

„Retter der entwitweten Restaurantbesitzer“

Weg mit dem welken Salat und den angebrannten Schnitzeln. Die Supernanny für schludrige Gastronomen ist zurück. Montags zeigt RTL die vierte Staffel der erfolgreichen Dokusoap „Rach, der Restauranttester“. Wieder rückt der 51-jährige Sternekoch Christian Rach aus, um Kollegen dabei zu helfen, ihre Küche wieder auf Kurs zu bringen. Ein Gespräch mit dem Hamburger über Maden im Fleisch, die Show in der Küche und seine eigenen Erfahrungen mit Restauranttestern.

Aber wenn Ihre Sendung eine Botschaft hat, dann lautet die doch eher: Traue keinem Schnitzel, das du nicht selber paniert hast, oder?

Nein, überhaupt nicht. Ich möchte natürlich auf keinen Fall den Eindruck erwecken, dass man in Deutschland nicht gut und sauber essen gehen kann. Im Gegenteil: Deutschland ist an der Spitze europaweit mit allen Nationen zu vergleichen. Es gibt im Land viele erfolgreiche Restaurants, aber die bewerben sich natürlich nicht bei mir. Defizite sehe ich eher in der einfachen Gastronomie. Da geht es zum Teil noch sehr einfalllos zu.

Obwohl im deutschen Fernsehen mittlerweile 30 Kochsendungen laufen, wurde noch nie so wenig gekocht wie heute.

Wie erklären Sie sich dieses Missverhältnis? Das wäre mal ein schönes Thema für „Maybrit Illner“. Ich denke, das hat eine politische Dimension, wenn Sie bedenken, wohin sich die Familie entwickelt. Es gibt keine Wertschätzung der Familie mehr. Essen und Trinken ist eigentlich der zentrale Ort der Kommunikation, auch zu Hause. Wenn diese Art der Kommunikation nicht mehr stattfinden kann, weil die Arbeitszeiten in den Firmen oder die Schulzeiten in der Ausbildung der Kinder nicht mehr zulassen, dass zumindest eine gemeinsame Mahlzeit stattfindet, ist das ein großer Verlust. Das erklärt, glaube ich, sehr gut, warum die Fertigerichte den größten Zuwachs haben in der Nahrungsmittelindustrie.

Kollegen wie Johann Lafer gaukeln den Zuschauern vor, eine Crème brûlée zuzubereiten sei die leichteste Sache der Welt. Wirkt diese zur Schau gestellte Lässigkeit auf den Laien nicht eher abschreckend als ermutigend?

Da ich kein Laie bin, kann ich das nicht so richtig beurteilen. Johann Lafer hat natürlich insofern recht, als er auch mal Dinge im Fernsehen zeigt, die über den normalen Schokoladenpudding hinausgehen.

Wie gut stecken Sie Kritik an Ihrer eigenen Küche weg?

Das gehört dazu. Wir sind öffentlich. Ich muss mich aber nicht zu jeder Kritik äußern. Die beste Kritik ist die, die die Gäste vor Ort abgeben. Darauf kann man eingehen und gegebenenfalls sofort Abhilfe schaffen.



Lachen und gleichzeitig Zähne zeigen – Sternekoch Christian Rach mischt in seiner RTL-Sendung die Billig-Gastronomie auf. Bild: dpa

Der neue Gault Millau 2008 rügte Ihr Restaurant Tafelhaus für zahlreiche Nachlässigkeiten. So entdeckten die Tester neben einer in Öl ertrinkenden Paella und einer Avocado-creme, die nicht nach Avocado schmeckte, Brötchen der Art, die der TV-Tester Rach „fuzrtrocken“ zu nennen pflegt.

Ich hab' es selber nicht gelesen. Was soll ich jetzt sagen? Fehler passieren. Wenn der Tester nach 20 Jahren das erste trockene

Brötchen bei uns findet, warum meldet er sich dann nicht? Vielleicht geht es da auch ein bisschen um Sensationsmache.

Ihr Job bei RTL muss Ihnen also nicht helfen, Ihren eigenen Laden zu sanieren? Nein, unser Restaurant ist seit 20 Jahren zu 95 Prozent ausgelastet. Gehen Sie davon aus, dass ich meinen Laden gut führe.

Das Gespräch führte Antje Hildebrandt

Info

◆ Eigentlich wollte er was mit Mathe oder Philosophie machen. Doch während seines Studiums entdeckte Christian Rach, 51, in einem Nebenjob in der Gastronomie seine Leidenschaft fürs Kochen. 1989 eröffnete er sein erstes Restaurant, das Tafelhaus. Dafür bekam er mit dem Michelin-

Stern den kulinarischen Ritterschlag. Außerhalb von Hamburg ist er besser bekannt als Kochbuchautor („Das Kochgesetz“) und als Hauptdarsteller der erfolgreichen RTL-Dokusoap „Rach, der Restauranttester“. Montags um 21.15 Uhr zeigt der Sender die neuen Folgen der vierten Staffel.

Herr Rach, wie, bitte schön, schmeckt Möwenschiss?

Ich habe es noch nicht probiert. Sie spielen bestimmt auf das panierte Schnitzel mit Spiegelei und Krabben an, das in einem Restaurant im niedersächsischen Brake auf der Karte stand. Dieses Gericht war in meinen Augen nur ein Symbol für den Zustand des Ladens. Da ging es drunter und drüber. Und wenn die einzige Originalität der Titel eines solchen Gerichts ist, dann reißt es das auch nicht mehr heraus.

Als RTL-Restauranttester verirren Sie sich gelegentlich auch in Gaststätten, die zu betreten einem schon der gesunde Menschenverstand verbietet. Dabei gehören die deutschen Lebensmittelgesetze zu den strengsten der Welt. Was läuft da verkehrt? Es gibt natürlich Dreckfinken. Aber ich habe in der Zeit, in der ich den Leuten helfe – Restauranttester ist nicht das richtige Wort für meine Tätigkeit – ...

... Rächer der enttäuschten Restaurantgäste trifft es besser ...

Nein, ich sehe mich eher als Retter der entwitweten Restaurantbesitzer. Ich habe in dieser Funktion sehr viel über existenzielle Not gelernt. Wenn Sie so sehr finanziell am Krückstock gehen wie die Leute, die sich für

die Sendung bewerben, schränkt sich Ihre Wahrnehmung ein. Die Leute sehen in ihrer Lage die Verwahrlosung und den Dreck nicht mehr. In der Großzahl der Fälle gelingt es mir, dieses Bewusstsein wieder freizulegen.

Wem helfen Sie eigentlich mehr: den Köchen und Betreibern dieser Läden – oder den Zuschauern, denen Sie die Augen dafür öffnen, worin sich ein gutes von einem schlechten Restaurant unterscheidet?

Wir versuchen, einen Spagat zu machen. Erst mal machen wir natürlich Fernsehen und versuchen zu unterhalten und zu informieren. Zweitens möchte ich diesen Läden auch persönlich helfen. Konkrete Hilfe ist aber nicht immer unterhaltsam. Also besteht genau die Kunst darin, das, was ich da mache, den Zuschauern so nahezubringen, dass sie voller Neugierde vor dem Bildschirm sitzen bleiben.

Um sich wohligh beim Anblick von Maden im Fleisch zu gruseln?

Gut, wenn die Hygiene dermaßen im Arsch ist, auf gut Deutsch gesagt, und der Wirt weiß zwar nicht, wann ich komme, aber dass ich komme, dann muss ich das auch zeigen. Das gehört sich einfach nicht. Das ist eine Sauerei.



Harriet Deris sucht als Jurorin auf RTL II den idealen Restaurantchef. Außerdem sorgt die gelernte Köchin für Stil an der Bratpfanne. Bild: vat

Info

◆ Die wöchentliche Castingshow „Restaurant sucht Chef“ startet Montag, 16. Februar, 20.15 Uhr auf RTL II. 28 Kandidaten kämpfen um den Chefplatz in der Küche.

◆ Informationen über Harriet Deris, ihre Koch-Mode-Kollektion und wie man sie bestellen kann im Internet unter www.dancing-chef.de.

Leben an fremden Herden

Bei ihr dreht sich alles um die Küche: Harriet Deris aus Bruchsal entwirft Kochmode für Frauen und ist ab Februar Mitglied in der Jury von „Restaurant sucht Chef“ auf RTL II.

Bevor es Harriet Deris 2006 zurück an den Herd und zurück in ihren Heimatort Bruchsal zog, hat sie einiges ausprobiert. Zwei Jahre schipperte sie auf einer mexikanischen Yacht quer durch den Atlantik. Sie lebte in Heidelberg, Hamburg und Berlin, probierte sich an einer Schneiderlehre, einem Informatikstudium, einem Eventmanagement-Praktikum, einem Kellnerjob, einem eigenen Mietkoch-Service. Doch auch zurück in Bruchsal bleibt die 30-Jährige nicht stehen: Von dort aus entwirft und vertreibt Harriet Deris seit 2008 eine Frauen-Kochmode-Kollektion oder startet in weitere Abenteuer, wie seit neuestem ins Fernsehen. Ab 16. Februar ist sie Jurorin in der RTL-II-Show „Restaurant sucht Chef“. 2006 war sie schon einmal kochend im Fernsehen zu sehen, in „Kochüberfall“ auf RTL. Jetzt hat sie die verantwortungsvolle Aufgabe, Menschen auszusuchen, die den Traum vom eigenen Restaurant erfüllt bekommen.

Aber erst mal von vorne: Die Schneiderlehre damals, „das war nichts“, meint die junge Frau heute. Nur modeverliebte Mäd-

chen unter sich, da waren Zickereien vorprogrammiert. Das Kellnern gefiel ihr schon besser, war jedoch stressig, weil es neben ihrem Praktikum lief und weil sie sich 2001 gleichzeitig im selben Restaurant, Hamburgs Nobelgaststätte Rexrodt, zur Köchin ausbilden ließ. Mit 25 machte sie sich mit einem Mietkoch-Service selbstständig, kellierte abends immer noch und hatte recht bald das dringende Bedürfnis nach Urlaub.

„Da habe ich in einem Yachtmagazin annonciert, dass ich für zwei Wochen meine Arbeitskraft als Köchin auf einem Schiff anbieten würde und somit quasi umsonst eine Reise machen könnte. Eine Woche Menüs für den Milliardär

später hat ein Kapitän aus Mexiko angerufen“, sagt Harriet Deris. Aus den geplanten zwei Wochen wurden zwei Jahre. Zwei Jahre, in denen sie sich um die Verpflegung von Crew und Bootseigner kümmerte, einem mexikanischen Milliardär.

Im ersten Jahr hatte sie noch Zeit, nebenher tauchen zu lernen. Im zweiten Jahr kaufte sich der Eigner ein größeres Boot und war von nun an fast jeden Tag an Bord. Die Crew wuchs, es kamen mehr und mehr Gäste, die alle versorgt sein wollten. 4 Uhr morgens war Aufstehzeit. Es gab Frühstücks-

büffet, Mittagstisch, dazwischen immer wieder Snacks, und das Abendessen fand zwischen 22 und 24 Uhr statt. Am Ende schlief Harriet Deris nur drei Stunden pro Nacht. Zeit zu kündigen, befand sie, zog 2006 wieder nach Bruchsal und widmete sich dem Projekt, das ihr in ihrer Zeit auf dem Schiff im Kopf herumgeisterte: Kochmode. „Ich war damals außer fürs Kochen auch für die Uniformen der Küchencrew zuständig, habe also Bekleidungsraum um Bekleidungsraum durchstöbert und immer wieder festgestellt, dass es für Frauen da überhaupt nichts gibt“, sagt sie. Und auch für Männer sei nichts wirklich Schönes dabei gewesen.

Das Wichtigste an weiblicher Mode sei, dass sie tailliert ist, findet Harriet Deris und entwirft Jacken, Kleider und Hosen mit Taille, aus einem Baumwoll-Polyester-Gemisch, bequem zu tragen und schön anzusehen. Wie die Jacke „Puppenspiel“ mit Druckknöpfen, Fledermausärmeln und Stehkragen. Dazu die Hose „Hauptquartier“, im Marlene-Stil mit Matrosenknöpfen am Hosensatz – die gibt es auch für Männer.

Wenn sie demnächst als Jurorin zukünftige Restaurantchefs aussucht, wird es wahrscheinlich nur am Rande um deren Optik gehen. Im Mittelpunkt stehen die Fähigkeiten der Kandidaten am Herd. Aber auch davon hat das Multitalent Harriet Deris ja einige Ahnung. Judith Kochendörfer

SUDOKU

		2				4	7	6
		4	5		7			
3	9							8
4			6			3	2	
				5				
	6	1			4			9
	3						9	4
			2		3	5		
9	2	8				7		

Ergänzen Sie die leeren Felder so, dass in jeder der neun Zeilen, Spalten und Blöcke jede Ziffer von 1 bis 9 genau einmal auftritt.

AUFLÖSUNG vom letzten Sonntag

3	8	2	1	6	9	5	7	4
6	5	4	2	8	7	9	1	3
7	1	9	4	3	5	8	2	6
2	6	1	9	5	4	7	3	8
5	4	3	8	7	1	2	6	9
8	9	7	6	2	3	4	5	1
1	7	8	3	4	2	6	9	5
9	2	6	5	1	8	3	4	7
4	3	5	7	9	6	1	8	2

DURCHGEZAPPT

So isser, der Jürgen

Nach Drehbuch schauspielern, das kann Jürgen Vogel besser als improvisieren. Trotzdem zog der 40-Jährige in die „Schillerstraße“ von Sat 1. Wenn's denn Spaß macht ...

Das Fernsehen ist ein Fließbandbetrieb, kein Tag ohne Geißen, Pilawa, Kerner, Raab, die Blödel-, Talk- und Panelshows der TV-Nation laufen über vor B- bis C-Promis. Da fragt sich, was einer der A-Kategorie dort zu suchen hat. Ständig. Denn vor Jürgen Vogel scheint derzeit keine Chartsause, kein Ulkformat, keine Castingjury sicher. Er flätzt sich im Hitrecycling des Kommerzfunks, zappelt auf Balders Sofa, testet Expe-

rimente mit Boning oder hilft Uri Geller bei der Publikumsverarschung. Kurz: Er macht alles, was das Medium als Spaß definiert, also meist Müll.

Dabei ist der Hamburger als Schauspieler total seriös. Unter gut hundert Filmen war eigentlich nur „Die Schatzinsel“ richtiger Unrat (aber dafür toll kostümiert). Dennoch hetzt er scheinbar wahllos über die Fernseh Bühnen im Land. Und warum? Ganz einfach: Er mache nun mal das am liebsten, sagt er, was andere missbilligen. Je peinlicher, desto besser. Da ist es ihm sicher nicht unangenehm, dass sein Einzug in die „Schillerstraße“ alles Mögliche war – außer witzig.

Am Freitag hat er Cordula Stratmann als Hauptmieterin der Improvisationscomedy abgelöst, und es zeigte sich: Schlagfertigkeit ist eine Königsdisziplin des Genres, an dem

auch hauptamtliche Komiker häufig scheitern. Die WG-Bewohner von Pocher über Frier bis Hoëcker beantworten die eingeflüsterten Regieanweisungen („Jürgen, du hältst beide für schwul“) folglich gern mit Grimassen und Lärm statt Pointen. Wie soll es da ausgerechnet der Neuling besser machen.

So gesehen schlug sich Vogel zum Auftakt ganz tapfer. Bald aber duckte er sich hinter Maddins Riesenklaappe weg. Und fehlten ihm die Worte, lachte er durch seine Zahnlücke, bis das Saalpublikum begriff: Das war ein Witz. So läuft es, im TV-Humor. Aber was juckt das den Jürgen ... Politische Korrektheit ist ihm ziemlich egal: „Ich mach', wozu ich Lust hab'.“ Punkt. Als ihm der Markersender DMax mal anbot, testosterone-satte Boliden zu testen, dachte er nur: „Rumreisen, fette Teile checken, geil!“ So isser, der Jürgen. Jan Freitag