



Ich nehme mir vor, die Sendung wie eine Bühne zu bespielen, einige meiner Erzählungen zu inszenieren. (Bild SRF)

APRIL 2019 – TV-SENDUNG: MÄNNERKÜCHE

## FALTERJAGD AM FERNSEHEN

**Im Rahmen einer Kochendung für das Familienprogramm des Schweizer Fernsehens versuche ich, etwas über meine Projekte, meine Arbeitsweise und meine kulinarischen Überzeugungen zu erzählen – und finde in den Profis von SRF einfallsreiche und sorgfältige Partner.**

Im Frühling 2019 habe ich die Gelegenheit, bei einer Kochsendung des Schweizer Fernsehens SRF mitzumachen. Das Format heißt *Männerküche* und bringt fünf Hobbyköche in einen freundlichen Wettstreit. Jeder hat an einem Abend lang die Gelegenheit, für seine vier Konkurrenten ein dreigängiges Menu zu kochen, das dann von diesen kritisiert und (mit Geld) benotet wird. Die fünfteilige Sendung bietet auch Raum für ein kurzes Porträt des jeweiligen Kochs.

Zur Vorbereitung schaue ich mir die früheren Staffeln dieser *Männerküche* an und komme zum Schluss, dass sich die Sendung – einigen, sagen wir, familienprogrammlichen Eigenheiten zum Trotz – durchaus als ein Format auffassen lässt, das bespielt werden kann, ähnlich einem Ausstellungsraum. Das Format unterliegt bestimmten Konditionen, doch das ist ja auch im Fall eines Kunstortes so. Und das Spiel kann nur gelingen, wenn sich auch die Leute vom Fernsehen darauf einlassen. Ich bespreche mich mit Mario Knöpfler, dem Produzenten der ganzen Staffel und Regisseur «meiner» Sendung. Er geht mit offensichtlichem Vergnügen auf meine Vorschläge ein und wir beginnen gemeinsam, die Fäden für eine Erzählung zu spinnen,

**Siebte Staffel** | Die siebte Staffel der Männerküche besteht aus fünf Sendungen von je 44 Minuten Länge, die im Frühling 2019 jeweils am Freitag um 20 Uhr ausgestrahlt werden. Am 5. April tischt Guy Droz in Hermiswil (BE) auf, am 12. April Andreas Roos in Siebnen (SZ), am 3. Mai Ralph Langenscheidt Bärenretswil (ZH) und am 10. Mai Peter Meyer Villmergen (AG). «Meine» Sendung ist am 26. April zu sehen. Sieger der siebten Staffel ist Ralph Langenscheidt, ich belege zusammen mit Guy Droz den letzten Platz. Alle Sendungen aus allen Staffeln können auf der Webseite von SRF ([www.srf.ch](http://www.srf.ch)) angeschaut oder auch heruntergeladen werden. «Meine» Sendung steht ausserdem, befreit von Werbung, auch auf Vimeo zur Verfügung.

📺 <https://vimeo.com/350941454>



Kurze Führung über die Insel Lemusa. (Alle Bilder SRF)



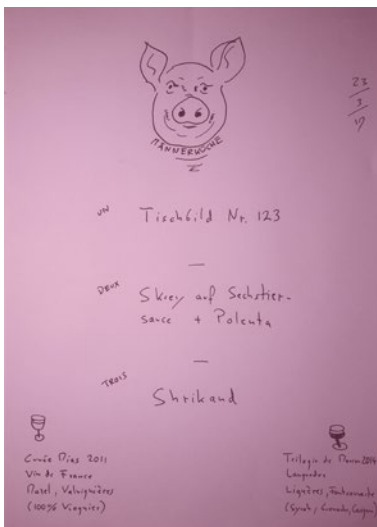
Wanderfalter-Essen im Cookuk in Aarau.



Unterwegs im lemuischen Regenwald?



Die Küchenmänner räumen ihr Tischbild ab.



**Dreharbeiten** | Die Aufnahmen für die siebte Staffel der *Männerküche* werden etwa einen Monat vor der ersten Ausstrahlung gemacht. Die Dreharbeiten für «meine» Sendung dauern eine Woche und gipfeln im Essen für meine vier Mitstreiter, das am Samstag, 23. März stattfindet. Neben dem Regisseur Mario Knöpfler arbeiten der Kameramann Kay Anliker und der Tonmeister Nicolas Brunner mit, den Schnitt besorgt Felix Hulliger. Ich erlebe die Profis vom Fernsehen als einfallsreiche und sorgfältige Gestalter, die für meine Vorschläge und Anliegen durchaus offen sind.

die einen Einblick in einige meiner Projekte vermittelt. Ich liefere das Material und erfinde, was fehlt. Er wählt aus, gestaltet und verwebt die verschiedenen Stränge mit viel Fingerspitzengefühl zu einem Plot, der das Publikum zwar leicht irritieren darf, jedoch auf keinen Fall abhängen soll, schließlich ist auf der Fernsteuerung schnell ein anderer Sender gewählt.

Im Zentrum des porträtartigen Teils der Sendung steht die fiktive Insel Lemusa, an deren Gestaltung ich seit 2001 arbeite. Namentlich geht es um den lemuischen Wanderfalter Chantion. Wir feiern dessen Flug über den Atlantik mit einem Essen im Freundeskreis und ich versuche auf den Hügeln über dem Zürichsee, ein Exemplar zu fangen – mit Hilfe einer Lichtfalle und einer Flasche Bordeaux. Natürlich geht es auch um Gewürze und um *Lemusa libre*, den Kampf um die Befreiung der Insel aus den Klauen der Diktatur.

Bei dem Menu, das ich für die vier Männer in meiner Zürcher Wohnung auftrage, geht es um andere Projekte. Als Vorspeise lege ich ein Tischbild aus, wie ich es seit Mai 2016 für alle meine Gäste tue. Zu den Komponenten gehören neben viel Gemüse auch eine Schweinskopfsülze und ein Tartar aus Rinderherz, die etwas über meine kulinarische Haltung verraten und einen Bogen zu den *Mundstücken* schlagen, an denen ich seit 2013 arbeite. Als Hauptspeise serviere ich ein Stück Skrey auf einer Sechstiersauce. Die Sauce ist das Resultat eines Traumes, den ich auf einer Insel in Papua Neuguinea hatte und stellt eine Verbindung zu meinen Reise Geschichten, den sogenannten *Episoda* her. Zum Dessert gibt es *Shrikand*, eine Joghurt-Honig-Safran-Süßspeise aus Gujarat, die aus dem Kontext des Indienbuches stammt, das im Sommer 2019 erscheint.