



GESICHTER MIT GESCHICHTE

Von Nadja Schilling
kitz.red@bezirksblaetter.com

Wenn Sarah Wiener beim lieben Gott einen Wunsch frei hätte, würde sie ihn bitten, aus dem Garten Eden zu ernten. Denn was die Natur erschaffen hat, kann



Sarah Wiener, kürzlich bei einem Vortrag im Stanglwirt Foto: Schilling

Wenn Sarah vor Wut „kocht“

der Mensch nicht verbessern. Sonst kommt er in Teufels Küche.

■ BEZIRK/BERLIN. Wenn Eltern sich trennen, löst dies bei Kindern Tränen aus. Manche trocknen schnell, andere hinterlassen ihre Spuren für lange Zeit. Mit ihren beiden Geschwistern ist die kleine Sarah bereits mit einem Jahr das Kind einer gescheiterten Ehe. Mit elf Jahren spielt das Mädchen die Hauptrollen auf der Schulbühne, träumt davon, eines Tages Schauspielerin zu werden und die Welt mit ihrer Kunst zu begeistern. Doch nach dem Beobachten wahrer Schauspielergroßen ist ihr Traum schnell ausgeträumt.

„Lustigerweise war ich laut einem Berufsorientierungstest für zwei Berufe bestens geeignet: die Schauspielerei und als Gärtnerin. Jetzt mache ich ja im Grunde von beidem ein bisschen was“, schmunzelt die heute bekannte TV-Köchin.

Im Mädcheninternat, bei einem Kochkurs, kommt sie zum ersten Mal mit Pfannen und Töpfen in Berührung. „Ich kann mich nicht mehr erinnern, diesen Kochkurs gemacht zu haben. Einige meiner Mitschülerinnen behaupten heute noch,

dass ich mit Leidenschaft am Herd stand und meine Esskreationen lecker waren“, erzählt die Restaurantinhaberin und Buchautorin für Ernährung.

„Ich wusste als Teenager überhaupt nicht, was ich im Leben machen sollte. Ich fühlte mich wohl im Internat, dennoch entschloss ich mich mit 16 Jahren, mein Heimatnest zu verlassen, und ging per Autostopp durch ganz Europa, bis nach Berlin“, so Sarah. Dort wohnte ihr Vater Oswald Wiener, der in der Hauptstadt zwei legendäre Künstlerrestaurants führte. Sarah bleibt in Berlin, macht ihren „master of life“ mit dazugehörigen, oft schwierigen Prüfungen. Sie arbeitet als Küchenhilfe in Vaters Restaurant und sucht ständig nach einer Idee, um finanziell weiterzukommen. Plötzlich fängt sie wieder an zu kochen und merkt, dass das ihr Ding ist.

Hat Ihr Vater Sie nicht unterstützt?

„Mein Vater ist kurze Zeit später nach Kanada ausgewandert. Mir wäre es nicht im Traum eingefallen, meiner Familie die Unfähigkeit, mein eigenes Leben zu meistern, aufzubürden. Schließlich war ich jung und gesund und hätte viele Jobs machen können“, so die starke Frau.

Wie kamen Sie plötzlich zum Fernsehen?

„Dank eines Zufalls. Ich habe zwanzig Jahre lang Filmcatering mit meiner mobilen Küche gemacht. Ich habe für TV-Teams gekocht und dabei ganz Europa durchquert, kreuz und quer. Dabei bin ich automatisch in die Film- und Fernsehbranche reingekommen und habe viele aus der Branche kennengelernt. Im Jahr 2003 wurde ich bei einer ‚Living History‘-Produktion entdeckt. In der Geschichte lebten wir wie vor 100 Jahren, und ich stellte eine Köchin/Hauswirtschaftlerin dar. Danach ging es mehr



Die Köchin und Autorin beim Lebensmittel-Symposium in St. Johann. Foto: Kogler

vor der Kamera als hinter ihr weiter“, so die Schauspielerin.

Sie betreiben eine 700 Hektar große Bio-Farm bei Berlin. Wollen Sie im Trend bleiben?

„Der ökologische Landbau ist für mich ebenso wenig ein Trend wie natürliche Lebensmittel. Es ist die Basis unseres Lebens und Überlebens“, sagt die mittlerweile auch Bäuerin gewordene Sarah.

Sie kann vor Wut „kochen“, wenn sie sieht, wie fies die Großindustrie mit Natur und Tieren umgeht. Das genetisch manipulierte Saatgut und deren Erzeugnisse, die Geschmacksempfindungen täuschende „Chemie“, können ihrer Meinung nach Natur und Menschheit in eine Katastrophe führen.

Was ist das Ziel der „Sarah Wiener Stiftung“?

„Wir bilden Pädagogen weiter, damit sie Kochkurse in Kindergärten und Grundschulen durchführen können. Sie bekommen von uns alle Materialien, Rezepte und praktische Fortbildung. Jeder Mensch sollte kochen können, um die Freiheit zu haben, das zu essen, was er will.“

Kinder sollen lernen, nicht nur mit einem Dosenöffner, sondern auch mit einem Küchenmesser umgehen zu können. Sie sollen regionale Produkte kennenlernen und sich deren unverfälschten Geschmack einprägen, betont Wiener

Worauf sind Sie stolz?

„Stolz ist das falsche Wort. Ich freue mich einfach, dass es so viele junge Menschen gibt, die merken, dass unser ganzes Wirtschafts- und Landwirtschaftssystem vom rechten Weg abgekommen ist, und die neue Wege suchen und begehen wollen. Ich sehe es als meine Aufgabe, dies zu fördern und zu unterstützen, soweit ich kann“, so Sarah Wiener – bescheiden und ausgeprägt naturverbunden!

Sarah Wiener war im Herbst beim Lebensmittel-Symposium in St. Johann, im März zum Kinder-Koch-Vortrag beim Stanglwirt, wo auch das Interview stattfand.