

H

err Mälzer, Autounfälle und Feuer in der Küche: In der siebten Staffel von „Kitchen Impossible“ geht es furios zu. Ist das eigentlich Konzeptkunst?

Wenn Sie Konzeptkunst als etwas Intuitives verstehen, dann ja.

Wir haben einen einfachen roten Faden, an dem wir uns entlanghangeln: Wir finden in der schwarzen Box Essen, das wir nachkochen müssen. Dann wird gefilmt, was passiert. Nicht mehr und nicht weniger.

Liegt Ihnen das Improvisieren?

Ja, aber ich brauche das Vertrauen in eine großartige Produktion. Dann kann ich den Mut zur Hässlichkeit haben und mich in Situationen beobachten lassen, die weit entfernt sind vom Wohlgefallen meines Managers.

Was beanstandet der?

Er fragt, warum ich immer so fluchen muss. Warum ich auch den flüssigen Genüssen anderer Länder so zuspreche und mir dann mit einer 85-jährigen Bosnierin so herrlich den Slwowitz reinstellen muss.



FRISCHE WARE

Gutes Essen fängt für Tim Mälzer – hier beim Dreh von „Kitchen Impossible“ auf einem portugiesischen Markt – mit guten Grundprodukten an. Eines der besten Meeresfrüchte-Rezepte, die er kennt, verrät er uns auf Seite 30

Warum ich denn nicht mal mein Hinterteil bedecken kann. Aber ich ziehe da ja nicht freiwillig blank, in der Hocke ist nur relativ oft das Maurerdekolletee zu sehen.

Sind Sie frei von Eitelkeiten?

Wenn Sie das klassisch visuell meinen, dann ja. Das liegt aber daran, dass ich in dieser Hinsicht relativ wenig mitbringe. Trotzdem möchte ich in meinen Emotionen, in dem, was ich fühle, gut dargestellt werden. Meine Wut soll ja nie dazu dienen, mich über andere hinwegzusetzen oder sie zu diskreditieren. Alles, was ich mache, geschieht unter dem Vorzeichen der Liebe. Das Essen selbst liebe ich. Nur dass ich es manchmal kochen muss, geht mir auf den Keks. Aber das ist das Prinzip von „Kitchen Impossible“. Und zum Glück schafft es die Produktion immer wieder, meinen Ärger auf eine nette Art zu verpacken. Ich bin das kleine ungezogene Kind, das eigentlich nur ein bisschen Erziehung braucht, um auf die Gesellschaft losgelassen zu werden.

Ihnen macht es also nichts aus, jede Woche vor einem Millionenpublikum zu scheitern?

Nein, Perfektionismus wird schnell langweilig. Das ist ja auch das, was ihr im Playboy bei den Fotos macht: Wir alle suchen nach dem wiedererkennbaren Makel, der echte Schönheit ausmacht.

Wie gut sind Sie im Scheitern?

Ich bin Freund einer hohen Fehlerkultur, und Angst ist ein schlechter Koch. Vielleicht bin ich da auch etwas komisch: Wenn ich scheitere, nehme ich das drei Minuten später oft schon gar nicht mehr als Scheitern wahr. Manches muss man ausprobieren.

Als Kind sollen Sie fast das Haus Ihrer Eltern abgefackelt haben.

Ja, aber auch das war ja kein Scheitern, da hab ich gekokelt. Ich hatte als Kind eine große Entdeckerfreude. Später hab ich geschäftlich schon großen Mist gebaut, hab in New York versucht, ein Restaurant aufzumachen. Andere würden sa-

Bei „Kitchen Impossible“ tritt der TV-Koch mit dem großen Mundwerk zurzeit wieder gegen die Besten seines Fachs an. Uns verrät TIM MÄLZER vor dem Staffelfinale am 3. April eines seiner Lieblingsrezepte – und spricht über gutes Essen, den Mut zur Hässlichkeit und seine Lust an der Provokation

text
PHILIPP
NOWOTNY
fotos
PHILIPP
RATHMER

FOTOS: SYLVIA GOTTMANN, PHILIPP RATHMER

 UPDATE Männerküche

„ICH BIN DAS KLEINE UNGEZOGENE KIND, DAS NUR ETWAS ERZIEHUNG BRAUCHT“





MÄLZER ZUM NACHMACHEN: ARROZ DE MARISCOS

- 500 G** Muscheln (Miesmuscheln, Venusmuscheln)
- 1** kleiner Hummer (alternativ großer)
- 500 G** Tomaten
- 1** grüne Paprikaschote
- 2** Zwiebeln
- 2** Knoblauchzehen
- 6 EL** Olivenöl
- +** Salz
- 8** Garnelen mit Kopf und Schale
- 300 G** Langkornreis
- 1** Bund Koriandergrün
- +** Chiliflocken
- 100 ML** weißer Portwein

Gericht für: **4 PERSONEN**
Dauer: **60 MINUTEN**

ZUBEREITUNG: Muscheln säubern und in reichlich kaltem Wasser waschen. Hummer putzen, zerkleinern, den Schwanz in breite Stücke schneiden. Von den Tomaten den Stielansatz heraus schneiden. Tomaten in kochendem Wasser 30 Sekunden blanchieren, kalt abschrecken und die Haut abziehen. Paprikaschote putzen. Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Knoblauch klein würfeln. Alles in 4 EL Olivenöl in einem großen Topf andünsten. 1,5 l Wasser zugießen, erhitzen und salzen. Meeresfrüchte und Reis zugeben und alles bei mittlerer Hitze köcheln, bis der Reis gar ist. Das dauert etwa 25 bis 30 Minuten. Koriandergrün hacken. Eintopf mit Salz, Chiliflocken und Portwein abschmecken und mit Koriander bestreut servieren.

gen, ich hab Geld verloren, aber ich kann bis an mein Lebensende lustige Geschichten erzählen. Ich hatte vor 15 Jahren meinen großen Burn-out. Das war zwar die schlimmste, aber auch die beste Zeit meines Lebens, weil ich mal in mich hineingehört habe.

Was passiert, wenn andere, also Ihre Mitarbeiter, Fehler machen?

Die werden gefeuert! (*Lacht*)
Sie sagten mal, Sie dulden keine Aggressionen in der Küche.

Ja, denn es gab mal eine Situation, die fast dazu geführt hat, dass ich mit dem Kochen aufgehört hätte. Das war, als ich in London im „Ritz“ gearbeitet habe. Einer der Kollegen wurde vor aller Augen verbal so gedemütigt, dass er einen Nervenzusammenbruch hatte. Der damals typische Umgangston würde heute unmittelbar zur Kündigung führen. Ich war entsetzt: Wenn das der Preis für Höchstleistungen ist, will ich nicht daran teilhaben.

Warum sind Sie beim Kochen geblieben?

Das war Glück. Ich hab in London in der Zeitung die bezahlte Stellenausschreibung herausgesucht und bin bei Gennaro Cantalodo gelandet – und hab da erfahren dürfen, wie schön Kochen sein kann.

Stimmt es eigentlich, dass Sie ursprünglich nur Koch geworden sind, weil das Abi so schlecht war?

Ja, ich wollte Architekt werden, aber bei meinem Schnitt hätte ich 30 Wartesemester gehabt. Bei der Berufsberatung war die Auswahl relativ eingeschränkt. Die Kochausbildung hab ich mit dem Ziel angetreten, irgendwann mal Hoteldirektor zu werden.

Das haben Sie so kommuniziert? Man hat mich deswegen auch mal vier Tage nach Hause geschickt, um nachzudenken, ob das wirklich das Richtige für mich ist. Was ich immer mochte, war das Miteinander. Ich scheine das Talent zu haben, wie Mario Basler 90 Minuten rumzustehen und dann den entscheidenden Pass zu geben.

Wann leuchten Sie?

Unter Stressbedingungen. Wenn andere Leute in Panik den Kopf in den Sand stecken, werde ich sehr ruhig und fokussiert und kann andere als Tempomacher mitziehen. Wenn der Herd ausgeht, das Fleisch verbrannt und das Gemüse versalzen ist, schaffe ich es, heißes Wasser so anzurichten, dass die Gäste glauben, sie sind auf einer kulinarischen Weltreise.

Verstehen Sie Ihr Kochen als Kunst?

Was ich mache, ist sehr gutes Handwerk. Dafür brauchen Sie eine Begabung, denn Sie arbeiten mit Lebensmitteln, und da steckt das Wort „Leben“ drin. Sie müssen also das Leben bändigen, auf den Teller bekommen und bei Ihren Gästen Wohlgefallen erzeugen.

Sie schimpfen gerne über die Sterne-Küche. Was haben Sie gegen Spitzenköche?

Gar nichts. Die lassen sich nur so herrlich leicht provozieren. Sie sind halt die Besten, und ich trete sehr gerne nach oben. Das ist auch das Prinzip von „Kitchen Impossible“: Wir suchen uns die Stärksten, suchen ihre Schwachstelle und versuchen, darauf heruzureiten. Aber natürlich sind meine Sterne-Kollegen, über die ich mich in der Sendung sehr hart auslasse, immer die Eiche, und ich bin die Sau, die sich an ihnen reibt.

Was macht Ihnen daran Spaß?

Na ja, dass die sich ärgern. Dass die nicht verstehen, dass da der kleine, dicke Koch aus Pinneberg kommt und sie herausfordert. Allein meine Selbstüberschätzung verursacht schon komplette Irritation. Auf dem Papier und auch tatsächlich bin ich natürlich im Hintertreffen. Ich bin der Klaffer, der versucht, sich mit dem Pitbull anzulegen.

Sie haben ja selbst auch in der Sterne-Küche gelernt. Spielen Sie eine Kunstfigur?

Nein, und noch mal zur Klarstellung: Ich schätze meine Kollegen, esse gerne bei ihnen, das sind oft

„ICH HAB MICH IN MEINEM LEBEN NOCH NIE GEPRÜGELT. ABER HAB ICH SCHON EINE PRÜGELEI ANGEZETTELT? DEFINITIV!“

Tim Mälzer

herausragende Essenserinnerungen. Aber vielleicht ist das auch meine Achillesferse: Mit dem, was ich in der Öffentlichkeit tue, wurden mir immer eine gewisse Schlampigkeit und Nachlässigkeit nachgesagt, weil ich nie den Ehrgeiz hatte, ein hochzisiertes, perfekt abgestimmtes Rezept zu kreieren.

Und diese Wahrnehmung ärgert Sie?

Mich ärgert, dass wir uns darauf geeinigt haben, dass es diese Hochküche gibt und nur die es wert sei, gezeigt zu werden. Das finde ich falsch. Damals im „Ritz“ haben wir für eine Vorspeise rote, grüne und gelbe Paprika aufwendig nach Farbe wie Dachziegel angeordnet. Das sah richtig super aus, aber es hat halt nach Paprika geschmeckt. Später bei Gennaro Cantalodo sah das Essen teilweise richtig scheiße aus, aber es hat geschmeckt.

Was meinen Sie damit, wenn Sie sagen, ein Gericht sei Ihnen zu philosophisch?

Ich sehe die Dinge, verstehe, was der Koch sagen will, aber ich schmecke es nicht mehr. Zum Beispiel dieser brutale Regionalismus. Der wird insbesondere von schwarze Rollkragenpullover tragenden Berlinern zelebriert und trägt so eine Art Bohemien-Arroganz. Da wird noch die letzte Kartoffel von „nose to tail“ verarbeitet. Da werden Aromen gefeiert, die ich als frisch gemähte Wiese bezeichnen würde, weil halt einer mal frische Kräuter gesammelt hat. Wie albern wollen wir denn werden? Wenn da solche Emotionen drübergegossen werden, dann wird das intellektuell, dann finde ich das blamabel. Essen sollte zuallererst ein Genuss sein, dich sättigen und mit Nährstoffen versorgen.

Was ist für Sie gutes Essen?

Gute Grundprodukte im richtigen Moment mit der richtigen Attitüde zubereitet. Das fängt an beim belegten Brot: Von jemand anderem geschmiert, zurechtgeschnitten, gewürzt und mit einem Radieschen dekoriert, schmeckt es doch sehr viel geiler als das, was wir uns vielleicht selbst zubereiten würden. Aber ein Hühnerfrükkasseo oder ein Butterkuchen von der Großmutter ist manchmal sehr viel geiler als ein Dessert, das aus 37 Komponenten besteht.

Sie streiten seit 20 Jahren auch für die Ehre des Kartoffelsalats.

Ja, aber das ist nicht inhaltsleeres, anbiederndes Emotionsgelabere, sondern ich liebe das. Ein Kartoffelsalat ist genauso gut wie ein Steinbutt. Aber alles zu seiner Zeit, das ist kein grundsätzlicher Wettkampf, es sollte kein Gegen-, sondern ein Miteinander sein. Das muss wie der richtige Song zum richtigen Moment passen.

Warum treten Sie in Ihrer Sendung eigentlich so selten gegen Frauen an?

In dieser Staffeln haben wir sogar ziemlich viele Frauen dabei: Viktoria Fuchs, Haya Molcho und Cornelia Poletto. Aber ich sag mal so: Ich wirke ja nicht gerade wie ein filigraner Verbalerotiker. Und so ein bisschen duftet „Kitchen Impossible“ schon nach Testosteron. Man braucht die Bereitschaft, sich zu messen, das schadet primitive Schimpansen-Mentalität nicht. Viele weibliche Köche sagen uns zumindest, dass sie Kochen nicht als Wettbewerb sehen – ich mach das übrigens auch nicht.

Ach, nein?

Ich bin ein Shit-Talker. Ich hab mich in meinem Leben noch nie geprügelt. Aber hab ich schon mal eine Prügelei angezettelt? Definitiv!



Wer kann Ihnen verbal am besten Paroli bieten?

Ganz klar: Tim Raue. Der wurde nicht mit dem Silberlöffel geboren, der hat als ehemaliges Gang-Mitglied die Straßenmentalität und weiß, was die dunklen Seiten des Lebens sind. Mir gefallen sowieso Leute gut, bei denen nicht immer alles heidschi-bumbeidschi ist.

Sie sind mit Tim Raue, der vielen als bester Koch Deutschlands gilt, befreundet. Wie kommunizieren Sie miteinander? Sie haben angeblich noch nie eine Mail geschrieben.

Richtig. Wenn Sie mir eine Mail schicken, dann lese ich die zwar, aber auf eine Antwort können Sie lange warten. Wir telefonieren oder sprechen direkt.

Videokonferenzen machen Sie auch nicht?

Doch, ich muss auch jetzt gleich in eine rein, allerdings wüsste ich nicht, was das Ding angeht. SMS schreib ich auch erst seit sieben Jahren.

Besitzen Sie noch ein Faxgerät?

Nee, das ist ja wie E-Mail auf Papier. 

DA S BUCH ZUR SHOW

Die aktuelle Staffel von „Kitchen Impossible“ steuert auf ihr Finale zu: am 3. April um 20:15 Uhr bei Vox. Die besten Rezepte von Tim Mälzer und seinen Gegnern aus den vergangenen Staffeln gibt's jetzt im Mosaik Verlag (24 Euro)

