

Fernsehköchin Sarah Wiener wirbt in Kassel für ökologische Tierzucht

Wienerin trifft Kasseler: Spaß am Herd

Oberbürgermeister Bertram Hilgen assistierte der bekannten Fernsehköchin bei Fachtagung im Anthroposophischen Zentrum

VON ULRIKE PFLÜGER-SCHERR

KASSEL. Normalerweise steht sie neben Alfons Schuhbeck, Johann Lafer, Mario Kotaska, Cornelia Poletto und anderen Spitzenköchen. Fast jeden Freitagabend kann man Sarah Wiener bei der Kochsendung von Johannes B. Kerner dabei beobachten, wie sie Leckereien im Fernsehstudio zubereitet.

Kein Sternekoch stand ihr am Mittwochabend im Anthroposophischen Zentrum in Kassel zur Seite. Im Gegenteil: Der Gehilfe räumte ein, dass er Sarah Wiener gar nicht kennt, weil er zum Fernsehen kaum Zeit hat und in der Küche höchstens mal seiner Frau zur Hand geht. Das tat der Zu-

sammenarbeit von Oberbürgermeister Bertram Hilgen und der bekannten Fernsehköchin aber keinen Abbruch.

Als Sarah Wiener (44) mit etwas Verspätung in dem Zentrum an der Wilhelmshöher Allee ankommt, versprüht sie sofort ihren Wiener Charme. Dass sie zu spät sei, liege nicht an der „österreichischen Unpünktlichkeit“, sondern an der Deutschen Bahn.

„Dann treten Sie mal zu meiner Rechten, Herr Oberbürgermeister. Ich soll Ihnen übrigens Grüße von Herrn Beine ausrichten. Der saß neben mir im Zug.“ Damit meinte sie Dieter Beine, Protokollchef der Hessischen Landesregierung und einst Büroleiter von Ex-Oberbürgermeister Georg Lewandowski.

„Wir machen aus einem Schwein ein wunderbares Essen“, kündigt Hilgen den 90 Gästen an, die an der Tagung „Tierzucht für den ökologischen Landbau“ der Zukunftsstiftung Landwirtschaft in Kassel teilgenommen haben. Zum Glück hatten Wiener und Hil-

gen fleißige Helfer, die ihnen im Vorfeld über 15 Kilo Gemüse klein geschnippelt hatten.

Das Schweinefleisch, Teile vom Rücken, kommt von dem Betrieb Büning, der sich auf die Zucht der Rasse Bunte Bentheimer Schweine spezialisiert hat.

„Dann wollen wir mal sehen, ob es diese Rasse verdient hat, weiter gezüchtet zu werden“, sagt Wiener und wirft die ersten Stücke in den Wok. Das Erdnussöl ist bereits erhitzt.

Für die Schirmherrin des Deutschen Tierzuchtfonds und bekannte Köchin steht fest, dass guter Geschmack bei der Zucht beginnt. Zum guten Geschmack des Wok-Gerichts tragen viele Gemüsesorten bei: Karotten, Zucchini, Zuckerschoten, Babyspinat, China-Brokkoli, Ingwer und Chili werden von Hilgen und Wiener in den Wok geworfen.

„Schmeckt gut“, sagt Hilgen. „Könnte etwas schärfer sein“, sagt Wiener und gibt thailändisches Basilikum hinzu. Auf Salz verzichtet die Köchin, greift stattdessen zur Fischsauce. „Die riecht zwar grauenerregend“, wie Wiener einräumt, „gibt dem Essen aber eine sanftere Salznote.“

Es harmonisiert hinter der mobilen Kochzeile. Oberbürgermeister und Fernsehköchin verstehen sich bestens. Wiener freut sich, in Hilgen eine „sympathische Küchenhilfe“ gefunden zu haben. Der



Kochten zusammen und hatten auch Freude beim Probieren: Oberbürgermeister Bertram Hilgen und die Fernsehköchin Sarah Wiener im Anthroposophischen Zentrum. Fotos: Lothar Koch



Macht Werbung für den Tierzuchtfonds: Sarah Wiener.



Arbeiteten Hand in Hand: Hilgen (links) und Wiener.

Von Pflückerin zum Fernsehstar

Die ungewöhnliche Karriere der Sarah Wiener

Sarah Wiener gehört inzwischen zu den bekanntesten Köchinnen Deutschlands. Die 44-Jährige wurde in Wien als Tochter des Schriftstellers Oswald Wiener und der Künstlerin Lore Heuermann geboren. Mit 17 verließ sie ein Wiener Mädcheninternat und trampelte durch Europa. Sie hütete Schafe in Frankreich und pflückte Orangen in Spanien.

Sarah Wiener, die weder einen Schulabschluss noch eine Berufsausbildung besitzt, arbeitet schließlich in der Küche des Restaurants „Exil“ in Berlin-Kreuzberg, das ihrem

Vater gehörte. Zudem bekochte sie eine Berliner Werbeagentur. Darüber kam sie zum Catering für Filmteams und bekochte bekannte Schauspieler.

Deutschlandweit wurde sie durch die ARD-Doku Abenteuer „1900“ bekannt, in dem sie eine strenge Küchenchefin spielte. Seitdem sie bei Johannes B. Kerner in der Kochsendung auftritt, ist sie fast jeden Freitagabend im ZDF zu sehen. Zudem hat sie eine eigene Kochsendung auf arte. Wiener hat inzwischen drei Restaurants in Berlin. Sie hat einen 19-jährigen Sohn. (use)

HINTERGRUND

Für Züchter und Wissenschaftler

Unter dem Motto „Tierschutz für den ökologischen Landbau, Anforderungen, Ergebnisse, Perspektiven“ fand zwei Tage lang eine Tagung der Zukunftsstiftung Landwirtschaft in Kassel statt. 95 Vertreter aus Wissenschaft, Politik, Landwirtschaft und Zuchtverbänden aus ganz Deutschland, Holland, der Schweiz und Österreich nahmen daran teil. Dr. Katharina Reuter, Geschäftsführerin der Zukunftsstiftung, ist auch Geschäftsführerin des Tierzuchtfonds. Hierfür hat die bekannte Fernsehköchin Sarah Wiener die Schirmherrschaft übernommen. (use)

Her mit der Männerquote!

Sarah Wiener setzt sich gegen Massentötung männlicher Küken ein

KASSEL. Jedes Jahr würden in Deutschland 50 Millionen Küken an ihrem ersten Lebenstag getötet.

Weil sie männlich sind und sich ihre Aufzucht zur Mast nicht lohne, sagt Dr. Katharina Reuter vom Deutschen Tierzuchtfonds.

Die promovierte Agrarwissenschaftlerin erklärt, dass es in der industriellen Landwirtschaft nur zwei Sorten Hühner gibt. Hühner, die Fleisch produzieren, und Hühner, die Eier produzieren.

Und um die Eier produzierenden Betriebe geht es dem

Tierzuchtfonds. Da die männlichen Küken aus biologischen Gründen nicht in der Lage sind Eier zu legen, werden die Geschwister der Legehennen nach dem Schlüpfen aussortiert und getötet. Gegen diese Massentötung setzen sich der Tierzuchtfonds und seine Schirmherrin Sarah Wiener ein. „Her mit Männerquote“ lautet das Motto, mit dem die Küken gerettet werden sollen. Wiener trug das T-Shirt mit entsprechendem Aufdruck schon in Kerners Kochsendung. Zudem verteilt der Tierzuchtfonds männliche Kuschelküken als Schlüsselan-

hänger (siehe Foto). Der Tierzuchtfonds setzt sich mit seinem Projekt „Geschwisterküken“ dafür ein, diejenigen Legehennen zu identifizieren, deren männliche Geschwister sich besser mästen lassen als der Durchschnitt. Da die männlichen Tiere von der Form und Größe nicht der Konsumentenerwartung an ein Hähnchen entsprechen, sollen sie zerlegt und die Teilstücke vermarktet werden. (use)



Katharina Reuter

demme KÜCHEN

das große Küchenstudio in Ihrer Nähe

Sie kaufen - wir spenden



Wir haben uns etwas für Sie einfallen lassen:

5 Leder-Garnituren

haben wir für diesen Zweck für Sie reserviert. Wenn eine dieser Garnituren Ihrem Geschmack entspricht und Sie sie käuflich erwerben, werden wir den Kaufpreis an eine soziale Institution Ihrer Wahl spenden. Die Garnituren bestehen aus einem 1-Sitzer-, einem 2-Sitzer- und einem 3-Sit-

zer-Element. Wenn mehr als diese 5 Garnituren verkauft werden, spenden wir von jeder weiteren verkauften 300,- € an eine soziale Institution. Wir freuen uns, diese Aktion mit Ihnen durchzuführen.

Eberhardt Demme



Gemeinsam für einen guten Zweck!



demme KÜCHEN

das große Küchenstudio in Ihrer Nähe

Kämper Brücke 7
34246 Vellmar
Tel. 05 61 / 86 19 00 10
Fax 05 61 / 86 19 00 11

Öffnungszeiten:
Mo.-Fr. 10.00-19.00 Uhr
Sa. 10.00-16.00 Uhr

Immer gut für eine Überraschung, wobei wir die Wünsche unserer Kunden in Bezug auf Beratung, Planung, Ausführung und Service selbstverständlich nicht aus den Augen verlieren.

