



universität
wien

DIPLOMARBEIT

Titel der Diplomarbeit

„Küchen, Kochen, Köche –
Inszenierungsstrategien in Kochshows“

Verfasserin

Silvia Scholler

angestrebter akademischer Grad

Magistra der Philosophie (Mag.phil.)

Wien, 2013

Studienkennzahl lt. Studienblatt:

A 317

Studienrichtung lt. Studienblatt:

Theater-, Film- und Medienwissenschaft

Betreuerin:

Univ.-Ass. Dr. Andrea Seier

Inhaltsverzeichnis

1.	Einleitung	3
2.	Historischer Überblick über die Entwicklung der Kochsendungen	5
2.1.	Rudiosendungen	5
2.2.	Frühe Kochshows in Amerika	7
2.3.	Erste Kochshows in Deutschland und Österreich	9
2.3.1.	Clemens Wilmenrod	12
2.4.	Kochen im Fernsehen	15
2.5.	Überblick über derzeit laufende Kochsendungen	18
3.	Der Wandel des Fernsehens	26
3.1.	Der Sendeplatz von Kochsendungen im Wandel	26
3.2.	Das Werbeumfeld von Kochsendungen	31
3.3.	Infotainment und Edutainment	34
3.3.1.	Infotainment und Kochsendungen	34
3.3.2.	Edutainment und Kochsendungen	37
4.	Jamie Oliver – ein Star wird geboren	39
4.1.	Kurzbiografie	39
4.2.	Der Fernsehkoch	42
4.2.1.	SILENT COOKING als Gegenkonzept	45
4.3.	Der Lifestyle	47
4.4.	Methoden der Fernsehanalyse	50
4.4.1.	Die hermeneutische Film- und Fernsehanalyse	50
4.5.	Analyse - JAMIE AT HOME	52
4.5.1.	Dramaturgischer Aufbau der Sendung	52
4.5.2.	Küchenrichtung und Lebensmittel	54
4.5.3.	Präsentation der Lebensmittel	55
4.5.4.	Beschaffenheit der Küche	56
4.5.5.	Inszenierung des Kochens	60
4.5.6.	Bedeutung des Kochens	61
4.5.7.	Inszenierung des Kochs	62
4.6.	Analyse einer Folge JAMIE AT HOME – Gefiedertes Wild	64

5.	DIE PROMI-KOCHARENA – das Kompetitive wird unterhaltsamer	69
5.1.	Das KOCHDUELL als erste kompetitive Kochsendung.....	69
5.2.	Die KOCHARENA – Das Konzept.....	71
5.3.	Analyse der PROMI KOCHARENA	73
5.3.1.	Dramaturgischer Aufbau der Sendung	73
5.3.2.	Küchenrichtung und Lebensmittel	76
5.3.3.	Präsentation der Lebensmittel	77
5.3.4.	Beschaffenheit der Küche.....	77
5.3.5.	Inszenierung des Kochens	80
5.3.6.	Bedeutung des Kochens.....	81
5.3.7.	Inszenierung der Köche und Promis.....	82
6.	Resümee.....	85
	Quellen.....	89
6.1.	Literaturverzeichnis	89
6.2.	Online Quellen	92
6.3.	Bildmaterial	94
6.4.	Abbildungsverzeichnis	95
7.	Anhang.....	96

1. Einleitung

Klassische Kochsendungen, Kochduelle zwischen Kochprofis, Kochduelle zwischen Laien, Köche, die seltsame Rezepte aus dem Internet nachkochen, Männer, die sich ins Herz einer Frau kochen, Köche, die erfolglose Restaurants zu retten versuchen, Köche, die Lehrlinge ausbilden und so weiter und so fort. Egal wann man den Fernseher einschaltet, auf einem Fernsehsender werden bestimmt gerade Speisen zubereitet. Ob ein Koch Tipps für die besten Schnitzel verrät oder ein anderer Koch Jugendliche Spaghetti Bolognese kochen lässt, um zu zeigen, dass sie es nicht können, ist egal. Hauptsache, es dreht sich um Essen und Kochen, denn das interessiert offenbar die Zuschauer. Mittlerweile gibt es sogar einen Fernsehsender, Bon Gusto TV, der sich ausschließlich mit Essen und Kochen beschäftigt und das rund um die Uhr. Hier werden verschiedene Sendungen zu verschiedenen Themen angeboten, wie etwa NORDLICHTER – SKANDINAVISCH GUT oder BACKEN!.

Doch wann kam es zu dieser immensen Fülle an Kochsendungen? Was fasziniert die Menschen daran, anderen beim Kochen zuzusehen? Was unterhält die Zuschauer von Kochsendung? Haben diese Sendungen überhaupt Einfluss auf das Ess- und Kochverhalten der Menschen?

In dieser Arbeit wird zu Beginn die historische Entwicklung von Kochsendungen umrissen, von den Anfängen im Radio über die ersten Kochsendungen im Fernsehen hin zu einem Überblick über derzeit laufende Kochsendungen.

Im darauf folgenden Kapitel gehe ich auf die Platzierung von Kochsendungen in der Programmgestaltung und der Frage nach dem Zielpublikum ein. Warum werden manche Kochsendungen zu Mittag und manche im Hauptabendprogramm gezeigt? Hierbei ist die Art des Senders zu berücksichtigen, denn öffentlich-rechtliche Sender haben andere Pflichten als private Sender. An dieser Stelle soll auch das Werbeumfeld dieser Formate betrachtet werden. Denn inhaltsähnliche Werbung soll den Zuschauer eher davon abhalten, das Programm zu wechseln, als Werbung, die mit dem Thema der Sendung nichts zu tun hat. Der Zusammenhang von Kochsendungen mit den Begriffen Infotainment und Edutainment

wird in diesem Kapitel ebenfalls erläutert.

Des Weiteren werde ich mir die Frage stellen, was einen Fernsehkoch auszeichnet. Muss er wirklich gut kochen können, oder muss er bloß ein guter Entertainer sein oder braucht er vielleicht doch beides? Warum wurde der junge Koch Jamie Oliver so bekannt und beliebt? Wie muss sich ein Koch im Fernsehen präsentieren und in Szene setzen um erfolgreich zu sein? In diesem Kontext werde ich auch auf den Lifestyle Jamie Olivers eingehen.

Der zweite große Teil dieser Arbeit beschäftigt sich mit der Analyse der zwei Kochsendungen JAMIE AT HOME und PROMI KOCHARENA.

Folgende Fragen werde ich mir in Kapitel 4 und 5 stellen:

Was unterscheidet Jamie Oliver von anderen Fernsehköchen? Was wird gekocht? Womit wird gekocht? In welchem Umfeld wird gekocht? Wie sehen die Küchen aus? Wie wird das Kochen inszeniert? Wie wird der Umgang mit Essen gezeigt? Wie wird der Koch in Szene gesetzt? Wie sieht der dramaturgische Aufbau der Sendungen aus? Was sind die größten Unterschiede zwischen den Formaten?

Um diese Aspekte zu analysieren, werde ich mich an dem Buch FILM- UND FERNSEHANALYSE von Knut Hickethier orientieren und Sendungen nach der hermeneutischen Film- und Fernsehanalyse betrachten.

Die konkrete Forschungsfrage dieser Arbeit ist folgende:

Wie hat sich die Bedeutung des Kochens im Fernsehen verändert und wie wird das Kochen heute dargestellt?

Der erste Teil dieser Arbeit liefert Hintergrundwissen über Kochsendungen und deren Umfeld, um im Analyseteil Schlussfolgerungen für zwei konkrete Sendungen zu ziehen.

2. Historischer Überblick über die Entwicklung der Kochsendungen

Kochrezepte weiterzugeben ist so alt wie das Kochen selbst, denn jede Mutter lernte ihrer Tochter, wie man kocht und gab Rezepte weiter. Durch die neuen Medien, Radio und Fernsehen, wurden lediglich die Reichweite und der Verbreitungsgrad der Rezepte vergrößert. Nun konnten Rezepte und Anleitungen auch andere Bundesländer oder sogar Staaten erreichen.

Kochsendungen sind also keine Erfindung der heutigen Programmchefs, denn bereits vor Beginn des Fernsehzeitalters gab es Kochsendungen im Radio, die später für das Fernsehformat adaptiert wurden. Fernsehkochsendungen sind also so alt wie das Medium selbst.

2.1. Radiosendungen

HOUSEKEEPER'S CHAT war eine der ersten amerikanischen Radiosendungen, in der nicht nur über das Kochen gesprochen wurde, sondern auch nützliche Tipps zur Haushaltsführung gegeben wurden. Die 15-minütige Sendung beinhaltete auch die Rubrik „What Shall We Have for Dinner?“ und war somit eine der ersten Kochsendungen im Radio. Star der Sendung war Aunt Sammy, die abhängig von regionalen Akzenten und Sprachmustern von jeweils einer anderen Frau gesprochen wurde. Auch Betty Crocker war in den 1920er Jahren eine Radiogröße. Allerdings war sie nicht nur eine Frau mit Kochtipps für alle Hausfrauen in Amerika, sondern auch ein Werbemaskotchen für einen Mehlproduzenten. Begonnen hat sie bei einem lokalen Sender und wechselte nach zwei Jahren zu einem nationalen Sender der USA, gesprochen wurde sie wiederum von unterschiedlichen Schauspielerinnen. Betty Crocker hielt sich über drei Jahrzehnte im Programm. Zusätzlich zu diesen zwei Radioköchinnen, gab es noch Ida Bailey, die sich im Radio und in ihrer Sendung Sue Ann Nivens nannte. Ihre erste Sendung hieß HOSPITALITY TALKS, ging 1923 das erste Mal in Massachusetts über den Äther und wurde schließlich 1929 landesweit unter dem Namen THE HOMEMAKERS HOUR gesendet. Im Gegensatz zu Aunt Sammy und Betty Crocker war Sue Ann

Nivens keine erfundene Figur, denn sie war tatsächlich Kochlehrerin und Autorin von 20 Koch- und Haushaltsbüchern.¹

Auffallend ist, dass zu Beginn nur Frauen in diesen Sendungen zu hören waren, was dem in den 1920er Jahren vorherrschenden Frauenbild entsprach. Für Männer war es nicht üblich zu kochen, obwohl auch Singlemänner oder Witwer Hörerbriefe an Betty Crocker schrieben, die stolz darauf waren, sehr wohl kochen zu können. Männer waren damals eher die professionellen Köche, die in Restaurants ihre Kochkunst entfalten durften. In den frühen 1930er Jahren führte zum ersten Mal ein professioneller New Yorker Koch, George Rector, durch die Radiokochsendung OUR DAILY FOOD RECIPES. Dies war wohl die Geburtsstunde der heutigen Kochsendungen, in denen Spitzenköche ihre Tipps und Tricks an die Öffentlichkeit weitergeben.

Es ist dennoch auffallend, dass zu Beginn der Kochsendungen im Radio die sachkundige Person eine Frau war und erst später die Männer diese Domäne übernommen haben.

¹ Vgl. Collins, Kathleen. *Watching What We Eat: The Evolution of Television Cooking Shows*. New York: Continuum, 2009. S. 13ff.

2.2. Frühe Kochshows in Amerika

Eine der ersten Sendungen, in denen es um Kochen und um Küchen ging, war *THE QUEEN WAS IN THE KITCHEN*, die 1945 erstmals über die Bildschirme lief. Die Sendung wurde von einem Hersteller für Küchenprodukte gesponsert und handelte hauptsächlich davon, wie Küchen in Zukunft aussehen könnten. Die Entwicklung zur Kochshow von heute machte auch in den 1940er und 1950er Jahren Station in Haushaltssendungen. In diesen Sendungen gab es einen Koch, der Tipps zum Kochen lieferte, einen Architekten, der neue Ideen zur Hausdekoration einbrachte, einen Floristen, einen Künstler, einen Komiker und einen Modeberater. Solche Sendungen waren damals sehr beliebt und die erste, *RADIO CITY MATINEE* von NBC, lief im Mai 1946 an. George Rector war in dieser Sendung, die für das Fernsehen adaptiert wurde, der erste Fernsehkoch.

Im August 1946 folgte die erste landesweite Ausstrahlung der ersten reinen Kochsendung in Amerika. Sie hieß *ELSIE² PRESENTS JAMES BEARD IN „I LOVE TO EAT“* und der Star der Sendung war, wie der Titel verrät, James Beard, ein gelernter Theaterschauspieler, der jedoch bereits 1945 drei seiner über zwei Dutzend Kochbücher veröffentlicht hatte und folglich in der Kochszene kein unbeschriebenes Blatt mehr war. Er genoss es, in dieser Sendung seinen beiden Begabungen, dem Schauspielern und dem Kochen nachzugehen. *I LOVE TO EAT* war nicht nur fesselnd, sondern auch unterhaltsam. Zwei Eigenschaften, die auch auf heutige Kochsendungen zutreffen. Zu diesem Zeitpunkt gab es zwei Arten von Kochsendungen, die einen, die voll von Anleitungen und Belehrungen für Hausfrauen waren und die einzigartige Kochshow mit James Beard, in der es um Spaß am Kochen ging. Kathleen Collins schreibt diesbezüglich: „The title of the show alone -I Love to Eat- went against the grain of the contemporaneous conventional wisdom of eating to live versus living to eat.“³

Man möchte meinen, dass bereits zu Beginn der Fernsehkochsendungen von professionellen bzw. semiprofessionellen männlichen Köchen gekocht wurde. Im Radio hingegen waren es noch Frauen bzw. Schauspielerinnen, die dem Publikum zuhause vorm Radio Tipps zum Kochen gaben. Doch es gab auch

² Elsie war eine Cow Company und sponserte diese 15 minütige Sendung.

³ Collins, Kathleen. *Watching What We Eat: The Evolution of Television Cooking Shows*. New York: Continuum, 2009. S. 28.

Frauen im Fernsehen, die ihre Kochkünste mit ihrem Fernsehpublikum teilten. Viele Sendungen, die bereits über das Radio Berühmtheit erlangten, wurden für das Fernsehen adaptiert - so auch BETTY CROCKER MAGAZINE OF THE AIR. Beinahe jeder regionale Fernsehsender hatte eine Kochsendung oder eine Haushaltssendung mit einem Teil der Sendung, in der gekocht wurde. Auch die Fülle an Fernsehsendern stieg von 1948 (circa 20 Sender) bis 1954 (über 300 lokale Fernsehstationen) rasant an. Hier nur eine kurze Liste an Kochsendungen aus den 1940er und 1950er Jahren in Amerika, um die Fülle an Kochsendungen zu verdeutlichen: HOMEMAKER'S EXCHANGE, JESSIE'S TV NOTEBOOK, MARJORIE ABEL'S HOT POINTS IN THE KITCHEN, BETTY ADAMS'S SUGAR `N SPICE, THE MINNEAPOLIS-ST. PAUL PROGRAM, THE BEE BAXTER SHOW, RUTH BEAN'S SHOP, LOOK AND COOK, RUTH CRANE'S THE MODERN WOMAN, SCOOT KENNEDY AND HIS NEW ORLEANS COOKBOOK, HELEN RUTH'S MENU MAGIC, WILMA SIM'S HOMEMAKING WITH KSD-TV und MARY WILSON'S POTS, PANS AND PERSONALITIES, COOKING WITH ROZ oder CHICAGO COOKS WITH KAY MIDDLETON usw.⁴

⁴ Vgl. Collins (2009), S. 31.

2.3. Erste Kochshows in Deutschland und Österreich

In Deutschland war 1953 BITTE IN ZEHN MINUTEN ZU TISCH mit Clemens Wilmenrod auf NWRD die erste Kochsendung, die im deutschen Fernsehen ausgestrahlt wurde und die zugleich auch die beliebteste Fernsehsendung in den 1950er Jahren war. In Kapitel 2.3.1 wird auf Clemens Wilmenrod genauer eingegangen.

Der 1896 geborene Franz Ruhm war der erste Fernsehkoch Österreichs in der Sendung FERNSEHKÜCHE, welche am 6. Februar 1956 zum ersten Mal im ORF ausgestrahlt wurde. In den 1960er Jahren wurde die Sendung auch im Bayerischen Rundfunk gezeigt. Er war gelernter Zuckerbäcker, unterrichtete später Kochen und verfasste eigene Kochbücher. Schon 1928 sprach er auf Radio Wien über die Österreichische und die Wiener Küche. DAS FRANZ RUHM KOCHBUCH gilt bis heute als Standardwerk österreichischer Kochbücher. Doch in der Sendung FERNSEHKÜCHE wurden nicht nur Gerichte von Franz Ruhm zubereitet, auch andere professionelle Köche durften nach seinem Tod den Schneebesen schwingen und ihre geheimen Tipps zum Gelingen der zubereiteten Speisen verraten. Zu diesen Köchen zählten Helmuth Misak, Heinrich Camondo, Ernst Faseth, Helmut Hofer, Willi Hallmann und Heinrich Kerschner.⁵ Die Sendung war äußerst erfolgreich und lief bis 29. Dezember 1977, also ganze 21 Jahre lang.

„Nicht nur, aber auch um das Thema Kochen ging es in der Sendung HAUSFRAU SEIN DAGEGEN SEHR, die von 1958 bis 1962 im ORF zu sehen war. Hauptthema der Sendung waren allgemeine Tipps, die die Hausfrau gemäß dem vorherrschenden Zeitgeist befähigen sollten, dem schwer arbeitenden Gatten beim Nachhause kommen ein wohlwollendes Lächeln ob des tadellos geführten Haushalts zu entlocken.“⁶

Dieses Format ist mit den amerikanischen Sendungen, in denen Haushaltstipps gegeben wurden, zu vergleichen und wird auch heute noch verwendet, wie z.B. in der vom ORF produzierten Sendung HERBSTZEIT (die namentlich der aktuellen

⁵ Vgl. Balt, Britta. „Jubiläum in ORF 2: 1.000 Sendungen "Frisch gekocht ist halb gewonnen"“. APA OTS. http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20041103_OTS0015/jubilaum-in-orf-2-1000-sendungen-frisch-gekocht-ist-halb-gewonnen Stand: 31.08.2011.

⁶ Balt, Britta. „Jubiläum in ORF 2: 1.000 Sendungen "Frisch gekocht ist halb gewonnen"“. APA OTS. http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20041103_OTS0015/jubilaum-in-orf-2-1000-sendungen-frisch-gekocht-ist-halb-gewonnen Stand: 31.08.2011.

Jahreszeit angepasst wird). In dieser Sendung werden Reportagen zu aktuellen Themen gezeigt, oft wird auch gekocht und ein prominenter Gast wird in jede Sendung eingeladen.

Zusätzlich zur Kochsendung von Franz Ruhm zeigte der Bayrische Rundfunk die Kochsendung DER FERNSEHKOCH mit Hans Karl Adam. Seine Sendung erfreute sich in den 1950er Jahren großer Beliebtheit und wurde im gesamten Sendegebiet der ARD ausgestrahlt. Hans Karl Adam war ausgebildeter Koch und vor seiner Karriere im Fernsehen als Schiffs- und Meisterkoch eines der bedeutendsten Schifffahrtsunternehmen Deutschlands, der Norddeutschen Lloyd, tätig.

Auch in der DDR durfte eine Kochsendung im Rundfunk nicht fehlen. Kurt Drummer versuchte dort seit 1958, mit seinen Kochkünsten in der Sendung FERNSEHKOCH KURT DRUMMER EMPFIEHLT das Publikum zu begeistern. Jedoch sei zu beachten, dass ihm nur eine beschränkte Auswahl an Lebensmitteln zur Verfügung stand. Dennoch hielt er sich 25 Jahre lang im DDR-Fernsehen und war im Gegensatz zu Clemens Wilmenrod ausgebildeter Koch, der später sogar Ernährungswissenschaften und Ökonomie studierte. So begann er, dem Fernsehpublikum gesünderes Essen mit frischem Gemüse und Fisch zu empfehlen.

Auch das ZDF folgte dem Trend der Fernsehkochsendung und sendete ab 1967 eine Sendung mit Ulrich Klever, der eigentlich gelernter Journalist und Hundeexperte war (er hatte auch eine Fernsehsendung, in der er den Umgang mit Hunden zeigte und unterschiedliche Rassen vorstellte). Seine Gerichte pflegte er mit Haarspray zu verschönern, was sie allerdings ungenießbar machte. Abgelöst wurde Ulrich Klever 1972 von Max Inzinger, der als erster ausgebildeter Koch im ZDF die Pfannen schwang. Er kochte in der Sendung DREHSCHLEIBE, die keine reine Kochsendung war, sondern in der das Kochen nur ein Element des Formats war. Max Inzinger war der erste, der auch weg von der deftigen Hausmannskost, hin zur leckeren, aber leichten Küche tendierte und auf den Gesundheitsfaktor beim Essen Wert legte. Er warb für kalt gepresstes Olivenöl, ballaststoffreiche Ernährung und frische Zutaten, im Gegensatz zu Clemens Wilmenrod, der Dösgemüse und Mayonnaise bevorzugte. Er servierte Gerichte mit den selbstkreierten Namen wie „Salat Nordseewellen“, „Tomateneier“, „süßsaure Tomaten“

oder „Fertiggerichte raffiniert verfeinert“. Denn auch der Trend zur gesunden Ernährung und das Achten auf die Figur beschäftigten die Zuseherinnen bereits in den 1970ern. So lockte Max Inzinger sie nicht nur vor die Fernseher, sondern auch in die Buchgeschäfte, um seine Kochbücher zu erstehen. Das Zielpublikum dieser Sendung waren folglich ernährungs- und figurbewusste Frauen.

„Bis 1982 stand Inzinger vor dem Herd der "Drehscheibe", später weihte er das Ostpublikum im DFF-Format "HAPS" in die kulinarischen Finessen ein. Nachdem 1992 ein Sendeprojekt mit Sat.1 geplatzt war, sank der Stern des einstigen Kochstars rapide.“⁷

Von 1978 bis 1998 wurde im ORF die Sendung HÄFERLGUCKER gezeigt, die ab 1985 HÄFERLGUCKER UNTERWEGS hieß. Hier reisten unter anderem Josef Ferner, Helmut Vodicka und Franz Zödl (allesamt österreichische Köche) durch ganz Österreich, um schmackhafte Gusto-Stücke aus den Regionen ausfindig zu machen. Bevor die Sendung auf Reisen ging, wurden traditionelle Speisen wie Jägerrostbraten, gefüllte Truthahnschnitzel oder gerollter Kalbsnierenbraten von Josef Kudin und Helmut Vodicka gekocht.⁸

Auffallend ist auch hier, dass ausschließlich Männer am Herd standen, obwohl besonders in den 1950er, 1960er und auch noch in den 1970er Jahren meist Frauen für das leibliche Wohl der Familie sorgten. Diese Dominanz der männlichen Köche lässt sich durch das z.T. bis heute vorherrschende Klischee erklären, Männer seien die professionelleren Köche. Doch halten mittlerweile auch viele Frauen Einzug in die professionelle Gastronomie. Beispiele für Spitzenköchinnen sind Sarah Wiener, Johanna Maier, Sohyi Kim, Lea Linster oder Cornelia Poletto. Nichtsdestotrotz wird nach wie vor behauptet, der raue Umgangston in Gastromieküchen sei nichts für Frauen. In einem Interview von EINESTAGES mit Johann Lafer wurde auch die Frage gestellt, warum immer noch vorrangig Männer im Fernsehen kochen. Seine Antwort:

„Lafer: „Wenn Sie sich die Situation in der Gastronomie und vor allem der Topgastronomie ansehen, dann gibt es auch dort mehr Männer als

⁷ Iken, Katja. „Deutschlands erster Fernsehkoch: Mister Toast Hawaii.“ *Einestages: Zeitgeschichten auf Spiegel online*.
<http://einestages.spiegel.de/external/ShowAlbumBackgroundPrint/a1716.html> Stand: 15.08.2011.

⁸ Vgl. Balt, Britta. „Jubiläum in ORF 2: 1.000 Sendungen "Frisch gekocht ist halb gewonnen"“. APA OTS. http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20041103_OTS0015/jubilaem-in-orf-2-1000-sendungen-frisch-gekocht-ist-halb-gewonnen Stand: 31.08.2011.

Frauen. Die Betonung liegt auf mehr, denn die Frauen erobern auch hier, wie in der Politik und im gesamten täglichen Leben immer mehr Positionen - und das finde ich gut so.“⁹

Nach wie vor sind Frauen in den Küchen der Gastronomie und den Fernsehköchen eher die Ausnahme. Oft treten sie in Kochsendungen als Assistentinnen, Moderatorinnen oder als Gäste auf. Warum aber in Amerika die ersten Radiokochsendungen mit Frauenstimmen vertont wurden und hier nicht auch schon männliche Experten zu Rate gezogen wurden, bleibt eine derzeit noch offene Frage.

2.3.1. Clemens Wilmenrod

Clemens Wilmenrod wurde am 24. Juli 1906 als Carl Clemens Hahn geboren und starb am 12. April 1967. Er beging Suizid, nachdem er erfahren hatte, dass er an Magenkrebs erkrankt war. Seinen Künstlernamen leitete er von seinem Heimatort Willmenrod im Westerwald in Deutschland ab. Er war kein ausgebildeter Koch, sondern gelernter Schauspieler. In seiner legendären Kochsendung *BITTE IN ZEHN MINUTEN ZU TISCH* kreierte er Speisen wie den Toast Hawaii oder die gefüllte Erdbeere. Assistierte wurde ihm dabei von seiner Ehefrau Erika Klink, und auch sein vollelektronischer „Schnellbrater Heinzelnkoch“ durfte nicht fehlen.¹⁰ Zu Beginn der Sendung wurde sie auch oft unter anderen Titeln ausgestrahlt, wie z.B. *WAS MIR SCHMECKT, SCHMECKT AUCH ANDEREN, KOCHKUNST FÜR MODERNE FEINSCHMECKER* oder *CLEMENS WILMENROD BITTET ZU TISCH*.¹¹ Die 15-minütige Live-Sendung lief von 20. Februar 1953 bis zum 16. Mai 1964 auf NWDR bzw. auf WDR und umfasste 180 Folgen.

„Ausgestrahlt zu [sic] besten Sendezeit, am Freitagabend um 21.30 Uhr, avancierte die im NWDR präsentierte Live-Show von Wilmenrod im Handumdrehen zur beliebtesten Sendung der Deutschen. Mit Zuschauerzahlen von bis zu drei Millionen toppte der Fernsehkoch zwischenzeitlich sogar die „Familie Schölermann“, Deutschlands erste TV-Familienserie, die Einschaltquoten von 70 bis 90 Prozent einfuhr.“¹²

⁹http://einestages.spiegel.de/static/authoralbumbackground/1725/_kochen_ist_die_sehnsucht_nach_einer_heilen_welt.html Stand: 15.08.2011. (Interview mit Katja Iken)

¹⁰ Vgl. Reufsteck, Michael und Niggemaier, Stefan (Hg.). *Das Fernsehlexikon: alles über 7000 Sendungen von Ally McBeal bis zur ZDF-Hitparade*. München: Goldmann, 2005.S.158.

¹¹ Vgl. Reufsteck (2005), S.158.

¹² Iken, Katja. „Deutschlands erster Fernsehkoch: Mister Toast Hawaii.“ *Einestages*:

Obwohl seine Kochkünste zu wünschen übrig ließen, war er bei den Hausfrauen sehr beliebt und traf den Geschmack seines Zielpublikums sehr genau. Die Profiköche schätzten ihn hingegen kaum, da er für seine Speisen oft Ketchup, Mayonnaise und Dosengemüse verwendete. Außerdem wurde ihm vorgeworfen, nicht einmal Geflügel tranchieren zu können. „Als Wilmenrod eines Abends vor laufender Kamera die sogenannte "Blitzgulasch-Suppe" kreierte und kurz angebratenes Fleisch in siedendes Wasser warf, ging ein Aufschrei des Entsetzens durch die Zunft.“¹³

„In seiner ersten Sendung servierte er »Fruchtsaft im Glas, italienisches Omelett, Kalbsniere gebraten mit Mischgemüse aus der Dose, Mokka.«“¹⁴ Seine Gerichte waren nicht die innovativsten, dennoch hatte er eine originelle Art, diese zu präsentieren und zog sein Publikum damit in seinen Bann. Zu seinem Stil gehörte es, ständig Anekdoten zu erzählen und „abenteuerliche Namen für banale Gerichte“¹⁵ zu erfinden. Er setzte sich in seiner Sendung gern selbst in Szene und ließ sich sein Gesicht als Strichzeichnung auf seine Schürze drucken, damit sein Kopf auch im Bild war, wenn die Kamera eigentlich auf seine Hände vor seinem Bauch beim Kochen gerichtet war.

Clemens Wilmenrod war auch der erste, der Produktplatzierung in seiner Sendung par excellence betrieb und gut davon leben konnte. Kühlschränke verwendete er von der Marke Bosch und auch Küchenutensilien der Marken Schneidboys oder Heinzkoch wurden von ihm in seiner Sendung beworben. Er war vermutlich dafür verantwortlich, dass beinahe jede Hausfrau in den 50er Jahren einen Rumtopf der Fima H. H. Pott zuhause hatte. Der SPIEGEL deckte auf, dass er von einem Geflügelfarmbesitzer mit 1000 Deutschen Mark bestochen wurde, um den bis dahin eher unbeachteten Puter in den deutschen Haushalten populär zu machen. Der SPIEGEL deklarierte den selbst ernannten „Bundesfeinschmecker“ nun als „Bundesverbrauchslener“ und der NWRD musste auf diese

Zeitgeschichten auf Spiegel online.

<http://einestages.spiegel.de/external/ShowAlbumBackgroundPrint/a1716.html> Stand: 15.08.2011.

¹³ Iken, Katja. „Deutschlands erster Fernsehkoch: Mister Toast Hawaii.“ *Einestages: Zeitgeschichten auf Spiegel online.*

<http://einestages.spiegel.de/external/ShowAlbumBackgroundPrint/a1716.html> Stand: 15.08.2011.

¹⁴ Reufsteck (2005), S.158.

¹⁵ Reufsteck (2005), S.158.

Vorwürfe reagieren. Von diesem Zeitpunkt (September 1957) an lief BITTE IN ZEHN MINUTEN ZU TISCH nur noch einmal im Monat und sechs Monate später wurde die Sendung ins Nachmittagsprogramm verschoben.¹⁶

Dennoch war Clemens Wilmenrod der Vorreiter der heutigen Fernsehköche und läutete die Ära der Kochsendungen in Deutschland ein.

¹⁶ Iken, Katja. „Deutschlands erster Fernsehkoch: Mister Toast Hawaii.“ *Einestages: Zeitgeschichten auf Spiegel online*.
<http://einestages.spiegel.de/external/ShowAlbumBackgroundPrint/a1716.html> Stand: 15.08.2011.

2.4. Kochen im Fernsehen

Warum ist gerade das Kochen als eine alltägliche Tätigkeit zum Thema derart vieler Sendungen geworden? Warum gibt es keine Sendungen, in denen man Menschen beim Bügeln, Staubsaugen oder Fensterputzen zusieht?

Meiner Meinung nach besteht der Unterschied zu diesen anderen alltäglichen Tätigkeiten darin, dass die Speisenzubereitung seit Menschengedenken Tradition hat. Früher war es weitestgehend die Frau, die zuhause das Essen für die Familie gekocht hat. In der Gastronomie haben auch 2012 noch meist Männer die Oberhand in den Küchen. Dennoch hat jeder schon einmal gekocht und wenn nicht, so wurde er bekocht und genoss die Gaumenfreuden, die ihm kredenzt wurden. Essen ist ein essentieller Bestandteil menschlichen Lebens und damit auch die Speisenzubereitung.

Je kultivierter der Mensch wurde, desto mehr Kultur brachte er auch auf Herd und Tisch und bemühte sich, die große Vielfalt an Nahrungsmitteln auch von anderen Völkern und Kontinenten zu genießen und das Spektrum der Möglichkeiten zum Beispiel im Bereich des Würzens , zu vergrößern.

Deshalb wurden Rezepte schon sehr früh aufgeschrieben und an die nächste Generation weitergegeben. Kochbücher sind ebenfalls eine lang existierende Form der Rezeptweitergabe. Als das Medium Fernsehen ins Leben gerufen wurde, war die logische Schlussfolgerung, dass man auch hier Tipps zum Kochen vermitteln und Kochen zum Kult machen wollte. Kochen setzt gewisse Grundkenntnisse voraus, die gelernt werden müssen. Kochsendungen bieten hier eine gute Möglichkeit, um diese zu vermitteln.

Essen ist für die Menschheit überlebenswichtig. Nicht alles kann roh verzehrt werden, das meiste muss zuerst gegart werden, um vom Menschen verdaut werden zu können. Vor allem wurden Speisen jedoch gekocht, weil sie gebraten, gedünstet, gebacken, gegrillt usw. einfach besser schmecken und Geschmack bei der Befriedigung von Gelüsten eine wesentliche Rolle spielt. Das wussten bereits Steinzeitmenschen. Eine Mahlzeit, die gut schmeckt, lässt einen länger satt sein und stellt eine höhere Form der Befriedigung dar, als eine Mahlzeit, die nicht mundet. Doch gerade weil Essen zu den essentiellen Bedürfnissen des Menschen zählt, Staubsaugen hingegen nicht, wird es m.E. immer TV-Sendungen

geben, welche die jeweilige Koch-, Tisch-, Ess- und Trinkkultur widerspiegeln. So wie die menschliche Fortpflanzung ist auch das Essen für die Menschheit überlebenswichtig. Kochsendungen zeigen, ähnlich wie pornografische Filme, ein menschliches Grundbedürfnis so lustvoll, kreativ und sinnlich wie möglich. Vor allem die Empfindung von Lust spielt hier eine bedeutende Rolle. Wir essen, worauf wir gerade Lust haben, wenn es irgendwie möglich ist. Wenn das Essen schmeckt und wir satt sind, empfinden wir eine Form der Befriedigung. Meist wird in Gesellschaft gegessen, es ist also ein Akt der Geselligkeit. In Kochsendungen wird uns gezeigt, wie man Speisen so zubereitet, dass sie schmecken und uns Befriedigung verschaffen. Doch selbst wenn der Zuschauer sich diese gezeigten Gerichte niemals selbst zubereitet, sondern passiv mit einer Packung Chips vor dem Fernseher liegt oder auf eine Tiefkühlpizza zurückgreift, um diese dann zu den Erläuterungen einer genialen Speisenfolge zu essen, erfährt er eine tiefere Art der Befriedigung. Dadurch, dass die Menschen in den Kochsendungen großen Genuss empfinden, wenn sie die köstlichen Speisen probieren, empfindet auch der Zuschauer zuhause mit seiner Pizza größeren Genuss und hat darüberhinaus die Arbeit des Kochens an den Fernsehkoch delegiert, was dadurch weitere Glücksgefühle erzeugen kann. Genau dieser Aspekt lässt sich auch auf Sitcoms mit Dosengelächter umlegen. Denn der Zuschauer betrachtet eine lustige Szene oder hört einen Witz, braucht aber selbst nicht mehr zu lachen, weil das die Sitcom bereits selbst übernimmt, und der Zuschauer dadurch Befriedigung erfährt.¹⁷ Robert Pfaller hat dies als Interpassivität beschrieben. Interpassivität beschreibt den Vorgang, wenn eigene Handlungen oder Empfindungen an äußere Objekte oder Personen delegiert werden.¹⁸ Der Interpassive sucht stets nach Personen oder Gegenständen, die an seiner Stelle konsumieren, lachen, weinen, lieben, schlichtweg genießen.

Durch Kochsendungen passiert aber auch eine gewisse Art der Loslösung von alltäglichen Erfahrungen, die mit dem Kochen gemacht werden. Zuhause hat die Mutter öfters Stress und muss jeden Tag eine Mahlzeit für die Familie auf den Tisch stellen. In Kochsendungen wird das Essen mit Freude und Leichtigkeit zu-

¹⁷ Vgl. Pfaller, Robert. „Einleitung.“ Pfaller, Robert (Hg.). *Interpassivität: Studien über delegiertes Genießen*. Wien: Springer Verlag, 2000. S. 1-11.

¹⁸ Vgl. Ebenda. S.1-11.

bereitet und hinterlässt einen völlig anderen Eindruck als im realen Leben, nämlich einen ausschließlich positiven. So können die Zuschauer aus ihrer gestressten Welt in eine heile Welt der besten Schmankerl und Köstlichkeiten flüchten. Es darf also auch der eskapistische Aspekt von Kochsendungen nicht außer Acht gelassen werden.

2.5. Überblick über derzeit laufende Kochsendungen

FRISCH GEKOCHT MIT ANDI UND ALEX (ORF2, TW1)

Andreas Wojta (er arbeitet im Minoritenstüberl in Wien) und Alexander Fankhauser (er besitzt ein Restaurant in Tirol) sind zwei Profiköche aus Österreich und seit 2008 die Kochstars des ORF. Die Sendung wird wochentags im Mittagsprogramm ausgestrahlt und erfreut sich hoher Quoten. Der Schauplatz der Sendung ist seit Herbst 2010 ein Gasthaus, das auch für die Öffentlichkeit zugänglich ist. Es werden Tipps zum guten Kochen und Ratschläge zur gesunden Ernährung gegeben.

SILENT COOKING (ORF eins)

„Schweigende Kochkunst feierte ihre Premiere in der "Donnerstag Nacht" am 14. Juni 2007 in ORF eins. Um ca. 0.40 Uhr zeigte Patrick Müller in "Silent Cooking", dass wahre Kochkunst keiner Worte bedarf. Untermalt von Musik zauberte Patrick Müller in jeder Sendung ein dreigängiges Menü - jedes Rezept seine eigene Kreation - und beweist, dass man beim Kochen auch schweigen kann.“¹⁹

Aktuell kocht Simon Xie Hong in SILENT COOKING und verzaubert das Publikum mit asiatischen Spezialitäten und das auch wieder ganz ohne Worte. Ich werde jedoch etwas später in dieser Arbeit noch genauer auf diese Kochsendung eingehen.

KOCH MIT OLIVER! (PULS 4)

Bei dieser Sendung handelt es sich um eine klassische Kochsendung. Der Haubenkoch Oliver Hoffinger kocht gesunde, der Saison angepasste Gerichte und erläutert zwischendurch, worauf man beim Kauf der Produkte achten soll und welche Unterschiede es bei den Produkten gibt. Tipps zum Kochen fehlen auch in dieser Sendung nicht. Ein Unterschied zu anderen Kochsendungen ist allerdings, dass eine weibliche Stimme aus dem Off seine Arbeitsschritte erklärt und zusätzlich im Hintergrund Musik läuft, die jedoch verstummt, sobald der Haubenkoch zu erklären beginnt.

¹⁹ http://kundendienst.orf.at/programm/fernsehen/orf1/silent_cooking.html Stand: 01.08.2011.

LAFER! LICHTER! LECKER! (ZDF, ZDF neo)

Johann Lafer und Horst Lichter sind zwei Spitzenköche, die in ihrer Sendung unter Mithilfe zweier stets wechselnder Promis verschiedenste Gerichte kochen. Die Sendung läuft bereits seit dem 9. Dezember 2006 und erfreut die Zuschauer nicht nur mit Kochkunst, sondern auch mit lustigen Kommentaren der Köche.

DIE KÜCHENSCHLACHT (ZDF)

Seit dem 14. Jänner 2008 begegnen sich jede Woche sechs Hobbyköche, die jeweils ein Gericht kochen und von einem fachkundigen Experten beurteilt werden. Jeden Tag muss ein Kandidat die Runde verlassen, bis am Freitag die zwei Besten im Finale stehen. Unterstützt werden die Hobbyköche jede Woche von einem anderen Starkoch aus LANZ KOCHT!. Der Gewinner der Sendung darf bei der nächsten Sendung von LANZ KOCHT! in der ersten Reihe sitzen und die Köstlichkeiten der Spitzenköche genießen.

LANZ KOCHT! (ZDF, 3 sat)

Die von Markus Lanz moderierte Sendung LANZ KOCHT! wird jeden Freitag im ZDF im Spätprogramm ausgestrahlt. Die Sendung an sich gibt es bereits seit dem 21. Jänner 2005 und wurde zuerst von Johannes B. Kerner moderiert. Seit 06.06.2008 hat Markus Lanz die Sendung übernommen, in der fünf Spitzenköche jeweils einen Gang eines Fünf-Gänge-Menüs kochen. Am Ende darf der Gewinner der Sendung DIE KÜCHENSCHLACHT die Speisen verkosten, dies ist allerdings eine Neuerung, denn zu Beginn der Sendung durfte der Gewinner selbst einen Gang des Menüs kochen. Folgenden Köchen kann man bei LANZ KOCHT! regelmäßig beim Kochen zusehen: Steffen Henssler, Alexander Herrmann, Mario Kostka, Kolja Kleeberg, Horst Lichter, Johann Lafer, Nelson Müller, Léa Linster, Cornelia Poletto, Andreas C. Studer, Alfons Schuhbeck und Sarah Wiener.

TOPFGELDJÄGER (ZDF)

In der Sendung, welche seit dem 19. August 2010 zu sehen ist, treten zwei Frauen und zwei Männer mit jeweils drei Gerichten gegeneinander an. Beide Teams haben identische Zutaten zur Verfügung, aus denen sie eigenständig drei Gänge zubereiten müssen, für die sie 45 Minuten Zeit haben (bis zur 50. Sendung 40

Minuten). In vier – anfänglich drei – Quizrunden können die Teilnehmer weitere Zutaten gewinnen.²⁰ Moderiert wird die Sendung von Steffen Henssler, der auch selbst immer den Kochlöffel für ein schnelles Gericht schwingt. Am Ende entscheidet Frank Rosin als Juror, welches Team gewonnen hat und in die nächste Runde kommt. Die Teams können zwischen 1.000 und 10.000 Euro gewinnen, je nachdem, ob sie am nächsten Tag wieder gewinnen oder ausscheiden. Die Sendung ist auch deshalb sehr beliebt, weil Steffen Henssler immer wieder ironische Bemerkungen zu den anderen Sendungen macht, welche zeitgleich auf anderen Sendern laufen (z.B.: STURM DER LIEBE, RICHTERIN BARBARA SALESCH, VERDACHTSFÄLLE) .

SCHUHBECKS (BR)

Alfons Schuhbeck, ein bayrischer Spitzenkoch, kocht in dieser Sendung, die es bereits seit 1993 gibt und früher GENIEßEN ERLAUBT hieß, meist bodenständige, regionale Gerichte. Unterstützt wird er in seiner Sendung, die sonntags um 16:30 Uhr im Bayrischen Rundfunk läuft, von Elmar Wepper. Die beiden unterhalten sich über das Kochen und es werden auch hier wieder Tipps zum besseren Gelingen gegeben.

TIM MÄLZER KOCHT! (eins festival, ARD plus, das Erste)

Wie der Name der Sendung bereits verrät, kocht Tim Mälzer schnelle und einfache Gerichte und untermalt das ganze mit witzigen Sprüchen in einer unglaublichen Redegeschwindigkeit. Die Sendung wurde zum ersten Mal am 18. April 2009 in der ARD ausgestrahlt und läuft seitdem samstagnachmittags. Die Sendung besticht mit dem Humor Tim Mälzers und seiner lockeren Art zu kochen.

POLETTOS KOCHSCHULE (ARD plus, NDR, SR)

„In ihrer Kochschule vermittelt die Hamburger Starköchin Cornelia Poletto praktisches Grundwissen aus der Küche und zeigt Schritt für Schritt die Zubereitung bestimmter Produkte. In jeder Folge geht es um ein bestimmtes Thema. Für ihren Grundkurs hat die Köchin einen festen Partner an ihrer Seite: Dennis Wilms. Der gebürtige Kieler ist sowohl Kochschüler als auch Helfer in der Küche.“²¹

²⁰ Vgl. <http://de.wikipedia.org/wiki/Topfgeldjäger> Stand: 01.08.2011.

²¹ http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/polettos_kochschule/index.html Stand: 01.08.2011.

Die Sendung läuft seit Herbst 2007 im Fernsehen.

KOCH-KUNST MIT VINCENT KLINK (ARD plus, SWR)

„Meisterkoch Vincent Klink stellt wöchentlich zusammen mit Moderatorin Evelin König pfiffige, saisonale Rezeptideen vor, die Genießer begeistern und leicht nach zu kochen [sic] sind.“²² Ausgestrahlt wird die Sendung immer mittwochs um ca. 18:15 Uhr.

LEAS KOCHLUST (ARD plus)

Die luxemburgische Sterneköchin zeigt in ihrer Kochshow, wie man kocht damit es auch lecker schmeckt. LEAS KOCHLUST läuft seit dem 19. Juli 2004, zuerst auf SWR, als die Sendung noch KOCHEN LERNEN MIT LEA LINSTER hieß, und jetzt im ARD. Sie kocht jede Woche ein Gericht, die Sendung wird jedoch jeden Tag jeweils zu einer anderen Uhrzeit ausgestrahlt. Zur Seite steht ihr ein Kochlehrling, dem sie wichtige Schritte erklärt und wovon auch der Zuschauer profitiert.

LUST AUF BACKEN (SWR, ARD plus)

Diese wöchentliche Sendung widmet sich seit 2011 dem speziellen Bereich des Backens. Die 30-minütigen Sendungen werden jeden Samstag um 15:30 Uhr auf SWR gezeigt. Das Konzept ist das einer klassischen Kochsendung. Ein junger Konditor und Bäckermeister zeigen in einzelnen Schritten, wie ein Kuchen, eine Torte oder sonstige Süßspeisen gebacken werden. Hilfe bekommt Hannes Weber von einer Moderatorin, Heike Greis, die ihn tatkräftig unterstützt. Allerdings sind viele Arbeitsschritte bereits vorbereitet, sodass der Zuschauer zum Nachbacken unbedingt das Rezept aus dem Internet braucht, weil Hannes Weber während der Sendung keine Gewichtsangaben macht. Er erklärt aber im Dialog mit Heike Greis, welche bestimmten Arbeitspraktiken zum Gelingen von Kuchen oder Torten beitragen.

ARD-BUFFET (ARD, RBB, SWR)

Das ARD-Bufferet ist eine wöchentlich ausgestrahlte Sendung, die sich nicht nur dem Thema Kochen verschrieben hat, sondern auch Haushaltstipps, Ratschläge zur gesunden Ernährung oder Hilfe bei Problemen im Garten bietet. Eine Sen-

²² <http://www.swr.de/kochkunst/-/id=100862/z17vqo/index.html> Stand: 01.08.2011.

ung besteht aus sechs verschiedenen Rubriken, wobei eine immer das Kochen betrifft. Moderiert wird die Sendung entweder von Evelin König, Florian Weber, Holger Wienpahl oder Fatma Mittler-Solak, welche sich wöchentlich abwechseln. Zu den Köchen zählen Cornelia Poletto, Jacqueline Amirfallah, Jörg Sackmann, Karlheinz Hauser, Michael Kempf, Otto Koch und Vincent Klink - sie wechseln einander täglich ab. Jeder dieser Köche steht für bestimmte Spezialitäten. So kocht Jacqueline Amirfallah Gerichte mit orientalischem Einschlag und Vincent Klink Nouvelle Cuisine. Ausgestrahlt wird die Sendung wochentags von 12:15 bis 13:00 Uhr auf ARD bereits seit 1998.

WÜNSCH DIR SASS! (ARD plus, NDR)

„Rainer Sass versteht sich als Botschafter des guten Geschmacks und der guten Ess-Kultur. "Leider hat das Fast- und Billig-Food auch in Deutschland eine steile Karriere gemacht und das muss aufhören", meint der NDR Fernsehkoch. In seiner Sendung besucht er Zuschauer und Zuschauerinnen zu Hause und erfüllt ihnen ihre kulinarischen Wünsche.“²³

Die Sendung läuft seit dem 24. August 2008 auf NDR.

BIBLISCH KOCHEN MIT HEIKE UND ULLA (bibel.TV)

Immer donnerstags um 11Uhr kochen Heike Malasic, eine Ernährungsberaterin, und Ulla Rezepte in Anlehnung an die Bibel. Diese Sendung ist die erste und bisher auch einzige christliche Kochshow im deutschen Fernsehen. Zusätzlich zur Kochsendung gibt es auch ein gleichnamiges Kochbuch, das Heike Malasic gemeinsam mit Udo Eckert verfasst hat.

TOPFROCKER – LASSE TISCHT AUF (Kabel 1, Cartoon Network)

In der 25-minütigen Kochsendung für Kinder tischt der 10-jährige Nachwuchskoch Lasse leckere Gerichte auf. Dabei bekommt er tatkräftige Unterstützung von bekannten Fernsehköchen wie Tim Mälzer, Sarah Wiener, Christian Rach und Steffen Henssler. In jeder Folge zieht Lasse mit einem der vier los und besorgt die Zutaten an der Quelle und bereitet sie dann zu.²⁴ Die Sendung läuft seit dem 23. Mai 2009 immer samstags gegen sieben Uhr morgens auf Kabel 1.

²³ http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/wuensch_dir_sass/index.html Stand: 01.08.2011.

²⁴ Vgl. <http://www.fernsehserien.de/index.php?serie=13680> Stand: 01.08.2011.

LAND & LECKER (WDR)

In LAND & LECKER kochen sechs Bäuerinnen um den Titel der besten Landköchin. Das Konzept ist ähnlich dem von DAS PERFEKTE DINNER: die Bäuerinnen kochen ein dreigängiges Menü und müssen ihre Konkurrentinnen von ihren Kochkünsten überzeugen. Auch hier können die jeweiligen Dinner mit maximal zehn Punkten bewertet werden. Diese eher rustikale Sendung gibt Einblick in das Landleben und das Leben von Frauen auf dem Bauernhof.

LAND & LECKER läuft immer samstags gegen 18 Uhr und dauert ca. 30 Minuten.

SASS – DIE KOCHSHOW (NDR, rbb)

Hierbei handelt es sich um eine Kochsendung aus dem Jahr 2007, in der Rainer Sass, wie schon zuvor in der RAINER SASS KOCHSHOW mit einer mobilen Küche durch ganz Deutschland tourt und seine Gerichte zumeist im Freien zubereitet.²⁵ Er arbeitet jedoch auch nicht alleine, sondern hat meist Unterstützung von einem anderen bekannten Gastkoch wie z.B. von Kolja Kleeberg oder Sarah Wiener. Die Sendung läuft samstags auf rbb ab 11:15 Uhr und auf NDR immer sonntags ab 16:30 Uhr.

ALFREDISSIMO! (WDR)

Die 50-minütige Kochsendung mit Alfred Biolek und jeweils einem prominenten Gast gibt es bereits seit 1994 und wurde auf unterschiedlichen Sendern ausgestrahlt. Alfred Biolek und sein Gast kochen gemeinsam ein Menü, trinken Wein und unterhalten sich über das Privatleben des Prominenten. Zu Kochsendungen, bei denen man wirklich kochen lernt, zählt sie aber nicht, weil verhältnismäßig wenig über das Kochen an sich gesprochen wird. Dennoch ist ALFREDISSIMO! beliebt, weil stets einfache und schnelle Gerichte gekocht werden.

DAS PERFEKTE DINNER UND DAS PERFEKTE PROMI-DINNER (VOX)

Bei dieser Sendung handelt es sich eher um eine Doku-Soap als um eine Kochshow, da sich jede Woche fünf Kandidaten abwechselnd bekochen und dabei

²⁵ Vgl. http://de.wikipedia.org/wiki/Rainer_Sass Stand: 01.08.2011.

nicht nur das Kochen im Vordergrund steht, sondern auch der gesamte Abend. Jeder Teilnehmer muss ein dreigängiges Menü kochen, das am Ende jedes Abends von den übrigen Kandidaten mit maximal zehn Punkten bewertet wird. Der Teilnehmer mit den meisten Punkten gewinnt 1.500 Euro.

Das gleiche Konzept gilt für DAS PERFEKTE PROMI-DINNER, wo allerdings Prominente gegeneinander antreten und der Gewinn an eine wohltätige Organisation gespendet wird.

DIE KOCHPROFIS - EINSATZ AM HERD (RTL 2)

Die vier Spitzenköche Frank Oehler, Mike Süsner, Ole Plogstedt und Andreas Schweiger versuchen in dieser Sendung, Gastronomen und ihren Küchen eine neue Perspektive zu geben. Ihre Einsatzgebiete sind deutsche Gaststuben, in denen das Essen nicht schmeckt, die Bedienung zu langsam oder die Küche ein Chaos ist. Sie sind das Rettungskommando für verzweifelte Küchenchefs. Mit Dynamik und Leidenschaft bringen sie Restaurants und ihre Besitzer zurück auf die Straße des Erfolgs - und sorgen dabei für Unterhaltung.²⁶ Die Sendung läuft seit 2005, doch kochten zu Beginn noch Ralf Zacherl, Martin Baudrexel, Mario Kotaska und Stefan Marquard. Drei der vier Köche wechselten aber zu VOX und haben dort eine ähnliche Sendung namens DIE KÜCHENCHEFS. Diese läuft sonntags um 19:15 Uhr.

UNTER VOLLDAMPF (VOX)

Fünf Kandidaten müssen eine Woche lang in einem Restaurant kochen, um zu beweisen, dass sie so gut sind wie die Profiköche. Der Gewinner erhält am Ende der Woche 3000€. „Die Rollen wechseln täglich, sodass jeder Kandidat am Ende ein Viergänge-Menü zubereitet und einmal im Service gearbeitet hat.“²⁷ Derzeit ist die Sendung allerdings nicht im Programm.

WER IS(S)T BESSER? (VOX, seit dem 16.10.2011 um 20:15 Uhr)

Jeweils zwei prominente Frauen und zwei prominente Männer kochen gegeneinander ein Dreigänge-Menü und werden am Ende von Johann Lafer, Estefania

²⁶ Vgl. <http://www.rtl2.de/12.html> Stand: 01.08.2011.

²⁷ <http://www.vox.de/cms/sendungen/unter-volldampf/unter-volldampf-hintergrund.html> Stand: 16.09.2011.

Küster und Ruth Moschner bewertet. Den Part des Moderators übernimmt Jochen Schropp. Es wird hier nicht nur um die Wette gekocht, sondern auch Quizfragen müssen beantwortet und Spiele gewonnen werden.

„Auch das nach Frauen und Männern aufgeteilte Publikum fiebert richtig mit, denn das von den Promis erspielte Geld - bis zu 50.000 Euro - wird am Ende der Sendung dem weiblichen oder dem männlichen Publikum ausgezahlt - je nachdem, welches Promi-Team gewonnen hat.“²⁸

MESSER GABEL HERZ – DAS BLIND DATE DINNER (PULS 4)

Als richtige Kochsendung kann man diese nicht bezeichnen, aber es zeigt, dass Kochen nicht nur im Zusammenhang mit Kochen-lernen oder einem Koch beim Kochen zusehen medienwirksam ist, sondern dass individuelles Kochen für eine konkrete Person mit anschließendem Dinner ebenfalls die Zuschauer anlockt. In MESSER GABEL HERZ - DAS BLIND DATE DINNER kochen jede Woche vier Männer jeweils an einem Abend für eine Single-Frau. Am Freitag bekocht sie dann die vier Männer und entscheidet sich, mit wem sie sich eine Beziehung vorstellen kann. Von den Kochkünsten der Kandidaten kann man nur sehr selten etwas lernen, denn die meisten können nicht wirklich kochen, was auch zur Unterhaltung beitragen soll. Mittlerweise gibt es das Ganze auch umgekehrt, es versuchen sich vier Frauen in das Herz eines Mannes zu kochen und auch Homosexuelle suchen ihre Partner bereits bei MESSER GABEL HERZ. Die Sendung läuft seit dem Frühjahr 2011 auf PULS 4.

²⁸ <http://www.vox.de/cms/sendungen/wer-isst-besser.html> Stand: 22.09.2011.

3. Der Wandel des Fernsehens

3.1. Der Sendeplatz von Kochsendungen im Wandel

Kochsendungen laufen mittlerweile zu jeder Tageszeit im Fernsehen. Nicht mehr nur zu Mittag, auch am Nachmittag, im Hauptabendprogramm oder mitten in der Nacht flimmern sie über die Bildschirme. Es ist nichts Neues, dass Kochsendungen auch am Abend gezeigt werden, denn Clemens Wilmenrods *BITTE IN 10 MINUTEN ZU TISCH*, die erste Kochsendung Deutschlands (1953), lief bereits zur besten Sendezeit um 21:30 Uhr am Freitagabend. Heutzutage ist es *DIE PROMI KOCHARENA*, die einmal im Monat am Sonntag um 20:15 Uhr auf VOX ein abendfüllendes Format liefert und das Fernsehpublikum vor die Bildschirme lockt. Man würde Kochsendungen eher zur Mittagszeit oder am späten Vormittag zu den klassischen „Ess- und Kochzeiten“ vermuten. Dies gilt aber nur für Kochsendungen, deren Zielpublikum Hausfrauen sind, die eine Anregung brauchen, was sie täglich kochen könnten. Ein Beispiel wäre hier *FRISCH GEKOCHT MIT ANDI UND ALEX*, diese Sendung läuft wochentags immer um 13:15 Uhr auf ORF2. Ein Beispiel für einen ausgefallenen Sendeplatz einer Kochsendung ist *SILENT COOKING*, das donnerstags gegen 0:30 Uhr auf ORF1 gezeigt wird. Diese Sendung zieht ein junges, eher alternatives Publikum an, das spätnachts auch noch wach und für neue Kochideen aufgeschlossen ist. Aus diesem Grund würde ich sagen, dass der Sendeplatz einer Kochsendung stark mit dem Zielpublikum, das sie erreichen möchte, verbunden ist.

Die Programmplanung von TV-Sendern muss sich an den Wünschen und den Bedürfnissen des Publikums orientieren, um eine gewisse Bindung zum Rezipienten aufbauen zu können. Untersuchungen zeigen, dass Fernsehzuschauer nicht wahllos ein Programm sehen, sondern sehr wohl eine Vorstellung davon haben, was sie sehen möchten und gezielt nach diesen Inhalten suchen. Folglich zeigt sich die Konzeptlinie eines TV-Senders auch im Zielpublikum, das er mit der Gesamtheit seines Programms erreichen möchte.²⁹

Um beurteilen zu können, warum Zuschauer genau dieses oder jenes Programm

²⁹ Vgl. Eick, Dennis. *Programmplanung: Die Strategien deutscher TV-Sender*. Konstanz: UVK, 2007. S.32.

schauen, wurde die Uses- and Gratifications-Forschung³⁰ ins Leben gerufen. Hierbei wird der Rezipient als aktiver Teil im Kommunikationsprozess des Fernsehens betrachtet, der sich jene Sendung auswählt, von der er sich am ehesten die Befriedigung seiner Bedürfnisse erwartet. Der Rezipient wendet eine Art Nutzen-Kosten-Rechnung an, die allerdings mit einem gewissen Faktor von Unsicherheit gepaart ist, da er nicht weiß, ob das Programm wirklich das bietet, was er sucht. Hier kann sich der Zuschauer nur auf seine Erfahrungen oder auf Programminformationen verlassen. Doch auch wenn der Zuschauer z.B. die Kochsendung schon kennt, kann er durch die Gerichte, die gekocht werden oder durch das Fehlen von Sympathie für einen Kandidaten enttäuscht werden. So entstehen Präferenzen für einzelne Sendungen oder Sendungstypen bei den Zuschauern. Es kommt auch darauf an, wann eine Sendung ausgestrahlt wird, um ein bestimmtes Publikum anzusprechen.³¹ So wird selbst die beliebteste Sendung um drei Uhr früh schlechte Quoten haben, weil um diese Zeit das Fernsehen weniger Leute erreicht als im Vorabend- oder überhaupt im Hauptabendprogramm. Dies sind aber nicht die einzigen Faktoren, welche die Wahl des Fernsehprogramms beeinflussen. Es hängt auch davon ab, mit wem oder in welchem Umfeld ferngesehen wird. In einer Familie wird oft von den Eltern oder vom dominanteren Partner die Programmauswahl getroffen. Letztlich ist es von großer Bedeutung, ob der Rezipient über das Programm informiert ist oder nicht, denn wenn er keine Informationen über das laufende Programm hat, kann er nur schwer entscheiden, was er gerade sehen möchte.

Mittlerweile bieten einige TV-Sender auf ihren Homepages an, bestimmte selbst produzierte Sendungen auch längere Zeit, nachdem sie ausgestrahlt wurden, online anzusehen. Mit diesem Service kann der Rezipient verpasste Sendungen trotzdem sehen.

Auch die Altersgruppen, die ein Sender erreichen möchte, sind unterschiedlich. So spricht z.B. das ZDF und die ARD eine Zielgruppe an, die durchschnittlich 58 Jahre alt ist, obwohl sie öffentlich-rechtliche Sender sind und ein breites Publikum ansprechen sollten. Private deutsche Sender sprechen ein Publikum mit einem Durchschnittsalter von 43 Jahren an, der genau dem Altersdurchschnitt der

³⁰ Eick (2007), S.38.

³¹ Vgl. Eick (2007), S.38.

deutschen Bevölkerung entspricht.³² Doch versucht das ZDF, um wieder auf die Kochsendungen zurück zu kommen, mit dem jungen dynamischen und witzigen Koch, Steffen Henssler in TOPFGELDJÄGER, ein jüngeres Publikum anzusprechen. Da in dieser Sendung immer wieder ironische oder sarkastische Bemerkungen über die auf anderen Programmen laufende Sendungen gemacht werden, zieht TOPFGELDJÄGER ein fernsehkritisches Publikum an, das Sendungen wie STURM DER LIEBE oder RICHTERIN BARBARA SALESCH nicht schaut. Auf den beiden deutschen öffentlich-rechtlichen Sendern laufen derzeit zehn unterschiedliche Kochsendungen, die sich teilweise stark voneinander unterscheiden. Wobei sich das ZDF fast ausschließlich auf Kochshows spezialisiert hat. Das heißt, es wird gegeneinander gekocht, es gibt Quizfragen, das Publikum wird miteinbezogen, es gibt einen Moderator etc. Die ARD hingegen zeigt sehr klassische Kochsendungen, wobei TIM MÄLZER KOCHT! am ehesten ein junges Publikum anzieht. Ein anderes Beispiel für einen TV-Sender mit relativ vielen Kochsendungen bzw. Doku-Soaps, die sich mit dem Thema Kochen beschäftigen, ist VOX, der allerdings ein jüngeres Publikum anspricht.

„Auch VOX richtet sich an die Zielgruppe der 14- bis 49-Jährigen, spricht primär Frauen an und hat bei den jungen weiblichen Zuschauern zwischen 30 und 39 Jahren die höchsten Marktanteile.“³³

Kochshows, in denen gegeneinander gekocht (z.B.: DIE KÜCHENSCHLACHT) wird oder Doku-Soaps (z.B. DAS PERFEKTE DINNER, DIE KÜCHENCHEFS), in denen gekocht und bewertet wird, sowie auch Sendungen mit jungen dynamischen Köchen, die schnelle Gerichte zaubern (z.B. Jamie Oliver, Tim Mälzer, Steffen Henssler), werden m.E. von einem jüngeren Publikum gesehen, als klassische Kochsendungen, in denen ausschließlich gekocht wird (z.B.: SCHUHBECKS). Jedoch wäre SILENT COOKING ein Gegenbeispiel, das auf jeden Fall ein jüngeres Publikum anspricht, obwohl völlig wortlos gekocht wird. So würde ich diese Sendung aber als generelle Ausnahme der heutigen Kochsendungen sehen, weil sie in fast allen Punkten anders konzipiert ist als eine gewöhnliche Kochsendung. Ein Grund dafür, warum Kochsendungen ein kompetitives Element zugefügt wurde, könnte sein, ein jüngeres Publikum für sich zu gewinnen. Das KOCHDUELL auf VOX war 1997 eines der ersten Formate, in dem gegeneinander gekocht wurde.

³² Vgl. Eick (2007), S.34.

³³ Eick (2007), S. 36.

Durch den großen Erfolg dieses neuen Konzepts (KOCHDUELL lief bis 2005 werktäglich) kam es im Laufe der Zeit zu immer mehr Sendungen, die diese Idee des Wettbewerbs aufgriffen. Mittlerweile gibt es ausgesprochen viele Sendungen, in denen im Konkurrenzkampf gekocht wird. Einige Beispiele wären: TOPFGELDJÄGER, DIE PROMI-KOCHARENA, DIE KÜCHENSCHLACHT, WER IS(S)T BESSER?, LAFER!, LICHTER!, LECKER!

Um beide Formate in dieser Arbeit abzudecken, werde ich jeweils eine kompetitive und eine nicht kompetitive Kochsendung analysieren. Konkurrenz ist in der heutigen Fernsehlandschaft generell sehr oft ein dramaturgisches Element, besonders bei Reality Formaten. Hierbei denke ich z.B. an Sendungen wie GERMANY'S NEXT TOPMODEL, DEUTSCHLAND SUCHT DEN SUPERSTAR, DIE GROßE CHANCE etc.

Konkurrenz macht diese Formate erst interessant bzw. ist die Essenz der Sendung, weil es ohne Wettkampf keine Sendung geben würde.

Aber nicht nur die Tatsache, dass Sendungen durch den Wettbewerb spannender werden, sondern auch die Entwicklung vom Paläo- zum Neo-Fernsehen spielt hier eine Rolle. Nach Casetti und Odin ging es im Paläo-Fernsehen noch um die Wissensvermittlung, das Fernsehen war ein Raum für Bildung, in dem die Fernsehprofessionellen die Lehrer darstellten und das Publikum die Schüler einer großen Schulklasse.³⁴ Ein weiteres Kennzeichen des Paläo-Fernsehens war die eindeutige Zuordenbarkeit der Sendungen zu bestimmten Genres. Übertragen auf Kochsendungen, in denen der Konkurrenzkampf im Mittelpunkt des Interesses steht, müssen beide Kriterien des Paläo-Fernsehens verneint werden. Diese Sendungen beruhen nämlich nicht auf einem pädagogischen Konzept und sind eine Mischform aus Quiz-, Koch- und Unterhaltungssendung. Das Neo-Fernsehen verlässt aber auch das pädagogische Konzept des Paläo-Fernsehens und verändert die Position des Zuschauers erheblich. Durch die Einführung der Interaktion mit dem Publikum bekommt der Zuschauer neue Aufgaben zugewiesen, die wie folgend lauten:

- Auftraggeber – der Zuschauer kann sich durch Abstimmung wünschen,

³⁴ Vgl. Casetti, Francesco u. Odin, Roger. „Vom Paläo- zum Neo-Fernsehen.: Ein semio-pragmatischer Ansatz.“ Adelman, Ralf/Hesse Jan O./Keilbach Judith/Stauff, Markus/Thiele, Matthias (Hg.). *Grundlagentexte zur Fernsehwissenschaft: Theorie-Geschichte-Analyse*. Konstanz: UVK, 2002. S.312.

welche Filme gezeigt werden.

- Teilnehmer – in Gameshows, Talkshows und auch Kochshows
- Begutachter – in Meinungsumfragen wird eruiert, wie Sendungen bewertet werden und der Zuseher beurteilt selbst Leistungen von Teilnehmern in Sendungen (z.B. in Castingsendungen wie DIE GROßE CHANCE oder DANCING STARS).

Im Zentrum des Neo-Fernsehens steht also der Fernsehzuschauer in seinen beiden Rollen als Zuschauer vor dem Fernsehgerät und als Gast im Studio. Der Bildungsraum des Paläo-Fernsehens wurde zum Raum des sozialen Zusammenseins.³⁵ Es wurde wichtig, Meinungen im Fernsehen kund zu tun und über Meinungen anderer zu sprechen. Nach Casetti und Odin ist es belanglos, was geredet wird und ob die Person, die sich zu einem Thema äußert, Fachkenntnis besitzt oder nicht, Hauptsache ist, es wird geredet und am besten über alltägliche Dinge in einer sehr vertrauten Art und Weise. „Allgemeiner ausgedrückt setzt das Neo-Fernsehen an die Stelle der hierarchischen Relation des Paläo-Fernsehens eine Relation der Nähe, deren Hauptbezugspunkt das alltägliche Leben ist.“³⁶

Auf kompetitive Kochsendungen umgelegt, weisen diese viele Merkmale des Neo-Fernsehens auf. Einerseits weil der Zuschauer als Teilnehmer in der Sendung mitwirkt, aber auch im Studiopublikum als Begutachter des Gekochten und der Kochkünste der Kandidaten fungiert. Auf der anderen Seite ist auch das Kriterium des Gesprächs erfüllt, weil in diesen Sendungen stets über das Leben der Kandidaten, deren Erfahrungen beim Kochen und dergleichen gesprochen wird. Beinahe selbstverständlich ist es auch, dass sich in diesen Kochshows alle Teilnehmer und der Moderator duzen, um die angesprochene Vertrautheit und Nähe zu erwecken.

³⁵ Vgl. Casetti/Odin (2002). S.315.

³⁶ Ebenda. S.316.

3.2. Das Werbeumfeld von Kochsendungen

Um Zuschauer auch während der Werbefenster einer Sendung vom Zappen abzuhalten, sollte die gezeigte Werbung auf die laufende Sendung abgestimmt sein. So zeigte sich in einer Untersuchung von Olaf Parge, dass Werbespots, die formal ihrer Programmumgebung angepasst sind, als weniger störend empfunden werden und deshalb weniger zum Umschalten verleiten, als Werbung, die thematisch und formal nicht zum Programm passt.³⁷ So sollten Kochsendungen, der Audience Flow³⁸ entsprechend, am besten von Werbungen für Lebensmittel, Küchengeräte, Haushaltswaren und dergleichen unterbrochen werden, um dem Zuschauer ein ähnliches Werbeangebot zu liefern, das seinem Programminteresse entspricht.

„»Die beste Wirkung wird erzielt, wenn das Programminteresse der Zuschauer mit der passenden Werbung kombiniert wird.« Werbung und Programm sollten sich also möglichst ähnlich sein. Ist dies nicht der Fall, kann davon ausgegangen werden, daß [sic] häufiger gezappt wird.“³⁹

Eine andere Form der Werbung, die des Öfteren bei Kochsendungen vorkommt, ist das Programmsponsoring. Hier wird völlig auf Werbeblöcke vor und während der Sendung verzichtet, da die Sendung von nur einem Sponsor finanziert wird und nicht von vielen unterschiedlichen Werbenden. Dieser Sponsor hat das exklusive Recht, vor und nach der Sendung mit seinem Logo, Presenter genannt, für sich zu werben. Nähere Informationen zu seinem Produkt werden aber nicht gegeben.⁴⁰ Ein Beispiel ist LANZ KOCHT, das von Dallmayr Crema d'Oro gesponsert wird und dies vor und nach der Sendung mit den Worten: „LANZ KOCHT wird/wurde Ihnen präsentiert von Dallmayr Crema d'Oro“.

Doch gibt es auch Mischformen der Werbeunterbrechungen. Bei der PROMI KOCHARENA⁴¹, auf welche ich im folgenden näher eingehen möchte, gibt es zum Beispiel ein Programmsponsoring von Woman, das vor und nach der Sendung

³⁷ Vgl. Holtmann, Klaus. *Programmplanung im werbefinanzierten Fernsehen: Eine Analyse unter besonderer Berücksichtigung des US-amerikanischen Free-TV*. Köln: Josef Eul Verlag, 1999. S. 243.

³⁸ Das Streben eines TV-Senders seine Zuschauer, über mehrere Sendungen hinweg oder auch nur während der Werbungspause in einer Sendung, zu halten und nicht den Sender zu wechseln, also nicht zu zappen.

³⁹ Holtmann (1999), S. 244.

⁴⁰ Vgl. Holtmann (1999), S. 248.

⁴¹ Ich beziehe mich bei den genannten Werbungen auf die Sendung vom 29. April 2012.

gezeigt wird, aber auch bei jedem Werbeblock zu Beginn und am Ende. Vor dem Anfang der Sendung kommt der Werbeslogan „I am a woman. Viel Spaß bei der folgenden Sendung wünscht Woman.“ und auch die Werbepausen werden von Woman ein- und ausgeleitet, nämlich mit den Worten „Gleich/Jetzt gibt's mehr mit Woman.“ Doch gibt es, wie bereits erwähnt, nicht nur dieses Programmssponsoring, sondern auch drei große Werbeblöcke. Diese Werbung dauert zwischen fünf und sieben Minuten und danach wird noch etwa zwei Minuten lang für eigene Sendungen von VOX geworben. Bei den Werbungen ist auffallend, dass sie, wie auch oben beschrieben, zum Thema der laufenden Sendung passen. Es wird sehr viel Süßigkeiten-, Getränke-, Lebensmittel-, Möbelhaus-, Putzmittel- und Lifestyleproduktwerbung gezeigt.

Von der Werbung lässt sich auch auf das Zielpublikum der Sendung schließen. In diesem Fall sind es eindeutig Frauen. Wahrscheinlich sogar etwas jüngere Frauen, die Wert auf ihr Aussehen legen und einen gepflegten Haushalt führen, doch keine extrem große Kaufkraft haben. Ein weiterer Hinweis darauf wären die zwei Autowerbungen, die keine Luxusmarken sind, sondern Autos für das Durchschnittseinkommen der Marken Honda und Dacia. Diese Autos würden auch den Bedürfnissen einer modernen Frau mit Kindern entsprechen. Auch die Möbelhäuser, die hier werben, gehören nicht zu den exklusivsten, bieten aber gute Angebote für junge Familien. Hier werben Kika, Möbelix und XXXLutz.

Es wird auch noch eine weitere Möglichkeit der Werbeschaltung genutzt, nämlich die eines seitlichen Werbeinserts während der Zubereitung des letzten Gangs. Hier wird für 10 Sekunden für Hilcona frische Pasta geworben.

1. Werbeblock:

Red Bull, Energiesparen Erste Bank, P & G Mütterunterstützung, Kinderschokolade, Bionect Wundspray, Durgol Cuisine Kalklöser, Wiener Zucker, Red Bull, Eskimo, Mc Donald's, M&M's, Somat 10 Geschirrspültabs, Veet Warmwachs, OMV, Milka Snacks

2. Werbeblock:

Zalando, Kinowerbung, Dr. Oetker Pizza, Baumax, Zalando, Plantur 21 gegen Haarausfall, Honda Civic, Uncle Bens Risotto Reis, Rexona Maximum Protection, Knorr Kaiserteller Suppe, Manner Schnitten, Zurück zum Ursprung Hofer, Tempo

Taschentücher, Möbelix, Brunch Kochrezepte, Möbelix, Blue Star WC Duo, Clinique, Five gum, Calgon gegen Kalk, Rowenta Staubsauger, Brieflos, Samsung Galaxy Note von t-mobile

3.Werbeblock:

Partnervermittlung e- darling, OBI, Mentadent white now, Vanish Oxy Action, McDonald's, Taft Power Gel von Schwarzkopf, P & G Mütterunterstützung, Veet Warmwachs, Felix Ketchup mit Stevia, Herold Websites, Scholl Hornhaut Löser, KIKA, Somat 10 Geschirrspültabs, Dacia Auto, Elie Saab Parfüm, W U Lehrgang Verkauf, Knorr Rindsuppe, Zalando, XXXLutz, Clinique even better, XXXLutz, Willhaben.at, Neudorf Pflanzenspray

3.3. Infotainment und Edutainment

Da in Kochsendungen sowohl das Infotainment als auch das Edutainment eine wesentliche Rolle spielen, erscheint es mir wichtig, deren Bedeutung und Relevanz für Kochsendungen zu beleuchten.

3.3.1. Infotainment und Kochsendungen

Infotainment ist eine Wortkreuzung aus den beiden englischen Begriffen Information und Entertainment und soll genau das darstellen. Informationen soll ein unterhaltender Faktor beigemischt werden, damit sie dem Zuschauer interessanter näher gebracht werden. Dieser Begriff beschreibt eine neue Art der Programmgestaltung.

Unter Infotainment wird die Bewertung von Nachrichten nicht nach ihrer Wichtigkeit, sondern nach dem Effekt und dem Affekt verstanden. Die Verpackung hat oft mehr Bedeutung als der Inhalt.⁴²

Jedoch ist es schwierig, den Begriff Infotainment genau festzulegen, weil es mehrere unterschiedliche Auffassungsweisen davon gibt.

Nach Wittwen gibt es fünf Hauptbedeutungen von Infotainment:

- 1) Infotainment wird als Sammelbegriff für die Möglichkeiten zur unterhaltenen Aufbereitung von Informationen gesehen. Hier spielt die thematische Auswahl oder die formale Gestaltung von Bild und Sprache eine Rolle.
- 2) Sendungsformate, die Unterhaltung und Information vermischen, werden unter dem Oberbegriff Infotainment zusammengefasst. Beispiele hierfür wären das traditionelle Frühstücksfernsehen oder Reality-TV.
- 3) Infotainment ist des Weiteren ein Schlagwort der Medienindustrie für die Vermischung von Information und Unterhaltung. In seiner Unbestimmtheit und Verallgemeinerung bleibt hier der Ausdruck jedoch Leerformel.
- 4) Der Begriff greift auch über die Grenzen des Medienbereichs hinaus und

⁴² Vgl. Wittwen, Andreas. *Infotainment: Fernsehnachrichten zwischen Information und Unterhaltung*. Bern (u.a.): Verlag Peter Lang, 1995. S.15.

wird als Modewort in einer Reihe zufälliger Augenblickszuordnungen wie Literatur, Musik, Malerei bis hin zu Politik und Sport verwendet.

- 5) Zuletzt wird Infotainment als Fachbegriff im Computerbereich für interaktive Lern- und Spielprogramme oder allgemeiner für die Verbindung von Computer und Fernsehen im Privathaushalt der Zukunft verwendet.⁴³

Auf Kochsendungen trifft am besten die zweite Definition zu, da unter anderem im Frühstücksfernsehen Kochbeiträge oft fixer Bestandteil sind. Folglich ist eine Kochsendung ein Sendeformat, das als Infotainment bezeichnet werden kann. In vielen Kochsendungen, z.B. TIM MÄLZER KOCHT! oder KOCH MIT OLIVER!, werden vom Koch während des Kochens Informationen zu den verwendeten Produkten gegeben. Beispielsweise wenn ein Koch in seiner Sendung erklärt, warum es vier farblich unterschiedliche Pfefferkörner gibt und womit ihr Geschmack zu vergleichen wäre. Solche Hinweise und Informationen haben auch einen belehrenden Charakter und sind dennoch unterhaltsam, weil sie neues Wissen vermitteln. Aus diesem Grund fallen Kochsendungen auch unter Edutainment, worauf ich später genauer eingehen werde.

Des Weiteren kann man sagen, dass Information und Unterhaltung in den Bereichen Inhalt, Stil und Gestaltung des Programms kombiniert werden. Der Rezipient empfindet während einer Infotainment-Sendung, gleichzeitig unterhalten als auch informiert worden zu sein. Wirth schreibt hierzu, dass Infotainment auch „die Gleichzeitigkeit von Informations- und Unterhaltungsempfinden beim Rezipienten bzw. der mehrmalige, kurzfristige Wechsel zwischen beiden Rezeptionsphänomenen“ ist.⁴⁴

Doch was wird unter dem Begriff Unterhaltung verstanden? Um mit Wolfgang Ernst zu sprechen, „Unterhaltung ist, was unterhält“⁴⁵. Demzufolge, lässt man den Rezipienten entscheiden, was unterhaltsam ist und was nicht. Um beim Zu-

⁴³ Vgl. Wittwen (1995), S.22-23.

⁴⁴ Wirth, Werner. „Infotainment: Chancen für die politische Sozialisation Jugendlicher.“ Paus-Haase, Ingrid/ Schnatmeyer, Dorothee/ Wegener, Claudia (Hg.). *Information, Emotion, Sensation: Wenn im Fernsehen die Grenzen zerfließen*. Bielefeld: GMK, 2000. S.62.

⁴⁵ Ernst, Wolfgang. „Der Fernsehzuschauer und das Unterhaltungsangebot des Fernsehens.“ Prager, Gerhard (Hg.). *Unterhaltung und Unterhaltendes im Fernsehen*. Mainz: Hase und Koehler Verlag, 1971. S.54.

schauer ein Gefühl des Unterhaltenseins hervorzurufen, muss er sich emotional mit dem Gesehenen verbunden fühlen. Dies kann durch bestimmte unterhaltende Faktoren begünstigt werden, wobei der Grad der Unterhaltung auch stark von schwer messbaren Faktoren abhängt. So haben die historische Situation mit ihrer bestimmten Form der Unterhaltung, die soziokulturelle Einbindung des Rezipienten in eine bestimmte Geschmackskultur und seiner Persönlichkeitsstruktur, d.h. seine individuellen Vorlieben und seine Bedürfnisse in der aktuellen Situation, ebenfalls Einfluss auf das Gefühl des Unterhaltenseins.⁴⁶

Da Gefühle allerdings wissenschaftlich nicht genau definierbar sind, bleibt eine genaue Definition des Gefühls des Unterhaltenseins leider aus. Wichtig ist nur, dass Fernsehzuschauer offenbar dieses Gefühl der Unterhaltung empfinden, wenn sie sich Kochsendungen ansehen, weil sie sich sonst nicht einer derartigen Beliebtheit erfreuen würden.

Nach Andreas Wirth gibt es drei verschiedene Arten von Infotainment, die sich im Fernsehen durchgesetzt haben:

-Inhaltliches Infotainment

Unter diesen Punkt fällt die Präsentation von sogenannten Softthemen. Diese Beiträge sind dem Human-Interest-Bereich zuzuordnen.

-Formales Infotainment

Dazu zählen Sendungen, die sogenannte Hard-Informationen, wie z.B. politische oder wirtschaftliche Themen, behandeln.

-Kontextuelles Infotainment

Dies beinhaltet Sendungen, deren unterhaltungsorientierte und informationsorientierte Beiträge innerhalb der Sendung vermischt werden.⁴⁷

Vielen Nachrichtensendungen wurde durch den Vormarsch des Infotainments ein unterhaltender Faktor beigelegt. Sie befriedigen nicht mehr nur den Bedarf an Informationsübersicht, sondern gehen auch dem Wunsch der Unterhaltung des Rezipienten nach. „Nicht mehr die Authentizität steht im Mittelpunkt, sondern die

⁴⁶ Vgl. Wittwen (1995), S.24-25.

⁴⁷ Vgl. Eyberg, Karoline. *Kochen ist Kochen – oder doch nicht?: Von der Kochsendung zur Doku-Soap – Eine am Beispiel von Kultstar Jamie Oliver dargestellte Analyse*. Wien: Diplomarbeit, 2005. S.51-52.

Inszenierung von Authentizität.“⁴⁸

Information und Unterhaltung werden eigentlich mit unterschiedlichen, auf den ersten Blick nicht zusammenpassenden Assoziationen verknüpft. Information wird mit Sachlichkeit, Objektivität, Seriosität und Wahrheitstreue in Verbindung gebracht, Unterhaltung hingegen mit Subjektivität, Emotionen, Unseriosität und Fiktion.

Laut Mikos wird durch dieses Verständnis der beiden Begriffe „Ausschlusskommunikation“ betrieben, die sie dadurch als „diskursive Elemente symbolischer Gewalt entlarvt, die zur Durchsetzung von Macht- und Herrschaftsansprüchen dienen“.⁴⁹

3.3.2. Edutainment und Kochsendungen

Edutainment ist, ähnlich wie Infotainment, eine Wortkreuzung aus zwei englischen Begriffen, „education“ und „entertainment“. Bildung und Wissensvermittlung werden demnach mit Unterhaltung kombiniert. Durch die Verschmelzung dieser Wörter zu Edutainment, ist dem Begriff jedoch noch keine eindeutig greifbare Definition zuzuordnen, die in Lexika oder Wörterbüchern nachzuschlagen wäre.⁵⁰

Edutainment spielt vor allem in der Bildung von Kindern eine bedeutende Rolle. Der Begriff wird jedoch nicht nur im Zusammenhang mit Fernsehsendungen verwendet, sondern gilt auch als Begriff für interaktive Computerspiele. Diese Form des Lernens soll die Lernmotivation steigern, weil die Kinder aktiv durch eigene Erfahrungen und nach ihren eigenen Interessen lernen können. Im Gegensatz dazu steht der passive Frontalunterricht, bei dem Kindern vorgekaufter Stoff vorgesetzt wird. In Sendungen wie *DIE SENDUNG MIT DER MAUS* wird zum Beispiel auf unterhaltende Weise Wissen vermittelt. Ein Beispiel für eine Sendung für Erwachsene im Edutainmentbereich, ist *DIE MILLIONENSHOW*.

⁴⁸ Eyberg (2005), S.52.

⁴⁹ Vgl. Mikos, Lothar. „Edutainment und Infotainment: Die lebensweltliche Orientierung des Lernens.“ Paus-Haase, Ingrid/Schnatmeyer, Dorothee/Wegener, Claudia (Hg.). *Big Brother: Information, Emotion, Sensation: Wenn im Fernsehen die Grenzen zerfließen*. Bielefeld: Schriften zur Medienpädagogik Band 30, 2000. S. 32.

⁵⁰ Vgl. Reinhardt, Ulrich. *Edutainment: Bildung macht Spaß*. Münster: Lit Verlag, 2005. S.128.

So zählen aber auch Kochsendungen durch ihre Wissensvermittlung zum Bereich des Edutainments. Ist es eine Kochsendung, in der nicht der Konkurrenzkampf im Mittelpunkt der Sendung steht, vermitteln klassische Kochsendungen oft Wissen über die Zutaten der Gerichte oder über deren Ursprung, Geschichte oder Produktion. Folglich wird Wissen vermittelt, was zur Erwachsenenbildung beiträgt und öffentlich-rechtliche Sender leisten durch Kochsendungen einen Teil ihres Bildungsauftrags.

Auch Niki Strange schreibt in einem ihrer Aufsätze über vier Hauptbestandteile des Kochsendung-Genres, die einen Bildungs- und Unterhaltungscharakter haben. Sie nennt die vier Charakteristika „Cookery-Educative“, „Personality“, „Tour-Educative“ und „Raw-Educative“.

Als „Cookery-Educative“ bezeichnet sie die Anleitung, wie etwas gekocht und auch gleichzeitig gezeigt wird. Dies braucht einen Lehrer, der verbal, schriftlich oder visuell die Anleitung gibt.

Unter „Personality“ versteht sie die Person, die in der Sendung kocht. Sie schreibt sie habe absichtlich den Begriff der „Personality“ und nicht des „Instructor“ gewählt, weil „Personality“ mit Unterhaltung konnotiert wird.

„Tour-Educative“ ist der Begriff, den sie für unterschiedliche Arten von Reiseelementen in Kochsendungen bezeichnet. Köche reisen oft durch das Land und geben Hintergrundinformationen zu den unterschiedlichen regionalen Gerichten, Zutaten etc. Diese Kategorie dient oft als Möglichkeit, Bildungselemente in die Sendung einfließen zu lassen.

Unter „Raw-Educative“ versteht sie den Weg, den ein Lebensmittel vom Rohen zum Gekochten während einer solchen Sendung durchläuft. Auch in dieser Kategorie wird oft über interessante Details von Nahrungsmitteln aufmerksam gemacht, wie z.B. der Nährwert, die Herkunft, die Arbeit, die hinter der Produktion steht oder auch die kritische Betrachtung der Produktionsumstände in fremden Ländern. Diese Kategorie hängt oft mit dem „Tour-Educative“ zusammen.⁵¹

⁵¹ Vgl. Strange, Niki. „Perform, Educate, Entertain: Ingredients of the Cookery Programme Genre.“ Marris, Paul (Hg.). *Media Studies: A Reader*. Edinburgh: Edinburgh Univ. Press, 2004. S. 252-264.

4. Jamie Oliver – ein Star wird geboren

4.1. Kurzbiografie

James Trevor Oliver wurde am 27. Mai 1975 in Clavering, Großbritannien, geboren. Er wuchs als Sohn von Trevor und Sally Oliver auf, die ein Restaurant/Pub namens The Cricketers besitzen. In diesem besagten Restaurant half Jamie bereits im Alter von acht Jahren in der Küche mit und bekam Einblick in den Küchenalltag. Mit 16 Jahren ging Jamie Oliver von der Schule ab, um das Westminster Catering College zu besuchen. Nach drei Jahren Ausbildung sammelte er im „Chateau Tilques“ in Frankreich Erfahrungen. Wie er in einem seiner Kochbücher selbst schreibt, lernte er dort, „dass Qualität, Sorgfalt, die Liebe zum Kochen und eine individuelle Note zusammenspielen müssen“⁵², um gute Gerichte kochen zu können. Nach seiner Zeit in Frankreich verschlug es ihn nach London, wo er im „Neal Street Restaurant“ von Antonio Carluccio seine Fähigkeiten unter Beweis stellen konnte. Dort sammelte er Erfahrung mit der italienischen Küche und deren Zubereitungstechniken. Nach nur einem Jahr wechselte Jamie Oliver wieder seinen Arbeitsplatz und begann im „River Café“ zu arbeiten. Ruth Rogers und Rose Gray, die Besitzer des „River Café“ hatten den Ruf, unkonventionelle und außergewöhnliche Gerichte zu servieren, was Jamie Olivers Kreativität zu gute kam. Dort arbeitete er drei Jahre lang, bevor er 1997 in einer Dokumentation über das „River Café“ für das Fernsehen entdeckt wurde. Nachdem die Sendung über das „River Café“ mit ihm gezeigt wurde, bekam er am nächsten Tag Anrufe von fünf Produktionsfirmen, die ihm alle eine eigene Show angeboten haben. Er nahm schließlich das Angebot von Optomen Television an⁵³ und „the Naked Chef“ war geboren.

THE NAKED CHEF und JAMIE OLIVER'S HAPPY DAYS (LIVE)

„The concept behind The Naked Chef was to strip food down to its bare essentials and Jamie's hands-on style and general laid back outlook was like a breath

⁵² Oliver, Jamie. *Kochen mit Jamie Oliver – Von Anfang an genial: The Naked Chef – Englands junger Spitzenkoch*. Starnberg: Dorling Kindersley Verlag, 2002. S.5.

⁵³ Vgl. Eyberg (2005), S.59.

of fresh air, inspiring everyone to cook [...].”⁵⁴

Gleichzeitig zu seinen Kochsendungen veröffentlichte er thematisch zu seiner Sendung passende Kochbücher und war damit äußerst erfolgreich. Er kochte in dieser Sendung simple Gerichte und erklärte die einzelnen Zubereitungsschritte. Mit seiner lockeren, jungen und dynamischen Art zu kochen, wurde er zum neuen Star am Fernsehkochhimmel.

In Jamie Oliver’s Happy Days ging er auf Tour und kochte für seine Fans in ihren Wohnungen in unterschiedlichen Städten.⁵⁵

JAMIE’S KITCHEN

Nach der THE NAKED CHEF Reihe, wollte Jamie Oliver seine Passion für das Kochen an Jugendliche weitergeben. Sein Plan war es, benachteiligten Jugendlichen die Möglichkeit zu geben, von ihm Kochen zu lernen und mit ihnen ein Restaurant aufzumachen. Dieses Projekt wurde unter dem Namen JAMIE’S KITCHEN wieder zum Publikumserfolg. Er eröffnete am 11. November 2002 das Restaurant „Fifteen“ in Westland Place, London. Das „Fifteen“ hat sich sowohl in London als auch über die Landesgrenzen hinweg einen guten Namen gemacht und sich etabliert.⁵⁶

JAMIE’S SCHOOL DINNERS

Weitere Fernsehsendungen mit ihm waren JAMIE’S SCHOOL DINNERS, bei denen er versuchte, die Ernährungsgewohnheiten in britischen Schulen zu verbessern.

JAMIE’S GREAT ITALIAN ESCAPE

Die nächste Sendung mit ihm hieß JAMIE’S GREAT ITALIAN ESCAPE und wurde 2005 in Großbritannien und 2006 in Deutschland ausgestrahlt. In diesem Format reiste Jamie Oliver mit einem alten VW Bus nach Italien, um dort seine Leidenschaft für frische Zutaten wieder neu zu entfachen. JAMIE AT HOME hieß die darauf folgende Sendung, die 2007 über die Bildschirme flimmerte und jetzt noch auf ORF1 jeden Samstagmittag zu sehen ist.

⁵⁴ <http://www.jamieoliver.com/about/jamie-oliver-biog> Stand: 29.10.2011.

⁵⁵ Vgl. Reufsteck (2005), S.603.

⁵⁶ Vgl. Eyberg (2005), S.60.

JAMIE'S AMERICAN ROAD TRIP

Wie der Titel JAMIE'S AMERICAN ROAD TRIP bereits errahnen lässt, fuhr er in dieser Sendung quer durch Amerika, lernte neue amerikanische Gerichte kennen und erfuhr auch mehr über die unterschiedlichen Kulturen in Amerika. Diese Sendung wurde 2009 ausgestrahlt.

JAMIE OLIVER'S FOOD REVOLUTION

JAMIE OLIVER'S FOOD REVOLUTION wurde bis jetzt nur in Amerika und Großbritannien ausgestrahlt und wird immer noch gesendet und gedreht. Das Konzept dieser Sendung ist, dass Jamie Oliver in Huntington, West Virginia, versucht, den Leuten andere und vor allem gesunde Essgewohnheiten beizubringen, um gesünder zu leben. Er wählte diese Stadt aus, weil sie als die „fetteste“ Stadt Amerikas gilt, in der 50% aller Erwachsenen an Adipositas leiden.

Abgesehen davon setzt sich Jamie Oliver auch außerhalb seiner Sendungen für Tierschutz ein. In einer seiner Sendungen 2008, führte er live vor wie Hühner und Küken für die Lebensmittelproduktion getötet werden. Das sorgte für einen Skandal, doch es zeigte dem Publikum wie die Tiere, die sie Tag ein Tag aus verzehren, für sie leiden bevor sie sterben. Jamie Oliver will auch seinen guten Ruf und seine Medienpräsenz dazu zu nutzen, um auf Missstände in der Tierhaltung aufmerksam zu machen.

In meiner Arbeit werde ich allerdings auf JAMIE AT HOME näher eingehen und eine Folge der Staffel analysieren. Zunächst möchte ich mir aber das Phänomen Jamie Oliver noch genauer ansehen und erläutern, was einen Fernsehkoch ausmacht und was Jamie Oliver zu einem ganz besonderen Star macht.

4.2. Der Fernsehkoch

Was muss ein Koch können, um ein medienwirksamer Fernsehkoch zu werden? Wenn man in der Geschichte der Fernsehköche an den Anfang zurücksieht, stößt man auf Clemens Wilmenrod, den ich in einem früheren Kapitel bereits erwähnt habe. Er war der erste große Star am Fernsehküchenhimmel. Jedoch war er kein gelernter Koch, sondern Schauspieler, der wusste, wie er das Publikum mit seinen Rezeptkreationen begeistern konnte.

Dies lässt die Frage aufkommen, ob ein Fernsehkoch wirklich gut kochen können muss, oder ob es reicht, wenn er sich gut verkauft und alles richtig in Szene setzt bzw. gesetzt wird. Natürlich ist es heutzutage eine absolute Notwendigkeit, dass ein Fernsehkoch auch kochen kann und dies am besten so gut, dass man ihn als Spitzenkoch bezeichnet oder er zumindest ein paar Hauben vorzuweisen hat. Zwar gibt es auch jetzt noch den Koch im Fernsehen, der keine Ausbildung zum Koch machte und trotzdem seit Jahren erfolgreich ist (Alfred Biolek machte ursprünglich eine Ausbildung zum Juristen und wurde schließlich zum Fernsehkoch im ZDF) - doch ist dies heute eher die Ausnahme.

Jedoch kann nicht bestritten werden, dass es mehr oder weniger medienwirksame Köche im Fernsehen gibt, denn die Persönlichkeit eines Kochs entscheidet, ob er beim Publikum ankommt und die Quote stimmt. Dies weiß auch der ehemalige Chefredakteur von VOX und jetzige Geschäftsführer von n-tv Hans Demmel: „Den Erfolg einer Kochsendung macht nicht das Format, sondern die Persönlichkeit aus.“⁵⁷ Ein wirklich erfolgreiches Format hat stets einen charismatischen Koch als Zugpferd. Leider muss man hier auch wirklich von „Koch“ und nicht von „Köchin“ sprechen, da es tatsächlich nur ausgesprochen wenige Köchinnen im Fernsehen und auch in der Spitzengastronomie gibt. Folgendes sagte Hans Demmel hierzu: „Zeigen Sie mir eine Frau, die ein Toprestaurant führt und ihr Können auch noch zu vermitteln versteht. Sie muss ja gar keine "Beauty" sein, zumindest aber "Flair" haben.“⁵⁸

⁵⁷ Priesching, Doris. „Die genialen Küchen- Machos.“ *derStandard.at*: rondo.30.1.2004. <http://derstandard.at/1552573> Stand: 30.11.2011.

⁵⁸ Priesching (2004), <http://derstandard.at/1552573> Stand: 30.11.2011.

Was die Fernsehsender nach dem glorreichen Erfolg von Jamie Oliver, mit dem eine neue Generation an Fernsehköchen eingeläutet wurde, suchten, kann folgendermaßen beschrieben werden: Küchenprofs, die keine Angst vor komplizierten Gerichten haben, weil sie die von vornherein gar nicht probieren: "Megaeasy", lautet die Devise, und natürlich: "Kochen ist Fun". Sie geben sich unkonventionell, experimentierfreudig, progressiv - und sind vor allem durchwegs Männer.⁵⁹

Der Trend geht hin zum jungen dynamischen Koch, der mit lockerer Zunge seine einfachen und gesunden Gerichte kommentiert.

Ein Fernsehkoch sollte also Ausstrahlung haben, redegewandt sein, ein telegenes Aussehen besitzen und seine Kochleistungen sollten auch überzeugen, damit das Format lange ausgestrahlt werden kann.

Seit dem Ende der 1990er kochen diese jungen, trendigen, gutaussehenden, modernen, lockeren und ungekünstelten Köche immer öfter im Fernsehen. Das Konzept ist, dass junge Köche für ein junges Publikum kochen. Die Formate sind ausgestattet mit einem hohen Spaß- und Unterhaltungsfaktor und darüber hinaus bieten sie ein immenses Identifikationspotential für das junge Publikum.⁶⁰

Sie schafften es, dass Kochen auf der In-Liste ganz oben stand. Es wurde eine neue Sensibilität für Produkte und Speisen geschaffen. Junge Leute bekochen ihre Freunde und schätzen gute Qualität an Lebensmitteln. Die VOX-Sprecherin Gabriela Leibl sagt: „Kochen ist besonders in der jüngeren Generation so etwas wie ein Statussymbol. Früher war es ein Auto oder Armani, heute glänzt man dadurch, dass man für Freunde kocht.“⁶¹ Sie führt dies auf verdreifachte Klickzahlen auf der Rezeptseite von VOX zurück, nachdem dort Tim Mälzer zu kochen begann.

Auch nach Jamie Oliver und Tim Mälzer gibt es erfolgreiche, junge Köche, die eine andere Schiene gewählt haben. Steffen Henssler ist ein junger, gutaussehender und sportlicher Koch, der sich gern in Abenteuer stürzt, aber völlig anders als z.B. Tim Mälzer ist.

Steffen Henssler sollte eigentlich der Nachfolger von Tim Mälzer werden, nach-

⁵⁹ Vgl. Priesching (2004), <http://derstandard.at/1552573> Stand: 30.11.2011.

⁶⁰ Vgl. Eyberg (2005), S.86.

⁶¹ Ehrich, Brigitte. „Locker vom Küchenhocker: Kochshows: Vor allem die jüngere Generation wird an den Herd gelockt.“ *Hamburger Abendblatt*. 19.7.2004. <http://www.abendblatt.de/kultur-live/article265212/Locker-vom-Kuechenhocker.html> Stand: 30.11.2011.

dem dieser einen Zusammenbruch erlitt. Henssler versagte allerdings dabei, ihn nachzumachen. „Ich habe versucht, dieses Gekoche mit 1000 Sätzen in 2 Minuten zu kopieren, das hat mich vergleichbar gemacht. Völlig doof. Ich war nicht authentisch. Weil ich besonders witzig und cool sein wollte. Ich habe einfach überzogen.“⁶²

Doch was ist Steffen Hensslers Rezept zum Erfolg im Fernsehen? Er kocht regelmäßig bei LANZ KOCHT, KOCHARENA, in der KÜCHENSCHLACHT und hat seit 2010 seine eigene Sendung namens TOPFGELDJÄGER, in der er sowohl Moderator, Koch und Entertainer ist. Mit der Art der Unterhaltung in seiner Sendung spricht er ein junges Publikum an, das am Nachmittag, wenn BARBARA SALESCH parallel im Fernsehen läuft, lieber einem Entertainer beim Kochen zusieht. Denn in Topfgeldjäger wird aus einem professionellen Koch ein unterhaltender Kasper gemacht, der nebenbei Essen kocht. Dennoch ist er ein erfolgreicher Fernsehkoch und spricht sein Publikum möglicherweise auch mit seinem Aussehen an. Denn, wie bereits erwähnt, müssen bei einem Fernsehkoch auch das Aussehen und das Charisma stimmen, um erfolgreich zu sein.

Letztendlich kann man sagen, dass ein guter Fernsehkoch sowohl fachliche Kompetenz als auch Redegewandtheit besitzen muss. Würzt man diese zwei Aspekte noch mit telegenem Aussehen und einer gewissen Prise Humor, ist der perfekte Fernsehkoch gefunden.

⁶² Steffen Henssler zit. n. Ringhofer, Werner. „Steffen Henssler: King of Pop.“ *Gourmetreise: Das Magazin für Genießer*.
<http://www.gourmetreise.com/Sektionen/Essen/Starkochportraet/Steffen-Henssler-King-of-Pop>
 Stand: 30.11.2011.

4.2.1. SILENT COOKING als Gegenkonzept

Ein Gegenbeispiel zu den oben beschriebenen Fernsehköchen und ihren Formaten ist die Sendung SILENT COOKING und soll hier unbedingt auch Erwähnung finden.

SILENT COOKING ist so konzipiert, dass ein Koch ein dreigängiges Menü in einer Restaurantküche zubereitet, allerdings kein einziges Wort als Kommentar dazu spricht. Die wichtigsten Arbeitsschritte und Zutaten werden durch Text-Inserts eingeblendet. Auf der Tonebene sind Musik und ab und zu etwas lautere Geräusche aus der Küche zu hören, wie z.B. das Topfaufstellen oder das prasselnde Fett in einer Pfanne. Durch diese noch leicht hörbaren Küchengeräusche ist beim Zuschauer auf einer unbewussten Ebene immer noch das Gefühl vorhanden, eine Kochsendung zu sehen und in der Küche dabei zu sein. Durch die unterschiedlichen Kameraeinstellungen, welche häufig wechseln, bleibt das Geschehen auch ohne sprachliche Kommentare und Erläuterungen des Kochs interessant. Schneidet Simon Xie Hong, der aktuelle Koch der Sendung, z. B. eine Zwiebel, gibt es drei unterschiedliche Kamerapositionen, zwischen denen hin und her geschnitten wird. Dies vermittelt der Sendung die erforderliche Dynamik. Zwischen den Arbeitsschritten ist Simon Xie Hong oft durch zwei unterschiedliche Positionen der Kamera aus der Vogelperspektive zu sehen, da in der Küche sonst zu wenig Platz wäre. Bei einer solchen Auf- oder Übersicht, kommt auch des Öfteren ein Kameramann ins Bild, der für die Nahaufnahmen der Zutaten und der Hände des Kochs zuständig ist. Der Koch sieht jedoch während der gesamten Sendung nie in die Kamera und hält auch keine Zutaten oder Gerichte in die Kamera. Es wirkt, als würde der Koch beim Kochen gefilmt, ohne davon zu wissen oder sich gar darum zu kümmern. Der Zuschauer nimmt in gewisser Weise die Position des stillen Beobachters oder gar eines Voyeurs ein. Schneidet der Koch Gemüse oder Fleisch, wird die Einstellungsgröße zu einer Großaufnahme der Hände, des Messers und des Gemüses. Hier gibt es aber, wie bereits erwähnt, wieder drei Positionen von denen aus dieser Arbeitsschritt gezeigt wird. In einem Artikel der WIENER ZEITUNG wurde treffend beschrieben: „Die Hände des Kochs, feingliedrig und schmal, stehen in dieser Kochshow im Mittelpunkt, wie

die Hände des Pianisten bei einem Klavierkonzert.“⁶³ Womöglich ist dies ein Indiz dafür, dass SILENT COOKING eine der wenigen Kochsendungen ist, bei der es noch tatsächlich um das Kochen geht und nicht um Entertainment mit all ihren möglichen Abwandlungen.

Denn SILENT COOKING möchte nicht nur unterhalten, sondern neue Rezepte vermitteln. Hier kann sich der Zuschauer ein detailreiches Bild von Simon Xie Hong's chinesischer Küche machen und wird durch die nicht all zu schwer erscheinenden Gerichte ermutigt, sie auch selbst einmal nachzukochen.⁶⁴ Die genauen Rezepte dazu findet man im Internet und sind von einer ähnlichen Kürze und Prägnanz wie die Text-Inserts während der Kochsendung.

Vielleicht könnte man SILENT COOKING als eine auf das absolut Wesentliche reduzierte Kochsendung beschreiben, die wieder einen Schritt zum Paläo-Fernsehen macht, weil in ihr kein Wert auf permanentes Gerede gelegt wird.

Durch die Ruhe und die im Hintergrund laufende Musik wirkt die Sendung eher wie ein Kunstprojekt als eine Kochsendung.

⁶³ Mayer, Verena. „Liebesbeziehung zwischen Zutaten.“ *Wiener Zeitung*. 25.01.2008.
http://silentcooking.net/wp-content/uploads/WienerZeitung_2008_JAN.pdf Stand: 05.01.2012.

⁶⁴ Vgl. Corti, Severin. „Stiller, großer Koch.“ *derStandard*. 29.10.2010.
<http://derstandard.at/1288160240793/CORTIS--NAeHRWERT-Stiller-grosser-Koch> Stand: 05.01.2012.

4.3. Der Lifestyle

Für die soziologische Verwendung des Wortes wird von Stefan Hradil eine allgemeine Definition gegeben:

„Ein Lebensstil ist [...] der regelmäßig wiederkehrende Gesamtzusammenhang der Verhaltensweisen, Interaktionen, Meinungen, Wissensbestände und bewertenden Einstellungen eines Menschen“.⁶⁵

Als Beispiel für diese Gruppe von Theorien kann Pierre Bourdieus Theorie zur sozialen Ungleichheit (Bourdieu 1987) aufgeführt werden. Dort ist Lebensstil bedingt durch eine bestimmte Soziallage (Klassenlage). Diese Lage erzeugt im Menschen eine bestimmte Verhaltensdisposition (Habitus), die sich in bestimmten kulturellen Praktiken äußert.⁶⁶

Sieht man sich in den Kochsendungen im Fernsehen um, muss man feststellen, dass es keinen Koch im Fernsehen zu sehen gibt, der es geschafft hätte, vergleichbare Sendungen wie Jamie Oliver zu machen bzw. die Landesgrenzen überschreitend bekannt zu sein. Was ist also sein Geheimnis? Was unterscheidet ihn, trotz einiger Gemeinsamkeiten, von einem Tim Mälzer?

M. E. nach ist es der Lifestyle den Jamie Oliver in seinen Sendungen vermittelt. Bereits im Trailer von OLIVER'S TWIST wurde gezeigt, wie er mit seinem Roller ganz locker und lässig zum Gemüsemarkt fährt, was auch zu Beginn der Sendung gezeigt wird, wenn er für sein Gericht einkaufen fährt. Auffallend ist hier auch, dass er am Markt zu jedem Händler eine Beziehung hat und jeden kennt. Dies soll einen familiären Eindruck erwecken, obwohl er in einer Großstadt lebt. Am Weg zum Markt lädt er vielleicht auch noch die Bauarbeiter von der Baustelle gegenüber zum Essen ein und kocht dann in kürzester Zeit ein dreigängiges Menü. Wenn er kocht, gibt es dafür immer einen Anlass. In einer Folge OLIVER'S TWIST kocht er für seine Band SCARLET DIVISION, in der Jamie seit seinem 11. Lebensjahr Schlagzeug spielt. Er ist der junge coole Koch, der nebenbei auch noch in einer Band spielt. So wird ein bestimmter Eindruck eines Lifestyles erzeugt,

⁶⁵ Hradil, Stefan. *Soziale Ungleichheit in Deutschland*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 2005.S.46.

⁶⁶ Vgl. Fuchs-Heinritz, Werner (Hg.). *Lexikon zur Soziologie*. Opladen: Westdeutscher Verlag, 1994.

der vor allem junge Leute sehr stark anspricht, die auch in einer Großstadt leben, trotzdem familiäre respektive ländliche Beziehungen zu Händlern führen, im Beruf erfolgreich sind, sich in der Freizeit kreativ ausleben und sich darüberhinaus gesund und ausgefallen ernähren. Da Jamie Oliver auch immer in seiner eigenen Küche kocht und legere Kleidung trägt, wirkt er auf die Zuschauer nicht wie ein Spitzenkoch, sondern wie der nette und coole Junge von nebenan, der im Handumdrehen ein dreigängiges Menü zaubern kann.

Jamie Oliver wurde aber auch als männlicher Koch konstruiert, der bestimmte Werte vertritt. Rachel Moseley schreibt in einem Aufsatz, dass Jamie Oliver in *THE NAKED CHEF* als der ideale Mann, Liebhaber, Freund, Bruder, Sohn und Vater konstruiert wurde. Es wurden ihm von Anfang an familiäre Werte zugeteilt, denn er lebt in einer monogamen Langzeitbeziehung, möchte heiraten und hat den Wunsch selbst Kinder zu haben. Moseley schreibt auch, dass er sowohl feminine als auch maskuline Charakteristika in sich vereint. Denn einerseits geht er einkaufen, kocht und kümmert sich um andere, trägt trendige Kleidung und achtet darauf, dass seine leicht lockigen Haare ungemacht aussehen. Doch auf der anderen Seite ist er Schlagzeuger einer Band, fährt mit einem Roller durch London und seine Sprache und Manieren sind frech und hart.⁶⁷

Ein weiterer neuer Lifestyle-Aspekt, sind die frischen Zutaten für seine Gerichte, die er mit Vorliebe am Gemüsemarkt oder beim Fleischhauer seines Vertrauens kauft. Frische Kräuter dürfen natürlich auch nie fehlen, denn diese geben die bestimmte Würze für seine Gerichte. Diese frischen Zutaten stehen auch für die Energie, die er in seinen Sendungen versprüht. Auf der anderen Seite verwendet er aber auch Convenience Food, wie abgepackten und vorgewaschenen Babyspinat, fertige Lasagneblätter etc. Insgesamt vermittelt er in seinen Sendungen immer den Eindruck, dass sein Leben ganz leicht ist, er immer für seine Freunde oder seine Familie da ist, nebenbei noch seinen Hobbies nachgeht und stets gut gelaunt ist.

In seiner anderen Sendung, *JAMIE AT HOME*, zeigt er auch, wie man selbst Gemüse anbaut, jagen geht oder Hühner hält, die immer frische Eier legen. Er ist ein

⁶⁷ Vgl. Moseley, Rachel. „‘Real lads do cook ... but some things are still hard to talk about’: the gendering of 8-9.” *European Journal of Cultural Studies*. 4:29, 2001, S.38.

Verfechter des selbstgezogenen Gemüses und der frischen Kräuter.

Durch seine lockere Sprache vermittelt er auch auf dieser Ebene einen gewissen familiären Eindruck. Da der Zuschauer stets in Jamie Olivers Heim Einblick hat und er eben auch durch seine lockere Sprache sehr natürlich wirkt, fühlen sich die Rezipienten beim Konsum der Sendung wie ein Freund von Jamie, der ihm beim Kochen zusieht.

4.4. Methoden der Fernsehanalyse

In der Film- und Fernsehanalyse gibt es zwei Möglichkeiten der Analyse, das empirisch-sozialwissenschaftliche Vorgehen und das hermeneutische Vorgehen.

In dieser Arbeit werde ich die Sendungen nach dem hermeneutischen Vorgehen, wie bei Knut Hickethier im Buch *FILM- UND FERNSEHANALYSE* beschrieben, analysieren. Im Folgenden werde ich dieses Analyseverfahren kurz beschreiben um einen Einblick in diese Methode zu geben.

4.4.1. Die hermeneutische Film- und Fernsehanalyse

Der hermeneutische Zugang zu künstlerischen Texten ist in den 1960er Jahren, aus der Literaturwissenschaft kommend, auf die Film- und Fernsehanalyse umgelegt worden und entwickelte sich in den 1970er und 1980er Jahren hin zur Medienwissenschaft.⁶⁸

In der Literaturwissenschaft steht bei der hermeneutischen Analyse das Sinnverstehen von künstlerischen Texten im Mittelpunkt. Es geht nicht nur darum, Unverständliches verständlich zu machen, die Texte sollen interpretiert und das nicht Offensichtliche erkannt und erläutert werden. Genau diesen Aspekt hat sich die Film- und Fernsehanalyse zu Nutzen gemacht und ihn auf ihr Fach umgelegt. Es sollen die Strukturen der Gestaltung und weiterer Bedeutungsebenen und Sinnpotentiale des zu analysierenden Gegenstands aufgedeckt werden. Mehrdeutigkeiten sollen erkennbar gemacht werden.⁶⁹

Ein Kennzeichen und Unterscheidungsmerkmal der Hermeneutik gegenüber der Inhaltsanalyse ist das zirkuläre Verfahren, das auch als hermeneutischer Zirkel beschrieben wurde. Es werden nicht einzelne Arbeitsschritte nacheinander abgearbeitet, sondern der Text bzw. Film wird immer wieder neu angesehen und mit bereits gewonnenen Einzelbefunden und Interpretationsergebnissen konfrontiert. Der Interpretierende geht von seinem Vorverständnis aus und erweitert sein Wissen über den Text durch genaues Beachten von Details und Kontextwissen, bis

⁶⁸ Vgl. Hickethier, Knut. *Film- und Fernsehanalyse*. Stuttgart: Metzler, 2007. S.30.

⁶⁹ Vgl. Ebenda. S.30.

der Interpretierende zu einem tieferen Verständnis des Textes vorgedrungen ist.⁷⁰ Da Interpretationen stets von Subjektivität geprägt sind, muss sich der Interpretierende auch immer seines Standpunktes und seiner eigenen Lebenserfahrung bewusst sein und davon ausgehen, dass andere Rezipienten andere Aspekte wahrnehmen und anders interpretieren würden. Der Interpretierende muss sich seiner Interessen klar sein und auch seinen Standort und seine Rezeptionsbedingungen in der Analyse berücksichtigen.⁷¹ In meinem Fall werde ich JAMIE AT HOME auf DVD anschauen und kann dadurch die Sendung immer wieder genau betrachten und werde dadurch mehr Einsicht in Details bekommen als ein Rezipient, der sich die Sendung in einer Fernsehübertragung ansieht. Durch diese Subjektivität des Rezipienten ist es nicht möglich, allgemein gültige Aussagen zu treffen, da jeder Rezipient andere Details wahrnimmt und anders interpretiert.

Hickethier nennt im Zusammenhang mit der hermeneutischen Vorgehensweise fünf Schritte der Filmanalyse:

- Betrachten des Films, um ein erstes Verständnis davon zu bekommen
- Der Analysierende wird sich seiner Seh-Erfahrung bewusst und formuliert aus seiner spezifischen Lesart oder Wahrnehmungsart eine Auslegungshypothese.
- Analyse des Films bzw. der Fernsehsendung in Bezug auf ästhetische Gestaltungsstrukturen, Ausdrucksformen etc. sowie hinsichtlich des historischen Zusammenhangs.
- Der Kontext der Sendung muss berücksichtigt werden und durch Hintergrundinformationen belegt werden.
- Seh-Erfahrung, Arbeitshypothesen und Analyse der Struktur des Films werden in Zusammenhang gebracht. Eigene und fremde Seh-Erfahrungen werden kombiniert. Durch verschiedene Deutungen des Films soll der subjektive Horizont des Analysierenden erweitert werden.⁷²

⁷⁰ Vgl. Ebenda. S.31.

⁷¹ Vgl. Ebenda. S.31.

⁷² Vgl. Ebenda. S.32.

4.5. Analyse - JAMIE AT HOME

Folgendes steht auf Jamie Olivers Webseite über seine Serie JAMIE AT HOME:

“Over the years, Jamie has been growing his own fruit and veggies with the help of his gardener Brian so this show is a celebration of no-nonsense beautiful seasonal food – a proper cooking show for modern-day people. [...] So Jamie At Home is all about getting down and dirty with nature, growing and cooking your very own produce – whether from your garden or window box.”⁷³

Gedreht wurden die 26 Folgen in Jamie Olivers Haus und seinem Garten in Essex, Großbritannien.

4.5.1. Dramaturgischer Aufbau der Sendung

Jede Folge dauert ca. 25 Minuten und hat ein bestimmtes Thema, zu welchem Jamie Oliver zwei bis vier verschiedene Gerichte zubereitet. Werden vier Gerichte in einer Folge gezeigt, ist eines davon meist nur sehr kurz oder bereits zubereitet und Jamie Oliver erklärt, was damit geschah.

Die gesamte Serie ist in zwei Teile unterteilt. Ein Teil beschäftigt sich mit Herbst- und Wintergerichten, der zweite Teil mit Frühlings- und Sommergerichten, da Jamie Oliver großen Wert auf saisonale Gerichte legt und stets Gemüse und Kräuter aus seinem Garten verwendet. Passend zu den zwei unterschiedlichen Teilen gibt es auch unterschiedliche Trailer vor der Sendung. Den Jahreszeiten entsprechend werden im Trailer Tätigkeiten gezeigt, die gerade im Garten zu tun sind. Die Folgen an sich sind jedoch gleich aufgebaut. Jamie Oliver führt in das Thema ein, indem er kurz den Inhalt der Folge erklärt. Nach diesem kurzen Einstieg wird das erste Gericht gekocht. Der rote Faden durch die gesamte Sendung ist das Buch von Jamie Oliver, das man bereits im Trailer sieht, wenn er etwas darin notiert, zeichnet oder eine Seite aufschlägt. Es ist ein Notizbuch mit einem Ledereinband, in welches er seine Geheimnisse, Tipps und Tricks zu schreiben pflegt. Zu Beginn jeder Folge wird das Buch aufgeblättert und für den Zuschauer der Titel der jeweiligen Folge sichtbar. Während jeder Folge wird dieses Buch als Überleitung zwischen den Gerichten oder Aktivitäten in animierter grafischer Form, sozusagen als Insert, verwendet, um die Gerichte vorzustellen oder einen

⁷³ <http://www.jamieoliver.com/tv-books/jamie-at-home> Stand: 10.03.2012.

Tipp von Jamie zu visualisieren. Auch während den Gerichten werden etwa Back- oder Bratzeiten und Temperaturen oder Rastzeiten durch ein Insert einer Seite dieses Buches gezeigt. Hier werden aber nicht nur ganze Seiten eingeblendet, es ist auch so animiert, dass es aussieht, als würde die Kamera darüber schwenken und auf ein Detail auf einer Seite zoomen. Ursprünglich war alles auf Englisch geschrieben, doch die Titel der Gerichte wurden in der deutschen Version übersetzt und darüber gelegt. Auch am Schluss jeder Folge wird der Abspann auf einer Buchseite gezeigt. Das Buch erlaubt dem Zuschauer bei Jamie Oliver zuhause zu sein und in seinem Notiz- oder Tagebuch zu blättern. In jeder Folge wird ein anderes Thema durchgenommen, bis man das Buch fertig gelesen hat. Dieser Eindruck wird dadurch verstärkt, dass das Buch zu Beginn der Folge aufgeschlagen wird und am Ende wieder zu.

In den 25 Minuten, die jede Folge dauert, wird ca. 20 Minuten gekocht. Die Gerichte und das Beobachten stehen in dieser Sendung also im Mittelpunkt. Die restliche Zeit wird für kurze Zwischensequenzen genutzt, um z.B. im Garten Ratschläge über den Anbau des Gemüses zu geben. Hier führt Jamie Oliver stets einen Dialog mit seinem Gärtner, Brian Skilton, und beide erklären, worauf beim Anbau zu achten ist. In der Folge „Gefiedertes Wild“ geht er mit einem befreundeten Jäger namens Goeff auf die Jagd und unterhält sich mit ihm über das Jaggen. In jeder Folge wird das Haus verlassen, um direkt in Kontakt mit den frischen Zutaten zu kommen und um zu sehen, wie und wo sie wachsen.

Jedes Gericht wird an einem anderen Ort in Jamie Olivers Haus oder seinem Garten zubereitet. Die Gerichte werden allerdings nie gegessen, nur ab und zu kostet er selbst einen Bissen. Es sind auch keine anderen Leute bei ihm, die ihm beim Kochen helfen oder zusehen. Nur im Garten oder draußen ist der Gärtner oder der Jäger zu sehen, mit denen er sich unterhält.

Auffallend ist jedoch, dass er während er etwas erklärt und vermeintlich in die Kamera blickt, stets leicht seitlich an der Kamera vorbei sieht und nicht direkt in die Kamera. Es wirkt, als würde er mit einer Person neben der Kamera sprechen und nicht direkt mit seinen Zusehern zuhause vor dem Bildschirm.



Abbildung 1: Eine Seite aus Jamie Olivers animiertem Buch.

4.5.2. Küchenrichtung und Lebensmittel

Jamie Oliver kocht sehr bodenständige, meist italienische Küche. Die Rezepte wirken einfach und sind leicht nachzukochen. Er erklärt auch die unterschiedlichen Arbeitsschritte sehr genau. Zu seinem Repertoire zählen aber auch asiatische und klassische englische Gerichte, die er allerdings nach seiner Art abwandelt und verfeinert. Er kocht demnach sehr international.

Um seine Speisen zu kochen, verwendet er immer Gemüse aus seinem Garten. Dort hat er alles eigenhändig angebaut. Seine Kräuter, die in keinem Essen fehlen dürfen, kommen immer ganz frisch aus dem Kräutergarten.

Jedoch verwendet er auch fertige Lasagneblätter, gekauften Filoteig⁷⁴ oder tiefgekühlte Erbsen, weil sie bei ihm im Garten zurzeit nicht wachsen. Jamie Olivers Motto könnte also lauten: Koche stets mit frischen Zutaten und koche selbst, mach es dir aber nicht schwerer als es ist und verwende auch praktische Fertigprodukte.

⁷⁴ Filoteig ist ein hauchdünner Teig, ähnlich dem Blätterteig, jedoch in einzelnen Schichten erhältlich, der in der türkischen und auch asiatischen Küche oft verwendet wird.

4.5.3. Präsentation der Lebensmittel

Verwendet Jamie Oliver Essig, Öl, Mehl, Sojasauce oder dergleichen, sind diese Zutaten immer in den Originalverpackungen. Es wird nichts in Schälchen vorbereitet, sondern einfach aus der Packung verwendet. Ausnahmen sind Butter und Milch, denn die Butter wird in der Butterdose aufbewahrt und die Milch kommt aus neutralen Glasflaschen. Die Milch aus der Glasflasche erweckt beim Zuschauer den Eindruck, Jamie bekäme seine Milch direkt vom Bauern und erzeugt dadurch noch mehr Natürlichkeit. Bei Jamie Oliver gibt es auch keine vorgeschnittenen Zwiebeln. Die Kamera zoomt immer ganz nahe an seine Finger, die Zwiebel und das Messer heran, damit es zu einer Detailaufnahme des Zwiebelschneidens kommt. Die benötigten Zutaten befinden sich immer in seiner Nähe und er braucht bloß danach zu greifen. Oder sie sind den Blicken der Zuschauer entzogen, weil er sie hinter sich oder unter seiner Arbeitsplatte stehen hat. Die Zutaten werden nicht auf dem Präsentierteller dargestellt, der Koch hat sie einfach in seiner Küche und verwendet sie. Nur die wichtigsten Zutaten stehen auf der Arbeitsfläche bereit und sind dekorativ aufgestellt. Das geht allerdings nur, wenn in der großen Küche oder draußen beim Holzkohlegrill gekocht wird, weil an den anderen Orten zu wenig Platz dafür wäre.

Die Hauptzutaten zu seinen Gerichten bringt er immer frisch aus seinem Garten, d. h., sie werden meist noch im Garten wachsend gezeigt und dann geerntet. So sehen die Zuschauer, wie dieses Gemüse wächst, was für den ein oder anderen vielleicht noch nicht klar war.

Wenn die Speisen fertig zubereitet sind, richtet er sie an. Hierbei ist auffallend, dass er Beilage und Hauptgericht gerne stapelt und zu kleinen Türmchen aufschichtet. Er legt nicht allzu großen Wert auf ein ästhetisches Tellerbild.

Jamie Oliver richtet seine Speisen auch oft auf Holzbrettern an und erklärt, von wo diese Idee stammt. Es wird auch immer nur eine Portion aufgetragen. Während des Anrichtens gibt es meist eine Großaufnahme des Tellers und des Essens darauf. Der letzte Kader der letzten Einstellung wird zu einem Stehkader und als „Foto“ in sein animiertes Notizbuch eingeklebt.

4.5.4. Beschaffenheit der Küche

Wie erwähnt, kocht Jamie Oliver jedes Gericht einer Folge an einem anderen Ort in oder außerhalb seines Hauses. Alleine in seinem Haus gibt es drei verschiedene Kochgelegenheiten.

Eine große, helle Küche mit einer großen Arbeitsfläche im Vordergrund in deren Mitte der sechsflammige Gasherd positioniert ist. An der Rückwand der Küche sind zwei Holztüren mit Glasfenstern, die nach draußen in den Garten führen. Zwischen diesen beiden Türen ist der Waschtisch, über dem sich ein Regal mit vielen Kochtöpfen befindet. Darunter auf einer Stange mit Haken hängen Pfannen, Siebe, Kochzangen und dergleichen. Dieses Regal sieht etwas überladen aus. Im rechten hinteren Eck ist auch eine dreieckige Arbeitsfläche, die allerdings nicht zum Kochen verwendet wird, sondern als Abstellfläche für verschieden Utensilien wie Mehl, Flaschen, Schüsseln etc. Über dieser Abstellfläche befinden sich zwei Regale, die auch sehr vollgeräumt wirken. Die Wand ist beige und wird von senkrechten hellen Holzbalken unterteilt. Dadurch merkt man, dass es sich bei seinem Haus um ein altes englisches Haus handelt. Die linke Seite der Küche wird nicht sehr oft gezeigt.

Die zweite Küche ist kleiner und sieht aus, als wäre sie in einem Anbau am Haus, ähnlich einem Wintergarten, jedoch sind die Wände aus Backstein. Es ist trotzdem sehr hell, weil ein großes Dachfenster viel Licht in diese Küche fallen lässt. Im Vordergrund steht wieder eine Arbeitsfläche, die bis zur linken Wand reicht. Über der Arbeitsfläche an der linken Wand ist eine Hakenleiste angebracht, auf der die unterschiedlichsten Dinge hängen, wie ein Kartoffelstampfer, ein Sieb, Säckchen, ein Mantel etc. Am hinteren Ende der Wand befindet sich ein Türbogen, über dem Kräuter zum Trocknen befestigt sind. An der Rückwand steht ein großes Holzregal und es ist zu erkennen, dass der Raum eine Dachschräge besitzt. In diesem Regal sind Blumentöpfe aus Ton, Schalen, Glasgefäße, Flaschen etc. An der rechten Wand in der Ecke steht ein alter offener Küchenschrank, in dem alte Kochtöpfe aufbewahrt werden. Darauf stehen wieder sehr viele Dinge, wie z.B. ein Blumenstrauß. Vor diesem Schrank befindet sich der Gasherd mit Ofen.

Die dritte Küche wirkt sehr klein und sieht nicht wie eine herkömmliche Küche aus. Die Arbeitsfläche ist sehr niedrig, sodass Jamie Oliver, wenn er dort kocht,

im Sitzen arbeitet. Die linke Seite der Küche wird nicht richtig gezeigt. Die Rückwand, die aus Ziegeln besteht, ist weiß gestrichen, die gesamte rechte Seite ist eine Fensterfront. Vor der Rückwand befindet sich ein alter Holzherd, wie man ihn auch auf Almhütten findet. Schräg links darüber befindet sich ein Wandregal, wo Kräuter zum Trocken aufgehängt sind. Die Fensterbank auf der rechten Seite wirkt mit vielen Dingen vollgeräumt.

Alle drei Küchen wirken sehr rustikal und selbst zusammengestellt. Es sind keine modernen Einbauküchen, sondern alte Küchen mit viel altem Holz. Auch die Dinge, die in den Regalen und Kästen stehen, wirken alt und sollen somit eine gemütliche und auch bäuerliche Atmosphäre schaffen. Auffallend ist, dass alle Regale und Abstellflächen vollgeräumt mit Kochutensilien und Dekorationen sind. Die verwendeten Schneidebretter sind alle sehr dick und alt und sehen schon sehr gebraucht aus.

Aber Jamie Oliver kocht nicht nur in diesen drei Küchen im Haus, er kocht auch in jeder Folge zumindest ein Gericht in seinem Garten. Dies kann bei seinem gemauerten Holzkohlegrill sein, vor seinem Holzlager, in seinem Kräutergarten auf seiner Veranda bei den Erdbeeren etc. In einer Folge mit dem Thema Pilze kocht er ein Gericht sogar direkt im Wald mit seinem Freund, dem Pilzexperten. Wenn er nicht gerade bei seinem Holzkohlegrill kocht, bei dem eine richtige Arbeitsfläche vorhanden ist, kocht er immer im Sitzen und hat entweder einen Griller oder eine autarke Kochplatte auf einer Holzkiste oder dergleichen mit dabei. Geschnitten werden die Zutaten auf einem alten Holzbrett, das auf einem kleinen Tisch liegt oder wiederum auf einer Holzkiste. Diese Kochgelegenheiten wirken improvisiert und inszeniert. Man hat den Eindruck, als sollten die Rezipienten dadurch große Flächen seines Hauses und seines Gartens zu sehen bekommen. Aber es wird immer nur ein kleiner Ausschnitt der Räume oder der Kochstellen im Garten gezeigt. Die Kameraeinstellungen sind meist so gewählt, dass man nur erahnen kann, wie der restliche Raum aussieht. Die größte Einstellung die man im Haus zu sehen bekommt, ist eine Halbtotale oder auch nur eine Halbnah-Einstellung. Diese ist dann meist die einzige Einstellung, von der aus man die Küche sieht. Es gibt nur minimale Kamerabewegungen in der ersten großen Küche. In dieser Küche ist auch die linke Seite beinahe nie zu sehen.

Vermutlich ist immer nur dieser Teil der Küche für die Sendung vorbereitet und fernsehgerecht dekoriert, ausgestattet und natürlich auch ausgeleuchtet. Der Zu-

schauer bekommt zwar den Eindruck, er ist wirklich bei Jamie Oliver zuhause, doch ist er sich wohl nicht bewusst, dass die Räume, in denen er kocht, trotzdem arrangiert sind. Sieht man sich mehrere Folgen an, fällt auch auf, dass die zweite Küche immer der Saison nach anders dekoriert ist. Im Frühling sind Blumensträuße zu sehen, im Herbst hingegen Kürbisse.



Abbildung 2: Die große helle Küche



Abbildung 3: Die zweite Küche



Abbildung 4: Die dritte Küche



Abbildung 5: Jamie kocht draußen

4.5.5. Inszenierung des Kochens

In JAMIE AT HOME wird an sehr vielen verschiedenen Orten gekocht. Selbst im Winter kocht Jamie Oliver mit seinem Holzkohlegrill im Garten. Für Jamie Oliver ist das Kochen der Mittelpunkt seines Lebens. Der Ort spielt also immer eine wichtige Rolle bei JAMIE AT HOME, da er in einer Folge nie zwei Gerichte am selben Ort zubereitet. Die Zuschauer sollen einen wenn auch eingeschränkten Einblick in sein Heim bekommen.

Auffallend sind in dieser Serie die Kameraeinstellungen, die das Kochen durch ihre unterschiedlichen Einstellungsgrößen auf eine sehr intensive Weise zeigen. Sehr oft werden Gerichte oder Arbeitsschritte in einer Detailaufnahme gezeigt, die so nahe ist, dass man nur einen Teil des Gerichts sieht. In diesen Fällen erklärt Jamie Oliver auch immer etwas zum Kochvorgang oder welche Zutaten noch dazu kommen, während man nur eine extreme Detailaufnahme aus dem Topf sieht. Diese Detailaufnahmen nehmen dem Zuschauer den Überblick über das Kochgeschehen. Es geht sogar so weit, dass Jamie Oliver eine dem Zuschauer unsichtbare Zutat vorstellt, während die Kamera immer noch eine Detailaufnahme von der Pfanne mit Öl und Butter zeigt und man die nächste Zutat (in diesem Fall Maroni) erst sieht, wenn sie in die Pfanne fallen. Die Einstellungsgrößen variieren zwischen Detailaufnahme, Großaufnahme, Nahaufnahme sowie Halbnah und ganz selten einer Halbtotalen. Bei Kochsendungen sind meist die Arbeitsflächen im Vordergrund und die Beine des Kochs verdeckt. Deshalb sind viele Einstellungen bei Kochsendungen Halbnah-Einstellungen, weil man auch einen Teil der Arbeitsfläche sieht, wenn der Koch etwas zubereitet. Die Räume wirken etwas beengt, da eine Heimküche meist nicht sehr groß und die Rückwand sehr knapp hinter dem Koch und der Arbeitsfläche ist.

Bei einigen Gerichten hat Jamie Oliver auch bereits etwas vorgekocht und erklärt nur kurz, worum es sich dabei handelt und wie lange es gekocht oder gebraten wurde. Der Zuschauer sieht also nicht alle einzelnen Schritte, die für das fertige Gericht von Nöten sind. Dennoch wirkt das Kochen von Jamie Oliver sehr natürlich und die Gerichte meist einfach. Das Kochen wirkt nicht übertrieben inszeniert, aber doch vorbereitet. Das gilt zumindest für das Kochen in seiner Küche. Wenn er Gerichte in seinem Garten zubereitet, wirkt dies hingegen sehr inszeniert und gestellt. Es muss zuerst alles arrangiert werden, damit es in der Serie

auch authentisch wirkt. Es sieht auch in gewissem Maße unbequem aus, wenn er auf seinem Hocker oder Sessel sitzt und kocht. Er wirkt fast wie festgeklebt und in seinen Bewegungen gehemmt. Das Gegenteil ist zu beobachten, wenn er in seiner großen Küche kocht, denn dort kann er sich frei bewegen und ist nicht an einen Stuhl gebunden. In dieser Küche wirkt sein Kochen durch die gewonnene Bewegungsfreiheit viel dynamischer. Die extremen Nahaufnahmen von Zutaten und Gerichten irritieren jedoch den Zuschauer, weil er so das Kochgeschehen aus den Augen verliert.

In einer Folge bereitet er Pilze, die er zuvor gesammelt hatte, direkt im Wald zu. Das wirkt besonders inszeniert und gewissermaßen auch absurd. Das Suchen der Pilze wird äußerst einfach dargestellt und es wurde nicht erwähnt, dass man teilweise viel Zeit und Geduld benötigt, um essbare Pilze zu finden.

Auch die Beleuchtung und das natürliche Licht spielen eine große Rolle, denn es soll immer ein natürlicher und warmer Eindruck entstehen. In den Szenen außerhalb des Hauses wird immer auf ein gutes Wetter geachtet. Durch die großen Fenster in seinen drei Küchen wirken die Räume angenehm hell und natürlich ausgeleuchtet.

Wenn Jamie Oliver kocht, verwendet er für viele Tätigkeiten kein Besteck oder Zangen, sondern gebraucht dazu seine Hände. Beispiele hierfür sind das Salatdurchmischen oder das Würzen mit Salz und Pfeffer und er nimmt sogar Pilze mit der bloßen Hand aus heißem Wasser.

4.5.6. Bedeutung des Kochens

In JAMIE AT HOME steht Kochen absolut im Mittelpunkt. 80 % der Sendezeit ist Beschaffungs-, Vorbereitungs- und Zubereitungszeit mit Informationen rund um die Zutaten. Jamie identifiziert sich in der Sendung sozusagen zu 100 % mit dem Kochen und den Lebensmitteln.

Jamie Oliver möchte in seiner Serie auch gewisse Werte vermitteln, wie etwa, dass es besser ist saisonales und regionales Gemüse zu verwenden. Es ist ihm auch wichtig, dass seine Zuschauer begreifen, dass es ganz einfach ist, sein eigenes Gemüse zuhause anzubauen, selbst wenn es nur auf dem Fensterbrett ist. Da Jamie Oliver an so vielen unterschiedlichen Orten in seinem Garten oder

auch im Wald kocht, wird unterschwellig vermittelt, dass man überall kochen kann, wenn man eine autarke Gaskochplatte besitzt. In dieser Sendung wird auch Jamie Olivers Verbundenheit zur Natur gezeigt. Beispiele hierfür sind, dass er im Grünen kocht, seinen eigenen Gemüse- und Kräutergarten bewirtschaftet, selbst jagen geht, um Wildvögel zu schießen, Pilze im Wald sucht etc. Dadurch wird auch dem Kochen eine bestimmte Natürlichkeit zugeschrieben. Kochen ist das Normalste der Welt und essentieller Bestandteil unseres Lebens. Der Mensch muss essen, um zu überleben und dazu gehört auch, dass gekocht wird. Kochen ist lebensnotwendig und zugleich alltäglich.

Durch die bereits erwähnten Kameraeinstellungen werden die Speisen besonders betont. Durch die Nähe der Kamera zu den Zutaten und kochenden Ingredienzien wird der Rezipient regelrecht in die Küche hineingezogen. Der Zuschauer soll eine intensive Erfahrung machen.

4.5.7. Inszenierung des Kochs

JAMIE AT HOME ist eine Sendung über Jamie Oliver, seine Kochkünste, seinen Lebensstil und sein Zuhause. Er leitet durch die Sendung und ist gleichzeitig Koch, Moderator und Entertainer. Schon der Trailer arbeitet mit seinem Ruf als lockerer, junger, lebensfroher und lässiger Koch. Es wird gezeigt, wie er durch seinen Garten streift, Gemüse einpflanzt, Samen aussät, Hühner füttert und versucht, drei Kürbisse auf seinem Kopf zu balancieren. In dieser Sendung wird seine naturverbundene Seite besonders betont.

Seine Kleidung ist für ihn zwar normal, doch für viele andere Fernsehköche nicht vorstellbar. Er trägt immer lockere, legere Alltagskleidung und keine klassisch weiße Kochkleidung wie andere Fernsehköche. Seine Outfits sind immer darauf bedacht cool, jung und hip zu wirken, auch wenn dieser Stil nicht mehr seinem tatsächlichen Alter entspricht. Zugegebenermaßen würde es nicht passen, wenn er bei sich zuhause oder in seinem Garten mit einer Kochjacke kochen würde. Sein Image als junger Koch, der noch dazu sehr naturverbunden ist und ökologisch denkt, soll aufrecht erhalten bleiben.

Er wird oft mit seinem Gärtner im Garten gezeigt und unterhält sich mit ihm über Gemüseanbau oder dergleichen. Jamie Oliver wirkt dabei aber nicht wie der große Experte, sondern stellt auch Fragen an den Experten. Dies lässt ihn sympa-

thisch und greifbar wirken. Während dieser Dialoge mit dem Gärtner oder anderen Experten, die in seiner Sendung vorkommen, werden auch immer Scherze eingebaut, um die Stimmung locker zu halten und um nicht die Wirkung einer trockenen Haushaltsratgebersendung zu erzielen.

Während des Kochens steht Jamie Oliver, zumindest optisch, nicht immer im Mittelpunkt, sondern die Speisen und deren Zubereitung. Auf der akustischen Ebene hört man ihn dafür durchgehend reden. Doch durch die bereits erwähnten Großaufnahmen rückt der Koch etwas in den Hintergrund und das Essen in den Vordergrund.

4.6. Analyse einer Folge JAMIE AT HOME – Gefiedertes Wild

Gesamtdauer einer Folge: ca. 25 Minuten 30 Sekunden.

Dauer: 30 Sek.

Trailer: man sieht Jamie Oliver beim Einpflanzen, Umgraben, Samen aussähen, Hühner füttern, er betrachtet eine Kartoffel, er nimmt einen Apfel aus einer Holzkiste, er macht aber auch Spaß und versucht 3 Kürbisse auf seinem Kopf zu balancieren; immer wieder sieht man seinen Gärtner bei ihm.

Er schlägt sein in Leder gebundenes Buch auf. Es folgt eine Überblende auf ein Insert das eine Seite seines aufgeschlagenen Buches zeigt, auf dem der Titel und das Thema der Folge stehen (JAMIE AT HOME Gefiedertes Wild).

Auf der Seite sind Flecken und Spritzer, es soll gebraucht aussehen. Unter dem Schriftzug „Gefiedertes Wild“ sind zwei Federn eingeklebt.

Dauer: Ca. 30 Sek.

Vor dem 1. Gericht:

Jamie erklärt das heutige Vorhaben: Er geht mit einem befreundeten Jäger auf die Jagd. Es folgen Erklärungen über Geflügel im Allgemeinen und über wildes Geflügel im speziellen. Dabei steht er in seinem Haus vor einem Tisch, auf dem er sein Gewehr einpackt. Den Tisch zieren ein paar Kürbisse, im Hintergrund steht ein Regal mit Einmachgläsern und ähnlichem, die Wand seitlich von ihm ist aus Backsteinen. Die Beleuchtung ist so hell, als wäre die Decke aus Glas und das Tageslicht erleuchtete den Raum.

Jamie kündigt als erstes Gericht die Zubereitung einer Taube an.

Dauer: Ca. 6 Sek.

Insert: man sieht auf den zwei Buchseiten, das bereits im Trailer vorkamen, in großen Buchstaben „Feathered Game“ stehen und darunter eine Liste an wildem Geflügel, ein Rezept für eine Dip Sauce, einen Trick für Kartoffeln. Es ist auch eine Zeichnung von einer Taube und einer Ratte zu sehen. Außerdem liegen Chilis auf dem aufgeschlagenen Buch.

Die Kamera schwenkt von links unten nach rechts oben über die zwei Seiten zu

einem Bild der verschiedenen Zutaten, unter dem „Knusprige Taube auf asiatische Art“ steht.

Das alles geht sehr schnell und wenn man sich diese kurze Sequenz nicht auf DVD ansieht, sondern im Fernsehen, hat man auf jeden Fall Schwierigkeiten, alles lesen was auf den Seiten geschrieben steht.

Der Blick in das Buch kann als Blick des Rezipienten in die privaten und persönlichen Aufzeichnungen Jamie Olivers gesehen werden. Es ist sein Buch, in dem er seine geheimen Tipps und Tricks aufschreibt. Ein kurzer Blick ist dem Zuschauer gestattet, mehr jedoch nicht.

Dauer: Ca. 5 Minuten

1. Gericht

Mit einer Wischblende wird der Schwenk der Kamera fortgesetzt und man sieht zwei gerupfte, ausgenommene Tauben in Großaufnahme. Jamie spricht dabei über die Vorurteile, dass Tauben Ratten mit Flügeln seien, was aber nicht stimmt, weil er hier keine Tauben aus der Stadt zubereitet, sondern gesunde Tauben vom Land.

Mise en scène:

Man sieht Jamie Oliver in einer Halbtotale. Er sitzt hinter einem kleinen Holztisch, auf dem ein dickes, altes Holzbrett liegt, mit einem großen Messer und den zwei Tauben darauf. Auf dem Tisch stehen außerdem eine kleine weiße Schüssel und eine Schale mit Gemüse und Kräutern.

Rechts neben ihm steht ein großer Kochtopf auf einer alten Holzkiste mit einer autarken Gaskochplatte darauf.

Hinter Jamie befindet sich eine Backsteinwand, vor der ein Haufen Brennholz gestapelt ist, welcher unter einem kleinen Vorbau von Regen geschützt ist. Zwischen den zwei Pfeilern dieses Vorbaus ist eine Stange auf der fünf tote, noch nicht gerupfte Vögel hängen. Auf einem der Pfeiler hängen zwei weitere kleinere tote Vögel.

Während Jamie die Tauben zubereitet, sieht man immer wieder Großaufnahmen der Tauben oder seiner Hände wie er Zwiebel oder andere Zutaten schneidet.

Fügt er Zutaten dem Gericht hinzu, geschieht das immer in einer Großaufnahme. Dazwischen ist er wieder in einer Halbtotalen zu sehen oder in einem Medium Close-Up. Ab und zu wird auch die Speise in Detailaufnahme gezeigt.

Die verschiedenen Einstellungsgrößen werden durch harte Schnitte miteinander verbunden.

Nachdem er das Essen kostet, wird eine Großaufnahme des fertigen Gerichts gezeigt, die zu einem Foto in seinem Buch wird, und durch einen Schwenk über das Buch wieder zum Buch zurückkehrt. In dieser Einstellung wird auch auf den Teil der Seite geschwenkt, der die Aufgaben eines Jägers genauer beschreibt.

Dauer: Ca. 1 Min. 30 Sekunden

Zwischensequenz:

Durch einen harten Schnitt kommt man in die nächste Szene. In einer Totalen sieht man elf Jäger mit vier Hunden auf einem grünen Feld stehen.

Jamie unterhält sich mit seinem Freund Geoff, dem Jäger, über die Jagd an und für sich. Es wird Hintergrundwissen zum Jagen vermittelt und auch erklärt, dass jeder bei einer Jagd mitmachen kann.

Dauer: Ca. 6 Sek.

Schnitt auf ein **Insert** des offenen Buches:

Über eine Auswahl von verschiedenen Wildvögeln erfolgt ein Schwenk zu einem Foto des nächsten Gerichts, welches mit „Gemischter Braten vom wunderbaren Federwild auf Polenta“ betitelt ist.

Dauer: Ca. 7 Minuten 30 Sekunden

2. Gericht

Nach dem Schnitt sieht man einige Sekunden ein grünes Feld mit Sträuchern und Bäumen, in warmes Licht getaucht.

Schnitt auf Jamie, der wieder draußen im Garten bei seinem Holzkohlegrill den gemischten Braten zubereitet.

Das Gemüse liegt bereits geschnitten im Bräter. Es wird nicht gezeigt, wie er es geschnitten hat.

Kameraeinstellungen: wenn er Zutaten, Gewürze etc. dem Gericht beifügt,

kommt immer die Detail- oder die Großaufnahme zum Einsatz. Während Jamie die notwendigen Arbeitsschritte erklärt, ist auch er meist in Nahaufnahme zu sehen.

Dauer: Ca. 7 Sek. **Insert** (das wieder eine Buchseite darstellen soll):
auf dem die Anweisungen stehen, was mit den Speisen in Folge zu geschehen hat (Federwild 90 Minuten im Ofen garen, ab und zu wenden Polenta etwa 50 Minuten lang köcheln lassen, regelmäßig umrühren)

Nach diesem Insert gibt es Detail- und Großaufnahmen vom Gemüse. Jamie macht inzwischen die Bratensauce. Allerdings kommt er erst wieder ins Bild, wenn er über die Polenta spricht, was ein weiteres Mal beweist, dass nicht er, sondern das Zubereiten von Mahlzeiten im Vordergrund der Sendung steht. Die Zutaten kommen direkt aus den Beuteln oder Behältnissen, in denen man sie auch kaufen kann. Nur das Salz wird in einer Holzschüssel aufbewahrt. Die Schneidbretter und Arbeitsfläche wirken alt und abgenutzt, was zu einer rustikalen, bäuerlichen Atmosphäre beiträgt. Es ist zwar unwahrscheinlich, dass jemand einen Steinofen im Garten und immer einen Holzkohlegrill an hat, um Polenta zu kochen, doch es passt zur restlichen Inszenierung der Sendung und suggeriert den Zuschauern, dass man im Garten weit mehr als nur Grillen kann. Wie viel Arbeit es ist, die ganzen Zutaten und Arbeitsutensilien in den Garten zu bringen wird jedoch nicht gezeigt. Der Zeit-, Transport- und Arbeitsaufwand für die stimmigen Kameraeinstellungen sind nicht zu sehen. Seine Gerichte landen meist ohne viel Aufwand sehr rustikal auf dem Teller, auch nicht besonders schön oder detailverliebt arrangiert, was aber gut zum ländlichen Ambiente passt.

Kurzer Schnitt zum Buch, mit dem die Überleitung zur Jagd gemacht wird.

Dauer: Ca. 1 Minute 40 Sekunden

Auf der Jagd.

Ein Jäger erklärt Jamie Oliver, wie man jagt und worauf man achten muss. Jamie schießt drei Rebhühner und rupft sie.

Dauer: Ca. 6 Sek.

Insert: Schnitt auf das Buch, wieder mit Schwenk zum nächsten Gericht: In der Pfanne gebratenes Rebhuhn mit Perlgraupen

Dauer: Ca. 8 Minuten

3. Gericht

Schnitt auf Jamies Haus von außen. Man kann erkennen, dass es bereits Abend ist.

Jamie sitzt in seiner Küche, hat alle Zutaten schon griffbereit aufgestellt und beginnt gerade, Zwiebeln zu schneiden.

Die Pfanne mit Perlgraupen ist bereits aufgesetzt und er erklärt, was er damit gemacht hat. Man sieht ihn wieder in Großaufnahme Zwiebeln weiter schneiden. Für dieses Gericht verwendet er tiefgekühlte Erbsen und erklärt auch warum: Seine eigenen aus dem Garten kann er nur für kurze Zeit verwenden.

Der Salat ist bereits gewaschen. Er zupft ihn nur noch zurecht.

Die letzte Einstellung der Großaufnahme des fertigen Gerichts wird wieder zu einem Foto in seinem Buch. Dann läuft der Abspann über die Grafik des Buches. Auf dieser Seite des Buches kommt noch einmal der wichtige Hinweis, dass wildes Geflügel ein schöneres Leben hatte als Batteriehühner.

5. DIE PROMI-KOCHARENA – das Kompetitive wird unterhaltsamer

5.1. Das KOCHDUELL als erste kompetitive Kochsendung

Das KOCHDUELL auf VOX war im deutschsprachigen Fernsehen eine der ersten kompetitiven Kochsendungen. Am 1. September 1997 wurde sie zum ersten Mal im Vorabendprogramm ausgestrahlt und lief bis 2005. Zuerst hatte das KOCHDUELL eine Sendezeit von 30 Minuten, welche durch den großen Erfolg bald auf 60 Minuten verlängert wurde. Nachdem Tim Mälzers erste Kochsendung SCHMECKT NICHT, GIBT'S NICHT großen Erfolg feierte, wurde das KOCHDUELL auf einmal wöchentlich samstags reduziert, bis es 2005 schließlich eingestellt wurde.

Die Idee dafür kam aus Großbritannien, wo die Sendung READY STEADY COOK von 1994 bis 2010 ausgestrahlt wurde. Sie war so konzipiert, dass zwei Teams - Paprika und Tomate - bestehend aus einem Laien und einem Profikoch in der Zeit von 15 Minuten ein Menü kochen mussten. Die Zutaten hierfür musste der Laie mit einem begrenzten Budget von 10 Euro im Vorfeld einkaufen.⁷⁵ Die Profiköche waren z.T. vor die große Herausforderung gestellt, die gekauften oft nicht sehr gut kombinierbaren Zutaten, zu einem Menü zu verarbeiten. Dies verlieh dieser Sendung aber auch einen gewissen Reiz und Unterhaltungswert. Modelliert wurde die Sendung von Britta von Lojewski. Auch ein Weinexperte wurde hinzugezogen. Nach den 15 Minuten Kochzeit wurden die Speisen von einer dreiköpfigen Jury bewertet und das kreativere und bessere Essen gewann.

Mit dieser Innovation des „Um-die Wette-Kochens“ war den Kochsendungen die Möglichkeit gegeben, mehr Spannung in ihre Konzepte einzubauen. Das Publikum konnte ab sofort mit den Kandidaten mitfiebern und sich ein Team aussuchen zu dem es half; das Kochen wurde zum Spiel. Ein anderer Faktor der zur neuen Spannung beitrug, war, dass man einem Profikoch erstmals unter Zeitdruck beim Improvisieren zusehen konnte. Kochen gegen die tickende Uhr wurde zu einer spannenden und zugleich lustigen Unterhaltung.

⁷⁵ Vgl. <http://www.fernsehlexikon.de/6225/kochduell/> Stand: 26.3.2012.

Doch dieser Wandel der Kochsendungen hat auch mit dem Wandel des Fernsehens vom Paläo- zum Neofernsehen zu tun. Das Vermitteln von Wissen trat in den Hintergrund und der Zwang nach Unterhaltung in den Vordergrund. Der Zuschauer tritt aus seiner Position vor dem Fernsehgerät heraus und wird nun zum interaktiven Akteur in der Fernsehsendung, in der vertraut miteinander geplaudert wird. Die Zuschauer von KOCHDUELL entsprechen gleich zwei der neuen Funktionen im Neofernsehen, nämlich dem des Teilnehmers, in dem zwei Kandidaten gegeneinander kochen, und in der Funktion des Begutachters, da die Jury aus drei Personen aus dem Studiopublikum besteht, das am Ende den Sieger bestimmte. Der Wandel zum Neofernsehen machte das Kochstudio zu „einem Raum des sozialen Zusammenseins“⁷⁶.

Nach Casetti und Odin wäre KOCHDUELL eine sogenannte Omnibussendung, die typisch für das Neofernsehen ist. Eine Omnibussendung zeichnet sich durch die Gleichzeitigkeit von Unterhaltung, Nachricht, Spiel, Spektakel und Werbespot aus.⁷⁷ All dies trifft auf KOCHDUELL wie auch auf alle anderen kompetitiven Kochsendungen zu:

- Unterhaltung wird neben dem Kochen durch Gespräche der Moderatorin mit den Kandidaten und Köchen geboten.
- Nachrichten (=Wissensvermittlung) werden immer wieder durch Fakten zum Kochvorgang erklärt.
- Spiel findet sich im Wettbewerb gegen das andere Team wieder und ist auch daran erkennbar, dass es am Ende einen Gewinner gibt.
- Spektakel: das gesamte Kochen unter Zeitdruck, während man noch Gespräche mit dem Moderator führt.
- Werbespot: da die Kandidaten die Zutaten für die Menüs selbst einkaufen, wird auf diese Weise bereits Werbung für die gekauften Produkte gemacht. Zusätzlich gibt es minutenlange Werbeblocks während der Sendung.

⁷⁶ Casetti, Francesco u. Odin, Roger. „Vom Paläo- zum Neo-Fernsehen.: Ein semio-pragmatischer Ansatz.“ Adelman, Ralf/Hesse Jan O./Keilbach Judith/Stauff, Markus/Thiele, Matthias (Hg.). *Grundlagentexte zur Fernsehwissenschaft: Theorie-Geschichte-Analyse*. Konstanz: UVK, 2002. S.315.

⁷⁷ Vgl. Ebenda. S.322-323.

5.2. Die KOCHARENA – Das Konzept

Die Kocharena wurde zum ersten Mal im November 2007 bei VOX ausgestrahlt. Das Konzept wurde bis jetzt bereits des öfteren abgeändert und variiert. In der etwa einmal im Monat an einem Sonntagabend um 20.15 Uhr laufenden Sendung kochten anfänglich die Sieger des perfekten Dinners gegen einen Profikoch. Es wurde per Zufallsgenerator ausgelost, wer welches Gericht kochen musste. Die Laien konnten sich davor auf die Gerichte vorbereiten, die Profiköche hingegen nicht. Diese erfuhren erst in letzter Minute, was sie kochen mussten. Für jeden Gang wurde eine bestimmte Zeit vorgegeben, in der das Essen fertig werden und für die drei Jurymitglieder angerichtet werden musste. Nach jedem Gang wurde von einer dreiköpfigen Jury entschieden, wer den Gang gewonnen hatte. Die Kandidaten konnten für jeden gekochten und gewonnenen Gang 3000 Euro gewinnen. Bei der Promi-Variante wird dieser Betrag einer wohltätigen Organisation gespendet.

Die Jury ist von Beginn der Sendung an unverändert und besteht aus dem Fußballmanager und leidenschaftlichen Esser Reiner Calmund, Gastronomie-Kritiker Heinz Horrmann und der Chefredakteurin der Zeitschrift VITAL, Katja Burghardt. Moderiert wird die etwa dreistündige Sendung von den Formel1-Kommentatoren Florian König und Heiko Wasser, wobei Florian König die Moderation übernimmt und Heiko Wasser sich auf das Kommentieren der Kochabläufe konzentriert. Ihm wurde auch ein Co-Kommentator zur Seite gestellt, Peter Wiese, der für die Einkäufe der PROMI-KOCHARENA zuständig ist.

Seit April 2008 gibt es auch die PROMI-KOCHARENA, in der anstelle der Kandidaten aus dem PERFEKTEN DINNER Menschen antreten, die in ihrer Karriere marginal mehr Fernsehpräsenz hatten.⁷⁸ Die Promi-Variante war zu Beginn nur ab und zu sehen und wurde schließlich zur bleibenden Variante. Als Zwischenstufe bis heute gab es noch eine weitere Konzeptänderung, in der nicht nur ein Profikoch, sondern drei Profiköche, nämlich Steffen Henssler, Tim Mälzer und Kim Sohyi gegen die Kandidaten antraten und vor jedem Gericht entscheiden konnten, wer von ihnen das Gericht am besten kochen würde.

⁷⁸ Vgl. <http://www.fernsehlexikon.de/1268/die-kocharena/> Stand: 05.04.2012.

Die gerade aktuelle Version der Promi-Kocharena sieht vor, dass vier mehr oder weniger prominente Personen gegen einen Profikoch kochen. Die Profiköche wechseln zwischen Steffen Henssler, Ralf Zacherl und Kolja Kleeberg.

Das erste zu kochende Gericht ist Fingerfood und wird von den vier Prominenten gemeinsam zubereitet. Das Fingerfood wird für das Studiopublikum gekocht und muss daher in großen Mengen hergestellt werden, wodurch der Profikoch unter noch größeren Zeitdruck gerät, da er alles alleine kochen muss. Wer mehr Stücke herstellen kann, bekommt dafür Zusatzpunkte. Des Weiteren werden die restlichen vier Gänge von den Prominenten selbst ausgewählt, denn sie sollen ihre Lieblingsspeisen kochen und können diese auch im Vorfeld üben. Der Koch erfährt hingegen erst wieder kurz vor Beginn der knappen Kochzeit was zu kochen ist. Die Tatsache, dass die Prominenten ihre Lieblingsspeise kochen, macht es für den Profikoch natürlich schwerer zu gewinnen, weil man davon ausgeht, dass auch keine professionellen Köche ihre Lieblingsgerichte gut zubereiten können. Die Prominenten haben noch einen weiteren Joker bekommen, denn sie können während des Gangs, den sie alleine kochen, einen der anderen drei Promis für drei Minuten um Unterstützung bitten. Nach diesen drei Minuten muss der Helfer wieder gehen. Trotz dieser Erleichterungen für die Prominenten gewinnt beinahe immer der Koch. Steffen Henssler hat zum Beispiel bereits über 80% seiner gekochten Gerichte gewonnen.

5.3. Analyse der PROMI KOCHARENA

5.3.1. Dramaturgischer Aufbau der Sendung

In dieser Sendung wird die Spannung durch das Konzept der tickenden Uhr bestimmt. Dem sonst eher mäßig spannenden Vorgang des Kochens wurde der Faktor Zeit beigelegt, um eine größere Spannungskomponente in die Kochshow zu bekommen. Doch nicht nur der Zeitfaktor führt zur erhöhten Spannung in dieser Sendung, sondern auch der Wettbewerb. Hier kann auch nicht von einem ausgeglichenen und fairen Wettbewerb gesprochen werden, weil die Prominenten meist nur Hobbyköche sind und der Profikoch nun mal ein Profi auf seinem Gebiet ist. Um die Chancen der Prominenten etwas zu erhöhen, wurden ihnen bestimmte Vorteile, wie oben erwähnt, zugesprochen. Doch wird die knappe Zeit, in der die Gerichte gekocht werden müssen, den Prominenten meist zum Verhängnis. Die Profiköche sind organisierter in ihren Arbeitsschritten, verlieren nicht den Überblick und besitzen perfekte Küchentechniken. Für die Profiköche stellt es etwa kein Problem dar, eine Zwiebel in kürzester Zeit klein zu schneiden, was für manche Promis bereits eine große Herausforderung darstellt. Durch die fehlende Routine der Prominenten in der Küche, hat der Koch meist leichtes Spiel und gewinnt. In der Sendung vom 11.03.2012 wurde die Herausforderung vom Moderator Florian König mit Rocky I verglichen, weil der Underdog (die Prominenten) die Chance bekommt, gegen den großen Meister (Profikoch) anzutreten und sein Können unter Beweis zu stellen.

Bereits im Trailer werden die drei Profiköche Steffen Henssler, Kolja Kleeberg und Ralf Zacherl, sehr dramatisch vorgestellt. Ähnlich einem Boxkampf werden die Köche als „die Champions der Kocharena“ bezeichnet „die bereits mehr als 50 Prominente in Grund und Boden gekocht haben.“⁷⁹ Sie werden auch dementsprechend dargestellt und mit folgenden Eigenschaften vorgestellt: „Steffen Henssler, einzigartiger Sushi-Meister mit Killerinstinkt, Kolja Kleeberg, singender Sternekoch und knallharter Kämpfer, Ralf Zacherl, unschlagbarer Held der kreativen Spontanküche“⁸⁰, dabei werden sie eher in Kampf- als in Kochposen gezeigt.

⁷⁹ Vgl. *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 20.04.2012. 1'

⁸⁰ Ebenda. 1'

In der Schlusspose sind die Köche mit verschränkten Armen zu sehen und aus leichter Untersicht gefilmt, was den Eindruck der Übermächtigkeit der Köche verstärkt.

Am Beginn der Sendung stellt der Moderator die Kandidaten vor, die unter tosendem Applaus durch eine Glastür in die „Arena“ herein kommen. Nachdem mit den Prominenten kurz geplaudert wurde, kommt der Koch von der anderen Seite, nämlich von den Zuschauerrängen herein, wieder unter tosendem Applaus des Publikums. Nun sind alle Gladiatoren in der Arena und die Wettkämpfe können beginnen.

Zunächst widmet man sich sehr zügig dem ersten Gang, der von den Prominenten in Teamarbeit gekocht wird. Sobald die Konkurrenten jeweils in ihren Küchen startklar sind, beginnen die 20 Minuten abzulaufen. Der Profikoch hat, wie bereits erwähnt, erst kurz zuvor erfahren, was letztendlich auf dem Teller liegen soll und muss spontan sein Konzept für das Gericht entwickeln.

Während der 20 Minuten Kochzeit unterhält sich der Moderator Florian König mit den prominenten Kandidaten und dem Profikoch und erklärt beiläufig die Regeln der Sendung. Er stellt den Promis Fragen zu den Arbeitsschritten und Zutaten. Jedoch ist das Thema der Gespräche nicht immer nur das Kochen, es werden auch private Fragen oder Fragen nach deren Karriere gestellt. Wie selbstverständlich duzen sich alle Beteiligten, was den Anschein erweckt, es würden sich alle gut kennen und miteinander vertraut sein. Zusätzlich zum Moderator gibt es den Kommentator Heiko Wasser, der von einer erhöhten Position aus über den Zuschauerrängen an einem Pult sitzt und das Geschehen im Überblick kommentiert, bzw. Zusatzinformationen zu den Gerichten, Prominenten und Köchen liefert. An seiner Seite sitzt Genussberater Peter Wiese, der für die Einkäufe der Zutaten verantwortlich ist und über Fachwissen in der Küche verfügt. Während des Kochens wird des Öfteren zu den Kommentatoren geschnitten, um Insiderwissen und Details zu den Köchen oder den Gerichten zu erfahren und um Einschätzungen zu den Gewinnchancen zu erfahren.

Die Kombination aus Moderator und Kommentator mit Experten an der Seite erinnert an Sportübertragungen wie z.B. die Formel 1, Schiennen, Fußballspiele etc. Dadurch wird auch der Wettkampfcharakter der Sendung ein weiteres Mal verstärkt.

Die Zeit, die zum Kochen bleibt, wird im Bild rechts oben als Insert eingeblendet.

Sie ist jedoch nicht ständig sichtbar, sondern nur ab und zu. Sind die letzten 180 Sekunden angebrochen, wird dies durch das Einspielen von Musik signalisiert. Die letzten Sekunden der verbleibenden Zeit werden vom Studiopublikum count-downartig heruntergezählt. Dadurch wird das Konzept der tickenden Uhr betont und der Druck auf die Teilnehmer gesteigert.

Während des ersten Gangs ist die Spannung noch um einiges höher, weil der Koch alleine gegen das Viererteam antritt und es auch noch schaffen soll mehr Portionen zu kochen. Eigentlich werden immer nur drei Portionen, nämlich für die drei Jurymitglieder, gekocht, doch hier müssen so viele wie möglich gekocht werden, da diese anschließend im Studiopublikum verteilt werden. Das Team, das mehr Portionen ins Publikum bringt, bekommt fünf zusätzliche Punkte zur Jurybewertung. Besonders in der Sendung vom 11.03.2012 könnte man meinen, dass Steffen Henssler keine Chance hat, mehr Mini-Hamburger als die vier Prominenten zu kochen, doch er überrascht das Publikum und schafft es, 60 Portionen ins Publikum zu bringen, die Prominenten dagegen nur 50. Demzufolge bietet die Sendung auch immer wieder Überraschungsmomente, die für den gewissen Herzklopfmoment verantwortlich sind.

Ist die Zeit für einen Gang verstrichen, müssen die drei Teller für die Jury auf deren Plätzen serviert sein und die Jury betritt das Studio. Die Rollenverteilung der Jury ist mit Bedacht gewählt, denn auf den Jury-Sesseln sitzen der strenge Kritiker Heinz Horrmann, die freundliche und wohlgesinnte Kritikerin Katja Burghardt und der stets an hauptsächlich großen Portionen und Fleisch interessierte, nicht besonders kritische Rainer Calmund, der gern etwas mehr Punkte als sein Kollege und seine Kollegin vergibt.

In dem Moment, in dem die Jury den ersten Blick auf die Teller wirft, kann man bereits in ihren Gesichter lesen, ob es sie optisch anspricht oder nicht. Der Profikoch und die Hobbyköche stehen gemeinsam mit Florian König gespannt zwischen den beiden Küchen und warten auf das Urteil der Jury. Die Kommentare von Heinz Horrmann sind gefürchtet, weil sie meist sehr zynisch sind.

Wird ein Kommentar zu einem Gericht abgegeben, kommt das Gesicht des Kochs dieses Gerichts in Großaufnahme ins Bild, um die Reaktion auf die Kritik oder das Lob genau einzufangen. Die Punktevergabe der Jury variiert häufig, sie kann sehr nahe beisammen liegen oder aber auch komplett voneinander abweichen. Sind die Punkte vergeben, darf der Gewinner des Gangs kundtun, welcher

gemeinnützigen Organisation die 3000 Euro gespendet werden. Danach kommt die Überleitung zum nächsten Gang. Von der Verkostung durch die Jury bis zum Start der nächsten 20 Minuten für den nächsten Gang verstreichen etwa zehn bis 13 Minuten.

Ein weiterer erwähnenswerter Aspekt ist, dass es in der Küche des Profikochs immer Fotos der Promis gibt, die durch ein rotes Klebebandkreuz durchgestrichen werden, wenn der Profikoch den Gang gegen diese prominente Person gewinnt. Die Profiköche haben sich nämlich zum Ziel gesetzt, jeden Gang zu gewinnen, um am Ende ein 5:0 zelebrieren zu können.

Der Ablauf ist bei den folgenden Gängen stets der gleiche, außer es wird ein etwas aufwändigeres Gericht gekocht, dann haben die Köche 25 Minuten Zeit um die Speise zuzubereiten.

Das Studiopublikum spielt eine bedeutende Rolle, denn es ist dazu da, die Kandidaten anzufeuern und für kleinere und größere Showeinlagen und selbstverständlich für die großartigen Leistungen der Köche zu applaudieren. Der Beifall aus dem Publikum ist für eine Kochshow wie die Promi Kocharena unabdingbar, weil es erst den richtigen Show-Charakter ausmacht. Eine Sendung wie diese ohne Studiopublikum würde nicht viel Sinn machen, weil das Studiopublikum als Stellvertreter für die Zuschauer zuhause am Geschehen teilnimmt.

Am Ende der Sendung kommen noch einmal alle Beteiligten der Sendung zusammen, gratulieren einander, der Moderator bedankt sich herzlich bei den Teilnehmern und verabschiedet sich vom Publikum.

5.3.2. Küchenrichtung und Lebensmittel

Die Auswahl der Gerichte ist einzig und allein den Prominenten überlassen. Meist schlagen sie vor etwas zu kochen, das sie selbst gerne essen oder zumindest schon einmal kocht haben. Das ist natürlich völlig legitim, weil sie dadurch auch einen Vorteil gegenüber dem Profikoch haben sollen. Dadurch variieren die Gerichte allerdings sehr stark und man kann nicht generalisieren, was gekocht wird. Durch die unterschiedliche Interpretation der Gerichte von Promi und Profikoch können sogar die gleich bezeichneten Speisen grundverschieden aussehen.

Als Beispiel führe ich die Menüfolge der Sendung vom 11.03.2012 an:

Mini-Hamburger (Team-Gang)

Hamburger Backfisch mit Roter Beete (Jasmin Wagner)
 Country-Sandwich mit getrüffelem Kartoffelpüree (Jumbo Schreiner)
 Roulade von der Kalbsniere mit Bratkartoffeln (Moritz A. Sachs)
 Teig-Nocken mit Vanillesauce (Motsi Mabuse)

Peter Wiese, der auch als Co-Kommentator fungiert, ist, wie schon erwähnt, für die Einkäufe verantwortlich. Man erfährt allerdings nicht, woher er die Zutaten bezieht und auch nicht, ob er Wert auf biologische Lebensmittel legt. Da die Prominenten Speisen zubereiten, die sie kochen können, kann man auch nicht davon ausgehen, dass auf Saisonalität Rücksicht genommen wird.

Nachvollziehbar ist auch, dass manche Zutaten wie etwa Kartoffeln oder rote Beete bereits vorgekocht sind, um es überhaupt möglich zu machen, die Gerichte in der vorgegebenen Zeit zu kochen.

5.3.3. Präsentation der Lebensmittel

Die Zutaten zu den Gerichten sind in den zwei identischen Küchen bereit gestellt. Allerdings wird kein besonderer Fokus auf die rohen Produkte gelegt. Sie sind meist nur kurz im Bild zu sehen und sie werden auch nicht auf besondere Art dargeboten. Die meisten Produkte werden in Schalen, Körben oder anderen Behältnissen bereit gestellt. Öle, Weine oder Essig sind in ihren ursprünglichen Verpackungen zu sehen und stehen auf der Arbeitsfläche griffbereit. Ein Obstkorb und eine Schale mit Gemüse stehen immer bereit, entweder als Dekoration oder auch, um die Früchte für die Speisen zu verwenden. Werden Kräuter verwendet, so stehen diese frisch in Töpfen zur Verfügung.

Die fertig angerichteten Speisen werden, nachdem sie am Jurytisch serviert wurden, aus der Vogelperspektive in Großaufnahme gezeigt. So kann der Zuschauer die zwei unterschiedlichen Anrichtvarianten vergleichen. Diese können sich oft sehr voneinander unterscheiden.

5.3.4. Beschaffenheit der Küche

Das Studio ist ähnlich einer antiken Arena, die als Veranstaltungsort diente, aufgebaut. Auf einer Seite befinden sich die Publikumsränge, auf der anderen Seite ist der durch Stufen erhöhte Tisch, an dem die Verkostung durch die Jury stattfin-

det. Links und rechts sind zwei identische L-förmige Küchenzeilen. Jeweils hinter dieser Küchenzeile ist noch ein Küchenblock mit Arbeitsgeräten, Kräutern, dem Kühlschrank und der Backröhre. Die Küchen sind sehr modern und geradlinig. Die Fronten der linken Küche sind in einem glänzenden dunklen rot gehalten mit cremefarbenen Arbeitsflächen. Die rechte Küche hat dunkle Arbeitsflächen und die Fronten sind cremefarben. Der Boden des Studios ist ebenfalls glänzend rot, allerdings in einem anderen Ton als die Küchenfronten der linken Seite. Auf den Außenseiten der Küchenzeilen, die zur Mitte des Studios zeigen, ist der PROMI KOCHARENA Schriftzug zu lesen. An den Enden der Küchenzeilen, die zum Verkostungstisch der Jury zeigen, sind die Fronten in Backsteinoptik gehalten. Außerdem ist dieser Teil der Front etwas höher und kann zum Anrichten der Speisen verwendet werden.

Auf der längeren Seite der Küchenzeile sind drei Doppelkochplatten und am Ende eine kleine Spüle. Eine der drei Zweierkochplatten sind Gasherde, die anderen zwei sind Glaskeramik-Kochfelder. Die kürzere Seite der Küchenzeile ist die Arbeitsfläche, welche aus hellem, respektive dunklem Holz ist. Auf ihr stehen Köcher mit Pfannenwendern, Kochlöffeln, Suppenschöpfen und dergleichen. Die Ecke der Arbeitsfläche nimmt ein großer Korb gefüllt mit Obst ein. Optisch wirkt die Arbeitsfläche sehr vollgeräumt.

Hinter dem Tisch der Jury ist eine Glastür, durch die die Kandidaten und die Jury das Studio betreten. Diese Glastür wird allerdings während des Kochens durch eine Sprossenwand aus Holz verdeckt.

Die Arbeitsgeräte und Utensilien wie Bretter, Messer, Kochlöffel, Pfeffermühlen etc. wirken alle sehr neu und sauber. Ab und zu kann es sogar vorkommen, dass die Pfeffermühlen leer sind und erst befüllt werden müssen.



Abbildung 6



Abbildung 7



Abbildung 8

5.3.5. Inszenierung des Kochens

Das Kochen stellt den wesentlichen Bestandteil dieser Sendung dar. Dennoch liegt der Fokus nicht so intensiv wie bei anderen Kochsendungen auf dem Kochvorgang und der Zubereitung. Durch die begrenzte Kochzeit sind die Köche, ob Profi- oder Hobbykoch, unter Zeitdruck und müssen schnell und zügig kochen. Durch die Hektik sind lange Großaufnahmen von Zutaten oder Inhalte von Kochtöpfen nicht möglich und fallen, wenn überhaupt, eher kurz aus.

Das Kochen dient hier beinahe ausschließlich der Unterhaltung und wird auch dementsprechend dargestellt. Der Profikoch wirbelt durch die Küche und versucht den teilweise sehr banalen Gerichten das gewisse Etwas zu verleihen, wohingegen die prominenten Hobbyköche schwer daran arbeiten ihr Gericht einfach nur zu kochen. Die Prominenten helfen sich gegenseitig oft mit versuchten Ablenkungsmanövern des Profikochs, welche meist aber zwecklos sind. Ein Beispiel hierfür wäre, dass Jumbo Schreiner Moritz A. Sachs bat, Steffen Henssler durch einen Rumba-Schnellkurs abzulenken und durcheinander zu bringen, um ihm etwas von seiner kostbaren Zeit zu stehlen. Dies sind natürlich auch Unterhaltungseinlagen für das Publikum, die stets mit großem Applaus belohnt werden.

Die häufigste Einstellungsgröße während des Kochens ist die Halbnah-Einstellung, da diese den besten Überblick über das Geschehen liefert. Die Kamera ist meist dort, wo sich auch der Moderator befindet, der häufig zwischen den zwei Konkurrenten hin und her wechselt. Ausnahmen sind dann gegeben, wenn Kommentator oder Co-Kommentator zu Wort kommen oder wichtige Fragen stellen. Dann sind selbstverständlich sie in Nahaufnahme zu sehen.

Grundsätzlich wechseln die Kameraperspektiven sehr oft um auch durch die Bildwechsel Spannung zu evozieren und den Stress der Kandidaten auch auf die Zuschauer zu übertragen. Während des Kochens dauert keine Kameraeinstellung länger als drei Sekunden, ohne dass sich die Kamera bewegt oder gezoomt wird. Die Kameraführung und auch die Schnitte von einer Kamera zur anderen wirken sehr dynamisch und beweglich. Eine weitere beliebte optische Perspektive ist die Vogelperspektive, aus der auf ein Detail auf der Arbeitsfläche gezoomt wird. Die Vogelperspektive erlaubt dem Zuschauer, von oben auf das Kochge-

schehen herunter zu schauen und liefert ihm einen guten Überblick über die Kochvorgänge.

5.3.6. Bedeutung des Kochens

Wie bereits erwähnt dreht sich in dieser Sendung alles ums Kochen. Doch ist es ein anderes Kochen als z.B. bei Jamie Oliver, der versucht, seinen Zuschauern Wissen zu vermitteln und Tipps und Tricks zum Kochen gibt. Es geht hauptsächlich um die unterhaltende Funktion des Kochens und nicht darum, dem Publikum oder dem Rezipienten zuhause etwas zu lehren.

Die Prominenten werden auch immer gefragt, wie oft sie kochen oder auch für wen sie den Kochlöffel schwingen und die meisten geben zur Antwort, dass sie eher selten kochen würde und wenn, dann gäbe es einen Anlass wie etwa einen Besuch der zu ihnen kommt.

Neben dem Kochen wird auch der Fokus auf die Bewertung der Speisen gerichtet. Die Bewertungen der Jury dauern meist fünf bis sieben Minuten, wobei man davon ausgehen muss, dass die gesamte Zeit für die Bewertung und die Überleitung zum nächsten Gericht etwa zehn Minuten in Anspruch nimmt.

Die Bewertungssituation ist immer gleich inszeniert. Die Jury betritt durch die Glastür hinter dem Jurytisch die Arena. Auch die Reihenfolge ist immer dieselbe. Zuerst kommt Heinz Horrmann, der zuerst hinter seinem Sessel stehen bleibt, um die zwei unterschiedlichen Gerichte optisch zu beurteilen. Dann kommt Katja Burghardt und als letzter Reiner Calmund. Während des Hereinkommens werden sie vom Moderator anmoderiert und vom Publikum mit Applaus begrüßt. Heinz Horrmann pflegt sein Image als strenger Gastronomiekritiker und gibt dementsprechend harte Beurteilungen ab. Für Reiner Calmund zählt meist nur die Größe der Portion und sorgt somit dafür, dass sein Bild vom Vieleser bestätigt wird. Während der ganzen Sendezeit wird viel Wert darauf gelegt, dass immer für Unterhaltung gesorgt ist. Aus diesem Grund werden vom Moderator oder auch von den Kommentatoren lustige Kommentare abgegeben, auf die der Koch und die Promis schlagfertig und humorvoll reagieren sollten.

5.3.7. Inszenierung der Köche und Promis

Steffen Henssler ist einer der beliebtesten Köche in der PROMI-KOCHARENA. Er wird als junger, attraktiver Profikoch dargestellt und auch als solcher präsentiert, wenn er das Studio betritt. Moderator Florian König bezeichnet ihn gerne als den „Küchencasanova“, die „One-Man-Boygroup“⁸¹, „den schönsten Koch Deutschlands“, oder als „Brad Pitt des Cerafelds“⁸², wenn er ihn anmoderiert. Steffen Henssler hüpfte dann die Stufen locker und lässig herunter, verbeugt sich vor dem Publikum und begrüßt die prominenten Kandidaten des Abends und den Moderator. Er trägt immer Jeans und Sneakers und dazu eine weiße Kochjacke. Seine Kleidung ist nicht nur funktional, sondern lässt auch auf seine Persönlichkeit schließen. Er trägt eine Kochjacke, um als Profikoch erkennbar zu sein, trägt aber keine Kochhose, um als junger sportlicher Mann mit Jeans und Sneakers erkennbar zu sein. Das lässt ihn sympathisch und doch auch fachmännisch wirken. Während des Kochens, sofern er Zeit dafür hat, erklärt er, worauf bei verschiedenen Zubereitungsarten zu achten ist, welche Zutaten er in seinen Saucen, Beilagen etc. verwendet und was er sich bei der Zusammenstellung der Geschmäcker gedacht hat. Er deutet auch immer wieder an, dass er von seiner Kochkunst überzeugt ist und den Gang gewinnen wird. Das passiert allerdings auf einer humorvollen Ebene und lässt ihn dadurch nicht arrogant wirken.

Ralf Zacherl ist ein weiterer Profikoch bei der PROMI KOCHARENA und wird von Florian König meist mit dem Prädikat „jüngster Sternekoch Deutschlands“ anmoderiert. Er betritt auch immer sehr dynamisch das Studio und trägt eine weiße Kochjacke, Jeans und darüber eine lange weiße Kochschürze. In manchen Folgen bedeckt er seine Glatze mit einem Kopftuch, das ihn wie einen Piraten aussehen lässt. Sein für ihn bereits bekannter Spitzbart am Kinn trägt zu seinem jungen, stylischen Image bei. Er wirkt beim Kochen sehr energiegeladen und kann in Stresssituationen zur Höchstform auflaufen, was prompt von Kommentator

⁸¹ *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 30.04.2012. 3'-4'.

⁸² Vgl. *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-04-29-20-15-00.php?container_id=84557&player=1&season=0 Stand: 30.04.2012. 3'.

Heiko Wasser als „Duracell-Hasen-Modus“⁸³ beschrieben wurde. Beim Kochen kann es vorkommen, dass er nur wenig mit dem Moderator spricht, weil er sehr spontan kocht ohne viel zu planen und daher wenig über den Kochvorgang sagen kann. Schließlich ist er für seine spontane Kreativküche bekannt geworden.

Kolja Kleeberg ist neben Ralf Zacherl auch Sternekoch, und kann aufgrund seines Schauspiel- und Gesangsunterrichts, den er vor seiner Ausbildung zum Koch absolvierte, auch singen. Als Ältester der drei Köche in der PROMI KOCHARENA wirkt sein Auftreten ruhiger als bei den anderen zwei Köchen. Er kommt in das Studio, geht die Stufen beschwingt herunter, winkt ins Publikum, verbeugt sich am Ende der Treppe und begrüßt die Kandidaten und den Moderator. Auch seine Kleidung passt zu seinem Auftreten, denn er trägt eine schwarze Stoffhose, ein weißes oder graues Kochhemd mit aufgekrepelten Ärmeln und darüber eine rote lange Schürze mit dem Logo des Edelrestaurants dessen Küchenchef er ist. Während des Kochens wirkt seine Arbeit überlegt und geplant. Er kann auch meist zu Beginn der Kochzeit sagen, wie er sich das Gericht vorstellt und was er noch zu tun hat. Fällt ihm Wissenswertes zu einer der Zutaten ein, erklärt er dies auch neben dem Kochen. Er wirkt fachlich kompetent und sympathisch.

Es ist unmöglich, alle Prominenten, die bereits an der Promi Kocharena teilgenommen haben, genau zu beschreiben, doch können grundsätzliche Gemeinsamkeiten erwähnt werden. Es wird immer darauf geachtet, dass die prominenten Kandidaten humorvoll und sympathisch wirken. Sie sind alle sehr bodenständig und nicht abgehoben. Aus diesem Grund wird auch nach wenigen Minuten in ihren zu kochenden Gängen eine Kurzinformation über sie in einem Insert eingeblendet, um sicher zu stellen, dass die Zuschauer auch wissen, wer gerade kocht respektive woher man diese Person kennen sollte oder könnte.

Folgende Beispiele gibt es hierfür aus der Sendung vom 11.03.2012:

„Jasmin Wagner
Preisgekrönte Sängerin, u.a. Echo, Bravo Otto

⁸³ Vgl. *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream.
http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-ralf-zacherl-2011-08-21-20-15-00.php?container_id=61245&player=1&season=0 Stand: 30.04.2012. 20'

SchauspielerIn, u.a. Theaterrolle in „Robin Hood“

Jumbo Schreiner

Multitalent: XXL-Reporter, TV-Autor, Musiker und Schauspieler

Bekannt aus: „Galileo“, „(T)Raumschiff Surprise“

Moritz A. Sachs

Bekannt als Klaus Beimer aus der „Lindenstraße“

Spielt diese Rolle seit 27 Jahren

Motsi Mabuse

Jurorin bei „Let's Dance“ und „Das Supertalent“

Bewertete bereits die Jury der Promi Kocharena im „Kocharena Spezial“⁸⁴

Natürlich inszenieren sie sich alle selbst als die Person die sie in der Öffentlichkeit verkörpern möchten. Als Beispiel möchte ich Motsi Mabuse nennen, die in knallengen Hosen, einer Bluse mit Taillengürtel und extremen High-Heels in der Sendung auftritt. Diese Kleidung passt zu ihrem Image und zu ihrer Person, aber die hohen und unpraktischen Schuhe muss sie zum Kochen ausziehen, um sich beim Umherlaufen in der Küche nicht zu verletzen.

Auch Antonia aus Tirol hat die Gelegenheit, in einer Fernsehsendung aufzutreten, zum Vorteil für sie genutzt, und eine Gesangseinlage während ihres Gangs gegeben. Diese Selbstdarstellungen der Promis sind nicht nur Werbung für sie selbst, sondern dienen auch der Unterhaltung des Publikums.

⁸⁴ *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream.
http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 25.04.2012. 40',65',91',126'.

6. Resümee

Diese Arbeit widmete sich der Frage nach der Inszenierung von Kochsendungen und begann mit der historischen Entwicklung dieses Formates. Zu Beginn waren es die Radiosendungen mit deren Hilfe Rezepte und Kochtipps vermittelt wurden. Mit der Entstehung des Fernsehens wurden auch die Kochsendungen für dieses neue Medium adaptiert. In Amerika geschah dies bereits 1945 und in Deutschland wurde die erste Kochsendung, *BITTE IN ZEHN MINUTEN ZU TISCH* mit Clemens Wilmenrod als Koch, zum ersten Mal 1953 gezeigt. In Österreich wurde diese neue Idee 1956 mit der Sendung *FERNSEHKÜCHE* verwirklicht. Bereits zu dieser Zeit war es essentiell, dass Fernsehköche bestimmte Eigenschaften und Charakteristika mitbrachten, wie etwa gutes Aussehen, Charisma und fachliche Kompetenz. Von Beginn an waren Kochsendungen nämlich nicht nur Informations-, sondern auch Unterhaltungssendungen. Aus diesem Grund habe ich auch die Merkmale von Infotainment und Edutainment in dieser Arbeit erwähnt. Infotainment ist ein Begriff für Sendungen, in denen Informationen mit einem bestimmten Faktor an Unterhaltung vermittelt werden. Edutainment bedeutet, dass dem Rezipienten auf unterhaltsame Weise Wissen näher gebracht wird. Niki Strange bezeichnet die vier Hauptkriterien von Kochsendungen als „Cookery-Educative“, „Personality“, „Tour-Educative“ und „Raw-Educative“.

Ein weiterer Aspekt, der in dieser Arbeit beleuchtet wurde, ist der Wandel des Fernsehens. Kochsendungen haben nicht nur ihren Sendeplatz geändert, sondern auch neue Elemente hinzugefügt bekommen, wie etwa den Konkurrenzkampf, die Quizelemente oder es wurde gleich eine Doku-Soap daraus gemacht. Dies dient dazu, Kochsendungen für ein größeres Publikum interessanter und spannender zu machen und verdeutlicht den Wandel des Fernsehens vom Paläo- zum Neofernsehen, wie es Casetti und Odin beschrieben haben. Auf die Sendungen dieser Arbeit bezogen, lässt sich *JAMIE AT HOME* am ehesten dem Paläofernsehen zuordnen und die *PROMI KOCHARENA* dem Neofernsehen. Jamie Oliver ist nämlich bemüht, Werte und Wissen zu vermitteln, was bei der *PROMI KOCHARENA* beinahe gar nicht stattfindet. Natürlich kann man keine Sendung in nur eine der beiden Kategorien einordnen, da es sich bei den meisten Sendungen um Mischformen handelt. So kann man auch nicht behaupten, dass heutzutage das gesamte Fernsehen dem Neofernsehen angehört. Das sagen auch Ca-

setti und Odin selbst in ihrem Aufsatz: „In der Praxis haben wir es immer mit einer Mischung aus paläo- und neo-televisuellen Strukturen zu tun;“⁸⁵ So trifft jedoch auf die PROMI KOCHARENA beinahe jedes der Kriterien des Neofernsehens zu. Der Auftrag, Wissen zu vermitteln, ist in den Hintergrund gerückt, der Zuschauer sitzt selbst im Studio, um daran teilzunehmen, jeder wird geduzt und es wird miteinander geplaudert, statt Informationen zu übermitteln, es wird Einblick in das Leben von Prominenten gegeben etc. Die PROMI KOCHARENA ist eine klassische Omnibussendung des Neofernsehens, denn sie unterhält, gibt Informationen, beinhaltet ein Spiel, nämlich den Konkurrenzkampf, der auch gleichzeitig das Spektakel darstellt und an Werbespots fehlt es in dieser Sendung auch nicht.

Doch erfüllt auch JAMIE AT HOME einige Kriterien von Sendungen aus dem Neofernsehen. Die Tatsache, dass Jamie Oliver bei sich zuhause kocht und den Rezipienten Einblick in sein Heim und sein Leben gibt, erweckt bereits eine gewisse Vertrautheit, die durch das Duzen seiner Zuschauer noch verstärkt wird. Jedoch gibt er deutlich mehr Informationen über Produkte und deren Ursprung, als vergleichsweise die Köche der PROMI KOCHARENA.

Meiner Meinung nach ist der wichtigste Bestandteil einer Kochsendung die kochende Person. Diese braucht ein sympathisches Auftreten, telegenes Aussehen und fachliche Kompetenz. Im Fall von Jamie Oliver wurde auch von Anfang an das Bild des jungen, dynamischen, lockeren Kochs vermittelt, der Wert auf gesunde Küche legt. Er steht für bestimmte Werte und wurde von Beginn seiner Fernsehkarriere an perfekt inszeniert. In meinen Augen ist er das Musterbeispiel für einen entworfenen Fernsehkoch, weil die Zuschauer beim Betrachten der Sendungen nicht den Eindruck gewinnen, dass er eine inszenierte Person ist, obwohl er das ist.

In meiner Arbeit habe ich zwei unterschiedliche Möglichkeiten der Kochsendung näher beleuchtet. Die eine in der das Konzept auf der Hauptperson der Sendung beruht und die andere, in der das Kochen zur wettkampftartigen Unterhaltung im Hauptabendprogramm wurde. Die PROMI KOCHARENA stellt ein seltenes (weil nur ca. einmal im Monat) Ereignis respektive Spektakel dar, das durch die erhöhte

⁸⁵ Casetti, Francesco u. Odin, Roger. „Vom Paläo- zum Neo-Fernsehen.: Ein semio-pragmatischer Ansatz.“ Adelman, Ralf/Hesse Jan O./Keilbach Judith/Stauff, Markus/Thiele, Matthias (Hg.). *Grundlagentexte zur Fernsehwissenschaft: Theorie-Geschichte-Analyse*. Konstanz: UVK, 2002.S.330.

Spannung des Wettkampfs versucht, die Zuschauer vor die Bildschirme zu fesseln. Der Aufbau der Sendung erinnert sehr stark an Sportübertragungen, in denen es auch immer einen Interviewer gibt und einen Kommentator mit einem Experten an seiner Seite, der für die fachlichen Kommentare zuständig ist.

Auf der anderen Seite steht Jamie Oliver, der zuhause in seinem Garten Gemüse anbaut und versucht, seinen Zuschauern Werte und ein ökologisches Denken zu vermitteln. Es handelt sich hierbei um zwei grundsätzlich unterschiedliche Herangehensweisen, eine Kochshow zu inszenieren sie haben jedoch eines gemeinsam, sie vermitteln ein völlig anderes Bild vom Kochen, als es in den Küchen der Zuschauer stattfindet. Beim Kochen im richtigen Leben gibt es keine vorbereiteten Zutaten und auch niemanden, der für einen die Küche wieder in Ordnung bringt. All das wird in Kochsendungen ausgespart, um dem Zuschauer einen heilen Ort, an den er flüchten kann, zu bieten. Außerdem ist Kochen heutzutage möglicherweise nicht einmal mehr alltäglich. Ein Single wird nicht jeden Tag für sich alleine kochen, sondern eher Fertigprodukte konsumieren. Auch in Familien, in denen beide Elternteile voll berufstätig sind, ist die Wahrscheinlichkeit, dass jeden Tag selbst gekocht wird, eher gering. Doch dafür gibt es die zahllosen Kochsendungen, die man sich anstelle des Selberkochens beim Verzehr einer Tiefkühlpizza zu Gemüte führt. Die Kochsendung stellt somit eine Art der Ersatzbefriedigung und des Lustgewinns dar.

An diesem Punkt komme ich zu meiner Forschungsfrage:

Wie hat sich die Bedeutung des Kochens im Fernsehen verändert und wie wird das Kochen dargestellt?

Frühe Kochsendungen legten ihr Hauptaugenmerk auf das Kochen an sich und um Inspirationen für neue Gerichte zu liefern. Der Unterhaltungsfaktor einer Kochsendung war noch nicht so wichtig wie heute. Es gab viele Anleitungen und Belehrungen wie etwas gekocht wurde und worauf zu achten war. Die Köche, die damals ausschließlich männlich waren, kochten immer in einer zeitgemäßen Küche und die Kameraeinstellungen waren noch relativ starr und unbeweglich was im Gegensatz zu heute steht, wo manche Kameraeinstellungen nicht länger als drei Sekunden dauern. Wenn Frauen in damaligen Sendungen vorkamen, dann nur als Assistentinnen aber nie als Köchinnen. Es kam auch noch öfter vor, dass

die Köche im Fernsehen keine professionellen Köche waren, sondern eigentlich einen anderen Beruf erlernt hatten. Jedoch wurden Kochsendungen immer schon als Werbemöglichkeit für unterschiedliche Produkte genutzt, vorzugsweise für Küchengeräte, aber auch für andere Produkte.

Kochen hat in den heutigen Kochsendungen seine Bedeutung sehr verändert. Früher wurde im Fernsehen gekocht um für Inspiration zu sorgen und heute soll die Unterhaltung im Mittelpunkt stehen. Was nicht unterhält und spannend ist, hat im Fernsehen nichts verloren. Speziell bei der PROMI KOCHARENA ist das primäre Ziel mithilfe des Kochens zu unterhalten: Kochen ist gewissermaßen Mittel zum Zweck. Auf der anderen Seite steht Jamie Oliver, dem es in seiner Sendung sehr wohl um das Kochen und einen bestimmten Lebensstil geht. Doch zeigt er in JAMIE AT HOME eine Idealvorstellung von Lebensführung, die sich ein normaler Stadtmensch wohl kaum leisten kann. Kochen ist bei Jamie Oliver immer mit Leidenschaft und Hingabe verbunden, was einen großen Unterschied zur PROMI KOCHARENA darstellt, denn dort versteckt sich die Leidenschaft am Kochen hinter dem Zeitdruck der Kandidaten. Bei der PROMI KOCHARENA stehen die berühmten Personen im Zentrum des Interesses und nicht die kulinarischen Meisterwerke. JAMIE AT HOME und die PROMI KOCHARENA stellen zwei Fernsehformate dar, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Auf den Punkt gebracht könnte man sagen, dass die PROMI KOCHARENA ein Fernsehspektakel ist, in dem die Unterhaltung des Publikums die oberste Priorität hat und durch den Konkurrenzkampf und den showartigen Aufbau der Sendung dem Kochen ein Spannungselement hinzugefügt wurde. JAMIE AT HOME ist hingegen eine Kochsendung in der die Leidenschaft zum Kochen und ein ganz bestimmter Lifestyle im Zentrum stehen. Es geht weniger darum den Zuschauer durch Spannung vor den Fernsehapparaten zu halten als viel mehr um das Interesse an einer saisonalen und nachhaltigen Lebensführung.

Quellen

6.1. Literaturverzeichnis

Casetti, Francesco und Odin, Roger. „Vom Paläo- zum Neo-Fernsehen.: Ein semio-pragmatischer Ansatz.“ Adelman, Ralf/Hesse Jan O./Keilbach Judith/Stauff, Markus/Thiele, Matthias (Hg.). *Grundlagentexte zur Fernschwissenschaft: Theorie-Geschichte-Analyse*. Konstanz: UVK, 2002. S.311-333.

Collins, Kathleen. *Watching what we eat: the evolution of television cooking shows*. New York: Continuum, 2009.

Eick, Dennis. *Programmplanung: Die Strategien deutscher TV-Sender*. Konstanz: UVK, 2007.

Ernst, Wolfgang. „Der Fernsehzuschauer und das Unterhaltungsangebot des Fernsehens.“ Prager, Gerhard (Hg.). *Unterhaltung und Unterhaltendes im Fernsehen*. Mainz: Hase und Koehler Verlag, 1971.

Eyberg, Karoline. *Kochen ist Kochen – oder doch nicht?: Von der Kochsendung zur Doku-Soap – Eine am Beispiel von Kultstar Jamie Oliver dargestellte Analyse*. Wien: Diplomarbeit, 2005.

Fuchs-Heinritz, Werner (Hg.). *Lexikon zur Soziologie*. Opladen: Westdeutscher Verlag, 1994.

Hradil, Stefan. *Soziale Ungleichheit in Deutschland*. Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 2005.

Hickethier, Knut. *Film- und Fernsehanalyse*. Stuttgart: Metzler, 2007.

Holtmann, Klaus. *Programmplanung im werbefinanzierten Fernsehen: Eine Analyse unter besonderer Berücksichtigung des US-amerikanischen Free-TV*. Köln:

Josef Eul Verlag, 1999.

Mikos, Lothar. „Edutainment und Infotainment: Die lebensweltliche Orientierung des Lernens.“ Paus-Haase, Ingrid/Schnatmeyer, Dorothee/Wegener, Claudia (Hg.). *Big Brother: Information, Emotion, Sensation: Wenn im Fernsehen die Grenzen zerfließen*. Bielefeld: Schriften zur Medienpädagogik Band 30, 2000. S. 30-43.

Moseley, Rachel. „‘Real lads do cook ... but some things are still hard to talk about’: the gendering of 8-9.” *European Journal of Cultural Studies*. 4:29, 2001, S.32-39.

Oliver, Jamie. *Kochen mit Jamie Oliver – Von Anfang an genial: The Naked Chef – Englands junger Spitzenkoch*. Starnberg: Dorling Kindersley Verlag, 2002.

Pfaller, Robert. „Einleitung.“ Pfaller, Robert (Hg.). *Interpassivität: Studien über delegiertes Genießen*. Wien: Springer Verlag, 2000. S. 1-11.

Reinhardt, Ulrich. *Edutainment: Bildung macht Spaß*. Münster: Lit Verlag, 2005.

Reufsteck, Michael und Niggemaier, Stefan (Hg.). *Das Fernsehlexikon: alles über 7000 Sendungen von Ally McBeal bis zur ZDF-Hitparade*. München: Goldmann, 2005.

Strange, Niki. „Perform, Educate, Entertain: Ingredients of the Cookery Programme Genre.“ Marris, Paul (Hg.). *Media Studies: A Reader*. Edinburgh: Edinburgh Univ. Press, 2004. S. 252-264.

Wirth, Werner. „Infotainment: Chancen für die politische Sozialisation Jugendlicher.“ Paus-Haase, Ingrid/ Schnatmeyer, Dorothee/ Wegener, Claudia (Hg.). *Information, Emotion, Sensation: Wenn im Fernsehen die Grenzen zerfließen*. Bielefeld: GMK, 2000. S.62-91.

Wittwen, Andreas. *Infotainment: Fernsehnachrichten zwischen Information und*

Unterhaltung. Bern (u.a.): Verlag Peter Lang, 1995.

6.2. Online Quellen

Balt, Britta. „Jubiläum in ORF 2: 1.000 Sendungen "Frisch gekocht ist halb gewonnen"“. *APA OTS*.

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20041103_OTS0015/jubilaem-in-orf-2-1000-sendungen-frisch-gekocht-ist-halb-gewonnen Stand: 31. 08.2011.

Corti, Severin. „Stiller, großer Koch.“ *derStandard*. 29.10.2010.

<http://derstandard.at/1288160240793/CORTIS--NAeHRWERT-Stiller-grosser-Koch> Stand: 05.01.2012.

Ehrich, Brigitte. „Locker vom Küchenhocker: Kochshows: Vor allem die jüngere Generation wird an den Herd gelockt.“ *Hamburger Abendblatt*. 19.7.2004.

<http://www.abendblatt.de/kultur-live/article265212/Locker-vom-Kuechenhocker.html> Stand: 30.11.2011.

Iken, Katja. „Deutschlands erster Fernsehkoch: Mister Toast Hawaii.“ *Einestages: Zeitgeschichten auf Spiegel online*.

<http://einestages.spiegel.de/external/ShowAlbumBackgroundPrint/a1716.html> Stand: 15.08.2011.

http://einestages.spiegel.de/static/authoralbumbackground/1725/_kochen_ist_die_sehnsucht_nach_einer_heilen_welt.html Stand: 15.08.2011. (Interview mit Katja Iken)

Mayer, Verena. „Liebesbeziehung zwischen Zutaten.“ *Wiener Zeitung*.

25.01.2008. http://silentcooking.net/wp-content/uploads/WienerZeitung_2008_JAN.pdf Stand: 05.01.2012.

Ringhofer, Werner. „Steffen Henssler: King of Pop.“ *Gourmetreise: Das Magazin für Genießer*.

<http://www.gourmetreise.com/Sektionen/Essen/Starkochportraet/Steffen-Henssler-King-of-Pop> Stand: 30.11.2011.

Priesching, Doris. „Die genialen Küchen- Machos.“ *derStandard.at: rondo*. 30.1.2004.

<http://derstandard.at/1552573> Stand: 30.11.2011.

http://kundendienst.orf.at/programm/fernsehen/orf1/silent_cooking.html Stand:

01.08.2011.

<http://de.wikipedia.org/wiki/Topfgeldjäger> Stand: 01.08.2011.

http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/polettos_kochschule/index.html Stand: 01.08.2011.

<http://www.swr.de/kochkunst/-/id=100862/z17vqo/index.html> Stand: 01.08.2011.

http://www.ndr.de/fernsehen/sendungen/wuensch_dir_sass/index.html Stand: 01.08.2011.

<http://www.fernsehserien.de/index.php?serie=13680> Stand: 01.08.2011.

http://de.wikipedia.org/wiki/Rainer_Sass Stand: 01.08.2011.

<http://www.rtl2.de/12.html> Stand: 01.08.2011.

<http://www.vox.de/cms/sendungen/wer-isst-besser.html> Stand: 22.09.2011.

<http://www.jamieoliver.com/about/jamie-oliver-biog> Stand: 29.10.2011.

<http://www.jamieoliver.com/tv-books/jamie-at-home> Stand: 10.03.2012.

<http://www.fernsehlexikon.de/6225/kochduell/> Stand: 26.03.2012.

<http://www.fernsehlexikon.de/1268/die-kocharena/> Stand: 05.04.2012.

6.3. Bildmaterial

Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 1. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2006. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2010, 325' (13 x 25').

Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 2. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2007. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2011, 325' (13 x 25').

Promi Kocharena. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 20.04.2012. 152'.

Promi Kocharena. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-04-29-20-15-00.php?container_id=84557&player=1&season=0 Stand: 30.04.2012. 150'.

Promi Kocharena. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-ralf-zacherl-2011-08-21-20-15-00.php?container_id=61245&player=1&season=0 Stand: 30.04.2012. 152'.

6.4. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 2. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2007. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2011, Gefiedertes Wild, 7'.

Abbildung 2: Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 2. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2007. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2011, Paprika und Chili, 10'.

Abbildung 3: Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 1. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2006. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2010, Erdbeeren, 18'.

Abbildung 4: Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 2. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2007. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2011, Pilze, 19'.

Abbildung 5: Jamie Oliver: Natürlich Jamie Staffel 2. Regie: Helen Downing. Drehbuch: Jamie Oliver. GB: Fresh One Productions, Fremantlemedia LTD, 2007. (Orig.: Jamie at Home). Fassung: Kauf-DVD. Polyband 2011, Gefiedertes Wild, 2'.

Abbildung 6: *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 20.04.2012. 3'.

Abbildung 7: *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 20.04.2012. 5'.

Abbildung 8: *Promi Kocharena*. Regie: Michael Maier. Autor: Jens-Oliver Haas. Deutschland: Granada Produktion für Film und Fernsehen GmbH, 2012. Fassung: Internetstream. http://www.voxnow.de/promi-kocharena/profikoch-steffen-henssler-2012-03-11-20-15-00.php?container_id=79783&player=1&season=0 Stand: 20.04.2012. 9'.

7. Anhang

Curriculum Vitae

Persönliche Daten: Silvia Scholler
Geb. 28. Sept. 1985, Amstetten/NÖ
österreichische Staatsbürgerschaft

derzeitige Anschrift: Arnezhofenstraße 3/35-36
1020 Wien

E-Mail: s.scholler@gmx.at

Telefonnummer: 0650/628 09 85

Ausbildung:

2005 bis 2013 Universität Wien, Magisterstudium der Theater-, Film- und Medienwissenschaften
Schwerpunkte: Kulturmanagement, Urheberrecht und Verlagswesen
Spezialisierung: Kulturmanagemen
Wesentliche Seminar-/ Projektarbeiten: Das WUK
Dschungel Wien (Theater für junges Publikum im MQ)

2004 bis 2005 Universität Wien, Magisterstudium der Ernährungswissenschaft

1996 bis 2004 Bundesrealgymnasium Waidhofen an der Ybbs

Abstract

Das Thema dieser Arbeit sind Kochsendungen im Fernsehen. Seit es das Medium Fernsehen gibt werden auch Sendungen rund ums Kochen ausgestrahlt. Nach einem Überblick über die Geschichte und Entstehung von Kochsendungen wird auf den Wandel des Fernsehens eingegangen, der auch anhand dieses Formats begreifbar wird, wie das Beispiel des Übergangs vom Paläo- zum Neofernsehen zeigt. Doch werden auch der Sendeplatz und das Werbeumfeld von Kochsendungen genauer betrachtet. Man findet Kochshows nicht nur zur vermuteten Zeit am Mittag sondern auch im Hauptabendprogramm oder sogar zur nächtlichen Unterhaltung nach Mitternacht. Hier spielt auch das Zielpublikum eine entscheidende Rolle. Eine These dieser Arbeit ist, dass bei der Motivation der Zuschauer Interpassivität eine Rolle spielt sich eine Kochshow anzusehen. Der Rezipient sitzt vor dem Fernsehgerät, isst eine Tiefkühlpizza und beobachtet wie ein Spitzenkoch Gaumenfreuden zubereitet. Dadurch kann der Zuschauer höheren Genuss empfinden. Doch der Hauptteil dieser Arbeit ist die Analyse zweier unterschiedlicher Sendungen, JAMIE AT HOME und PROMI KOCHARENA. Da sich das Fernsehen im Wandel befindet, haben sich auch die Kochsendungen verändert. Um ein Spannungselement einzubauen wurde der Faktor des Konkurrenzkampfes und des Zeitdrucks eingewoben, was zu einer völlig neuen Art der Inszenierung des Kochens im Fernsehen führte. Auch der Lifestyle spielt in heutigen Kochsendungen eine große Rolle wie man am Beispiel Jamie Oliver gut erkennen kann. Deshalb ist die Forschungsfrage dieser Arbeit **wie sich die Bedeutung des Kochens im Fernsehen verändert hat und wie das Kochen heute dargestellt wird?**

Um dieser Frage auf den Grund zu gehen wurde die hermeneutische Film- und Fernsehanalyse nach Knut Hickethier angewandt. Die Sendungen wurden mehrmals betrachtet und mit Hintergrundwissen interpretiert.

Die PROMI KOCHARENA ist ein Fernsehspektakel, in dem die Unterhaltung des Publikums die oberste Priorität hat und durch den Konkurrenzkampf und den showartigen Aufbau der Sendung dem Kochen ein Spannungselement hinzugefügt wurde. JAMIE AT HOME ist hingegen eine Kochsendung in der die Leidenschaft zum Kochen und ein bestimmter Lifestyle im Zentrum stehen. Es geht weniger darum den Zuschauer durch Spannung vor den Fernsehgeräten zu halten als viel mehr um das Interesse an einer saisonalen und nachhaltigen Lebensführung.