



Sarah Wiener, die Jeanne d'Arc der Küche

- *Sarah Wiener kocht im TV. Sarah Wiener schreibt Bücher. Sarah Wiener führt Lokale. Und Sarah Wiener will die Welt retten. Ziemlich viel auf einmal. Ein Porträt.*

Sarah Wiener – man kennt sie aus unzähligen TV-Kochshows, als weiblichen Aufputz für ältere Herd-Granden wie Johann Lafer und Alfons Schuhbeck. Die 50-Jährige ist Chefin einer Restaurantkette mit knapp einem halben Dutzend Lokalen, sie betreibt ein florierendes Cateringunternehmen und bringt im April ihr neuntes Kochbuch heraus.

Viele Köche verderben den Brei“, lautet ein altes Sprichwort. Gilt das eigentlich auch umgekehrt? Werden Köche verdorben, wenn sie unentwegt im Fernsehen auftreten, in Talkshows laufend ihren Senf dazugeben, regelmäßig neue Kochbücher auf den Markt werfen, ein Restaurant nach dem anderen in die Welt setzen und immer wieder aufs Neue ihren Namen für Marmeladen, Küchenmesser und Gewürzmischungen hergeben?

Das alles trifft auf die Köchin Sarah Wiener zu. Man kennt sie aus unzähligen TV-Kochshows, als weiblichen Aufputz für ältere Herd-Granden wie Johann Lafer und Alfons Schuhbeck. Die 50-Jährige ist Chefin einer Restaurantkette mit knapp einem halben Dutzend Lokalen, sie betreibt ein florierendes Cateringunternehmen und bringt im April ihr neuntes Kochbuch heraus. Derzeit tourt sie in Deutschland von einer Messe zur anderen, um eine von ihr kreierte Lebensmittelmarke zu promoten. Welchen Namen hat sie wohl für all die Marmeladen und Gewürzpasten gewählt? Richtig: "Sarah Wiener“.

Am 26. Februar ist Sarah Wiener in Wien. Da präsentiert sie im Hotel Altstadt Vienna im siebenten

Bezirk eine Backform-Serie, die sie für die Emailmanufaktur Riess kreiert hat. Man ahnt schon, wie das bunte Geschirr heißt: "Riess Edition Sarah Wiener". Titel der Veranstaltung: "Backe, backe Kuchen, die Sarah hat gerufen".

Als Marke allerorts präsent

Man kann der in Deutschland lebenden Österreicherin nicht vorwerfen, dass sie ihren Namen nicht effizient genug unter die Leute bringt. Wo immer es um Kulinarisches geht, ist sie präsent. Auch in Österreich, wo sie erst im Vorjahr von "Gault Millau" im Wiener Steirereck zur "Feinschmeckerin des Jahres" gekürt worden ist.

Solche Einladungen und Titel bekommt sie keineswegs zufällig. Sarah Wiener ist längst eine Marke geworden - mit einem Bekanntheitsgrad wie Manner-Schnitten oder Almdudler-Limonade. Vor allem mit ihrer kulinarischen TV-Doku "Die Abenteuer der Sarah Wiener" auf Arte hat sie sich einprägsam in den Wohnzimmern der Couch-Potatoes eingenistet.

Wer kennt ihn nicht, den roten VW Käfer, mit dem sie - immer auf der Suche nach regionalen Spezialitäten - durch Frankreich, Italien, England und Österreich tourte. Das klapprige Cabrio ist zu ihrem Markenzeichen geworden.

Sarah Wiener, der Schnittlauch auf allen Broten, könnte man meinen. Wäre da nicht ein kleiner Unterschied zu jenen Köchen, die sich bloß des schnöden Mammons wegen kompromisslos in Szene setzen. Denn anders als viele ihrer kochenden Kollegen verbindet Sarah Wiener ihre gewachsene Popularität auch mit einer Mission: Sie tritt für eine heile Welt der Lebensmittel ein. Sie wettet in Talkshows grimmig gegen Massentierhaltung, sie engagiert sich für "nachhaltigen Genuss", für die Verwendung biologischer Lebensmittel und fordert in der Öffentlichkeit - wann immer sie dazu Gelegenheit hat - ein "ethisch-ökologisches Ernährungsbewusstsein". Sie will Kindern Appetit auf gesunde Kost machen und hat dazu vor fünf Jahren die "Sarah Wiener Stiftung" mit dem Untertitel "Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen" ins Leben gerufen. Sie ist zu einer Jeanne d'Arc der Küche geworden.

Kauft man ihr diese Rolle ab? Ist es glaubwürdig, einerseits ein mittlerweile weit verzweigtes und gewinnorientiertes Kulinarik-Imperium mit 160 Mitarbeitern zu führen und gleichzeitig für selbst gezogene Gartenkräuter und seltene Paradeisersorten zu schwärmen? "Seit ich weiß, wie Schweine industriell gehalten werden, möchte ich so ein Fleisch einfach nicht mehr essen", sagt Wiener. Eine Haltung, die durch immer neue Sauereien in der Lebensmittelbranche Nahrung erhält. "Jetzt, wo ich gerade meine Lebensmittelmarke präsentiere, mit Produkten, die so hergestellt werden, wie unsere Oma gekocht hat, kommt mir der Pferdefleischskandal wie ein Geschenk vor", erklärt Wiener. "Deshalb ist mein neues Buch auch ein Sachbuch, in dem es genau um diese Dinge geht."

Plädoyer für den Genuss

Nach unzähligen Kochbüchern hat sich Wiener entschlossen, diesmal ein Buch mit dem Titel "Zukunftsmenü" (Riemann Verlag) herauszubringen; keine Ansammlung von bunten Rezepturen, sondern ein Plädoyer für einen anderen Umgang mit Nahrungsmitteln. Motto: "Warum wir die Welt nur mit Genuss retten können".

Sympathisch an Wiener ist, dass sie bei all ihrer Rettet-die-Welt-Attitüde nicht in das Lager der totalen

Fleischverweigerer und dogmatischen Sojaverzehrer abgeglitten ist. Im FORMAT-Gespräch erklärte sie deshalb auf die Frage, weshalb sie immer noch gerne ein Steak isst: "Weil es mir schmeckt und ich es für natürlich halte, dass Menschen zumindest ab und an Fleisch essen. Was ich nicht für natürlich halte, sind Massentierhaltung, Medikamentenschwemme in der Nutztierhaltung und Hybridtiere, die in unserer industrialisierten Landwirtschaft gang und gäbe sind."

Es ist eine Gratwanderung, einerseits gegen die industrialisierte Lebensmittelbranche ins Feld zu ziehen und andererseits die eigene Popularität für eine Karriere als Köchin und Unternehmerin einzusetzen. Doch Sarah Wiener zeigt, wie man damit auch gutes Geld verdienen kann. Die 2004 gegründete "Sarah Wiener GmbH" erwirtschaftete laut einem Branchenmagazin im Jahre 2010 in den Sparten Catering und Restaurants einen Umsatz von 5,5 Millionen Euro, zwei Millionen entfielen dabei auf ihre Lokale. Einnahmen aus TV-Produktionen zählen da nicht dazu. Was die Unternehmensgruppe, inzwischen weiter gewachsen, aktuell umsetzt, will Wiener nicht sagen. "Mein Geschäftsführer mag das gar nicht", sagt sie lachend.

Zorniges Kind

Sarah Wiener ist eine Quereinsteigerin mit einer Biografie, die zu Beginn nach allem aussah, nur nicht nach einer steilen Karriere als Firmenchefin. Als Tochter des Schriftstellers Oswald (Ossi) Wiener - er war Mitglied der legendären "Wiener Gruppe" - und der Malerin Lore Heuermann wurde sie am 27. August 1962 in Halle (Westfalen) geboren.

Die Eltern trennten sich, Sarah wuchs mit ihren Geschwistern Una und Adam in Wien bei der Mutter auf. Sie sei ein "unglückliches, zorniges, faules, melancholisches Kind" gewesen, das sich "keinem Druck" beugen wollte, erklärte sie später. Als Schulabbrecherin trampelte sie durch Europa, schlug sich mit Gelegenheitsjobs durch.

Mit 24 ging sie nach Berlin, lebte kurzfristig von der Sozialhilfe, bis sie in der Küche des "Exil" landete, einem Szenelokal ihres Vaters. Danach caterte sie für die Filmbranche und gründete 1990 das Unternehmen "Sarah Wieners Tracking Catering". 1999 eröffnete sie in Berlin ihr erstes Restaurant, das "Speisezimmer", zwei Jahre später kam das Lokal "Sarah Wiener im Hamburger Hauptbahnhof" hinzu.

Ihren ersten größeren TV-Auftritt hatte sie 2004 in der Rolle der Küchenmamsell in der ARD-Serie "Abenteuer 1900 - Leben im Gutshaus". Danach wurde sie von Johannes B. Kerner in dessen Kochshows eingeladen, weitere Auftritte bei "Lanz kocht" folgten. In dieser Zeit gewann sie rasant an Popularität, denn wer bei Kerner oder Lanz TV-gerecht in den Kochtöpfen rührt, der kann sich über einen hohen Marktwert freuen. Vor mehr als zwei Jahren zog sich Wiener aus dieser Arena zurück, freiwillig, wie sie versichert.

Was sie von Kochshows heute hält, will sie nicht sagen, "ich möchte da kein Gift verspritzen". Viel lieber redet sie über ih-re neue Produktlinie für Riess und wie wichtig es ist, dieses alte und schöne Emailgeschirr wiederaufleben zu lassen.

Da ist es wieder, das Missionarische. Und es ist gut so.