

Sarah und die Küchenkinder

6. bis 17. April 2009, montags bis freitags um 20.15 Uhr

Doku-Reihe von Enrique Sánchez Lansch, 10 x 43 Min.

arte G.E.I.E. / zero one film / Deutschland/Frankreich 2009

Kinder sind keine Küchenschaben

Über Sarah Wieners Kinderkochschule auf ARTE

Der Junge mit den struppigen Haaren beugt sich konzentriert über sein Schüsselchen. Mit einer Gabel versucht er, eine Mischung aus Öl, Tomatenmark, Gewürzen und Balsamico-Essig homogen zu verschlagen. Eine Frau schaut ihm von oben herab zu. Ihr lakonischer Kommentar: Das geht nicht. Worauf der Junge umso emsiger seine Bemühungen fortsetzt. Die Frau lächelt mitleidig und wiederholt: Das geht nicht. Glaub's mir. Kein Wort, keine Erklärung, dass und warum sich Wasser und Öl nicht so einfach vermischen lassen, keine Information über die Fülle an Emulgatoren, die das ermöglichen, keine Äußerung über die fundamentale Bedeutung von Emulsionen in der Küche.

Die Szene findet sich in einer Doku-Reihe, die um Ostern 2009 zur besten Sendezeit auf ARTE ausgestrahlt wurde. Ein Dutzend bilingualer Kinder aus Deutschland, Frankreich, Belgien und der Schweiz zwischen 13 und 15 Jahren verbrachte im Sommer 2008 vier Wochen auf einem alten provençalischen Landsitz. Das hehre Ziel des Teams um die Unternehmerin Sarah Wiener: den »Küchenkindern« Spaß am Kochen und an gesunder Ernährung beibringen. Frau Wiener ist einem breiteren Publikum durch ihre Teilnahme an einer Reihe von Kochsendungen bekannt und gründete 2007 die nach ihr benannte Stiftung »Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen«. Das Ferienprojekt klang vielversprechend.

Doch die Zuschauer mussten eine enttäuschende Reise in die Vergangenheit erleben. Die in zehn Folgen präsentierte vorwissenschaftliche Kochpraxis spottet jeder Beschreibung. Hier heißt Lernen stumpfes Nachahmen – vielleicht ist auch das Wissen der Meisterin durch Nachahmung und Wiederholung entstanden und nicht durch Reflexion der Praxis. Dieses »Wissen« wird, so der durchgängige Eindruck, an den Kindern ohne Esprit exerziert. Wie das oben angeführte Beispiel eindrucksvoll dokumentiert, ist es nicht das Interesse von Frau Wiener, die implizit gestellte, grundsätzliche Frage des Kindes »wie verbinde ich Fett und Wasser« zu erklären oder gar eine Lösung anzubieten. Sie erwartet die fraglose Akzeptanz ihrer Anweisungen. Ein Sarah-Wiener-Zitat von der ARTE-Homepage: »Die Kinder müssen wissen: Ich bin der Boss. Hier ist es heiß und fettig und sie hantieren mit gefährlichen Utensilien. Da müssen sie

einfach spüren.« Wie schön, wenn dies im Sinne der Nachhaltigkeit des Lernens den Kindern auch plausibel erläutert würde.

Ganz deutlich wird das Vorgehen in einem anderen Fall. In der vorletzten Episode sollen die Kinder Palatschinken, dünne Pfannkuchen backen. Die Anweisungen sind rudimentär. Vielleicht fielen (das entzieht sich der Beobachtung des Rezensenten) wichtige Passagen dem Schnitt zum Opfer. Bedeutsam, weil ausführlich dokumentiert, scheint die Einschätzung Frau Wieners, die Kinder müssten ein »Gefühl« für die Konsistenz des Teiges gewinnen. Das Mehl beispielsweise gibt Frau Wiener händeweise, eben nach ihrem Gefühl, hinzu. Weitere sinnstiftende Informationen fehlen. Nach wenigen Filmminuten muss die Leiterin der Küchenschule entrüstet und betroffen konstatieren, dass bei zehn der zwölf Kinder der Palatschinken misslungen ist. Ihre treffliche Diagnose: Die Kinder haben nicht genug aufgepasst. Das müssen sie nochmal machen. Eine derart ungehörige Schelte einer genervten (oder überforderten?) Lehrerin ist im öffentlich-rechtlichen Fernsehen selten erlebt worden.

An die lebensweltlichen Erfahrungen der Kinder wird in keiner Weise angeknüpft, ein pädagogisches Grundprinzip, das in jedem Anfängerkurs der Didaktik als unverzichtbar eingebläut wird. Auch deshalb fehlt in den Kinderinterviews, die in jeder Folge locker eingestreut sind, fast jeder Alltagsbezug. Auffallend häufig jedoch wird Frau Wiener zitiert, gelobt, ihr Engagement gewürdigt. Sie wurde den Kindern offensichtlich als hervorragende Köchin präsentiert. Die Doku-Reihe liefert dafür keine Bestätigung. Im Gegenteil. Die Arbeit und das Agieren Frau Wieners mit den Kindern negiert alle gegenwärtigen oder gar in die Zukunft weisenden Bemühungen um eine zeitgenössisch verantwortete und verantwortbare Küchenpraxis. Besonders betrüblich ist es, dass sie gerade diesen überaus motivierten und engagierten Kindern eine informations- und wissensabstinente Nachahmungspraxis vermittelt. Eigentlich ließ schon der Titel der Sendung, der in der ARTE-Vorankündigung Ende des vergangenen Jahres kommuniziert wurde, Schlimmes vermuten: »Sarah Wiener und die Küchenschaben«. Welchen Stellenwert Schaben in der Küche haben, ist allseits bekannt.

Wie kann es dazu kommen, dass eine Sendereihe zur Prime-Time eine derartige Karikatur des Kochens präsentiert? Für die Fachberatung zeichnet eine Kinderkochbuchautorin verantwortlich. Dagmar von Cramm lässt es auf ihrer Homepage so formulieren: »Kinder sollten Kochen lernen. Es macht sie fit für das Leben und regt sie rundherum an. So hat sie begeistert die ernährungswissenschaftliche Beratung für die ARTE-Sendung ›Sarah und die Küchenshabe‹ übernommen«. Frau von Cramm ist Vorstandsmitglied der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Welch' eine Empfehlung!

Wahrscheinlich würde in keinem anderen Bereich der Lebenswirklichkeit ein »Konzept« mit dieser extremen Realitätsferne auch nur ansatzweise akzeptiert. Entbehren die Zuschauer der Grundlagen des Kochens in einem solchen Umfang, dass ein solcher Unfug klaglos akzeptiert wird? Oder überdecken sekundäre Aspekte einen kritischen Blick: das phantastische Ambiente des Château Margüi, ein von Millionärshand restaurierter Landsitz nahe Châteauevert in der

südöstlichen Provence, die netten, intelligenten, unproblematischen Kinder, die natürlichen Lebensmittel und deren freundliche Produzenten aus der Umgebung? Aber warum inszeniert ARTE dann einen Ernährungsschwerpunkt und nimmt vom 26. März bis 17. April 2009 eine Woche lang »Esskultur und Ernährung unter die Lupe«? Das Vorhaben »Kochschule für Kinder« ist – gemessen an der vorzüglichen Grundidee – leider gescheitert.