



Rainer Sass ist der Turbo-Koch der Fernsehküche. Er «wütet» am Herd mit Witz, Tempo und originellen Einfällen. Wow!

KURT FELIX über den Kochshow-Trend und seinen witzigsten Verkäufer.



Jahren fünf Minuten Zeit gehabt, um ein Rezept herunterzubeten. Dann nur noch zwei Minuten. Heute ist es eine. Also gebe er fünffach Gas, mache alles «razzippazzi» und bringe immer noch fast gleich viel Kochinfos unter wie früher. Er ist nicht nur der schnellste TV-Koch, sondern auch der lauteste und originellste, der sich zur Faschzeit an Stelle des Kochhuts eine Karnevalsmütze aufsetzt. Er bezeichnet sich als «Rampensau», die auf die Leute zugeht und die Bio-Schweinehaxen nachvollziehbar zubereitet.

Wenn er kocht, kocht das Studio

«Rainer Sass – Kochshow», NDR – im TV-Magazin DAS!, Freitag, 28.5, um 18.45 Uhr

Kochen ist eigentlich fernsehfeindlich. In der Küche schmeckt es, riecht es. Aber all die Düfte können vom Fernsehapparat nicht transportiert werden. Gutes Kochen dauert zu lange, und daheim wird selten nachgekocht. Die Zutaten können oft gar nicht gekauft werden. Also müssten die Quoten solcher Sendungen im Äther verdampfen wie das Wasser in der Spaghetti-Pfanne. Tun sie aber nicht. Im Gegenteil. Sie gehen auf wie ein Gugelhupf im Backofen.

Die Kochshows sind am Siedepunkt angelangt, sie boomen durch alle Kanäle. Allein im deutschsprachigen Europa wird in über zwanzig TV-Küchen mariniert und serviert. Am grossen Fernsehessen erlaben

sich Millionen von Hobbyköchen und Dutzende Sponsoren, die mit Schleichwerbung nichts anbrennen lassen. Der Nachspann solcher Sendungen liest sich denn auch wie ein Who's who der Koch-, Pfannen- und Zutatenindustrie. Fazit: Kotelett-Übertragungen aus der Küche sind relativ leicht finanzierbar und obendrein erst noch günstig zu produzieren. Wer behauptet, Kochshows seien so überflüssig wie ein Kühlschrank am Nordpol, ist ein medialer Kostverächter. Es sind die sinnlichsten Sendungen.

Unter all den Hansdampfen fällt einer vom Tellerrand: Rainer Sass. Wenn er kocht, kocht das Studio. Sein Markenzeichen ist das hohe Sprechtempo, sodass ein Rezept-Mitschreiben unmöglich ist. Gottlob gibt es Teletext und Internet, wo man die Zutaten findet. Schuld an seinem Wortschwall sei das Radio. Er habe noch vor

Sass polarisiert aber auch. Die einen lieben sein Stakkato, die anderen sind von der Hektik ange nervt. Nach 15 Jahren Kamerapräsenz und 1000 Gerichten, die er telegen verbraten hat, ist er Kult. Darunter ist keine Arabella-Diät, bei der man schon nach der ersten Sendung die Nase gestrichen voll hat. Nein, er greift in die Vollen. Er haut das in die Pfanne, was die Zuschauer gerne mögen: «Es muss nicht immer Hummerschwanz sein. Ab und zu eine Currywurst ist nicht ungesund!» Für die Konsumenten von Dosenfutter jedoch fordert er die Höchststrafe.

Doch zu viele TV-Küchenchefs verderben den Brei. Einige müssen bald den Löffel abgeben. Die Schweizer Betty-Bossi-Show «al dente» hingegen präsentiert sich ab Herbst sogar auf SF 1, dank der 20-Prozent-Durchschnittsquote, die bisher auf SF 2 erzielt wurde. Auch ich lerne am Bildschirm begeistert mit Tüftelrezepten kochen. Immer dann, wenn meine Frau abwesend ist. Am Ende der Sendung tue ich das, was viele auch tun: Ich rufe den Pizzakurier an ...

KOCHSHOWS ALS SINNLICHE QUOTENBRINGER



SF 2 / PresseTV: al dente
In der Betty-Bossi-Küche wird ab Herbst auf SF 1 gekocht. Aufstieg!



ARD: Das Buffet
In der Live-Sendung wird gediegenes Küchenambiente vorgeführt.



Vox: Schmeckt nicht, gibts nicht
Erfolgreichste Kochshow des deutschen Privat-Fernsehens.



ARD: Alfredissimo
Seit 10 Jahren wird gekocht und getalkt. Schon 370 Folgen lang.