



Verkostet

Sigrid Renken aus Wiesmoor kocht fürs „Perfekte Dinner“

► Seite 10

71. JAHRGANG, NR. 70

MITTWOCH, DEN 23. MÄRZ 2016

LEER

1,50 €

Als der Kameramann auf dem Verkaufstresen turnte

UNTERHALTUNG Dreharbeiten für „Das perfekte Dinner“ in Ostfriesland: Film-Team machte Aufnahmen in Wiesmoor

Dort besorgte Sigrid Renken Hähnchenfilets für ihr Menü. Sie bekochte vier Gäste für den Kochwettbewerb auf Vox.

VON GABRIELE BOSCHBACH

OSTFRIESLAND - Gleichmäßiges Kamerateil fällt auf Krakauer, Balkanbraten und Blutballen. „Und los!“, raunt Paskalia Armen. Das Kommando der Redaktionsmitarbeiterin setzt an diesem Montagvormittag in der Fleischerei Dirksen alles in Bewegung: Der Dreh für „Das perfekte Dinner“ aus Ostfriesland fährt ab.

Von draußen eilt Kandidatin Sigrid Renken auf die Tür des Wiesmoorer Geschäfts zu, stößt sie auf und nach einem „Moin, Hildegard“ kommt gleich die Aufforderung: „Ick harr bi hör Fleisch bestellt und much dat ehmt ofhaalen.“

Hildegard Dirksen weiß Bescheid. Die Chefin des Wiesmoorer Fachbetriebs verschwindet durch eine Schwingtür. Bei ihrer Rückkehr balanciert sie vor der Brust ein silbernes Tablett mit 24 Hähnchenfilets: „Well daarvan neet satt worr, hett sülms Schkuld.“ Schwupps, schon verschwindet das Fleisch in einer Plastikhülle. „Die Einstellung



Kameramann Jens Christian Lahr hat fest im Blick, was Hildegard Dirksen (rechts) ihrer Kundin Sigrid Renken anbietet.

brauchen wir noch einmal“, sagt Kameramann Jens Christian Lahr. Mit akrobatischem Geschick steigt er bei der Suche nach dem optima-

len Blickwinkel auf ein Brett entlang des Verkaufstresens, dorthin, wo sonst die Kunden ihre Einkaufstasche abstellen, und hält drauf: Die Filets wandern aus der Tüte auf das Tablett.

Sigrid Renken unterdrückt ihren Pro-

test. Im Geiste geht sie vermutlich im Turbo-Tempo den Zeitplan für den Abend durch. Die Wiesmoorerin ist Gastgeberin von zwei Nordern und zwei Esensern, die sich ebenfalls für „Das perfekte Dinner“ aus Ostfriesland qualifiziert haben (siehe Info-Kasten).

„Wir sind eine ganz spannende Runde. Da sind keine pingeligen Leute drunter“, sagt Sigrid Renken. Keiner habe den Ehrgeiz, in die Fußspuren von Profiköchen wie Johann Lafer oder Alfons Schuhbeck zu treten. Man sei

frau ist es spannend, endlich aus eigener Anschauung zu erleben, wie das entsteht, was sie relativ regelmäßig seit Serienstart vor zehn Jahren am Bildschirm verfolgt.

„Das perfekte Dinner“ ist eine der ältesten Koch-Dokus im deutschen Fernsehen. Zwei Produktionsteams aus insgesamt elf Männern und Frauen betreuen jeweils eine Dinner-Woche, die bei der Ausstrahlung auf Vox freitags mit der Bekanntgabe des Gewinners endet. Nicht immer tragen diejenigen den Sieg davon, die besondere Raffinesse und Kochkunst am Herd entfalten. Einen wichti-

gen Ausschlag gibt die Frage, wie jemand seine Rolle als Gastgeber erfüllt.

„Wir probieren immer wieder neue Varianten und Spielarten aus, etwa das „Dinner im Schlafrock“ oder ein Kinder- oder Pärchendinner, um dem Zuschauer Abwechslung zu bieten und das Format frisch zu halten“, sagt Karin Spietz von der Produktionsfirma ITV Studios. Darüber hinaus gebe es Mottowochen wie „100 Prozent Grillen“ oder „100 Prozent aus der Region“.

Die kulinarischen oder auch sonstigen Eigenheiten eines Landstrichs machen nach Auffassung von Paskalia Armen den Charme der Sendereihe aus. Die „drehende Redakteurin“, wie sie sich selbst bezeichnet, wundert sich in Wiesmoor darüber, dass sich Hildegard Dirksen und Sigrid Renken auf Plattdeutsch unterhalten. Außerdem amüsiert sie sich über die durch Nummern auf Zetteln geregelte Kunden-Reihenfolge: „So etwas haben wir in Köln nicht“, lacht die Rheinländerin.

Nach nur 30 Minuten ist die Szene in der Fleischerei im Kasten. Es ist Mittag, das Team und Sigrid Renken verordnen sich jetzt gegenseitig eine Stunde Pause.

Gegen 15 Uhr geht es weiter. Über das Menü und die Zubereitung darf die Wiesmoorerin vor der Ausstrahlung nichts preisgeben. Nur so viel: Sie bereitet etwas zu, das sie schon oft auf den Teller gebracht hat. Routine setze sich eben durch, meint sie – auch beim „Perfekten Dinner“.

Zum Menü

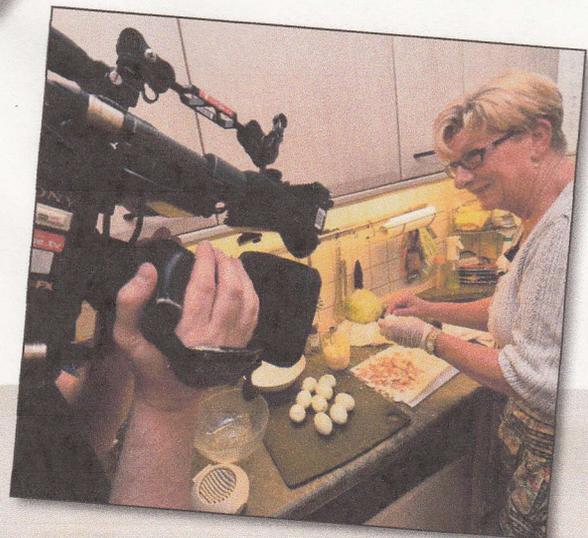
„Das perfekte Dinner“ funktioniert nach einem ganz einfachen Rezept: Der Sender Vox sucht fünf Kandidaten aus, die einander jeweils zu Hause mit einem Drei-Gänge-Menü bekochen. Bewertet mit 0 bis 10 Punkten werden auch die Tischdekoration, die Stimmung und die Höflichkeit des Gastgebers. Gezeigt werden die einzelnen Folgen an aufeinanderfolgenden Wochentagen ab 19 Uhr auf Vox.

Die Dinner-Suppe eingebrockt haben den Zuschauern die Engländer: Deren Serie „Come dine with me“ stand Pate für die Vox-Sendung. Ähnliche Reihen sind heute in 20 verschiedenen Nationen zu sehen, unter anderem in den USA und im Iran.

In Deutschland wurde erstmals im März 2006 aufgetischt. Die 2000. Folge wurde am 13. Januar 2014 ausgestrahlt. In weit mehr als 100 Städten und Regionen Deutschlands wurde bisher gedreht. Weitere Runden fanden auf Mallorca, in Kapstadt, Los Angeles, New York, Kitzbühel, Paris, Südtirol und Namibia statt.

Die Stimme des „Perfekten Dinners“ wurde lange Zeit geheim gehalten. Vor wenigen Monaten lüftete jemand das Geheimnis: Der Schauspieler Daniel Werner gibt immer seinen Senf dazu.

Die jetzt in Ostfriesland gedrehte Folge ist die dritte, die aus der Region kommt. Sie wird Anfang Mai ausgestrahlt. Der genaue Termin wird noch veröffentlicht.



Wenn die Schale doch nicht so fest an der Oberfläche sitzen würde: Sigrid Renken musste sich mit den hartgekochten Eiern stark abkämpfen.

BILD: ORTIGES