

# RUHE am Herd

*Kochen im Fernsehen ohne Quasselerei, ohne Prominente und in Echtzeit - gibt's das?  
Ja. Danke, Patrick Müller*

VON VERENA MAYER

Patrick Müller schweigt und schnippelt. Erst Kartoffeln, dann Maiskolben, Petersilienwurzeln und drei Bündel Petersilie. Er schneidet die Haut einer Entenbrust ein, schält Karotten, hackt die Schokolade für den Nachtisch. Sein Gesicht sieht man nicht, der Kopf ist schließlich über Pfannen und Töpfe gebeugt. Und Patrick Müller sagt kein Wort. Man hört nur das Zischen des heißen Öls und das Klappern der Teller. Das wäre für einen Koch nicht weiter ungewöhnlich, in Müllers Fall hat es jedoch fast etwas Revolutionäres. Patrick Müller ist Fernsehkoch.

„Silent Cooking“ heißt seine Kochshow, die jeden Donnerstag auf 3sat läuft. Der Titel ist Programm. Eine gute Dreiviertelstunde lang gibt Müller keinen Pieps von sich, er schaut nicht auf und hält schon gar nichts in die Kamera. Die wenigen unentbehrlichen Informationen werden in kurzen Text-Inserts wie „Kartoffeln herunter schneiden“ oder „Wenden!“ eingeblendet. Die meiste Zeit sieht man Müllers Hände. Wie sie sehr schnell ein sehr scharfes japanisches Messer führen, wie sie Fischstücke ins heiße Olivenöl gleiten lassen, eine Zitrone ausquetschen und danach blitzschnell einen Kern aus der Sauce holen. Feingliedrig und schmal stehen die Hände des Kochs hi dieser Kochshow im Mittelpunkt wie bei einem Klavierkonzert die Hände des Pianisten.

Kochsendungen gibt es seit Beginn des Fernsehens. Hatte der erste deutsche Fernsehkoch, ein arbeitsloser Schauspieler, der unter dem Pseudonym Clemens Wilmenrod beim WDR Furore machte, 1953 gerade mal eine Viertelstunde Zeit für sein dreigängiges Menü, beherrschen die Fernsehköche heute die beste Sendezeit. Sie haben ihre eigenen Sendungen, treten bei Johannes B. Kerner auf, führen Halbprominente in die Geheimnisse der Sterneküche ein. Und ob es gediegen zugeht wie bei Alfred Biolek oder eher rau wie bei Tim Mälzer - in Kochshows wird ohne Pause geredet. Über Nährstoffe und Vitamine, über das Einkaufen und die richtige Ernährung. Oder einfach darüber, wie lecker alles sei und wie einfach in der Zubereitung. Die Fernsehköche sind so etwas wie die Prediger des Medienzeitalters.



***Kunstvoller Schweiger, schneller Hacker:  
Patrick Müller***

Die Botschaft ist immer dieselbe: Jeder kann gesund leben, denn jeder kann alles nachkochen. Patrick Müller hat dafür nichts übrig. „Ich habe keine Mission, ich will nichts erreichen. Und wie sich das Land ernährt, ist mir total wurst.“ Müller sitzt in dem Wiener Restaurant, für das er als Koch arbeitet, und in dem auch die Kochshow aufgezeichnet wird. Er ist 27 Jahre alt, trägt Jeans und ein verwaschenes T-Shirt, auf dem Tisch liegt eine schwarze Baseball-kappe, seine Kochmütze. Das dunkle Haar steht in Dreadlocks

vom Kopf ab. Patrick Müller wirkt wie ein DJ mit einem sehr abseitigen Musikgeschmack. Auch im Interview verliert er nicht viele Worte. Fragen beantwortet er in kargen Sätzen, erst, als es um Zutaten geht, taut er ein wenig auf. „Zweierkombinationen mag ich. Tomaten und Koriander, Koriander und Karotten, Kaninchen und Kaffee zum Beispiel. Oder Meeresfisch und Obst, das sind Klassiker.“ Er spricht von „Liebesbeziehungen zwischen zwei Zutaten“.

Zum Kochen ist er zufällig gekommen. Zwei Monate vor dem Abitur hat er das Gymnasium geschmissen und hat begonnen zu jobben. Er hat Lackfässer ausgewaschen, später hat er es in einer Küche versucht. „Ich habe gar nichts gekonnt, ich habe nicht einmal gewusst, wie eine Rindssuppe geht.“ Er verschlang Kochbücher und brachte sich die Grundlagen der Wiener Küche bei. Irgendwann landete er im Restaurant „Molina“. Nach drei Wochen kam jemand von Gault Millau vorbei. Patrick Müller kochte Rotkraut mit geeistem Rotwein und Wild, ein Gericht, das ersieh selber ausgedacht hatte. Er bekam eine Haube. Wie er so schnell geschafft habe, worauf andere Köche ein Leben langhinarbeiten? Patrick Müller zuckt mit den Schultern und zündet sich seine dritte Marlboro an. „Ich glaube, es ist Talent.“ Er hat dann noch im Sheraton Hotel und in kleineren Wiener Spitzenrestaurants gearbeitet. Seit zweieinhalb Jahren ist er nun Küchenchef der Marx Restauration.

Das Restaurant liegt auf dem Gelände des Schlachthofs St. Marx, in einer Gegend, in der Wien noch wie eine abgezehrte osteuropäische Stadt wirkt, grau und abweisend. Der Schlachthof wurde schon Vorjahren stillgelegt, nur die Reste der alten Rinderhalle stehen noch und das prächtige Portal aus der Gründerzeit mit seinen steinernen Stieren. Irgendwann wird das vermutlich ein angesagter Ort sein, ein „Media Quarter“ ist schon in Planung. Einstweilen ist auf dem riesigen Areal aber nur die ehemalige Betriebskantine der Fleischer in Betrieb, sie ist jetzt die Marx Restauration. Das Lokal ist auf eine unaufdringliche Weise schick, dunkle Wände, die Küche ragt in den Raum hinein, durch einen Schlitz kann man den Köchen beim Arbeiten zusehen. An der Wand steht ein Büfett mit dem Mittagsmenü, es gibt Frittatensuppe, Szegediner Kraut mit Cidre, als Nachtisch Bananenbrot. Man habe den Charakter des Ortes, den einer Kantine, aufrechterhalten wollen, sagt Patrick Müller. Das Restaurant lebt vom Mittagsgeschäft, das Müller als „Wirtshausküche light“ bezeichnet. Ansonsten koche er „kreative österreichische Küche

ohne Rindssuppe".

Bei seinen Gerichten erschließt sich, allen Kombinationen zum Trotz, sofort der Charakter jeder einzelnen Zutat. Bei der kalten Tomatensuppe mit Heilbutt und Krabben lenkt nichts vom wässrig-klaaren Inneren der Tomaten ab, der Rostbraten mit Apfel, Zwiebel und Wurzelgemüse ist eine strenge Inszenierung, in der doch alle Elemente zur Entfaltung kommen. „Etwas ist dann gut, wenn eine spannende Idee dahintersteckt, wenn alle Bestandteile einen Sinn ergeben“, sagt Patrick Müller. Nur Desserts, in Österreich „Mehlspeisen“ genannt und ein tragendes Element der Wiener Küche, macht Patrick Müller nicht gem. Weil er die Dinge nicht mehr beeinflussen könne, sobald sie im Backrohr stehen.

Die Besitzerin des Restaurants schneit herein. An diesem Abend ist eine geschlossene Veranstaltung angesetzt, wichtige Leute, Politiker. Was er kochen werde, erkundigt sich die Chefin. Patrick Müller zuckt mit den Schultern. „Das, wozu ich Lust hab'." Die Chefin nickt. Müller sagt, dass er nicht vordenken könne. Er komme von den Zutaten zum Gericht, von dem, was er auf dem Markt sehe. „Schönes Gemüse ist inspirierend." Ansonsten sieht er sich Fotos an, „ich brauche das Visuelle". Bilder seien ihm wichtig, auch Kunst. Er schreibt sich daher auch keine Rezepte auf, sondern fotografiert seine Gerichte. Eines Tages trat man mit der Idee einer Kochsendung an ihn heran. Patrick Müller willigte unter der Bedingung ein, nichts sagen zu müssen. „Ich will niemandem etwas beibringen. Mein Ziel ist von Teller zu Teller. Kurz bevor man etwas angerichtet hat, kosten und sagen: Das ist gut." Die Redaktion hat die Stille im Nachhinein mit Ambiance-Musik unterlegt, wenn etwas besonders heftig brutzelt, hört man ein paar Gitarrenriffs. Den Verantwortlichen vom Fernsehen gefiel das Ganze immerhin so gut, dass sie „Silent Cooking“ einen Sendeplatz nachts um viertel vor eins einräumten. Patrick Müller selbst sagt mit jener Wiener Selbstironie, die immer eine Mischung aus Schüchternheit und Größenwahn ist, dass seine Sendung wahrscheinlich nur von Kiffern gesehen würde. Das stimmt nicht ganz, „Silent Cooking“ genießt inzwischen, wie man in diversen Blogs nachlesen kann, selbst unter Kochprofis Kultstatus.

Der Erfolg des Fernsehkochs beruht kurioserweise auf der Verweigerung von allem, was fernsehtauglich ist. Patrick Müller schweigt nicht nur, sein Tempo richtet sich auch nach den realen Produktionsbedingungen einer Restaurantküche. Da sind keine Schälchen vorbereitet und wird kein Ablauf übersprungen - wenn fünf Karotten zu schälen und zu schneiden sind, dann werden fünf Karotten geschält und geschnitten. Nichts lenkt vom Akt des Kochens ab, und der kann eben auch ziemlich langweilig sein. In „Silent Cooking“<sup>1</sup> gibt es keine Dekoration, keine Assistenten, ja nicht einmal Mengenangaben. Es wird auch nicht mit Freunden oder den Produktionsleuten zusammen gesessen wie bei Jamie Oliver oder Tim Mälzer. Wenn Patrick Müller mit einem seiner drei Gänge fertig ist, stellt er den Teller in eine Durchreiche.

Und spätestens, wenn Müller in seinem atemberaubenden Tempo vor sich hin hackt oder ein paar Tropfen eines völlig überflüssig wirkenden Suds einem Püree beimengt, weil das eine Verbindung zwischen den beiden Zutaten herstellt - dann wird klar, dass man eben nicht alles nachmachen kann, wie einem das die Fernsehköche suggerieren. Bei Patrick Müller lernt man, dass Kochen eine Kunst ist wie Klavierspielen. Eine Kunst, die man sich vielleicht autodidaktisch beibringen kann, für die aber Talent die wichtigste Voraussetzung ist und, ja, auch ein bisschen Genie.

— *Silent Cooking, jeden Donnerstag gegen 0.40 Uhr auf 3sat.*