioniert.

Beim geselligen Gemüseschnipseln gehen oft sogar eher reservierte Gäste aus sich heraus und kommen ins Plaudern. Kochen und Kommunikation gehören halt zusammen. Die Show bringt den Menschen das Kochen näher, zugleich bringt das Kochen die Menschen einander näher. „Es geht lockerer zu als in einer reinen Talkshow, wo die Leute Angst vor den Fragen haben, aber plötzlich erfährt man doch was über die Menschen“, so der Moderator. Eingeladen werden nicht nur Promis, sondern auch unbekanntere Bielefelder, die sich dem Genuss verschrieben und etwas zu erzählen haben. „Beim Kochen stehen wir den Gästen zur Seite“, so Björn Sassenroth, „mitbringen müssen sie tolle Geschichten und Erlebnisse“.

Anfangs im Daily Inn und mittlerweile im Glückundseligkeit sorgten u. a. bereits Volker Backes, Ralph Ruthe, Brigitte Brand, Jochen Vahle und Ingo Oschmann dafür, dass es kommunikativ und lecker zugeht. „Gerade von den prominenten Gästen kommen die lockeren, einfachen Gerichte“, hat der Moderator beobachtet. „Ingo Oschmann kocht privat z. B. sehr ambitioniert, aber bei uns wollte er sich nicht mit dem Kochen platzieren.“ Die nächsten Gäste sind im Februar der Künstler Manfred Schnell, der u. a. den Brunnen auf dem Süsterplatz kreiert hat und im März Andreas Liebold von Radio Bielefeld.

Der COOK-MAHL-Talker ist übrigens überzeugt, dass der Koch-Boom nicht nur im Fernsehen ausgebrochen ist. Auch Zuhause werde die Küche wieder zum Zen-

trum und der Herd nicht nur zum Aufwärmen von Fertiggerichten eingeschaltet. „Homing ist angesagt, zu Hause wird wieder mehr gekocht, es werden Freunde dazu eingeladen und die Familie rückt in den Vordergrund. Vielleicht auch, weil man zu viel Fastfood hatte. Schnell mal was holen, schnell mal was essen – da ist es verständlich, wenn irgendwann als Gegenrend das Kochen in gemütlicher Runde in den Vordergrund rückt“, so der begeisterte Hobbykocher.

Gerne betont Björn Sassenroth, wie einfach und schnell sich ein gutes Essen zubereiten lässt. „Ich behaupte, dass jeder in der Lage ist, in 20, 30 Minuten ein Gericht zu kochen, das lecker und ausgewogen ist. Man muss einfach den Mut haben anzufangen. Dazu reichen zwei Herdplatten und Salz und Pfeffer. Man braucht gar nicht so viel. Aber man kann natürlich auch mal eine Erdbeer-Chili-Sauce machen. Verrückt sein ist erlaubt, es ist nichts verboten in der Küche, das haben uns die jungen Wilden in den Medien beigebracht. Es gibt kein Tabu. Einfach mal was ausprobieren, experimentieren, den Jean Pütz in der Küche machen“, lacht der Moderator, der mit seiner ansteckenden Begeisterung bestimmt noch viele Menschen an den Herd lockt. (S.G.)

Da COOK-MAHL häufig ausverkauft ist, lohnt es sich, Karten im Vorfeld im Glückundseligkeit oder auf der Homepage www.cook-mahl.info zu erwerben.