

TV-STARS

# „Der Zug fuhr rasend schnell“

Fernsehkoch Tim Mälzer, 38, über die Verlogenheit heiler TV-Herd-Welten und die oft bittere Realität unter deutschen Dunstabzugshauben, seinen eigenen Absturz und den Neustart in der ARD

**SPIEGEL:** Herr Mälzer, kaum jemand hat den deutschen Koch-Boom der vergangenen Jahre derart befeuert wie Sie. Fühlen Sie sich wenigstens schuldig?

**Mälzer:** Ein bisschen schon, ja. Als ich auf Vox 2003 mit „Schmeckt nicht, gibt's nicht“ anfang, war Kochen im Fernsehen ja noch eine ziemlich öde Sache. Ich wollte Kopfkino schaffen und habe hierzulande herrlich sinnfreies und anarchisches Kochfernsehen sicher miterfunden. Aber vielleicht haben wir den Bogen da auch überspannt. Bei „Born to Cook“ wusste nicht mal ich mehr, worum's eigentlich geht. Mittlerweile gibt es fast nur noch Unterhaltungsshow, bei denen auch gekocht wird – aber keine Kochsendungen mehr, die unterhalten wollen.

**SPIEGEL:** Warum gibt's überhaupt so unfassbar viele Kochspektakel?

**Mälzer:** Für die Macher ist entscheidend, dass Kochfernsehen meistens superbillig zu produzieren ist. Und das Grundthema ist allen Zuschauern nahe: Jeder hat schon mal am Herd gestanden oder ist schön essen gegangen. Aber wir brauchen künftig keine Kochshows mehr, sondern Sendungen, die sich wieder um die Zubereitung von Speisen kümmern. Krawall war gestern.

**SPIEGEL:** Die Zuschauer riechen und schmecken nichts, Sie müssen dauernd rufen: „Mh, lecker!“ Irgendwie absurd.

**Mälzer:** Hey, Sie gucken sich doch bestimmt auch Sport im Fernsehen an und sind froh, kein Seitenstechen zu kriegen. Lebensmittel können was sehr Ästhetisches sein.

**SPIEGEL:** Na ja, bei Ihnen ging auch viel in Flammen auf.

**Mälzer:** Ich improvisiere eben und hasse Routine. Für mich hatte Kochen viel mit dem Moment zu tun.

**SPIEGEL:** Müssen TV-Köche überhaupt kochen können?

**Mälzer:** Nö.

**SPIEGEL:** Kann es Ihre TV-Kollegin Sarah Wiener?

**Mälzer:** Ja. Sie kümmert sich nur mehr um Ernährungsinhalte als andere.

**SPIEGEL:** Viele Profiköche behaupten aber ...

**Mälzer:** ... dass sie nicht kochen könne und auch ich keine Ahnung hätte. Ja, ja.

**SPIEGEL:** Darauf wollten wir eigentlich erst am Ende zu sprechen kommen.

**Mälzer:** Aber ich weiß, was ich kann. Das muss ich niemandem mehr beweisen.

**SPIEGEL:** Der Restaurantführer „Gault Millau“ vergibt maximal 20 Punkte. Wie viele würden Sie schaffen?

**Mälzer:** 15 bis 16 traue ich mir zu, wenn ich mich richtig anstrengte.

**SPIEGEL:** Als Sie noch unbekannt waren, arbeiteten Sie im „Tafelhaus“ von Christian Rach, der mittlerweile als RTL-„Re-

**Mälzer:** ... und solange er glaubhaft versichert, dass der Brühwürfel wirklich gut ist, finde ich das okay.

**SPIEGEL:** Was für ein Verhältnis haben TV-Köche untereinander?

**Mälzer:** Größtenteils ein gutes, solange wir uns geschäftlich nicht in die Quere kommen. Im Ernst, es gibt diese Ur-Riege der Köche bei Johannes B. Kerner: Rainer Sass, Sarah Wiener, Johann Lafer, Ralf Zacherl und ich. Wir treffen uns alle paar Monate, essen, lachen und sprechen auch mal untereinander über Angebote.

**SPIEGEL:** Und, was hat der ganze Boom in der deutschen Esskultur verändert?

**Mälzer:** Relativ wenig. Das ist auch der Fehler, den wir alle miteinander begangen haben. Der Zug fuhr rasend schnell, alle versuchten draufzukommen und hatten zu wenig Sinn für Nachhaltigkeit. Es wurde geguckt: Wie kann man die Kuh melken? Aber ich würde trotzdem niemandem Verlogenheit unterstellen. Man stand ja dahinter. Wir Köche haben durchaus Moral.

**SPIEGEL:** Ach, kommen Sie! Fernab der heilen TV-Welt sieht die Berufsrealität doch oft ganz anders aus: unmenschliche Sklavengaleeren, asoziale Arbeitszeiten, Selbstausbeutung, Beschimpfungen und miese Bezahlung.

**Mälzer:** Ich habe in London für einen absoluten Spitzenkoch gearbeitet, wo es immer menschlich zugeht. Auch dort war jeder Abend wie ein epileptischer Anfall, aber es gab exakte Dienstpläne, klare Personalführung und freundliche Chefs. Dort habe ich gelernt, wie es gut gehen kann.

**SPIEGEL:** Sie wissen, was wir meinen ...

**Mälzer:** ... und ich habe es selbst erlebt im Ritz: 16 Stunden arbeiten, Erniedrigungen. Mich machte es vor allem fertig, wenn es Schwächere erwischt hat. Mein Küchenchef damals bekam mal einen Nervenzusammenbruch und lag heulend wie ein Baby vor uns. Ein Mann von 40 Jahren mit drei Kindern. Werde ich nie vergessen.

**SPIEGEL:** Waren Ihre Eltern eigentlich mit der Berufswahl einverstanden?



Medienprofi Mälzer: „Krawall war gestern“

stauranttester“ verhuschte Küchen-Mandys in Ostdeutschland drangsaliert.

**Mälzer:** Ich mag solche Formate nicht, weil man in jedem Restaurant der Welt Schwachstellen finden kann. Gerade erst musste zwischenzeitlich das „Fat Duck“ in London dichtmachen, eines der besten Häuser überhaupt. Wegen Übelkeit einiger Gäste. Aber wir können das hier abbrechen, denn ich mache keine Kollegen schlecht.

**SPIEGEL:** Johann Lafer pappt seinen Namenszug heute auf jeden Brühwürfel ...



**Restauranttester Rach:** Verhusste Küchen-Mandys drangsaliert



**Moderator Kerner (M.), Showköche\*:** „Wie kann man die Kuh melken?“

**Mälzer:** Total. Ich bekam nur im Bekann-tenkreis volle Breitseite. Nach dem Abitur war ich mal bei einem Freund zu Besuch, und als der kurz draußen war, fragte mich seine Mutter, was ich denn werden wolle. Ich sagte: Koch. Und sie antwortete – nach einem Schweigen, das ein Stück zu lange dauerte: „Na ja, so was muss es ja auch ge-

ben.“ Ein paar Jahre später hat der Freund Hochzeit bei mir gefeiert. Da hab ich dann ein bisschen Schmerzensgeld auf die Rechnung gepackt.

**SPIEGEL:** Später arbeiteten Sie in London in derselben Küche wie ein gewisser Jamie Oliver, damals noch so unbekannt wie Sie. Wer war der bessere Koch?

**Mälzer:** Konnte man zu jener Zeit noch nicht sagen, weil Jamie damals die Patisserie gemacht hat. Aber er war noch leidenschaftlicher als ich. Seine Leistung ist auch viel höher einzuschätzen, weil er

nicht mal mit der Ausbildung fertig war, als seine TV-Karriere begann.

**SPIEGEL:** Er wurde ein Vorbild für Sie.

**Mälzer:** Nicht vom Typ, aber von der lockeren Art und der neuen Küchensprache ...

**SPIEGEL:** ... mit der auch Sie dann berühmter und berühmter wurden.

**Mälzer:** Es war alles in allem eine gute Zeit, auch wenn ich Fehler gemacht habe.

**SPIEGEL:** Inwiefern?

**Mälzer:** Ich habe mich auch zum Affen gemacht, bin hier noch aufgetreten und habe da noch eine dusselige Show besucht. Es war so eine Mir-gehört-die-Welt-Zeit.

**SPIEGEL:** Warum macht man das?

**Mälzer:** Selbst die Albernheiten haben mich bekannter gemacht. Und ich fand das ja auch geil. Es war kein Größenwahn, eher Naivität.

**SPIEGEL:** Einige Köche halten dem Druck nur mit Drogen stand. Verständlich?

**Mälzer:** Nicht verständlich, nur nachvollziehbar. Ich selbst habe nie Drogen genommen, nur mal zu viel gefeiert.

**SPIEGEL:** Sie haben geöffnet.

**Mälzer:** Nicht regelmäßig, aber wenn der Stress zu groß war, habe ich den durch feiern abgebaut und dann auch heftig. Es war aus heutiger Sicht keine schöne Zeit, aber sie ist abgeschlossen.

**SPIEGEL:** Sie selbst haben 1,9 Millionen Bücher verkauft, riesige Tourneen durchgezogen und vor jeweils Tausenden Fans gekocht. Dann, Mitte 2006, brachen Sie plötzlich zusammen. Warum?

**Mälzer:** Ich war komplett überarbeitet. Totaler Burn-out. Es war mitten in einer Aufzeichnung von „Schmeckt nicht, gibt's nicht“, aber ich habe die Sendung dann aus falschem Stolz noch irgendwie zu Ende gebracht. Es war, als hätte man mir die Stromkabel durchgeschnitten. Danach verschwand ich für sechs Wochen in der Schweiz, um zu mir zu kommen. Das kann sich keiner vorstellen, wie das ist, wenn man beim Bäcker steht, fassungslos auf die Brötchen glotzt und sich total nackt fühlt vor der ganzen Welt.

**SPIEGEL:** Mitte April kehren Sie an den TV-Herd zurück und starten in der öffentlich-rechtlichen ARD eine neue Sendung. Werden Sie nun seriös?

**Mälzer:** Ich bleibe meiner Linie schon treu. Aber ich will jetzt wirklich ästhetisches Kochen anbieten.

**SPIEGEL:** Und weniger Gequatsche.

**Mälzer:** Genau – nicht mehr drei Gänge in 25 Minuten, kein Laber-Teppich und kein Gewinnspiel.

**SPIEGEL:** Im Mai möchten Sie zudem in Hamburg ein neues Restaurant eröffnen namens „Bullerei“ – mitten in der Wirtschaftskrise. Machen Sie sich keine Sorgen?

**Mälzer:** Ich habe eine Scheißangst vor dem Start. In der „Bullerei“ steckt all mein Geld. Wenn das nicht klappt, bin ich pleite. Aber ich freue mich schon jetzt drauf, dort den ersten Teller zu servieren.

INTERVIEW: MARTIN U. MÜLLER, THOMAS TUMA

\* Alexander Herrmann, Horst Lichter, Alfons Schuhbeck, Tim Mälzer, Cornelia Poletto, Sarah Wiener, Johann Lafer, Kolja Kleeberg und Andreas C. Studer bei der letzten Sendung von „Kerner kocht“ am 30. Mai 2008.