

MARTINA MEUTH

Food-Journalistin & Fernsehköchin der ersten Stunde, Sulz-Hopfau

Erst vor wenigen Tagen haben wir vom WDR die Information bekommen, dass unsere Sendung „Kochen mit Martina und Moritz“ auch im Jahr 2015 fortgesetzt wird. Die Sendung läuft seit 1988, inzwischen mehr als 300 Mal, wenn man von den vielen Wiederholungen mal absieht. Damit sind wir die wohl dienstältesten TV-Köche im deutschen Fernsehen. Wir haben auch sehr gute Quoten. Die Verantwortlichen beim WDR spielen das Thema natürlich gern herunter und sagen, die Quote spiele keine Rolle, allein das gute Programm zähle. Aber eine gute Kochsendung hat nun mal auch eine gute Akzeptanz beim Zuschauer, daher lässt sich das nicht vermeiden. Manchmal erreichen auch schlechte Formate hohe Werte. Ich erinnere mich an eine Sendung, in der ein TV-Koch mit gefrorenen Spinatblöcken eine Mauer gebaut hat. So etwas finde ich nicht nur unappetitlich, sondern dafür fehlt mir jedes Verständnis.

Wenn das Kochen selbst bei TV-Formaten im Mittelpunkt steht, sind wir einverstanden. Wenn die Show überwiegt oder wenn eher für den Effekt als für den Zuschauer gekocht wird, gefällt uns das weniger. Leider ist das viel zu oft der Fall. Wenn Köche schließlich als Comedians fungieren, dann finden wir das eher kontraproduktiv. Und wenn dabei die Zubereitung von Speisen zur unterhaltenden Spielerei oder zum flapsigen Spektakel verkommt, dann empfinden wir das als peinlich und frivol. Wir glauben weiterhin daran, dass man zwar spielerisch kochen kann, aber mit dem Essen nicht spielt. Formate mit möglichst spektakulären Wettbewerben um Punkte oder Akklamation, die dabei trashige Vernichtung von Zutaten in Kauf nehmen und ungenießbare „Kreationen“ präsentieren, finden wir ekelhaft.

Es ist mit Sicherheit für das Image des Kochberufs nicht sehr förderlich, wenn man diese Hanswurstigkeit sieht, mit der sich manche Köche im TV darstellen. Wenn wir es schaffen, dass durch unsere Sendung ein junger Mensch Lust aufs Kochen bekommt, dann freuen wir uns natürlich umso mehr. In keinem Beruf ist es so wichtig, dass man für sein Tun buchstäblich brennt.

„Es ist für das Image des Kochberufs nicht sehr förderlich, wenn man diese Hanswurstigkeit sieht, mit der sich manche Köche im TV darstellen.“

Martina Meuth über TV-Kochkollegen

BERND „MORITZ“ NEUNER-DUTTENHOFER

Food-Journalist & Fernsehkoch („Kochen mit Marina und Moritz“/WDR), Sulz-Hopfau

Durch unsere Sendungen können wir nur wenig dazu beitragen, das Image des Kochberufs zu verändern. Erstens sind wir keine ausgebildeten Köche, sondern Journalisten, die kochen. Und zweitens treten wir anders als Berufsköche auf. Wir sagen ja auch immer: „Wer einen Führerschein machen will, geht nicht zu Sebastian Vettel, sondern in die Fahrschule.“ Hier wie dort ist nicht der Profi der beste Lehrmeister, sondern ein dafür geeigneter Vermittler. Zu Hause kocht man unter anderen Bedingungen als im Restaurant. An den Zielen unserer Sendung hat sich in den letzten 25 Jahren nichts geändert: Wir wollen, dass die Zuschauer Freude am Kochen am eigenen Herd entdecken, leichter und schneller etwas Gutes und Gesundes auf den Tisch bringen, abwechslungsreich und rundum vollwertige Mahlzeiten genießen und die frischen Gaben der Natur richtig, modern und schlanker als bis dato üblich zubereiten. Wir möchten die schöpferische Freude am Kochen vermitteln, Kreativität anregen und unseren Zuschauern zeigen, dass gutes Essen keine Sünde und kein überflüssiger

Luxus ist, sondern Teil unserer Kultur. Gutes Essen muss auch nicht teuer sein, sondern ist in erster Linie eine Frage der richtigen Auswahl von Produkten guter Qualität und deren korrekter Verarbeitung.

Für die Imageverbesserung müssen die Köche schon selbst sorgen, indem sie etwas weniger Quatsch am Bildschirm machen. Die Arbeit in der Restaurantküche hat mit den im TV präsentierten Shows schließlich nicht viel zu tun – und das merken die Zuschauer natürlich genau. Und die Präsentationen teils unbedarfter, teils als Unternehmer gescheiterter Köche mag einen gewissen Unterhaltungswert besitzen, kann aber wohl kaum motivierend wirken. Die Arbeit von ernsthaften Sterneköchen in ihren mit Recht renommierten Betrieben hat mit der Aufwärmarbeit in inzwischen vielen Gasthäusern, mit Systemgastronomie und an der Front in Fast-Food-Ketten nicht viel zu tun – und das wird den meisten Menschen durch eigene Anschauung näher stehen und besser bekannt sein.

„Wer einen Führerschein machen will, geht ja auch nicht zu Sebastian Vettel, sondern in die Fahrschule.“

Bernd „Moritz“
Neuner-Duttenhofer