

Gerd Hallenberger

Clemens Wilmenrod

Zeichen von Esskultur

Einem gerne zitierten Bonmot zufolge, das Steve Martin zugeschrieben wird und bei Jean-Martin Büttner (1997, 13) nachzulesen ist, bedeutet über Musik zu reden dasselbe wie über Architektur zu tanzen: Es muss misslingen, wenngleich die Resultate durchaus Spaßig sein können. Vergleichbares gilt, sofern es primärer Programminhalt ist, für das Kochen im Fernsehen.

Im Fernsehen wird gelegentlich gekocht, häufiger hingegen gegessen und getrunken, und falls einmal die Zubereitung von Nahrungsmitteln gezeigt wird, so fällt dies oft gar nicht auf, weil entweder in einem Prominenten-Feature, das die „private Seite“ eines Medien-Stars zeigen soll, diese Person am heimischen Herd nur vorführt, dass ihr derartige Tätigkeiten nicht fremd sind, oder weil in einem fiktionalen Kontext lediglich der situative Rahmen für ein ernstes Gespräch konstruiert worden ist – Kochgespräche sind wichtige Gespräche, hier werden Geständnisse gemacht und Geheimnisse offenbart. In beiden Fällen ist es vollkommen irrelevant, was gekocht wird, welche Zutaten dabei verwendet werden und wie mit ihnen umgegangen wird. Wenn das Kochen allerdings selbst zentraler Inhalt einer Fernsehsendung wird, stößt das Medium an unüberwindbare Grenzen, die umso deutlicher erfahren werden, weil allen Zuschauern der Vorgang des Kochens vertraut ist. Abgesehen davon, dass das Hantieren mit Kochgerät und Zutaten nur demonstriert wird, gibt es nichts zu riechen und nichts zu schmecken – und nach Abschluss des Kochens auch nichts zu essen. Fernsehen und Kochen passen schlecht zusammen, weshalb Elke Wittich in einem Beitrag für die *Jungle World* konsequenterweise zu einem vernichtenden Fazit gelangt: „Neben Fernseh-Skat und Andrea Nahles-Interviews gehört das abgefilmte Nahrungsmittel-Zubereiten zu den Gipfelpunkten televisionärer Ödnis“ (Wittich 1997).

Dennoch gab und gibt es Kochsendungen in großer Zahl (zum aktuellen Angebot vgl. Grimberg 2000). Bei näherem Hinsehen lassen sich einige derzeit besonders populäre Varianten ausschließen, da andere Themen und Darstellungsformen wichtig sind. Das vorabendliche KOCHDUELL auf VOX gibt sich zum Beispiel als Spielshow, und Alfred Bioleks ALFREDISSIMO! bedient sich der aus fiktionalen Kontexten vertrauten Konnotation von „Kochen“ und „Intimität“, um eine televisionäre Nähe zum prominenten Star-Gast und zu Alfred Biolek

und seinem Lebensstil herzustellen. Wenn man allerdings davon ausgeht, dass das Fernsehen aus Nutzersicht schon seit seinen Anfängen primär ein Unterhaltungsmedium ist, ergibt sich Erklärungsbedarf. Wittichs Befund, das Kochen im Fernsehen sei hinsichtlich seines Unterhaltungswerts eine ausgesprochen öde Angelegenheit, ist nie widersprochen worden, dennoch sind der „Fernsehköche“ Legion.

Pionier war der Franzose Xavier Marcel Boulestin, der in London nicht nur ein Restaurant besaß, sondern 1937 in der BBC-Produktion *COOK'S NIGHT OUT* auch als erster Fernsehkoch auftrat. Um nur einige Namen aus unserem Sprachraum zu nennen, haben in Deutschland (West) etwa Vico Torriani, Max Inzinger und Ulrich Klever im Fernsehen gekocht, in Deutschland (Ost) Kurt Drummer und Rudolf Kroboth. Vor allem in den fünfziger Jahren spielte dabei die didaktische Seite ihrer Vorführungen eine zentrale Rolle, denn zu dieser Zeit war es für die – in aller Regel – Hausfrau noch eine wichtige Frage, wie man aus dem Verfügbaren etwas Vorzeig- und Genießbares zaubern konnte. Die Verwaltung des kulinarischen Mangels war auch später noch in der DDR ein Thema, während in der BRD eher die Erweiterung der heimischen Küche um ausgefallene Spezialitäten oder gesundheits- und kalorienbewusstes Kochen auf dem Programm stand (zur bundesdeutschen Koch- und Essgeschichte vgl. Petermann 1999). Die Versorgungslage hatten die DDR-Fernsehköche immer zu berücksichtigen, ungeachtet ihrer großen persönlichen Erfolge. Kurt Drummer kochte von 1958 bis 1983 im Fernsehen, verfasste mehrere Kochbücher, wurde 1965 sogar Chefkoch der Interhotels und kochte bei Staatsbanketten (vgl. Trebes 2000). Rudolf Kroboth war nicht nur im Fernsehen (1960–1972) der „Fischkoch“ der DDR. Kroboth schrieb über und lehrte das Zubereiten von Fisch und gründete die Restaurantkette „Gastmahl des Meeres“. Das Ende seiner Fernsehpräsenz war allerdings unmittelbar mit der Versorgungslage in der DDR verknüpft. Die Einrichtung von Fischereischutzzonen verringerte die Fanggründe der Fischer, Fisch wurde knapp und das televisionäre Propagieren des Fischgenusses obsolet (vgl. Schödel 2000).

Unter den bundesdeutschen Fernsehköchen nimmt der erste Vertreter dieser Zunft eine herausragende Position ein: Clemens Wilmenrod. Clemens Hahn, so sein bürgerlicher Name, arbeitete ursprünglich als erfolgloser Schauspieler. Bei der Wahl seines Künstlernamens als Fernsehkoch griff er auf das Nächstliegende zurück, das dennoch etwas Besonderes verhielt. Wilmenrod – das klang außergewöhnlich, tatsächlich war es jedoch der Name seines Heimatdorfes im Westerwald. Diese Paradoxie sollte auch bestimmend für sein Wirken als Fernsehkoch sein: die Vermittlung von Nähe und Ferne, wobei das Naheliegende benutzt wurde, um Ferne zu evozieren.

Die Karriere von Clemens Wilmenrod war gleichermaßen erfolgreich wie tragisch. Von Februar 1953 (BITTE, IN ZEHN MINUTEN ZU TISCH) bis Mai 1964 trat er insgesamt 185 Mal als Fernsehkoch auf. Nachdem der NDR seine Sendung abgesetzt hatte, wurde er schwer krank und erschoss sich 1967 (vgl. Martenstein 2000; Wittich 1997). Clemens Wilmenrod war nicht nur als Fernsehstar populär. Durch eine Schürze, die eine Karikatur seines



Abb. 1 Clemens Wilmenrod mit Schürze

Gesichts zeigte (Abb. 1), verwandelte er sich in einen kommerziell attraktiven Markenartikel. Lange bevor der Begriff Merchandising in Deutschland geläufig wurde, publizierte Wilmenrod mehrere kassenträchtige Bücher wie z. B. *Es liegt mir auf der Zunge* (1954) und *Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch* (1956).

Dass seine Fähigkeiten als Koch nicht besonders ausgeprägt waren und die Kochzunft sein Versagen beim Tranchieren von Geflügel kritisierte oder ihm generell Inkompetenz attestierte, störte die Zuschauerschaft nicht (vgl. Martenstein 2000; Wittich 1997). Wilmenrod bot stattdessen etwas ganz anderes: „[...] angefangen beim koketten Menjoubärtchen über den spöttischen Augenaufschlag bis hin zum lasziven Gigolo-Timbre in der Stimme suggerierte sein Auftreten den Beginn einer neuen Zeit“ (Neitzert 2000). Tatsächlich waren die Rezepte und vorgeführten Kochkünste, bei deren Darbietung Wilmenrod von nicht sichtbaren Beratern angeleitet wurde, nicht besonders spektakulär. Genau genommen spielte er lediglich einen Koch, dies aber auf eine sehr kompetente Weise. Auf den Unterhaltungswert seiner Vorführungen bedacht, reicherte Wilmenrod seine Darbietungen mit theatralischen Einlagen und kleinen Geschichten an: „Im Libanon gibt es mehr Spitzbuben als auf der gesamten Nordhalbkugel zusammen“ (zit. n. Wittich 1997). Bleibende Verdienste erwarb er sich jedoch auf einem anderen Gebiet. Wilmenrods eigentliche Begabung war nicht die Koch- sondern die Sprachkunst, sein besonderes Talent das Ausdenken von Bezeichnungen. Sowohl bei der Variation von vertrauten Gerichten wie auch bei der Präsentation kulinarischer Innovationen war der Name des Gerichts weitaus aufregender als das Gericht selbst.

Geografische Verweise bei Speisen beziehen sich in der Regel auf deren Herkunft. Selbst wenn als solche verkaufte schwäbische Maultaschen nicht in Schwaben hergestellt, verkauft und zubereitet werden (und auch anders schmecken als in Schwaben), bleibt die Referenz intakt: nicht unbedingt dieses kon-

krete Produkt, aber die Maultasche an sich ist schwäbischen Ursprungs. Vergleichbares gilt für eine Vielzahl hier vertrauter Gerichte, vom Wiener Schnitzel über das ungarische Gulasch bis hin zur Peking-Ente, wobei mit der Zunahme der Entfernung die Freizügigkeit im Umgang mit Rezeptvorschriften ebenfalls zunimmt.

Auch Clemens Wilmenrod arbeitete oft mit derartigen Referenzen, aber auf eine völlig andere Weise: An den zitierten Orten waren derartige Speisen völlig unbekannt. Wenn bei Wilmenrod „Arabisches Reiterfleisch“ oder ein „Venezianischer Weihnachtsschmaus“ zubereitet wurde, konnte man sicher sein, dass in Arabien bzw. Venedig noch nie jemand von derlei Gerichten gehört hatte (vgl. Martenstein 2000). Statt die reale Herkunft der Gerichte zu benennen, wurde mit Hilfe fiktiver Referenzen ein komplexer semantischer Raum eröffnet. Völlig unabhängig von der Echtheit der Bezeichnung konnte das „Arabische Reiterfleisch“ die Bilder einer Karl May-Romantik evozieren und der „Venezianische Weihnachtsschmaus“ gleich zwei Sehnsüchte kombinieren – die Sehnsucht nach „Weihnachten“, dem Fest der Liebe, Familie und Harmonie, und diejenige nach dem wichtigsten Traumland der 50er und 60er Jahre, Italien. Die Gewöhnlichkeit des Signifikats unterstrich dabei die besondere Rolle des Signifikanten: Bei dem „Arabischen Reiterfleisch“ handelte es sich lediglich um eine Zubereitungsvariante der Frikadelle, bei dem „Venezianischen Weihnachtsschmaus“ im Wesentlichen um ein paniertes Schnitzel (vgl. *ibid.*).

Was Wilmenrod betrieb, lässt sich als eine Variante des Spiels mit der Differenz von Referent und Referenz beschreiben. Symbole können auch dann mit einer Referenz verbunden sein, wenn kein Referent existiert. Ein klassisches Beispiel dafür ist das Wort „Einhorn“, das sich zwar auf ein nicht existierendes Tier, ein Fabeltier bezieht und dessen Bedeutung die der deutschen Sprache mächtigen Hörer/Leser dennoch verstehen (vgl. Eco 1977, 109ff). Wilmenrods Sprachspiele waren in gewisser Hinsicht ähnlich angelegt: In seiner Küche ging es oft um Fabel-Gerichte, aber um Fabeln, die erst hier erdacht wurden, gleichwohl sie auf zeitgenössischen Vorstellungen aufbauten.

Tatsächlich haben das „Einhorn“ und das „Arabische Reiterfleisch“ viel gemeinsam. Im Prinzip könnte das Fabeltier auch mit der Bezeichnung „Knurtel“ und das Gericht als „Ahmadisch“ bezeichnet werden. Die gebräuchliche Bezeichnung im Falle des Fabeltieres und die von Wilmenrod tatsächlich verwendete Benennung operieren jedoch anders – das Unbekannte wird durch Verweise auf Bekanntes und die Herausstellung einer Differenz markiert. Falls Tiere in Europa Hörner haben, sind es deren zwei – das Wort „Einhorn“ kombiniert also zwei vertraute Elemente (das Zahlwort „Eins“ und „Horn“) auf ungewohnte Weise. Vergleichbares geschieht beim „Arabischen Reiterfleisch“. „Arabien“,

„Reiter“ und „Fleisch“ waren für Wilmenrods Publikum natürlich vertraute Begriffe. Dass Reiter auch Fleisch essen, klang plausibel, damit auch das „Reiterfleisch“. Reiter in Arabien waren ebenfalls vorstellbar und damit war auch das „Arabische Reiterfleisch“ als Bezeichnung prinzipiell nachvollziehbar.

An diesem Punkt endet allerdings die Vergleichbarkeit, da das „Einhorn“ zwangsläufig Referenz ohne Referenten bleibt, das „Arabische Reiterfleisch“ jedoch in Gestalt seines behaupteten Referenten in Wilmenrods Sendung als real existierend vorgestellt wurde. Wenn Wilmenrod geringfügige Rezeptvariationen von Frikadelle oder Schnitzel durch seine Sprachspiele als kulinarische Exotika präsentierte, wurde die immer noch von manchem Mangel gekennzeichnete Nachkriegsküche zum Vorboden einer sowohl kulinarisch wie insgesamt besseren neuen Zeit. Auch als Urlaubsreisen, schon gar ins Ausland, für die Mehrheit der Bundesbürger noch keine Selbstverständlichkeit waren und die Bundesrepublik Deutschland keineswegs ein willkommener Partner auf allen Bühnen internationaler Politik war, schuf Wilmenrod ein Stück neuer Normalität. In seiner Küche gab sich Deutschland bereits weltläufig und an die (kulinarische) Weltkultur angeschlossen. Und das auf eine sehr sinnliche Weise, nämlich durch Inkorporierung qua Verspeisen.

Das beste Beispiel für diesen bemerkenswerten Vorgang ist eine kulinarische Erfindung, durch die sich Clemens Wilmenrod einen dauerhaften Platz in der deutschen Küche erobert hat: der Hawaii-Toast. Man nehme eine Scheibe geröstetes und bestrichenes Toastbrot und belege es mit einem Stück Kochschinken. Auf den Schinken lege man eine Scheibe (Dosen-)Ananas, darauf eine Käse-Scheiblette. Nachdem das Ensemble überbacken wurde, platziere man abschließend eine Cocktailkirsche in seiner Mitte (vgl. Roether 2001). Mit im Wesentlichen sehr einfachen Zutaten (Toast, Schinken, Käse) sowie einer zeitgemäßen Andeutung von Exotik (Ananas) und modernem Lebensstil (Cocktailkirsche) entsteht ein Signifikat mit signifikantem Mehrwert. Diese kulinarische Petitesse als „Toast Hawaii“ zu bezeichnen, verwandelt Wilmenrods Erfindung in etwas völlig anderes. In der Bezeichnung schwingt nicht nur Südsee-Romantik mit, sondern auch die Versöhnung mit den vormaligen „Eroberern“ und dem anderen – „freieren“ – Leben, das diese „Eroberer“ wenigstens in der Wahrnehmung von Teilen der Bevölkerung nach Deutschland brachten.

So gesehen erscheint Clemens Wilmenrod in einem völlig neuen Licht. Er war nicht nur der erste bundesdeutsche Fernsehkoch, sondern auch ein kochender Verwandter der Schlagersänger seiner Zeit. In beiden Fällen ging es vor allem um die Eröffnung und Erschließung von Sehnsuchtsräumen. „Hingebungsvoll wurde in eine farbenfrohe Zukunft fabuliert, dem grauen Alltag zu entkom-

men“, schreibt Elmar Kraushaar über die Südsee-Schlager der 50er Jahre (Kraushaar 1983, 56). Das gleiche gilt für viele von Wilmenrods Rezepten. Der Unterschied besteht darin, dass die Schlager Schlager blieben, also alltagsbegleitende Kultur, während Wilmenrods Küche durch Nachkochen zu einem materiellen Bestandteil des (Ess-)Alltags werden konnte. Gemeinsam waren Schlager und Kochkunst die Ausnutzung der potenziellen Differenz von Referenz und Referent, wobei die Referenz wichtig war, nicht der Referent. So schreibt Kraushaar über den deutschen Schlager der 50er Jahre:

Klar, dass sich der Schlager dabei um die realen Verhältnisse in der vielbesungenen Südsee nicht im geringsten kümmerte. Da fehlten die Worte. Doch auch hier schaffte die rege Phantasie Abhilfe: die absonderlichsten Wortschöpfungen mussten die Zeilen füllen, Hauptsache, es klang schön. „Tipitipitipso, Tillalilla, Aya tschi-ba tschi-ba Ninya Ninya, Mini mini chi chi, Hula Lula“. (Kraushaar 1983, 56)

Clemens Wilmenrods „Tipitipitipso“ war der „Toast Hawaii“.

Literatur

- Büttner, Jean-Martin (1997) *Sänger, Songs und triebhafte Rede. Rock als Erzählweise*. Basel/Frankfurt a.M.: Stroemfeld/Nexus.
- Eco, Umberto (1977) *Das offene Kunstwerk*. Frankfurt a.M.: Suhrkamp.
- Grimberg, Steffen (2000) Brutzeln für Deutschland. In: *die tageszeitung*, 30.12.2000. [WWW-Dokument: URL http://www.taz.de/tpl/2000/12/30.nf/magText.Tname,a0231.list,TAZM_do.idx,0 (4.7.2001)].
- Kraushaar, Elmar (1983) *Rote Lippen. Die ganze Welt des deutschen Schlagers*. Reinbek: Rowohlt.
- Martenstein, Harald (2000) TV-Koch Clemens Wilmenrod. In: *Der Tagesspiegel*, 15.9.2000. [WWW-Dokument: URL <http://www2.tagesspiegel.de/archiv/2000/09/14/ak-me-12489.html> (4.7.2001)].
- Neitzert, Lutz (2000) Fernsehkoch Clemens Wilmenrod bittet am 16. Mai 1964 zum letzten Mal zu Tisch. SWR „Zeitwort“-Beitrag vom 16.5.2000. [WWW-Dokument: URL <http://rz-home.de/~dneitzer/homepage2.htm#FERNSEHKOCH> (4.7.2001)].
- Petermann, Jürgen (1999) Dicke Bohnen mag doch jeder. Fünf Jahrzehnte Kochen und Essen in Deutschland. In: *Der Spiegel*, Nr. 20, 1999. [WWW-Dokument: URL <http://www.spiegel.de/druckversion/0,1588,23153,00.html> (4.7.2001)].

- Roether, Diemut (2001) Auf Weltreise in Deutschland – beim Italiener, Türken oder Griechen an der Ecke. Global Cuisine: Vom Toast Hawaii zur Crossover-Küche. In: *Das Parlament*, Nr. 3–4, 2001. [WWW-Dokument: URL http://www.das-parlament.de/03-04-2001/aktuelle_ausgabe/p-a-33.html (4.7.2001)].
- Schödel, Helmut (2000) Die Mauer in den Töpfen. Jeder Bissen ein Bauchschuss. Drei kurze Geschichten über das Kochen. In: *Süddeutsche Zeitung*, 18.11.2000 [WWW-Dokument: URL http://gallistl.purespace.de/SZ-Art/Kochen_in_DDR.htm#Mauer_in_Topf (4.7.2001)].
- Trebes, Klaus (2000) Zwei Küchen, Ein Volk. Wie TV-Köche in Ost und West mit ihrem Schaffen die deutsche Teilung verarbeiteten. In: *Die Woche*, Nr. 40, 2000. [WWW-Dokument: URL <http://www.gargantua.com/woche/09.htm> (4.7.2001)].
- Wittich, Elke (1997) Arabisches Reiterfleisch. Der erste deutsche Fernsehkoch und die Folgen. Anbrennen im TV, von Wilmenrod bis zum Vox-Koch. In: *Jungle World*, Nr. 38, 1997. [WWW-Dokument: URL http://www.nadir.org/nadir/periodika/jungle_world/38/30b.htm (4.7.2001)].

* * *



Nach der letzten Runde: Frank Sinatra, Shirley MacLaine, Dean Martin und Martha Hyer in SOME CAME RUNNING (VERDAMMT SIND SIE ALLE, USA 1958, Vincente Minnelli)