

Nordwestdeutsche Hefte zur Rundfunkgeschichte

Herausgegeben von Hans-Ulrich Wagner

Silvia Becker

**Kochsendungen in der
Bundesrepublik Deutschland und in der DDR**



Aus urheberrechtlichen Gründen
kann an dieser Stelle ein
zweites Foto aus dem
Deutschen Rundfunkarchiv
in der Online-Version nicht
wiedergegeben werden.

**Clemens Wilmenrods „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ und
Kurt Drummers „Der Fernsehkoch empfiehlt“ im Vergleich**

Silvia Becker: Kochsendungen in der Bundesrepublik Deutschland und in der DDR. Clemens Wilmenrods „Bitte in zehn Minuten zu Tisch und Kurt Drummers „Der Fernsehkoch empfiehlt“ im Vergleich (= Nordwestdeutsches Heft zur Rundfunkgeschichte; 8)

Hans-Ulrich Wagner (Hrsg.): Nordwestdeutsche Hefte zur Rundfunkgeschichte. Hamburg: Verlag Hans-Bredow-Institut

Erscheinungsdatum: Oktober 2010

ISSN 1612-5304

Impressum

Forschungsstelle Geschichte des Rundfunks in Norddeutschland
Universität Hamburg
Department Sprache Literatur Medien I
Von-Melle-Park 6
20146 Hamburg

Telefon: (+49 40) 428 38 - 32 02
Fax: (+40 40) 428 38 - 35 53
E-Mail: hans-ulrich.wagner@uni-hamburg.de
Homepage: www.rundfunkgeschichte-norddeutschland.de

Redaktion: Hans-Ulrich Wagner
Layout: Nicole Reschke, Anne Runkel, Florian Bayer

Druck: Universität Hamburg
Print + Mail
Allende Platz 1
20146 Hamburg



Titelblatt: Clemens Wilmenrod. Quelle: NDR (Foto links)
Kurt Drummer. Quelle: Deutsches Rundfunkarchiv,
Standort Babelsberg/Zimmermann (Foto rechts)

Insgesamt drei Fotos aus dem Deutschen Rundfunkarchiv können in der Online-Fassung aus urheberrechtlichen Gründen nicht wiedergegeben werden. Sie zeigen Kurt Drummer bei der Arbeit im Kochstudio des deutschen Fernsehfunks und sind in der gedruckten Ausgabe abgebildet.

INHALTSVERZEICHNIS

1. EINLEITUNG: FERNSEHKÖCHE IN WEST UND OST	3
2. FORSCHUNGSSTAND, QUELLENLAGE UND ANMERKUNGEN ZUR ARBEITSWEISE	5
3. DIE GESELLSCHAFTLICHE LAGE IN DER BRD UND IN DER DDR (1950 BIS 1964)	7
3.1 DIE GESELLSCHAFTLICHE LAGE IN DER BRD	7
3.2 DIE GESELLSCHAFTLICHE LAGE IN DER DDR	9
4. PROGRAMMGESCHICHTLICHE ASPEKTE.....	12
4.1 DIE KOCHSENDUNG HÄLT EINZUG IN DAS PROGRAMM DES NWDR	12
4.2 DIE KOCHSENDUNG HÄLT EINZUG IN DAS PROGRAMM DES DFF	16
5. DIE FERNSEHANALYSE.....	19
5.1 DIE VISUELLE REPRÄSENTATION DER FERNSEHKÖCHE	19
5.2 DIE KÜCHENSTUDIOS UND DAS EQUIPMENT DER FERNSEHKÖCHE	24
5.3 SPRACHE UND MUSIK IN DEN KOCHSENDUNGEN	31
5.4 DIE DARSTELLUNG DER GESCHLECHTERVERHÄLTNISSE	40
6. DIE GERICHTE AUS DEN KOCHSENDUNGEN.....	42
6.1 DIE VERWENDETEN ZUTATEN	42
6.2 DIE ZUBEREITUNGSWEISE	52
6.3 FREMDLÄNDISCHE GERICHTE.....	56
7. DIE WERBEWIRKSAMKEIT DER FERNSEHKÖCHE	60
8. SCHLUSSBETRACHTUNG.....	66
9. QUELLEN- UND LITERATURVERZEICHNIS.....	68

1. EINLEITUNG: FERNSEHKÖCHE IN WEST UND OST

Kochsendungen im Fernsehen boomen. Auf nahezu allen Sendern und zu jeder Tageszeit wird gebraten, gebacken und geschmort. Mehr als 50 Kochshows laufen wöchentlich im deutschen Fernsehen, so berichtet „Der Spiegel“ im September 2007 und bezeichnet diese Entwicklung als „Gigantomanie“, „noch nie wurde im Fernsehen so viel gekocht“¹.

Im Zuge des aktuellen Kochbooms rücken auch die Anfänge des deutschen Fernsehkochens langsam wieder ins Zentrum des öffentlichen Interesses: Der Norddeutsche Rundfunk (NDR) strahlte Ende 2009 einen Film über Deutschlands ersten Fernsehkoch², Clemens Wilmenrod, aus. Schauspieler Jan Josef Liefers verkörperte darin den „Urvater der Fernsehköche“³. Wilmenrod briet 1953 zum ersten Mal im Nordwestdeutschen Rundfunk (NWDR) vor laufender Kamera ein Omelett. „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ lautete seitdem der Titel seiner Sendereihe, die bis 1964 im Programm blieb. Im Mai 1958 begann auch im Deutschen Fernsehfunk (DFF), dem Sender der DDR, eine Kochreihe: Kurt Drummer präsentierte in seiner Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ bis 1983 eigene kulinarische Kreationen. Somit liefen zeitgleich Kochsendungen in der Bundesrepublik als auch in der DDR – in zwei Teilen Deutschlands, wie sie in ihrer politischen und gesellschaftlichen Struktur unterschiedlicher kaum sein konnten. Während sich die Westdeutschen langsam an ein Leben mit sozialer Marktwirtschaft und vielseitiger Nahrungsmittelauswahl gewöhnen durften, war das Leben im Osten stets von der sozialistischen Planwirtschaft und einem begrenzten Lebensmittelsortiment sowie Versorgungsengpässen geprägt.

Das Fernsehen war in beiden Republiken ein noch junges Medium, die Programmleute waren auf der Suche

nach geeigneten Sendeformen, die das Fernsehen für ein breites Publikum interessant machten. Kochsendungen boten sich dafür besonders an, weil sie, wie alle Ratgebersendungen, eine enge Bindung der Zuschauer an das Fernsehen versprachen, da sie „individuelle Lebenslagen ihrer Rezipienten zum Ausgangspunkt ihrer Themen machen“⁴:

„Die Hoffnung der Medien auf eine enge Anbindung an den Rezipienten gründet sich im Falle der Ratgeber- und Lebenshilfeangebote auf dieses Element direkter Betroffenheit und praktischen Nutzens, auch wenn der Anspruch unmittelbarer Hilfe durch den Charakter sekundärer, das heißt vermittelter Erfahrung reduziert ist“⁵.

Um diesen Nutzwert für die Zuschauer zu erzielen, war es notwendig, dass die Fernsehmacher sich bei der Gestaltung ihrer Kochsendungen an den gesellschaftlichen und kulturellen Gegebenheiten in der jeweiligen Republik orientierten und diese in ihren Sendungen zum Thema machten. Schließlich haben Kochsendungen besonderen Bezug zum Alltagsleben des Publikums: Jeder Mensch muss täglich essen.

Kulturelle Fragestellung

Ziel dieser Arbeit ist es, die Kochsendungen „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ mit Clemens Wilmenrod (BRD) und „Der Fernsehkoch empfiehlt“ mit Kurt Drummer (DDR) miteinander zu vergleichen und darzustellen, wie sie in der jeweiligen Republik umgesetzt wurden. Dafür soll eine Fernsehanalyse anhand der noch erhalten gebliebenen Folgen der Sendungen durchgeführt werden. Der Schwerpunkt dieser Medienproduktanalyse, die einen programmgeschichtlichen Ansatz verfolgt, soll dabei auf die kulturelle Fragestellung gelegt werden, inwieweit sich die jeweiligen gesellschaftlichen Gegebenheiten der Republiken in den Kochsendungen widerspiegeln. Wurden die in der Gesellschaft gültigen Normen und

Werte auch in den Kochsendungen vertreten oder wurden in ihnen Neuerungen wie beispielsweise vorher unbekannte Zubereitungsweisen oder eine andere geschlechtsspezifische Aufteilung der Küchenarbeit vermittelt? Waren das präsentierte Küchenequipment und die Zutaten überhaupt für alle Zuschauer im Handel erhältlich und erschwinglich?

Mit dieser kulturell ausgerichteten Fragestellung soll diese Arbeit einen Beitrag zu den „Cultural Studies“ leisten. In der Cultural Studies-Forschung werden Medienprodukte im Kontext der politischen und sozialen Strukturen der Gesellschaft untersucht.

„Das wesentliche Charakteristikum der Cultural Studies und ihrer Formationen ist die Analyse kultureller Kontexte und die Erforschung und Kritik der Bedingungen der Möglichkeiten kultureller Selbstvergewisserung von Einzelpersonen sowie von gesellschaftlichen Gruppen und Schichten in ihrem Alltag und ihrer kulturellen Praxis.“⁶

Da Fernsehsender in ihren Produkten nicht nur kulturellen Konsens reflektieren sondern diesen auch erweitern und verändern, steht die so entstandene Konsumkultur im Diskurs mit der Populärkultur der Gesellschaft, wobei zwischen diesen „gelebten kulturellen Ensembles und den öffentlichen kulturellen Formen unauflösliche Verbindungen“⁷ bestehen. Im Rahmen der Cultural Studies werden diese Beziehungen zwischen Öffentlichem und Privatem beleuchtet und miteinander abgeglichen. Dabei wird von einem weit gefassten Kulturbegriff ausgegangen, den Raymond Williams, einer der frühen Vertreter der Cultural Studies, als „whole way of life“ (die Gesamtheit der Lebensweise) definiert:

„Williams unternimmt mit seinem Begriff [...] eine *gesellschaftliche* Bestimmung der Kultur, welche die Bedingungen und Formen umfasst, in denen in der Gesellschaft Bedeutungen, Werte und Normen strukturiert und artikuliert werden. Diese Prozesse finden sich einerseits in *institutionalisierten* Formen, was die Produktion und Rezeption von massenmedial vermittelten

Botschaften betrifft, andererseits im *alltäglichen* Leben, wo es um die täglichen symbolischen Interaktionen zwischen Individuen, Subkulturen und anderen Kollektiven geht. Eine Analyse von Kultur hat demnach eine Klärung der Bedeutungen und Werte zu besorgen, die von einer bestimmten Kultur als Lebensweise implizit oder explizit verkörpert werden [...]“⁸.

Somit sollen auch die hier zu analysierenden Sendungen daraufhin untersucht werden, welche (kulturellen) „Bedeutungsangebote“ sie durch ihre „Struktur[en] und Gestaltungselemente [...], den in ihn[en] auftretenden Personen und ihren Handlungen [...]“⁹ liefern und im Kontext der jeweiligen Alltagskultur der Gesellschaften in West und Ost betrachtet werden.

Der Aufbau dieser Arbeit

Zunächst soll ein kurzer Überblick über die gesellschaftliche Lage in West- und Ostdeutschland von 1950 bis 1964 gegeben werden, auf den im Verlauf der Arbeit immer wieder Bezug genommen wird. Diese zeitliche Eingrenzung erfolgt, da auch die zu analysierenden Folgen der Kochsendungen aus diesem Zeitraum stammen.

Es folgt ein in Kürze dargestellter programmgeschichtlicher Abriss, wobei die Thematik auf die Kochsendungen fokussiert wird und zeigen soll, wie diese Sendeform den Weg in die Fernsehprogramme des NWDR und des DFF gefunden hat. Dabei wird auch die politisch-ideologische Ausrichtung der DDR thematisiert, die maßgebliche Auswirkungen auf die Gestaltung des Fernsehprogramms und auf die Sendeinhalte hatte.

Daran schließt sich die Analyse von insgesamt fünf Folgen der Kochsendungen an, die den Hauptteil der Arbeit darstellt. Dabei werden möglichst vielseitige Aspekte wie die visuelle Repräsentation der Köche, die Ausstattung der Küchenstudios, die Sprache, Musik und die Darstellung der Geschlechterverhältnisse untersucht.

In Kapitel sechs, in dem die von den Fernsehköchen vorgestellten Speisen betrachtet werden, wird das Untersuchungsmaterial erweitert, da die Rezepte in den wenigen erhaltenen Folgen der Sendungen für einen umfassenden Vergleich nicht ausreichen.

Auf Basis der Ergebnisse der Fernsehanalyse und der Analyse der Gerichte soll in Kapitel sieben untersucht werden, ob in den Kochsendungen womöglich Werbebotschaften vermittelt wurden und inwieweit die Fernsehköche auch außerhalb ihrer Sendungen als Werbefiguren auftraten.

2. FORSCHUNGSSTAND, QUELLENLAGE UND ANMERKUNGEN ZUR ARBEITSWEISE

So viel auch über den aktuellen Boom der Kochsendungen in den Medien und in einigen Aufsätzen berichtet wird, so gering ist die Menge des Materials über die Anfänge der Kochsendungen im deutschen Fernsehen. Nach gründlicher Recherche konnte keine Sekundärliteratur gefunden werden, die sich ausführlich mit einem Vergleich der beiden Kochsendungen „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ und „Der Fernsehkoch empfiehlt“ befasst. Auch Werke wie beispielsweise Biografien, die sich intensiv mit einem der beiden Köche beschäftigen, liegen nicht vor. Es gibt jedoch einige Zeitungsartikel und Aufsätze, die sich mit den beiden Kochsendungen und den Fernsehköchen befassen. Allerdings werden die Informationen und Ergebnisse darin oft sehr allgemein gehalten. Da häufig weder konkrete Beispiele für genannte Tatsachen noch Verweise auf Primärquellen vorhanden sind, beruhen sie offenbar nicht auf einer wissenschaftlich fundierten Analyse von Videomaterial der Sendungen. Auch originales Hintergrundmaterial, wie beispielsweise archivierte Sendemanuskripte oder Notizen der Programmleitung, werden in den Artikeln und Aufsätzen nicht herangezogen. So stößt man bei der Sichtung des Materials immer wieder auf gegensätzliche Angaben oder lediglich auf Vermutungen basierende Informationen wie beispielsweise in einem Aufsatz von Die-mut Roether, in dem sie Angaben zu

Kurt Drummer mit den Worten „Die Legende berichtet [...]“¹⁰ anführt.

Aufgrund dieses Mangels einer wissenschaftlichen Auswertung von Primärquellen wurden im Rahmen der vorliegenden Arbeit Originalquellen recherchiert und herangezogen, um einen umfassenden Vergleich der beiden Kochsendungen durchzuführen. Die Quellenlage soll im Folgenden dargestellt werden:

Erhalten gebliebene Folgen

Es sind lediglich zwei Folgen der Sendereihe „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ auf Video festgehalten, die sich im Archiv des Norddeutschen Rundfunks (NDR) in Hamburg-Lokstedt befinden¹¹. Dabei handelt es sich um die Folgen „Verlorene Eier“ (undatiert)¹² und „Heringssalat“ (vom 11. 2.1961)¹³, beides Schwarz-Weiß-Aufnahmen. Mitarbeiter des NDR-Archivs gaben den Hinweis, dass die Folge „Verlorene Eier“ noch aus NWDR-Zeiten stammt, so dass sie zwischen 1953 und Anfang 1956 ausgestrahlt worden sein muss. Von der Sendereihe „Der Fernsehkoch empfiehlt“ sind im Deutschen Rundfunkarchiv Babelsberg (DRAB) nur noch drei Folgen vorhanden. Dabei handelt es sich um die Folgen „AC18932“ (undatiert)¹⁴, „OVC2214“ (vom 13.4.1963)¹⁵ und „OVC0101“ (vom 27.4.1963)¹⁶; alle drei sind ebenfalls Schwarz-Weiß-Aufnahmen. Diese fünf Folgen der

Kochsendungen stellen die Grundlage für die Fernsehanalyse dar, die in dieser Arbeit durchgeführt werden soll. Es wurden Transkriptionen zu den untersuchten Folgen der Kochsendungen angefertigt, um somit eine schriftliche Basis für die Analyse vorliegen zu haben. Diese sind der vorliegenden Arbeit aus Platzgründen nicht beigelegt.

Hintergrundmaterialien

Des Weiteren wurde im Archiv „Recherche Presse & Buch“ des NDR (ebenfalls in Hamburg-Lokstedt), im Staatsarchiv Hamburg, im Deutschen Rundfunkarchiv sowie im Bundesarchiv in Berlin-Lichterfelde nach Hintergrundmaterialien zu den beiden Kochsendungen recherchiert¹⁷. Diese Suche gestaltete sich häufig recht schwierig, da im Archiv des NDR beispielsweise – nach Auskunft der Mitarbeiter – viele Altakten zu Wilmenrods Kochsendung im Laufe der Zeit als überflüssig angesehen und entsorgt wurden. Zudem sind die Informationen zu den Fernsehköchen und ihren Sendungen nicht in allen Archiven vollständig nach den Namen der Köche oder den Namen der Sendungen abgeheftet worden, so dass die Suche nach Materialien teilweise das Sichten von Akten auch aus angrenzenden Themenbereichen erforderte.

Das Erstellen der Rezeptlisten

Wie in der Einleitung erwähnt, reichen die Rezepte in den wenigen auf Video erhaltenen Sendungen nicht aus, um einen umfassenden Vergleich der in

den Sendungen gekochten Gerichte durchzuführen. Um das Untersuchungsmaterial zu erweitern, wurden Listen angefertigt, in denen sowohl die Daten der jeweiligen Sendungen als auch die darin gekochten Gerichte und ihre Zutaten angegeben sind. Dabei wurde sich aufgrund des Umfangs dieser Arbeit auf die Sendetermine aus dem Zeitraum von 1953 bis 1964 beschränkt wobei die Listen unter Umständen nicht ganz vollständig sein können, da der Archivbestand Lücken aufweist. Für die Auflistung der Rezepte von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ wurden sowohl die im Archiv „Recherche Presse & Buch“ des NDR vorhandenen „Programmfahnen“¹⁸ zu dieser Kochsendung als auch die relevanten Ausgaben des „Pressediens-tes“¹⁹ gesichtet. Die entsprechenden Zutaten zu den Gerichten wurden den von Wilmenrod verfassten Kochbüchern entnommen, in denen (fast) alle in den Sendungen gekochten Speisen enthalten sind²⁰. Bei den Sendungen „Der Fernsehkoch empfiehlt“ mit Kurt Drummer wurde auf die im Deutschen Rundfunkarchiv Babelsberg noch vorhandenen „Sendemanuskripte“²¹ zurückgegriffen, in denen auch die Rezepte mitsamt Zutaten notiert sind. War in den Manuskripten nur der Rezeptname angegeben, wurden auch hier die entsprechenden Zutaten einem Kochbuch von Kurt Drummer entnommen, in dem dieses Gericht schriftlich festgehalten ist. Die Rezeptlisten sind dieser Arbeit aus Platzgründen nicht beigelegt.

3. DIE GESELLSCHAFTLICHE LAGE IN DER BRD UND IN DER DDR (1950 bis 1964)

3.1 Die gesellschaftliche Lage in der BRD

Die Fünfziger Jahre in der Bundesrepublik Deutschland gelten als die Jahre des so genannten „Wirtschaftswunders“, in denen sich die Republik innerhalb kürzester Zeit von der Trümmer- zur Wohlstandsgesellschaft mauserte. Es ist „eine Phase rasanter wirtschaftlicher und sozialer Veränderungen, welche die Gesellschaft innerhalb kurzer Zeit aus der ‚Zusammenbruchsgesellschaft‘ der ersten Nachkriegsjahre zu einer nie vorher gekannten Wohlstandsblüte und Modernität führte“²². Der so genannte „Marshall-Plan“, ein Hilfsprojekt der USA für Europa, das finanzielle und materielle Unterstützung in Milliardenhöhe lieferte und die Währungsreform in Westdeutschland von 1948 gaben den Antrieb für diesen wirtschaftlichen Aufschwung. Ludwig Erhard, damaliger Wirtschaftsminister, verkündete mit Einführung der Deutschen Mark das Ende der Zwangs- und den Beginn der sozialen Marktwirtschaft.

„Die Menschen vertrauten dem neuen Geld. Lange zurückgehaltene Güter wurden plötzlich zum Kauf angeboten. In den Schaufenstern wurde von einem Tag auf den anderen ein Warenangebot präsentiert, das zuvor niemand für möglich gehalten hatte“²³.

Die Wirtschaft Westdeutschlands begann wieder zu pulsieren. Dem Land kam besonders zugute, dass viele Industrieanlagen den Krieg ohne allzu große Schäden überstanden hatten und somit für die Güterproduktion genutzt werden konnten. Zudem galten die Millionen Flüchtlinge und Vertriebenen „als Motor der Entwicklung. Die oft gut ausgebildeten Pommern, Schlesier oder Ostpreußen pack[t]en an“²⁴. Der Wiederaufbau forderte jedem Einzelnen enorme Arbeitskraft ab: Bis Mitte der Fünfziger Jahre bestand eine Arbeits-

woche aus sechs Tagen und insgesamt 50 Stunden, in der zweiten Hälfte der Fünfziger wurden dann die Fünftagewoche eingeführt und die Arbeitszeit auf 44 Stunden gesenkt²⁵. Die Arbeitslosenquote sank von 11 Prozent (1950) auf 2,6 (1959) und später sogar auf 0,7 (1965)²⁶. Die Westdeutschen verdoppelten zwischen 1950 und 1959 das Bruttosozialprodukt. „Sie verzehnfach[t]en ihren Exportüberschuss und st[ie]gen zur weltweit erfolgreichsten Handelsmacht nach den USA auf“²⁷.

Die soziale Ungleichheit blieb erhalten

Es konnte sich jedoch längst nicht jeder Westdeutsche die lang ersehnte Warenvielfalt in den vollen Schaufenstern leisten, denn trotz der wirtschaftlichen Erfolge blieb die soziale Ungleichheit in Westdeutschland erhalten und „der Lebensstandard wuchs keineswegs so schnell [...] wie die Industrieproduktion, der Außenhandel und die private Kapitalbildung“²⁸. Die Mehrzahl der Menschen musste mit ihren Finanzen haushalten, denn die Preise schnellten nach der Währungsreform in die Höhe, die Ersparnisse der Westdeutschen wurden durch die neue Währung jedoch abgewertet. Zudem waren die Löhne trotz williger und disziplinierter Arbeitskräfte keineswegs hoch, so dass die Bundesrepublik Anfang der Fünfziger durchaus als „Billiglohnland“²⁹ bezeichnet werden kann. Dennoch ging es den Westdeutschen nach der Währungsreform Jahr für Jahr besser. Man strebte, nach den Strapazen des Krieges, nach Privat- und Häuslichkeit und erfreute sich schon an kleinen Annehmlichkeiten des Alltags, die man sich gönnte. Alle beschwingte das Gefühl des Aufschwungs:

„Das Erlebnis der Fülle, die Gewissheit, dass jetzt jeder wieder gegen ‚gutes Geld‘ alles zu kaufen sei und es von nun an nur noch aufwärts

gehen könne, kennzeichnet die Währungsreform als mentalitätsgeschichtlichen Wendepunkt³⁰.

Durch die vergangenen Kriegswirren und die harte Arbeit, die an den Kräften zehrten, machte sich im Westdeutschland der Fünfziger Jahre Fernweh breit. Auch die Gastarbeiter aus Südeuropa, die ab 1955 in die Bundesrepublik kamen, brachten ein Stück fremdländischer (Ess-)Kultur mit und weckten die Neugier nach ihren Heimatländern. Italien galt in den Fünfziger und Sechziger Jahren beispielsweise als das wichtigste Traumland³¹, in dem man dem grauen Alltag allzu gern entfliehen wollte. Auslandsreisen blieben jedoch bis Mitte der Sechziger Jahre für die Mehrzahl der Bürger unerschwinglich. „Mitte der Fünfziger Jahre besaß überhaupt erst ein Fünftel der Bundesbürger einen Reisepass, damals in der Regel Voraussetzung für einen Grenzübertritt“³² und auch 1960 reiste erst jeder zehnte Einwohner ins Ausland³³.

Die Ernährungssituation: Der Genuss lang entbehrter Lebensmittel

Nachdem mit der Währungsreform wieder ein offizielles Nahrungsangebot vorhanden war, wurden am 30. April 1950 die Lebensmittelkarten und damit das Rationierungssystem abgeschafft³⁴. Wildt erklärt die Versorgungslage mit Lebensmitteln der Fünfziger wie folgt:

„Durch sie [Anm.: die Währungsreform] zog nach den Mangeljahren wieder ‚Normalität‘ in die Haushalte ein. Nahrungsmittel, die entweder nur in unzureichenden Mengen rationiert und von schlechter Qualität oder zu überhöhten Preisen auf dem Schwarzen Markt zu bekommen waren, wurden jetzt wieder frei angeboten“³⁵.

Durch den Anschluss der Bundesrepublik an den internationalen, insbesondere den europäischen Agrarmarkt, konnte der westdeutsche Handel auch Südfrüchte sowie exotische Gemüse- und Gewürzsorten importieren. „Durch den rasch wachsenden Absatz insgesamt entwickelte sich die Bundesrepublik

Ende der fünfziger Jahre zum weltgrößten Importeur von frischen Südfrüchten“³⁶. Nach den langen Hungerjahren während des Krieges regte sich nun, als das Nahrungsangebot kaum Wünsche offen ließ, ein Nachholbedarf bei den Westdeutschen. Das mit den Fünfzigern oft verbundene Bild des „Vielfraßes“, der im Zuge der so genannten „Fresswelle“ Unmengen an fetten Nahrungsmitteln in sich hineinstopfte, ist jedoch unzutreffend. Die angespannte finanzielle Lage der Westdeutschen hätte ein solch übermäßiges Essen in dieser Zeit nicht erlaubt. Nach einer kurzen Sättigungsphase unmittelbar nach der Währungsreform, in der überwiegend Fetthaltiges gegessen und so Kalorien aufgeholt wurden, zeigte sich in den Fünfziger Jahren schnell eine Entwicklung hin zur Wertschätzung des „symbolischen Charakters“³⁷ der Lebensmittel. So wurden statt Kohl und Kartoffeln nun „Lebensmittel präferiert, denen eine höhere kulturelle Wertigkeit zugesprochen wurde wie Sahne, Butter, Alkohol und vor allem Fleisch“³⁸. Die „Fresswelle“ war demnach, so betont Wildt, also nicht durch ein In-Sich-Hineinstopfen an Menge gekennzeichnet, sondern vielmehr durch den Genuss lang entbehrter Nahrungsmittel und den wieder erfahrbaren Geschmack bestimmter Speisen.

„Es waren [...] nicht die sättigenden Nährmittel, nicht Kartoffeln und Roggenbrot, von denen die Westdeutschen in den fünfziger Jahren mehr aßen, sondern im Gegenteil die ‚feineren‘ Nahrungsmittel wie Schinken, Geflügel oder Südfrüchte, Schokolade und Bohnenkaffee“³⁹.

Sobald es die zunächst noch angespannte finanzielle Situation erlaubte, ging man seinen kulinarischen Gelüsten nach und gönnte sich die lang entbehrten Nahrungsmittel.

Die Rollenverteilung: „Moderne Zugehörigkeitsgemeinschaft“

„Worauf es ankommt: Ihrem Mann ein Heim schaffen, in dem er wirklich zu Hause ist, in das er nach des Tages Ar-

beit gern zurückkehrt“⁴⁰. Zahlreiche „Handbücher für die Hausfrau“ aus den Fünfziger Jahren dokumentieren die Rollenverteilung der damaligen Zeit. Während der Mann einer Arbeit nachging und somit der Ernährer der Familie war, kümmerte sich die Frau um Kinder und Haushalt und war dabei nicht nur für das leibliche Wohl der Familienmitglieder, sondern auch für deren seelische Ausgeglichenheit, insbesondere des Ehemannes, zuständig. Unterstützung des Mannes bei der Hausarbeit konnte sie nicht erwarten. Obwohl Hausfrauen in einem 4-6 Personenhaushalt eine Wochenarbeitszeit von bis zu 72,2 Stunden bewältigten⁴¹, wurde ihre Tätigkeit von der Männer-Gesellschaft als unproduktiv diskriminiert. Der „gesellschaftliche Charakter der Hausarbeit und deren ökonomische Unverzichtbarkeit für die Existenz des Wirtschaftssystems“⁴² wurden dabei völlig außer Acht gelassen. Die Zahl der Frauen, die zusätzlich zur Hausarbeit auch noch eine Erwerbstätigkeit auf sich nahmen, stieg im Laufe der Fünfziger Jahre an, denn die aufstrebende Wirtschaft benötigte ihre Arbeitskraft und das hinzuverdiente Geld ermöglichte eine stärkere Teilnahme am boomenden Konsum. „Der Anteil der Ehefrauen, die marktbezogen erwerbstätig waren, lag [...] 1950 in der Bundesrepublik Deutschland bei 19,7% und 1961 bei 35,7%“⁴³. Die Arbeit der Frauen, vornehmlich im Dienstleistungsbereich, war jedoch nicht mehr als ein „Hinzuverdienen“ [...] und der männlichen Ernährerrolle klar untergeordnet“⁴⁴. Schildt bezeichnet die Durchschnittsehe der Fünfziger Jahre als „moderne Zugewinnsgemeinschaft“⁴⁵.

Bis Ende der Fünfziger Jahre durften Frauen allerdings nur mit Erlaubnis ihrer Ehemänner eine Arbeit annehmen. Erst 1957 wurde das Gleichberechtigungsgesetz eingeführt, das der Frau zwar die freie Wahl überließ, zu arbeiten oder nicht, allerdings „war sie nur ‚berechtigt, erwerbstätig zu sein, soweit das mit ihren Pflichten in Ehe und Fa-

milie vereinbar‘ sei“⁴⁶. Berufstätige Frauen bewältigten täglich bis zu 17 Arbeitsstunden, in denen sie ihrem Job nachgingen und zudem die gesamte Hausarbeit wie Einkaufen, Kochen, Waschen, Putzen und Nähen erledigten. Der Staat tat nichts, um diese Doppelbelastung der Frauen zu schmälern, denn Franz-Josef Wuermeling, Familienminister von 1953 bis 1962, war der Auffassung, dass die Mehrkinderfamilie die ideale Familienform sei⁴⁷ und die Frau sich ausschließlich den Kindern widmen solle. Er sah – trotz Arbeitskräftemangel Mitte der Fünfziger Jahre – keine Notwendigkeit, öffentliche Betreuungseinrichtungen für Kinder einzurichten, denn für „Mütterwirken“ gäbe es keinen vollwertigen Ersatz⁴⁸. Somit konnten westdeutsche Frauen nur dann einer beruflichen Tätigkeit nachgehen, wenn Familienmitglieder bereit waren, ihre Kinder zu betreuen.

„Eine ganz neue Bedeutung gewann im Verlauf der fünfziger Jahre die Ausstattung mit elektrischen Haushaltsgeräten“⁴⁹, da diese die Arbeitszeit der Hausfrauen verkürzen sollten. Langlebige Güter wie Kühlschränke, elektrische Herde oder Küchenmaschinen waren jedoch besonders kostspielig und somit für die Mehrzahl der Bundesbürger erst ab den Sechziger Jahren erschwinglich.

3.2 Die gesellschaftliche Lage in der DDR

„So wie wir heute arbeiten, werden wir morgen leben“

Im Vergleich zum Westen Deutschlands war die wirtschaftliche Entwicklung in der sowjetischen Besatzungszone langsamer, da sie nicht nur auf die Hilfe des „Marshall-Plans“ verzichtete, sondern zudem hohe Reparationszahlungen an die Sowjetunion leisten musste. Diese führte in der DDR das System der Planwirtschaft mit so genannten „Fünfjahresplänen“ ein.

„Im Rahmen des Fünfjahresplans 1951-1955 wurde zunächst der wirtschaftliche Schwerpunkt auf die Entwicklung der Schwerindustrie gesetzt. Innerhalb dieser Zeit, so das ehrgeizige

Ziel der Regierung, sollte die Produktion um 190% gesteigert und damit der Lebensstandard der Vorkriegszeit übertroffen werden“⁵⁰.

Auch in der DDR wurde so in den Fünfziger Jahren „ein sehr hohes Wirtschaftswachstum erzielt. Der Umfang des produzierten Nationaleinkommens wuchs von 1950 bis 1960 auf das 2,5fache“⁵¹. Allerdings ging dieser Fortschritt auf Kosten der hart arbeitenden DDR-Bürger, denn durch die Förderung der Schwerindustrie wurde die Konsumgüterindustrie vernachlässigt. „Der Mangel an Konsumgütern war damit in gewisser Weise vorprogrammiert“⁵². Die Planwirtschaft und damit die zentral gesteuerte Produktion und Verteilung von Gütern barg strategische Mängel, durch die es auch immer wieder zu Versorgungsengpässen mit Lebensmitteln kam. Zudem wurden die Arbeitsnormen und Lebensmittelpreise immer wieder erhöht, die Löhne hingegen gesenkt. Als diese schlechte Versorgungslage am 17. Juni 1953 schließlich zu einem Arbeiteraufstand führte, kündigte die Sozialistische Einheitspartei Deutschlands (SED) eine „Konsumwende“⁵³ an. „Um die Lage zu stabilisieren, kam es 1953/54 kurzfristig zu weitreichenden Mittelumverteilungen in den konsumtiven Bereich und zu beachtlichen Preissenkungen“⁵⁴. Das Rationierungssystem musste allerdings (bei Fleisch, Fetten, Milch und Zucker) erhalten bleiben, da nur so „die weiterhin bestehenden Versorgungsengpässe beherrschbar blieben“⁵⁵. Aufgrund der nur unzureichenden Verbesserungen vertröstete die Regierung ihre Bürger und rief dazu auf, „Mängel als vorübergehende Erscheinungen der Aufbauphase zu akzeptieren und optimistisch in eine gut versorgte Zukunft zu blicken“⁵⁶. Das Motto lautete: „So wie wir heute arbeiten, werden wir morgen leben“⁵⁷.

Ein Leben ohne Hunger

Immer mehr wurden jedoch die Verhältnisse im Westen Deutschlands für

die DDR-Bürger zum Gradmesser; zwischen 1950 und 1961 flohen 3,1 Millionen von ihnen aus der Ostzone⁵⁸. Deshalb kündigte die SED 1958 schließlich das utopische Vorhaben an, dass der Pro-Kopf-Verbrauch der DDR-Bevölkerung bis Anfang der Sechziger Jahre „in den wichtigsten Lebensmitteln und Konsumgütern den Pro-Kopf-Verbrauch der Bevölkerung in Westdeutschland erreicht und übertrifft“⁵⁹. Um glaubhaft zu wirken, wurden am 29. Mai 1958 zunächst das System der Lebensmittelrationierung endgültig abgeschafft und Einzelhandelsverkaufspreise auf niedrigem Niveau festgelegt, was „für jeden Bürger ein Leben ohne Hunger“⁶⁰ sicherte. Allerdings musste die DDR-Gesellschaft dafür längerfristig „einen hohen Preis bezahlen, da mit steigendem Verbrauch auch die Subventionen immer schneller anwuchsen. [...] Die durch Subventionen künstlich niedrig gehaltenen Preise mussten durch erhöhte Preise bei hochwertigen Konsumgütern ausbalanciert werden. Deshalb gelang es [...] der DDR nicht, zu einer vernünftigen Konsumproportion zwischen Nahrungs- und industriellen Gütern zu gelangen“⁶¹. Auch wenn sich die Staatsführung 1962 eingestehen musste, „dass ihre Versorgungspläne gescheitert waren“⁶², hatte sich die Ernährungssituation zu Beginn der Sechziger Jahre dennoch stabilisiert, da zumindest alle Grundnahrungsmittel in ausreichender Menge erhältlich waren.

Reisefieber in der DDR

Anfang der Sechziger Jahre packte auch die DDR-Bürger das Reisefieber. Da der SED-Führung viel daran lag, dass die Bürger ihre Freizeit „sinnvoll“⁶³ verbrachten, stellte sie Erholungseinrichtungen für Familienurlaube zur Verfügung und etablierte durch Werbung das Camping als beliebte Urlaubsbeschäftigung. Fernreisen waren für DDR-Bürger ausschließlich in sozialistische Länder wie Bulgarien, Ungarn oder Rumänien möglich, da die Regierung

bei fernerer oder westlicher gelegenen Reisezielen vermehrte Republikflucht fürchtete. „Was dem Bundesbürger das Mittelmeer, war dem DDR-Bürger die Schwarzmeerküste [...]. 1967 wurde bei Auslandsreisen die Millionengrenze erreicht“⁶⁴.

Die Ernährungssituation: Ein Leben mit dem Mangel

Trotz der Verbesserungen nach Abschaffung der Lebensmittelrationierung blieb das Leben in der DDR immer ein Leben mit dem Mangel:

„Der Mangel war geradezu eine prägende und charakteristische Eigenschaft des DDR-Alltags, die von jedem Menschen unabhängig von seiner politischen Einstellung ganz bewusst erlebt wurde. Diese Erfahrungen sind weder an bestimmte soziale Räume gebunden, sondern waren jederzeit und überall präsent“⁶⁵.

Nach Ende der Rationierung machte sich Anfang der Sechziger Jahre ein Nachholbedarf an Kalorien bei den DDR-Bürgern bemerkbar, der sich in übermäßigem Konsum von Fleisch, Zuckererzeugnissen, Kuchen, Alkohol und Süßwaren⁶⁶ äußerte. Das Angebot an gesunden Lebensmitteln wie Obst und Gemüse „blieb bis zum Ende der DDR dürftig. Alle Bemühungen, durch die einheimischen Obst- und Gemüsereisen – etwa der Kleingartenbesitzer – oder über die Wirtschaftsbeziehungen zu anderen Ländern das Angebot zu verbessern erwiesen sich als unzureichend“⁶⁷. Als 1959 Wissenschaftler des Ernährungsforschungsinstituts in Potsdam-Rehbrücke warnten, das fettige Essen mache die DDR-Bürger krank und weniger leistungsfähig, begann die Regierung, eine gesunde Ernährungsweise zu propagieren. Die so genannte „Gesunderhaltung“ zählte schließlich zu einer der wichtigsten Staatsziele, damit die DDR-Bürger leistungsfähig für den Aufbau des sozialistischen Staates blieben. Es wurde der Konsum von Vollkorn- und Milchprodukten, Fisch, Magerfleisch, Eiern und Gemüse propagiert wohingegen tierische Fette, fettes

Fleisch und Weißmehl gemieden werden sollten⁶⁸. Solch eine „Bedarfslenkung“ durch Gesundheitspropaganda oder auch durch Werbung war eine übliche Strategie der Regierung, um das Verlangen der DDR-Bürger nach bestimmten Waren zu stimulieren oder zu unterdrücken. So konnten auch durch Fehlplanungen hervorgerufene Versorgungsengpässe sowie Überplanbestände (so genannte „Schwemmen“ von Lebensmitteln) besser reguliert werden. Ein Politbüromitglied äußerte sich dazu wie folgt:

„Der sozialistische Handel muss den Geschmack der Verbraucher erziehen [...]. Ein wichtiges Mittel zur Beeinflussung der Konsumenten im fortschrittlichen Sinne ist die sozialistische Werbung. [...] sie [...] hilft, den Geschmack und die Anforderungen der Käufer zu erziehen, neue Waren zu propagieren und ihre Eigenschaften und die Art und Weise ihres Verbrauchs zu erläutern“⁶⁹.

Die Rollenverteilung: „Die Mythologie von der Gleichberechtigung“

In den Fünfziger Jahren warb die DDR-Regierung für die Berufstätigkeit der Frauen, um so die Produktion steigern zu können, denn schließlich mangelte es aufgrund der Kriegsverluste und der Abwanderung vieler Bürger nach Westdeutschland an Arbeitskräften. Zudem galt die Erwerbstätigkeit von Frauen „als der wichtigste und fundamentalste Schritt auf dem Wege zur Gleichberechtigung“⁷⁰, einem der ernannten Ziele des Sozialismus, in dem Berufsarbeit als „die wichtigste Sphäre gesellschaftlichen Lebens“⁷¹ galt.

So propagierte die Staatsführung, „erst die ‚Mitarbeit am Aufbau des Sozialismus‘ werde der modernen Frau ein sinnvolles Leben ermöglichen und darüber hinaus auch die bisher fehlenden Waren in die Geschäfte bringen“⁷². Um den Frauen die Entscheidung zu einer Erwerbstätigkeit zu erleichtern, richtete die Regierung zahlreiche Programme ein, die die Hausarbeit – für die auch in der DDR traditionell die Frau zuständig

war – „in den öffentlichen Sektor“⁷³ verlagern sollten. Sie eröffnete Betreuungsstätten für Kinder und plante Dienstleistungen wie Einkauf per Bestellung oder das Waschen durch Großwäschereien. Zudem sollte das Angebot von bestimmten Konsumgütern wie Schnellkochtöpfen oder auch Kühlschränken und Waschmaschinen helfen, die Erwerbstätigkeit mit der Hausarbeit zu vereinbaren. Nicht zuletzt sollte durch diese Maßnahmen auch dafür gesorgt werden, dass für die Ehemänner „die Berufstätigkeit ihrer Frauen nicht zur Einbuße an häuslicher Bequemlichkeit führen werde. So sollte der Widerstand der Männer gegen eine Aufnahme von Frauen in den Arbeitsprozess entkräftet werden“⁷⁴. Doch schnell zeigte sich, dass die geplanten Dienstleistungseinrichtungen „infolge der starken Nachfrage permanent überlastet“⁷⁵ und auch die modernen Haushaltsgeräte „nur ungenügend und sporadisch zu kaufen“⁷⁶ waren. Elektrische Küchengeräte wie Kühlschränke oder Herde waren erst gegen Ende der Sechziger Jahre in ausreichender Anzahl und zu bezahlbaren Preisen erhältlich.

Somit ergab sich für die berufstätigen Frauen – in den Sechziger Jahren gingen drei von vier Frauen einer Erwerbstätigkeit nach⁷⁷ – eine enorme Mehrfachbelastung, da das Bewältigen der Hausarbeit in der DDR oft besonders schwierig war:

„Hausarbeit beinhaltete nicht nur Waschen, Putzen, Kochen, sondern auch stundenlanges Anstehen nach knappen Waren, bedeutete eine ausgedehnte Vorratshaltung, sofern man überhaupt die Mittel dazu hatte. Neben der wöchentlichen Arbeitszeit von 43 $\frac{3}{4}$ Stunden, nur Mütter mit zwei und mehr Kindern arbeiteten 40 Stunden in der Woche, leisteten Frauen durchschnittlich [...] vier Stunden und 41 Minuten ‚Reproduktionsarbeit‘ täglich.“⁷⁸

Nickel weist darauf hin, dass es sich demnach in der DDR lediglich um eine „Mythologie von der Gleichberechtigung“ handelte, die sich „in den Köpfen vieler Frauen festgesetzt und sie blind gemacht [hat] für die realen Benachteiligungen, denen Frauen tagtäglich nicht bloß passiv ausgesetzt waren, sondern in denen Frauen sich auch eingerichtet hatten“⁷⁹.

4. PROGRAMMGESCHICHTLICHE ASPEKTE

4.1 Die Kochsendung hält Einzug in das Programm des NWDR

Kochsendungen gibt es in Deutschland seit dem Neustart des Fernsehens nach dem Zweiten Weltkrieg. Nur acht Wochen nachdem am 25. Dezember 1952 der offizielle Sendestart des öffentlichen und täglichen Fernsehens im Nordwestdeutschen Rundfunk (NWDR) eingeläutet wurde, kochte Clemens Wilmenrod bereits das erste Menü in seinem Küchenstudio. Bei der Premiere von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ am 20. Februar 1953 kredenzte Deutschlands erster Fernsehkoch seinem (noch spärlichen) Publikum innerhalb von nur zehn Minuten ein Vier-Gänge-Menü, bestehend aus Fruchtsaft im Glas, Italienischem

Omelett, Kalbsniere gebraten mit Konserven-Mischgemüse und zum Abschluss einem Mokka⁸⁰. Das Medium Fernsehen war zu dieser Zeit noch neu und steckte inmitten seiner Entwicklung. Erst im August 1948 beschloss der Verwaltungsrat des NWDR die Wiederaufnahme der Entwicklung des Fernsehens. Nachdem die Briten das Fernsehverbot aufhoben, das sie Deutschland aus Sorge vor einem Missbrauch des Mediums auferlegt hatten, und sich mit einigen Nachbarländern auf die Fernsehnorm von 625 Zeilen geeinigt wurde, sendete der NWDR am 12. Juli 1950 schließlich das erste Testbild, ein Dia. Die breite Öffentlichkeit bekam von

diesen ersten Fernseh-Versuchen allerdings kaum etwas mit.

Sendeversuche im Hochbunker

Als erste Pressemeldungen auftauchten, „wonach die DDR ebenfalls begann, sich mit dem Fernsehen zu beschäftigen“⁸¹, forderte Prof. Dr. Werner Nestel, der damalige Technische Direktor des NWDR, nun den zügigen Aufbau des NWDR-Fernsehens, „um zu verhindern, dass die DDR vor der Bundesrepublik mit dem Fernsehen begann“⁸². Sein Drängen zeigte Wirkung: Im November 1950 begann das Fernseh-Versuchsprogramm, das unter dem Namen „Nordwestdeutscher Fernsehdienst“ (NWDF) dreimal wöchentlich von 20 bis 22 Uhr live gesendet wurde. Die ersten Sendungen wurden in dem bekannten ehemaligen Luftschutz-Hochbunker auf dem Heiligengeistfeld in Hamburg produziert, in einem behelfsmäßigen Studio von 50 Quadratmetern Größe⁸³. Zunächst wurde alles gesendet, „was sich in bewegte Bilder umsetzen ließ“⁸⁴, um so in den insgesamt 25 Monaten Versuchszeit – bis zum offiziellen Fernsehstart 1952 – möglichst viele Erfahrungen für die Programmgestaltung zu sammeln.

„Grundlegende Formen des später kontinuierlichen Programmangebots zeichneten sich bereits in der Versuchsphase [...] ab: Programmankündigung, Verwendung von Sendersignets und Pausenzeichen, Tagesschau und Wetterkarte, Reportagen, Kinder- und Frauensendungen, Bildungsprogramme, Ratgebersendungen, Gottesdienstübertragungen, Fernsehspiel, Kabarett, Varieté und Bunter Abend“⁸⁵.

Die Ratgebersendungen umfassten schon in der Versuchszeit „die unterschiedlichsten Themenkomplexe“ wie beispielsweise eine Boxschule oder eine Auto-Fahrschule. Gleichzeitig wurden auch schon so genannte „Zielgruppenprogramme“ erprobt, die sich an Frauen richteten und sowohl „hausfräuliche Tätigkeiten“ als auch „Freizeitaktivitäten“⁸⁶ vorstellten.

„Wir beginnen!“⁸⁷ Mit diesen Worten begrüßte Dr. Werner Pleister, der damalige Intendant des NWDR-Fernsehens, schließlich am 25. Dezember 1952 die Zuschauer zum offiziellen Sendestart des täglichen Fernsehens. Von nun an strahlte der NWDR täglich von zunächst 20 bis 22 Uhr Sendungen aus. Das Fernsehprogramm sollte dem Zuschauer nach all den Kriegswirren Gutes tun und sich von jeglichem negativen Einfluss distanzieren. In seiner Eröffnungsrede zum Sendebeginn betonte Dr. Werner Pleister:

„Wir versprechen Ihnen, uns zu bemühen, das neue geheimnisvolle Fenster in Ihrer Wohnung, das Fenster in die Welt, Ihren Fernsehempfänger, mit dem zu erfüllen, was Sie interessiert, Sie erfreut und Ihr Leben schöner macht“⁸⁸.

Um möglichst viele Zuschauer zu gewinnen, wurde in den ersten Jahren neben Nachrichten- und Bildungssendungen besonderer Wert auf Unterhaltungsangebote gelegt, denn „zu groß war der Zwang, [...] Interessenten überhaupt erst zum Kauf von Fernsehapparaten zu reizen“⁸⁹.

Von Eidechsen und Omeletts

Clemens Wilmenrod⁹⁰ selbst hatte – während er mit seiner Frau Erika eine dieser ersten Fernsehsendungen anschaute – die Idee, eine Kochsendung im NWDR zu etablieren. Ausgerechnet eine Sendung über ein speichelndes Reptil soll den Schauspieler (und keineswegs gelernten Koch) zu dieser kulinarischen Idee angeregt haben:

„Als ich nun in Hamburg zum ersten Male das Wunder des Fernsehens erlebte, sahen wir einen Berliner Giftforscher mit einer schrecklichen Eidechse aus Mexiko hantieren. In Großaufnahme. Man sah nur die Hände des Forschers, der das Tier kameragerecht placierte und ihm aus den tiefenden Kiefern das furchtbare, glitzernde Naß entnahm. Dann legte er das etwa 30 cm lange Reptil behutsam wieder in den Glaskasten zurück. Es war aufregend im Höchstmaße. Nach Schluss der Sendung zerrte ich meine Frau in die nächste Kneipe. ‚Stell dir vor‘, flüsterte ich, ‚dieses Biest wäre ein Omelett gewe-

sen.' – Sie begriff. – Die Idee der Fernsehküche war geboren“⁹¹.

Nur wenige Wochen nach dem offiziellen Fernsehstart offerierte Wilmenrod Dr. Werner Pleister die Idee einer Kochsendung. Der Intendant soll ihn „sofort zur Vorlage von Probetexten und zu Probeaufnahmen“⁹² animiert haben.

Wilmenrods Idee fand womöglich besonderen Anklang bei Pleister, da die Fernsehmacher erste Erfahrungen mit Ratgeber- und Zielgruppenprogrammen schon in der Versuchszeit sammeln konnten. Diese Sendeformen boten sich an, um den Zuschauern Orientierungshilfen in Zeiten des gesellschaftlichen Umbruchs zu geben. „In der sich durch den wirtschaftlichen Aufstieg rasch verändernden Gesellschaft spielte die angemessene Bewältigung der Alltagsprobleme eine wichtige Rolle“⁹³. Durch die Thematisierung der individuellen Lebenslage der Zuschauer konnte eine enge Bindung der Rezipienten an das neue Medium geschaffen werden. Außerdem hatte Wilmenrod vor, sein Vorkochen mit allerlei unterhaltsamen Plaudereien anzureichern: „Rollen spielen können viele. Kochen [...] und plaudern – wenige“⁹⁴. Diese Idee passte zur Programmphilosophie, Zuschauer durch unterhaltende Elemente zu gewinnen (nach heutigen Maßstäben als so genanntes „Infotainment“ zu bezeichnen). Letztendlich war jedoch in den ersten Wochen und Monaten des jungen Fernsehprogramms auch für Pleister jede neue Sendung ein weiteres Experiment, denn da es zu Zeiten des Versuchsprogramms nur „acht oder neun“⁹⁵ Besitzer von Fernsehgeräten gab, erhielten die Programmacher keine breit gestreute Resonanz auf ihre Angebote. Das heißt, dass sie zu Beginn des offiziellen Programms zunächst weiterhin Sendeformen, wie auch Wilmenrods Kochsendung, einfach „ausprobieren“ und auf Rückmeldungen des schnell wachsenden Publikums warten

mussten. Im Jahre 1954 waren 11.658 Fernsehteilnehmer angemeldet, 1958 waren es schon 1.211.935 und 1963 lag die Teilnehmerzahl schon bei 7.213.486⁹⁶. „Damit war innerhalb von ca. zehn Jahren eine Fernsehdichte von ca. 35 Prozent der Haushalte erreicht.“⁹⁷ Somit sind im Laufe der Zeit „der Fernseh-Koch“⁹⁸ und weitere Sendungen und Formen „geworden“ [...], ohne dass sich die meisten Fernsehzuschauer dessen richtig bewusst wurden“⁹⁹.

Eine Sendereihe für Hausfrauen

Wilmenrods „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ richtete sich vornehmlich an die Zielgruppe der bundesdeutschen (Haus)frauen, da diese, wie eingangs dargestellt, nach dem in den Fünfzigern und Sechzigern vorherrschenden Rollenbild für den Haushalt und damit auch für die Küchenarbeit zuständig waren. Damit war seine Kochsendung eine der ersten zielgruppenorientierten Sendereien im offiziellen bundesdeutschen Fernsehprogramm, die den Ratgeber-sendungen zuzuordnen sind. Weitere folgten:

„Die fünfziger Jahre sind der Zeitraum der Programmformentwicklung in den Bereichen Unterhaltung, Information, Bildung mit dem Schwerpunkt Ratgeberprogramme. Zielgruppenprogramme wurden insbesondere für Kinder und Frauen entwickelt, wobei bei letzterer Adressatengruppe eine Verschränkung von Zielgruppen- und Ratgeberprogramm zu erkennen ist“¹⁰⁰.

„Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ lief im vierzehntäglichen Rhythmus zur besten Sendezeit im Abendprogramm, oft nach der Tagesschau, von etwa 20.15 bis 20.30 Uhr. Allgemeingültige Angaben zu den Sendeterminen lassen sich kaum machen, da sowohl der Sendetag als auch der -beginn stets variierten: Während die Folge vom 1. April 1957 (Montag) beispielsweise um 21 Uhr begann, startete die nächste Folge am 16. April (Dienstag) bereits um 20.45 Uhr. Des Weiteren ist der Auflistung der Sendetermine zu entnehmen, dass ab 1958 der

Sendestart immer früher angesetzt wurde und 1961 schließlich zwischen 14.45 Uhr (18. März) und 17.05 Uhr (19. August) lag.

„Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ gehörte „bald zu den beliebtesten Sendungen der fünfziger Jahre“¹⁰¹. Auch wenn in den Archiven keine Dokumente mit Ergebnissen von Zuschauerbefragungen vorliegen, zeigen zumindest einige erhalten gebliebene Zuschauerbriefe, in denen nach den Rezepten zur Sendung gefragt wird, dass die Kochsendung gerne gesehen wurde, wie zum Beispiel:

„Die Sendungen des Fernseh-Kochs Wilmenrod sind nach meiner Meinung durchweg lustig und anziehend. Was er an neuen Gerichten bietet, ist auch so, dass man sie gerne mal selbst probieren möchte“¹⁰²

„Am 16. Januar bereitete uns Clemens Wilmenrod das ‚Arabische Reiterfleisch‘. Es wäre mir angenehm den richtigen Rezept dazu von Ihnen empfangen zu dürfen. Einen Teil hatten wir nicht gut verstanden“¹⁰³.

Glaubt man Wilmenrod, so hat er 1958 nach jeder Folge über tausend Zuschauerbriefe¹⁰⁴ erhalten. „Die Nachfrage nach von Wilmenrod empfohlenen Zutaten und Gerichten war in den Fünfzigern legendär“¹⁰⁵ schreibt auch Weber. Als Zeichen des Erfolges stehen außerdem die vier Kochbücher mit den Rezepten aus der Sendung, die eine „Bestsellerauflage“¹⁰⁶ von insgesamt „über 250 000 Exemplare[n]“¹⁰⁷ erreichten. Wie aus Briefwechseln zwischen NWDR-Mitarbeitern und Clemens Wilmenrod zu entnehmen ist¹⁰⁸, bestimmte der Fernsehkoch selbst, welche Rezepte er in seiner Sendung vorstellte. Der Sender teilte ihm postalisch die nächsten Sendetermine mit, woraufhin Wilmenrod die Namen der Gerichte für die kommenden zwei Folgen zurücksandte. Der Intendant Dr. Werner Pleister behielt sich lediglich kleine Änderungen daran vor: So war er beispielsweise mit Wilmenrods Sendetitel „Frühstück mit einer Geliebten“ nicht einverstanden und ließ ihn ändern¹⁰⁹.

Der Auflistung der Gerichte zufolge wurde der Titel in „Ein Frühstück zu zweien“ (Folge vom 7.11.1956) umbenannt. Des Weiteren führte der Regisseur vor der jeweiligen Folge von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ eine halbstündige so genannte „Absprechprobe“¹¹⁰ mit Wilmenrod durch.

„Von Geburt an Feinschmecker“

Wilmenrod, lediglich Hobbykoch, erfand die meisten der in der Sendung vorgestellten Rezepte selbst, wie er in einem seiner Kochbücher schreibt. Selbstbewusst schildert der Fernsehkoch, er sei „von Geburt aus Feinschmecker“ gewesen und habe später von seiner Schwester und einer „reizen den Gespielin“¹¹¹ das Kochen gelernt. Die nicht von ihm erfundenen Rezepte habe er „teils aus Kochbüchern, teils von Zuschauern“¹¹² oder von Reisen ins Ausland mitgebracht. Wilmenrod war ausgebildeter Schauspieler, soll in dieser Branche jedoch erfolglos gewesen sein (vgl. Hallenberger, S. 124) bevor er in der Kochsendung schließlich eine regelmäßige Beschäftigung fand.

Am 16. Mai 1964, nach insgesamt 185 Folgen, setzte der Sender die Kochsendung „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ ab. Zur Begründung für das Aus der Kochreihe kursieren zwei Gründe: Redakteure der „Bild“-Zeitung schreiben, die Sendung wurde abgesetzt, „um das Publikum nicht zu ermüden“ und zitieren einen Sprecher des Norddeutschen Rundfunks mit den Worten: „Fürs Farbfernsehen sollte der beliebte Fernsehkoch seine Schürze wieder anziehen“¹¹³. Schumann hingegen schildert, der Sender habe sich aufgrund von Wilmenrods hohen Gagenforderungen von ihm getrennt:

„[...] als Wilmenrod seine Gagenforderungen wieder mal seinem Lebensstil anpassen will, wird ihm kräftig die Suppe versalzen. Die Fernseh-Bosse, denen die Allüren ihres Stars über den Siedepunkt gehen, stellen ihm den Herd vor die Tür. Um das Gesicht zu wahren, garniert Wilmenrod die Vertragsauflösung mit den Wor-

ten: „Ich muss mich für das Farbfernsehen aufsparen. Stellt euch mal vor, wie schön da meine Zutaten aussehen werden...“¹¹⁴.

So oder so, zu einer Fortführung der Sendereihe kam es nicht mehr: Im April 1967, im Alter von 60 Jahren, erschoss sich Clemens Wilmenrod in einem Münchner Krankenhaus. Während einige Medien berichten, Ärzte hätten bei ihm „Magenkrebs“ diagnostiziert (vgl. Görtz), schildern andere, es sei eine „unheilbare Lungenkrankheit“¹¹⁵ (vgl. auch Anonymus: Gestorben; Anonymus: Fernsehkoch erschoss sich) gewesen. Zudem soll Wilmenrod „mit einer schweren Depression“¹¹⁶ gekämpft haben, wohl auch, weil er laut Schumann nach dem Aus seiner Sendung von den Zuschauern schnell vergessen wurde und seine Bemühungen, noch einmal im Schauspiel Fuß zu fassen, nicht fruchteten: „[...] mehr als ein paar kleine Rollen [fielen] für den Verwöhnten nicht vom Tisch“¹¹⁷.

4.2 Die Kochsendung hält Einzug in das Programm des DFF

Im Mai 1950 „beschloss die Generalintendanz des DDR-Rundfunks [...], im Fernseh-Zentrallabor Berlin-Adlershof Sendeversuche aufzunehmen“¹¹⁸. Es sollte schnellstmöglich ein reguläres Programm aufgebaut werden, um im Angesicht der Konkurrenz des westdeutschen „Klassenfeindes“ nicht ins Hintertreffen zu geraten. Nach einem kurzen „inoffiziellen“ Versuchsprogramm ab Juni 1952 startete am 21. Dezember des gleichen Jahres, anlässlich Stalins 73. Geburtstages, ein „offizielles“ Versuchsprogramm, das täglich von 20 bis 22 Uhr lief. In diesen Versuchsphasen wurden – wie auch beim NWDR – „die unterschiedlichsten Sendeformen“¹¹⁹ erprobt: „[...] von der aktuellen Information über publizistische Sendeformen, Sportreportagen und Kindersendungen, unterhaltende Filmmagazine bis hin zu [...] dramatischen Spielformen“. Noch gab es wenig Pub-

likum: Experten schätzen die Anzahl der Fernsehgeräte auf etwa 70.

Am 3. Januar 1956 startete schließlich das offizielle Fernsehprogramm unter dem Namen „Deutscher Fernsehfunk“. Die Anzahl der angemeldeten Fernsehgeräte hatte sich auf mittlerweile 13600¹²⁰ erhöht; Ende 1960 wurde die Millionengrenze überschritten¹²¹.

Mit wachsender Verbreitung des neuen Mediums gewann es für die DDR-Staatsführung an Wert als Instrument der politischen Propaganda. Die SED erkannte „die Bedeutung des Fernsehens und seine potentielle Massenwirksamkeit“¹²². Da bisher Presse und Hörfunk als Mittel zur Verbreitung sozialistischer Inhalte und somit als „schärfste Waffe der Partei“¹²³ galten, versprach auch das Fernsehen, ein geeignetes Sprachrohr der Parteiführung zu sein. Das DDR-Fernsehen unterstand dem Ministerpräsidenten und kann damit als „Staatsfernsehen“¹²⁴ bezeichnet werden. „Im zweiten Unterstellungsverhältnis war das Fernsehen der SED untergeordnet und unterstand der Abteilung für Agitation und Propaganda des Zentralkomitees der SED.“¹²⁵ Somit machte sich in allen Sendeformen des jungen, aber dennoch vielfältigen Programms die Propaganda-Tätigkeit des Staates bemerkbar. Die Redakteure wurden angewiesen, in allen Sendungen zu vermitteln, „dass dem Sozialismus die Zukunft gehört“¹²⁶. Heinz Adameck, der damalige Intendant des DFF, schreibt 1962:

„Das Fernsehen ist eines der bedeutendsten Mittel zur Verwirklichung der Politik von Partei und Regierung. Seine Grundaufgabe besteht darin, bei der geistigen Formung des Menschen der sozialistischen Gesellschaft mitzuhelfen. Das erfordert täglich neue politische, journalistische und künstlerische Anstrengungen der Mitarbeiter des Deutschen Fernsehfunks“¹²⁷.

Rat gebende Sendungen gab es schon in der Versuchszeit des DFF wie beispielsweise „Wohin zum Wochenende?“ oder „Der Arzt“¹²⁸. Um eine enge

Medien-Rezipienten-Bindung zu schaffen, bemühten sich die Redaktionen, „den Zuschauern ein attraktives Programm zu bieten, das bei ihren Bedürfnissen ansetzte“¹²⁹. Gleichzeitig sahen sie sich dabei allerdings „in einer Mittler-Rolle zwischen den Belangen der Zuschauer und den Anforderungen der politischen Führung“¹³⁰, so dass in den Ratgebersendungen auch politische, dem Staate dienende Informationen einfließen.

„Das Fernsehen trat dabei einerseits als Ansprechpartner, als ‚Freund und Helfer in allen Lebenslagen‘ in Erscheinung, andererseits verband es mit seinen Dienstleistungen teils beiläufig, teils gezielt Wirkungsabsichten, die gesamtgesellschaftlich ausgerichtet und parteipolitisch konturiert waren. [...] Bei nicht wenigen Ratgebersendungen ging es indirekt [...] darum, gesellschaftliche Verhaltensnormen durchzusetzen, zur Ausprägung einer ‚sozialistischen‘ Lebensweise beizutragen oder die ‚sozialistische Bewusstseinsbildung‘ zu unterstützen.“¹³¹

Dafür war es erforderlich, dass sich die Redakteure bei der Planung ihrer Sendungen auf die „jeweils aktuellen Beschlüsse der Partei“¹³² bezogen.

Gründung der „Frauenredaktion“

Im Zuge der sich verändernden gesellschaftlichen Strukturen in der DDR rückten vor allem Frauen als Zielgruppe für Ratgebersendungen in den Fokus der Programmacher. Der Staatsführung war bewusst, dass der Aufbau des sozialistischen Staates nur mit Unterstützung der weiblichen DDR-Bürger möglich war, die nicht nur dringend benötigte Arbeitskräfte darstellten, sondern auch für den privaten Haushalt und damit sowohl für die seelische Ausgeglichenheit als auch die gesunde Ernährung der Familie zuständig waren. Tipps zur alltäglichen Umsetzung der sozialistischen Lebensweise waren in diesen zielgruppenorientierten Ratgebersendungen also wirksam platziert. Eine so genannte „Frauenredaktion“ wurde im DFF gegründet, die 1958 in einer „Begründung der Notwendigkeit für die

Gestaltung spezieller Sendungen für Frauen“ betonte:

„Mit dem Eintritt in den Arbeitsprozess [...] ergab sich [...] die Übernahme vieler verantwortlicher Funktionen in Staat und Wirtschaft durch die Frau. [...] Eine weitergehende, umfassendere Unterstützung besonders der werktätigen Frau ist notwendig. Auch in der Familie hat sich die Stellung der Frau geändert. Die Möglichkeit der selbständigen Berufsarbeit gab ihr ein größeres Selbstbewusstsein, eine stärkere Autorität. Aber das Neue setzt sich nicht ohne Konflikte durch. Deshalb müssen Beispiele künftig gezeigt werden, wie die Beziehungen der Menschen in der Familie aussehen werden [...]“¹³³.

Die Sendereihe „Der Fernsehkoch empfiehlt“ mit Kurt Drummer wird im Mai 1958 als eine dieser zielgruppenspezifischen Ratgeberreihen im Programm des DFF eingeführt. Redakteure der Frauenredaktion sollen auf Drummer aufmerksam geworden sein als dieser im Hotel „Erfurter Hof“ so genannte „Hausfrauennachmittage“¹³⁴ veranstaltete:

„Einen solchen – laut Kurt Drummer ‚lampenfieberreichen und aufregenden‘ Nachmittag – übertrug der Deutsche Fernsehfunk. Eine Sendee-Idee nahm Gestalt an, der richtige Mann am richtigen Platz war gefunden“¹³⁵.

Die Redakteure baten Drummer, als Fernsehkoch beim DFF einzusteigen. Seitdem wurde alle 14 Tage samstags die etwa halbstündige Kochsendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ ausgestrahlt, wobei die Sendezeit, wie aus den erhalten gebliebenen Sendemanuskripten zu ersehen ist, unregelmäßig war und zwischen 14 und 17 Uhr begann. Die Zielgruppe dieser ersten Kochsendung im DFF beschränkte sich jedoch nicht auf die (Haus)frauen: Aufgrund der zunehmenden Berufstätigkeit der weiblichen DDR-Bürger wurden staatliche Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung aufgebaut, in denen Kinder und Werktätige eine Mahlzeit einnehmen konnten. Auch die Mitarbeiter dieser staatlich organisierten Verpflegungsstellen gehörten zur Zielgruppe von „Der Fernsehkoch empfiehlt“. Recknagel, Stellvertreter des Ministers

für Handel und Versorgung, fasst die Zielgruppe wie folgt zusammen: „Berufstätige Frauen, Köche in Gaststätten, Hotels und Werkküchen wie auch Hausfrauen“¹³⁶. Die Wochenend-Redaktion des DFF formuliert knapp: Die Rezepte bieten „allen etwas, der jungen Hausfrau wie dem erfahrenen Praktiker in der Großküche“¹³⁷.

Drummer: Ein Profi am Herd

Drummer war gelernter Koch und studierter Ernährungswissenschaftler und konnte Erfahrungen als Küchenchef in renommierten Hotels der DDR vorweisen (später war er Chefkoch aller Interhotels). Zudem fungierte er als Ausbilder junger Köche und war Vorsitzender der Prüfungskommission für Küchenmeister¹³⁸. Der Sender legte Wert darauf, in den Ratgebersendungen Experten zu Wort kommen zu lassen, um somit „den konkreten Nutzen und die Qualität der Dienstleistung“¹³⁹ zu erhöhen. Aus diesem Grund kooperierte die Redaktion von „Der Fernsehkoch empfiehlt“ auch mit dem Ministerium für Handel und Versorgung¹⁴⁰, um stets über die Versorgungslage mit Lebensmitteln in der DDR informiert zu sein. Neben dem verstärkten Nutzen für die Zuschauer standen hierbei selbstverständlich die propagandistischen Absichten des Ministeriums, wie die Verbrauchslenkung und die „Gesunderhaltung“ der DDR-Bürger, im Vordergrund. Drummer kreierte die Rezepte, die er in seiner Sendung vorstellte, selbst:

„[...] erst wird es am Schreibtisch aufgeschrieben, berechnet, dann wird probiert. Vielleicht wird es dann noch kurz verändert, gewürzt [...]. So entsteht im Wesentlichen ein Rezept“¹⁴¹.

Die Sendemanuskripte, die seine Rezeptideen und Monologe beinhalteten, unterlagen jedoch der Zensur von so genannten „Freigabeberechtigten“, wie einer „Freigabe-Bestätigung“ vom 3. Juli 1972 zu entnehmen ist:

„Die nachstehende Sendung wurde nach nochmaliger Ansicht und Prüfung des politisch-ideologischen Inhalts und der publizistisch-künstlerischen Qualität auf der Grundlage der letzten Informationen entsprechend der Freigabeordnung von mir freigegeben“¹⁴².

Drummers Sendung war beliebt

„Der Fernsehkoch empfiehlt“ war unter den Zuschauern beliebt. So zeigt das Ergebnis einer Zuschauerbefragung vom 22. Februar 1969, dass 26,2 Prozent der Befragten die vorausgegangene Folge der Kochsendung eingeschaltet hatten und sie mit der Note 1,90 (gut) bewerteten¹⁴³. Bei dieser Umfrage „wurden 427 Teilnehmer (über 14 Jahre) in 198 repräsentativ für die DDR-Gesamtzuschauerschaft nach Zufall ausgewählten Haushalten befragt“¹⁴⁴. Aus einer weiteren Befragung¹⁴⁵, die im Juni 1975 durchgeführt wurde, geht hervor, dass 64,1 Prozent der befragten Zuschauer die Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ bekannt war und sie Kurt Drummer als Moderator mit durchschnittlich 7,4 von maximal 10 Punkten bewerteten.

Auch die hohen Verkaufszahlen von Drummers Kochbüchern, die die Rezepte aus seiner Sendung beinhalteten, sprechen für den Erfolg seiner Kochreihe. Seine vier Bücher waren „ständig vergriffen“¹⁴⁶; die Nachfrage nach ihnen konnte „nicht befriedigt werden“¹⁴⁷.

„Ich hatte nicht mehr die Nerven...“

Die Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ wurde 1983, nach insgesamt 650 Folgen und über 2000 vorgestellten Gerichten¹⁴⁸, eingestellt. In einer Meldung, die der „Sektor Presse“ des Ministeriums für Handel und Versorgung herausgab, wurde keine konkrete Begründung für das Ende der Kochreihe angegeben:

„Am Sonabend, dem 27.8.1983 strahlt das Fernsehen der DDR (I. Programm) um 15.30 Uhr zum letzten Male die Sendung ‚der Fernsehkoch empfiehlt‘ aus. Diese bei den Zuschau-

ern beliebte Sendung mit Kurt Drummer ist 25 Jahre lang gelaufen und wird im Zuge der Neugestaltung des Fernsehprogramms durch eine neue Ratgebersendung ersetzt. Fernsehkoch Kurt Drummer hat in den zwei Jahrzehnten eine vielfältige publizistische Arbeit geleistet und dabei im volkswirtschaftlichen Sinne bedarfslenkend auf die Zuschauer eingewirkt¹⁴⁹.

Erst nach der Wende offenbart Kurt Drummer den Medien den Grund für das Ende seiner Kochsendung: „Das mühselige Beschaffen der Zutaten war mir zu viel geworden“¹⁵⁰. Wie die „F.F.“ berichtet, musste Drummer aufgrund der mangelhaften Versorgungslage in der DDR vor jeder Sendung „[...] sämtliche Zutaten mühsam heranschaffen. In Magdeburg gab’s Hammel, in

Suhl Ketchup, in Berlin die Zwiebeln. 1983 war ihm das zuviel. ‚Ich hatte nicht mehr die Nerven, um ständig den banalsten Zutaten hinterherzutelefonieren‘“¹⁵¹.

Nach der Zeit als Fernsehkoch widmete sich Drummer wieder ausschließlich seinem eigentlichen Job als Chefkoch der DDR-Interhotels bis er 1990 aufgrund von „sich häufenden Krankheiten wie Gesichtslähmungen“¹⁵² in Frührente ging. Im Juni 2000, im Alter von 72 Jahren, starb Kurt Drummer, der Bluter gewesen sein und unter „Herz-, Kreislauf- und Magenprobleme[n]“¹⁵³ gelitten haben soll, in einer Chemnitzer Klinik.

5. DIE FERNSEHANALYSE

5.1 Die visuelle Repräsentation der Fernsehköche

Statur und Bekleidung der Fernsehköche

Clemens Wilmenrod

Bei Clemens Wilmenrod ist eine deutliche körperliche Veränderung zwischen den beiden Folgen seiner Sendung zu erkennen. Während er in der Folge „Verlorene Eier“ noch eine schlanke Figur hat, weist er in der Folge „Heringssalat“ einen sehr kräftigen Körperbau auf, der sich durch einen dicken Bauch, der sich deutlich unter der Schürze hervorwölbt, ein sehr rundes Gesicht und ein Doppelkinn bemerkbar macht. Auch sein Haar hat sich verändert: In der Folge „Verlorene Eier“ hat Wilmenrod dunkles Haar mit starken Geheimratsecken und ein Oberlippenbärtchen, gemeinhin auch als so genanntes Menjoubärtchen bekannt, wohingegen sein Haar in „Heringssalat“ etwas heller aussieht und aus den Geheimratsecken eine ausufernde Halbglatze geworden ist. Das Bärtchen trägt er immer noch auf die gleiche Weise,

jedoch wirkt auch dieses dünner als zuvor. Auch den Journalisten und Kritikern entgeht Wilmenrods körperliche Verfassung nicht und sie beschreiben ihn als „kompakte[n] Herr[n]“ mit „runden Backen“¹⁵⁴ und „Kugelbauch“¹⁵⁵ oder auch als „Wonnepropfen“¹⁵⁶. Insbesondere Uwe-Jens Schumann betont in einem Aufsatz über den Fernsehkoch immer wieder recht sarkastisch die Leibesfülle Wilmenrods: Der „bildschirmfüllende“ Herr sei „korpulent, ja, fett geworden“, habe einen „massigen Leib“, „überüberflüssige Pfunde“ und das „trotz dieser mageren Jahre“¹⁵⁷.

Wilmenrod trägt in beiden Folgen Hemden, die sich leicht in ihrer Optik unterscheiden. In der Folge „Verlorene Eier“ trägt er ein gräuliches¹⁵⁸ Hemd mit bis zum Ellenbogen hochgekrempelten Ärmeln, in „Heringssalat“ ein weißes Hemd mit grauen Längsstreifen und kurzen Ärmeln. Darüber trägt er eine weiße Kochschürze, auf die auf Höhe seines Magens sein eigenes Konterfei, mit einigen schwarzen Strichen gezeichnet¹⁵⁹, gedruckt ist. Aufgrund

dieser Besonderheit wird die Schürze in den Medien oft als Wilmenrods „Markenzeichen“¹⁶⁰ oder auch „Gütezeichen“¹⁶¹ beschrieben. Bemerkenswert ist, dass auch diese Zeichnung den körperlichen Veränderungen Wilmenrods angepasst wurde. So weist auch das Konterfei auf der Schürze in der Folge „Heringssalat“ ein deutlich rundlicheres Gesicht sowie weniger Haar auf. Die Funktion des Konterfeis soll noch genauer untersucht werden. Wilmenrods Schürze ist eine so genannte Latzschürze, die sowohl hinter seinem Kopf als auch vor seinem Bauch zusammengebunden ist. In das Band, das die Schürze um seine Hüften hält, hat Wilmenrod

ein Handtuch eingesteckt, das mittig herunterhängt. Seine Hose ist in beiden Folgen aufgrund der darüber liegenden Schürze nur kurz von hinten und dabei auch nicht in Gänze zu sehen. Soweit ersichtlich, ist sie in beiden Folgen einfarbig grau, eher weit geschnitten und hat Gesäßtaschen. Das Hemd ist ordentlich in den Hosenbund gesteckt. Wilmenrods Kleidung macht durch das hochgekrempelte und das kurzärmelige Hemd sowie durch die Latzschürze, die in ihrer Art durchaus auch in deutschen Privathaushalten üblich war und ist, und das darin etwas ungeschickt eingesteckte Handtuch einen legeren Eindruck.¹⁶²



Abb. 1 und 2: Diese Fotos aus dem Archiv des NDR stammen nicht aus den hier analysierten Folgen, zeigen aber, wie das grafische Konterfei Wilmenrods Statur angepasst wurde.

Foto: NDR Fotoarchiv

Kurt Drummer

Kurt Drummer hat sich zwischen den drei Folgen seiner Sendung optisch nicht verändert. Er hat eine mächtige Statur mit einem sehr dicken Bauch, einem runden Gesicht und einem leichten Doppelkinn. Er hat dunkles Haar,

das jedoch stets unter einer Kochmütze versteckt ist und somit nichts über dessen Fülle ausgesagt werden kann. Er hat keinen Bart und ist stattdessen gut rasiert. Drummer trägt in allen drei Folgen eine komplett in Weiß gehaltene Montur, bestehend aus einer hohen, leicht nach rechts geneigten Kochmüt-

ze, einer Jacke mit doppelter (ebenfalls weißer) Knopfleiste, einer Schürze, die keinen Latz vor der Brust hat, sondern nur um die Hüften gebunden ist und daher auch als „Vorbinder“¹⁶³ bezeichnet wird, und einem ordentlich um den Hals geknoteten Tuch. Auch Drummer hat ein Handtuch in den Bund seiner Schürze gesteckt, allerdings hat er dieses – anders als Wilmenrod – etwas seitlich angebracht, auf Höhe seiner linken Hüfte. Drummer trägt eine graue,

weite Hose, auf der zarte weiße Längsstreifen zu erkennen sind. Alle diese Kleidungsstücke sind typisch für einen Profikoch, wie der Band „Berufskleidung im Gastgewerbe“ zeigt: Kochmütze, Kochjacke, Halstuch, Kochhose mit Muster und eine Kochschürze, insbesondere der so genannte „Vorbinder“, und das in die Schürze gesteckte Handtuch gelten darin als die typische Berufskleidung eines ausgebildeten Kochs¹⁶⁴.

Aus urheberrechtlichen Gründen kann
dieses Foto aus dem Deutschen Rundfunkarchiv
in der Online-Version
nicht wiedergegeben werden.

Auch Zuschauer, die nicht mit den Anforderungen an die Dienstkleidung von Köchen vertraut sind, werden Drummers Kleidung sicherlich als die eines Berufskochs erkennen können. Zuschauer, die über mehr Wissen im Bereich des Gastgewerbes verfügen oder womöglich selbst darin tätig sind, kön-

nen anhand der Kleidung des Fernsehkochs zusätzlich Informationen über seine „Funktion und [...] Stellung nach außen“¹⁶⁵ erfahren, da Berufskleidung auch immer „Repräsentationsaufgaben“¹⁶⁶ übernimmt. Auch wenn auf solche traditionellen Kennzeichnungen der Berufshierarchie heute nicht mehr in

allen Küchen Wert gelegt wird, waren sie in den Fünfziger und Sechziger Jahren durchaus noch üblich. Drummers extrem hohe Kochmütze und die weißen Kugelknöpfe an seiner Jacke sind beispielsweise ein Symbol dafür, dass er den Grad eines Chefkochs innehat¹⁶⁷.

Durch das Tragen dieser Uniform ist Drummer in jeder Folge stets auf die gleiche Weise gekleidet, wobei jedes Kleidungsstück auch immer sehr akkurat sitzt. So wird Drummers Kleidungsweise in Zeitungsartikeln als „korrekt“ bezeichnet, wie beispielsweise im „Berliner Kurier“:

„Einen Kinnbart wie der heutige Star-Koch Ralf Zacherl hätte sich Kurt Drummer bestimmt nicht wachsen lassen, und lässig gekleidet stand er auch nie am Herd. Kochjacke und Kochmütze saßen bei dem gebürtigen Erzgebirgler stets korrekt“¹⁶⁸.

Während die Medien Wilmenrods bedruckte Schürze als sein Markenzeichen beschreiben, wird in Artikeln über Drummer stets seine Kochmütze als besonderes Merkmal erwähnt, wie beispielsweise im „F.F.“: „Die große weiße Kochmütze war 25 Jahre lang sein Markenzeichen“¹⁶⁹. Mit Drummers professioneller Kleidung visualisiert der DFF die Absicht, in den Ratgebersendungen Experten zu Wort kommen zu lassen, um somit den Nutzwert für die Zuschauer zu erhöhen.

Der Kamerablick: Die Darstellung der Fernsehköche

Clemens Wilmenrod

Clemens Wilmenrod wird in beiden hier analysierten Folgen seiner Kochsendung „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ in der Einstellungsperspektive der so genannten Normalsicht gezeigt, so dass sich die Kamera auf seiner Augenhöhe befindet. Da die Normalsicht der Position entspricht, „in der sich zwei Personen im Dialog gegenüberstehen“¹⁷⁰, vermittelt sie dem Zuschauer das Gefühl, sich „auf gleicher Höhe“¹⁷¹ mit Wilmenrod zu befinden, wodurch er

sich direkt angesprochen, also als Gesprächspartner, fühlt, auch wenn er selbst nur als Beobachter fungiert. Dieses Gefühl wird dadurch verstärkt, indem Wilmenrod beim Sprechen oft direkt in die Kamera blickt und somit den Zuschauer ansieht. Beim Betrachten der beiden Folgen fällt eine hohe Präsenz von Wilmenrods Gesicht im Bild auf. Anhand der Einstellungsprotokolle lässt sich diese Beobachtung bestätigen: In der Folge „Verlorene Eier“ ist Wilmenrod in 27 von insgesamt 50 Einstellungsgrößen zu sehen. In Sekunden berechnet, ist er 546 Sekunden lang sichtbar, was etwa 63 Prozent der gesamten Sendezeit (861 Sekunden) entspricht. In der Folge „Heringssalat“ ist Wilmenrods Gesicht in 18 von insgesamt 33 Einstellungsgrößen und damit 413 Sekunden lang sichtbar, also etwa 55 Prozent der Gesamtsendezeit (740 Sekunden).

Hohe Präsenz von Wilmenrod

Es wird deutlich, dass Wilmenrod mit seinem Gesicht länger gezeigt wird als die Zutaten und zubereiteten Speisen. Dabei wird er in beiden Folgen überwiegend in Amerikanischer Einstellung und nur selten in Nah- oder Großaufnahme gezeigt. Die hohe Präsenz von Wilmenrod wird durch das Konterfei auf seiner Schürze noch verstärkt. Da sich dieses auf Höhe seines Magens befindet, ist es oft auch dann noch sichtbar, wenn Zutaten und Speisen in Nah- oder Großaufnahme gezeigt werden. So bemerkten auch schon Elsner, Müller und Spangenberg:

„Die Visualität des Mediums ausnutzend, trug Wilmenrod eine Schürze mit einer typisierten Zeichnung seines Gesichts, das den Zuschauer ‚anblickte‘. Mit diesem Markenzeichen war er auch in den langen Sequenzen sichtbar, in denen die Kamera seine Hände beim Zubereiten der Speisen zeigte“¹⁷².

In der Folge „Verlorene Eier“ ist die Karikatur auf Wilmenrods Schürze bei der Gesamtsendezeit von 861 Sekunden insgesamt 570 Sekunden sichtbar, was

etwa 66 Prozent der gesamten Sendezeit entspricht. Dabei sind, vor allem in den Amerikanischen Einstellungen, häufig sowohl Wilmenrods Gesicht im Original als auch das Konterfei sogar gleichzeitig im Bild. Somit ergibt sich, dass Wilmenrods Gesicht in der Folge „Verlorene Eier“ nur etwa 32 Prozent der Gesamtsendezeit weder im Original noch als Karikatur sichtbar ist, sondern nur die Zutaten und Speisen im Bild sind.

In der Folge „Heringssalat“ ist Wilmenrods Gesicht noch häufiger im Bild: Hier ist es in nur 11 Prozent der gesamten Sendezeit in keiner Weise sichtbar. Aufgrund des Konterfeis auf der Schürze bezeichnete die „Neue Ruhr Zeitung“ Wilmenrod als „doppelte[n] Clemens“¹⁷³, „Der Spiegel“ titelte „Doppelkopf“¹⁷⁴ und die „Nordsee-Zeitung“ und das „Göttinger Tageblatt“ berichteten:

„Was der Meister auch kocht, an seinem Bärtchen kommt man nie vorbei, er hat alles doppelt: [...] auf der Schürze noch mal einen Kopf [...], auch mit Bärtchen. Der untere Kopf ist für Kleinarbeiten, beispielsweise hat er den Vorteil, dass er beim Zwiebelschneiden nicht weinen muss“.¹⁷⁵

„[...] kaum hatte man mich in den bequemsten Sessel des Wohnzimmers komplimentiert, [...] als auf der Bildfläche Herr Wilmenrod [...] jovial lächelnd gleich in doppelter Ausführung erschien. Einmal [...] den ganzen Bildschirm des Fernsehapparates ausfüllend, dann wiederum nur als quasi bauchredendes Schemen aus schwarzen Strichen in Magenhöhe auf die Küchenschürze tätowiert“¹⁷⁶.

Einige Zuschauer waren über so viel Präsenz des Kochs verwundert, wie der Brief einer Zuschauerin an den Sender von 1956 beweist. Sie schilderte darin nicht nur ihre eigene Reaktion auf das Konterfei, sondern auch die von Bekannten, mit denen sie oft gemeinsam die Kochsendung schaute. Wilmenrod gefalle ihr „bis auf den Männerkopf auf seiner Schürze“:

„Ich möchte ihm schreiben, ob ein Blumenkohlkopf oder Petersiliensträußchen nicht passender

sei [...]. Ein junger Mann äußerte sich gleichfalls, dass er ihn anfangs besonders stark gestört habe. Seine Frau meinte: ‚Ich möchte [...] fragen, ob er unter den ‚Kanibalen‘ gegangen sei‘. Eine ältere Dame aber meinte: Auch mich stört es, aber wir werden es nicht allein sein; weshalb wollen Sie sich dann den Mund verbrennen und es dem Rundfunk schreiben?“¹⁷⁷.

Ruprecht Essberger, der damalige Regisseur von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“, beschreibt in einem Fernsehinterview aus dem Jahr 2001 den Grund für das Konterfei auf Wilmenrods Schürze:

„Dann kamen wir auf die Idee, das fand er nicht so gut, er wollte [...] gerne möglichst immer drin sein. Da musste man ihm klar machen, dass das eben nicht geht. Wir können nicht eine Totale machen, wo er also drin ist und der Tisch und alles und dann sehen die Leute aber nicht die Details und die Einzelheiten. Da kamen wir dann auf die Idee und haben von unserem [...] Karikaturisten ein Konterfei zeichnen lassen, sein Gesicht [...] und [...] das hat er [...] auf seine Kochschürze draufgezeichnet, so dass wir jetzt immer, wenn wir die untere Hälfte des Bildes sahen und den Tisch, sahen wir sein Gesicht“¹⁷⁸.

Demnach ist das Konterfei also als Maßnahme zur Befriedigung eines gewissen Geltungsbedürfnisses und dem Streben nach Selbstinszenierung von Wilmenrod zu verstehen. Ob dieser wusste, dass die Regie den Karikaturisten beauftragte, das Konterfei auf die Schürze zu zeichnen, kann an dieser Stelle aufgrund mangelnder Informationen nicht beantwortet werden. Fest steht, dass Wilmenrod selbst die Entstehungsgeschichte des Konterfeis auf der Schürze laut „Spiegel“ vielmehr wie eine Art Zufall und eine spontane Laune des Karikaturisten darstellt:

„Ich hatte mir meine weiße Küchenschürze vorgebunden, da kam fünf Minuten vor Beginn der ersten Sendung der Karikaturist Mirko Szewczuk mit dem Pinsel und sagte: ‚Bleiben Sie mal stehen, das ist mir ein bisschen zu leer auf der Brust.‘ Machte mit schwarzer Farbe meinen Kopf druff; als die Sendung begann, da war der noch nass. Und der bleibt natürlich druff, dieser Kopf, in alle Ewigkeit“¹⁷⁹.

Da eine solche Maßnahme wohl aber kaum fünf Minuten vor der ersten Sendung durchgeführt werden wird, liegt die Vermutung nahe, dass Wilmenrod sein Bedürfnis, mit dem Gesicht ständig im Bild sichtbar sein zu wollen, vor der Öffentlichkeit schlichtweg nicht zugeben mochte und die Geschichte mit der spontanen Zeichnung frei erfunden hat. In dem Kapitel „Werbewirksamkeit“ soll untersucht werden, inwieweit das Konterfei auf Wilmenrods Schürze nicht nur der Befriedigung seines Geltungsdranges diene, sondern ihn vielmehr in einen „kommerziell attraktiven Markenartikel“¹⁸⁰ verwandelte und ihm somit zahlreiche Werbeaufträge ermöglichte.

Kurt Drummer

Auch Kurt Drummer wird in den drei Folgen seiner Sendung in der Perspektive der Normalsicht gezeigt, wodurch auch er sich, wie Wilmenrod, auf Augenhöhe mit der Kamera und somit auch mit dem Zuschauer befindet. Drummer schaut ebenfalls häufig in die Kamera, wodurch er den Zuschauer direkt anspricht. Wie aus den Einstellungsprotokollen zu „Der Fernsehkoch empfiehlt“ hervorgeht, ist auch Drummer in zwei von drei Folgen länger zu sehen als die Zutaten und Speisen. So ist sein Gesicht in der Folge „OVC2214“ in 49 von insgesamt 90 Einstellungsgrößen und damit 1.176 Sekunden lang sichtbar, also 64 Prozent der Gesamtsendezeit (1.830 Sekunden). In der Folge „OVC0101“ ist es in 16 von 33 Einstellungsgrößen und zwar 1.094 von insgesamt 1.530 Sekunden im Bild, was 71 Prozent der Gesamtsendezeit entspricht. In der Folge „18932“ ist Drummers Kopf allerdings deutlich kürzer sichtbar als die Gerichte: Hier ist er in 13 von 20 Einstellungsgrößen zu sehen. Bei einer Gesamtsendezeit von 1.563 Sekunden ist er 456 Sekunden sichtbar, was etwa nur 29 Prozent der gesamten Sendezeit entspricht. Demnach ist davon auszugehen,

dass Drummer kein derartiges Geltungsbedürfnis hatte wie Wilmenrod. Dies macht sich auch dadurch bemerkbar, dass Drummer in den beiden erst genannten Folgen nicht allein, sondern gemeinsam mit Gästen auftritt. Dadurch ist der Fernsehkoch in „OVC2214“ in nur 304 Sekunden ganz allein sichtbar, was nur etwa 16 Prozent der Gesamtsendezeit (1.830 Sekunden) entspricht. Da zu Beginn der Folge „OVC0101“ ebenfalls ein Gast anwesend ist, ist Drummer hier insgesamt 891 Sekunden allein im Bild, was etwa 58 Prozent der Gesamtsendezeit (1.094 Sekunden) sind.

5.2 Die Küchenstudios und das Equipment der Fernsehköche

Die Küchenstudios und die elektrischen Küchengeräte

Clemens Wilmenrod

In der Folge „Verlorene Eier“ ist das Küchenstudio von Clemens Wilmenrod sehr detailgenau und wohnlich eingerichtet. Im Vordergrund verläuft horizontal, wie bei allen hier analysierten Küchenstudios, eine Arbeitsplatte über den gesamten unteren Bildrand, an deren linkem Ende sich in diesem Fall ein Gasherd befindet. Im Mittelgrund steht am rechten Bildrand eine geflieste Spüle, über der Haken angebracht sind, an denen Töpfe und Pfannen herunterhängen. Hinter der Spüle steht ein kleiner Schemel mit einem Einkaufskorb darauf. Am linken Bildrand hängt ein Regal mit darin aufgestellten Tellern, rechts daneben steht ein Stuhl. Im Hintergrund ist eine Leiste mit Garderobenhaken an der Wand montiert, rechts daneben befinden sich eine Tür sowie Lichtschalter und übereinander angebrachte Regale, auf denen Schüsseln, Teller und Töpfe stehen. Die Wand im Hintergrund ist in zwei Farbbereiche unterteilt: Oben ist sie hell, unten dunkel gestrichen. Durch diese freundliche

Wandgestaltung und die Liebe zu den Einrichtungsdetails erscheint die Küche äußerst wohnlich und gemütlich – und wirkt somit eher wie eine Privat- als eine Studio-Küche.

In der Folge „Heringssalat“ erscheint Wilmenrods Fernsehküche hingegen in einer spärlicheren Optik. Die Arbeitsplatte umschließt jetzt die gesamte Küche, indem sie nicht nur horizontal verläuft, sondern am linken und rechten Bildrand auch weiterreicht. Statt des Gasherdes, der neben der Arbeitsfläche

stand, ist jetzt ein Elektroherd in die Arbeitsplatte eingelassen, ebenso wie die Spüle. Im Mittelgrund befindet sich auf einem Abstelltisch ein Grillgerät der Marke „Heinzelkoch“, im rechten Bildrand steht ein Kühlschrank. Der Hintergrund ist nun nicht mehr gestrichen, sondern durchgehend gekachelt. Schumann merkt an, es handele sich dabei allerdings lediglich um „aufgekleisterte Tapeten, die Kacheln vorspiegeln sollen“¹⁸¹.



Abb. 4: Wilmenrod in seiner wohnlich eingerichteten Studioküche.
Foto: NDR Fotoarchiv



Abb. 5: Wilmenrods spärlich dekoriertes Küchenstudio, das nun mit mehr elektrischen Geräten ausgestattet ist.

Foto: NDR Fotoarchiv

Während beim ersten Studio mehr Aufwand bei der Dekoration betrieben, dafür aber auf eine Ausstattung mit elektrischen Küchengeräten verzichtet wurde, kehrt sich diese Gestaltungsweise im zweiten Studio um: Dieses vermittelt eine geradezu kühle, sterile Atmosphäre, allerdings sind gleich drei elektrische Küchengeräte – ein Elektroherd, ein Grillgerät sowie ein Kühlschrank – vorhanden.

Es zeigt sich, dass Clemens Wilmenrod zu Beginn der Sendereihe, also in der frühen Folge, durchaus noch darauf geachtet hat, dass die Kücheneinrichtung den finanziellen Möglichkeiten der damaligen Bundesbürger entsprach. „Nicht zu groß, nicht zu klein und – bitte – so, dass keine Normal-Hausfrau vor Neid erblasst...“¹⁸² sollen die Worte Wilmenrods gewesen sein, als er mit Fernseh-Mitarbeitern über die Einrichtung seines ersten Küchenstudios sprach. „Denn“, so wird Wilmenrod 1953 in der „Ansage“ zitiert, „wenn ich den Frauen vor dem Fernsehschirm etwas zeigen will, das sie mir abnehmen sollen, dann darf ich nicht besser einge-

richtet sein als die einfachste Hausfrau – eher schlechter“¹⁸³. Wohlmeinende Fragen der Ausstattungsleitung nach einem Kühlschrank oder einem Backofen habe er zurückgewiesen: „Es galt, klein zu bleiben im Anfang [...]. Später konnte man die Einrichtung der Küche [...] allmählich erweitern“¹⁸⁴. So betont er auch in der Folge „Verlorene Eier“, dass sich auch eine „nette kleine, ganz einfach eingerichtete Küche“¹⁸⁵ eigne, um darin in Kürze ein dreigängiges Menü zu zaubern.

Mit dem Gasherd und dem Verzicht auf einen Backofen und einen Kühlschrank entspricht die Küchenausstattung aus der Folge „Verlorene Eier“ durchaus der des Durchschnittsbürgers der damaligen Zeit, denn erst „Ende der fünfziger Jahre stieg der Besitz elektrischer Küchengeräte auch in Haushalten mit einem mittleren Einkommen in deutlichem Maß an“¹⁸⁶. Obwohl diese Geräte in ausreichender Menge zum Kauf standen, waren sie aufgrund ihrer hohen Preise, die meist nur durch Ratenkäufe gezahlt werden konnten, für viele Bundesbürger lange Zeit unerschwinglich.

Auch 1958 besaßen erst 32 Prozent aller bundesdeutschen Haushalte einen elektrischen Herd und nur 51,8 Prozent hatten 1962/63 einen Kühlschrank¹⁸⁷.

„Fortschrittlich konsumorientiert“

Umso mehr verwundert Wilmenrods Aufgebot an elektrischen Geräten in der Folge von 1961. Auch die hohen gefliesten Studiowände erscheinen, angesichts des damals üblichen Standards, geradezu dekadent, wie Görtz anmerkt, den Wilmenrods Küche an das Badezimmer eines „mittelständischen Herrn“ erinnert:

„Die ‚Deko‘, wie er die Kulisse [...] bezeichnet, erinnert an eine Küche nur von fern. Der ganz früh, schon vor Ausbruch des Wirtschaftswunders, besserverdienende Teil der Generation Wilmenrod besaß nicht bloß ein geräumiges Badezimmer – man schien dort auch seine Mahlzeiten zuzubereiten. Jedenfalls stellte man es der neugierig-neidisch durchs Schlüsselloch lugenden Öffentlichkeit so dar: Die Wände waren deckenhoch gekachelt und karg, von dem mannshoch gefüllten Kühlschrank und dem für Wilmenrod offenbar unvermeidlichen Infrarotgrill der Marke ‚Heinzelkoch‘ einmal abgesehen. Ein für den Nachkriegs-Standard ziemlich futuristisch anmutendes Interieur, mit dem eine öffentlich-rechtliche Leitfigur wie Wilmenrod sich als fortschrittlich konsumorientiert zu erkennen gab“¹⁸⁸.

Von Wilmenrods Vorhaben, seine Küchenausstattung der des Normalbürgers anzupassen, kann in dieser Folge wohl kaum mehr die Rede sein. Stattdessen präsentiert er den erstaunten Zuschauern eine „technologisch[e] Aufrüstung der Küche“¹⁸⁹. Auch wenn die von ihm genutzten Gerätschaften noch lange Zeit für viele Bundesbürger unerschwinglich waren, so ist davon auszugehen, dass sie nicht nur Neid weckten, sondern auch das Gefühl, dass sich der Lebensstandard verbessern wird und solche Annehmlichkeiten schon bald zum eigenen Haushalt gehören könnten. Schließlich standen diese Güter in den Läden zum Kauf bereit und waren, sobald ausreichend Geld angespart war, erhältlich. Wenn auch etwas verfrüht, gab Wilmenrod somit womöglich eine Orientie-

rungshilfe im Einsatz und Gebrauch der neuen technischen Geräte, denn „die junge Republik brauchte auch in solchen Dingen verlässliche Orientierung“¹⁹⁰. Mit seinem selbstverständlichen Umgang mit den elektrischen Geräten half er, „die entsetzliche Kluft zwischen Begierde und Furcht zu füllen“¹⁹¹.

Des Weiteren gibt eine Beobachtung Aufschluss über die Arbeitsbedingungen, unter denen Wilmenrod im Küchenstudio kochen musste: In der Folge „Verlorene Eier“ ist ein Butterstück, das Wilmenrod in die erhitzte Pfanne geben möchte, schon zuvor zerschmolzen, was auf eine enorme Hitze im Küchenstudio schließen lässt. Wilmenrod merkt dies mit den Worten „ist ein bisschen warm geworden“¹⁹² nur nebenbei an. In einem Zeitungsartikel von 1954 schildert er allerdings sein beengtes Studio von etwa vier Quadratmetern:

„Die Gerüste mit den Scheinwerfern liefen unter der Decke her, und da keine Räume für Proben da waren, brannten sie praktisch von morgens früh bis abends nach Sendeschluss. Eine Klimaanlage gab es noch nicht“¹⁹³.

Während der Sendung sei die Temperatur im Studio auf 52 Grad Celsius gestiegen, „das ist die sommerliche Mittagstemperatur der Lybischen Wüste“, sagt Wilmenrod weiter. Ein Mitarbeiter des NWDR schildert, das Studio habe einem „Hexenkessel“ geglichen und berichtet weiter: „Die schwarzen armdicken Starkstromkabel verfärbten sich in der Hitze weiß. Fracks und dunkle Abendanzüge, besonders von uns Mitarbeitern, waren schweißdurchnässt zum Auswinden“¹⁹⁴.

Kurt Drummer

Auch Kurt Drummers Küchenstudio erfährt einige Veränderungen zwischen den Folgen. In der Folge AC18932 umschließt die Arbeitsplatte, wie bei Wilmenrods zweitem Studio, die gesamte Küche. Ebenso ist am linken Ende der horizontal verlaufenden Arbeitsfläche

ein allerdings nur dreiplattiger Elektroherd in diese eingelassen. Eine Spüle ist in diesem Küchenstudio nicht sichtbar. Im Mittelgrund befindet sich eine Ablagefläche, die horizontal parallel zur Arbeitsfläche verläuft. Rechts neben dieser Arbeitsfläche steht ein hoher Kühlschrank, bei dem es sich, der Optik und dem Schriftzug nach zu urteilen, um ein Modell der Reihe „Kristall“ handeln könnte, das in den Sechziger Jahren in der DDR angeboten wurde. Die Wand im Hintergrund ist über der Ablagefläche schwarz gestrichen, links davon ist sie in einem schwarz-weißen Schachbrettmuster gefliest. Betrachtet man im Vergleich dazu die beiden Folgen OVC 2214 und OVC 0101 von April 1963, hat sich die grundsätzliche Struktur von Drummers Küchenstudio nicht verändert. Links neben dem Kühlschrank befindet sich jedoch nicht mehr die Ablagefläche, sondern stattdessen das

komplette Mobiliar einer Einbauküche, zu der Unter- sowie Oberschränke gehören. Wie in der Küche aus AC18932 ist auch hier ein Elektroherd mit drei Platten in die Arbeitsfläche eingelassen, eine Spüle ist auch in diesen beiden Folgen nicht zu sehen. Zwischen Arbeitsplatte und Küchenmobiliar ist ein schmales Holzbrett auf hohen Beinen montiert worden, das nicht nur als zusätzliche Ablagefläche dient sondern an das Kurt Drummer sich auch gelegentlich anlehnt. Am rechten Bildrand befindet sich eine heruntergelassene Jalousie. Die Wand im Hintergrund ist nun mit hellen Fliesen bedeckt, auf Höhe der Oberschränke ist sie ebenfalls hell gestrichen. An elektrischen Geräten gibt es in Folge OVC2214 einen Mixer, in der Folge OVC0101 eine Grillhaube.

Aus urheberrechtlichen Gründen kann
dieses Foto aus dem Deutschen Rundfunkarchiv
in der Online-Version
nicht wiedergegeben werden.

Die Küche in der Folge AC18932 wirkt durch den dunkel gestrichenen Hintergrund und das wenige Mobiliar sehr unpersönlich und versprüht keinerlei wohnlichen Charme, was in den anderen beiden Folgen durch die Einbauküche und die Jalousie, die dem Zuschauer das Gefühl vermittelt, dahinter verberge sich womöglich ein Fenster, durchaus der Fall ist.

Die Küchenausstattung: Ein Wunschtraum

Drummers Küchenausstattung in allen drei Folgen dürfte für die Mehrzahl der DDR-Bürger damals ein Wunschtraum gewesen sein. Kühlschränke führten zwar die Liste der Kaufwünsche an, „aber der Handel musste passen: Die modernen Haushaltshelfer waren nur ungenügend und sporadisch zu kaufen“¹⁹⁵. 1964 besaßen nur 16 Prozent der Haushalte einen Kühlschrank und auch, wenn bis Mitte der sechziger Jahre das Angebot erweitert werden konnte, waren es 1966 lediglich 30 Prozent. Zudem „wurden 60 Prozent dieser Geräte noch mit Eisblöcken und nicht elektrisch gekühlt. Moderne Kühlschränke waren nach wie vor ein Luxusgut“¹⁹⁶. Bei Drummers Kühlschrank handelt es sich, wie schon beschrieben, vermutlich um einen elektrischen Kühlschrank „Kristall“, einem der modernsten und damit auch teuren Modelle auf dem DDR-Markt. So kostete beispielsweise das Modell „Kristall 140“ 1.350 Mark der Deutschen Notenbank (MDN), was im Schnitt zwei Monatsgehältern entsprach¹⁹⁷. Auch der Elektroherd, den Drummer benutzt, war nicht in jedem DDR-Haushalt eine Selbstverständlichkeit, da auch dieser nur schwer erhältlich war. „Einmal, weil man in der DDR immer ‚knapp‘ war mit Elektroenergie und ‚Stromfresser‘ deshalb so weitgehend wie möglich aus dem Haushaltsgeräte-Angebot heraushielt. Zum anderen ging mit der steigenden Großplatten-Massensiedlungsproduktion eine fast generelle Ausrüstung der Mieter-

wohnungen mit Elektroherden einher, die nun im Einzelhandel noch rarer wurden“¹⁹⁸.

Verlust von Lebensmitteln vermeiden

Drummer benutzt in den beiden Folgen sowohl den Mixer als auch die Grillhaube. Die Demonstration der richtigen Handhabung solcher neuen elektrischen Küchengeräte war eine von der DDR-Führung gewünschte Maßnahme, um unter den Zuschauern eine falsche Zubereitung und somit den Verlust der ohnehin knappen Lebensmittel zu vermeiden¹⁹⁹.

Auch wenn Drummer sein Publikum an den Umgang mit den Küchengeräten durch ihre Benutzung in der Sendung heranführt, scheint ihm die schlechte Versorgungslage mit diesen durchaus bewusst gewesen zu sein, da er (und auch seine Gäste) häufig zunächst nicht-elektrische Geräte nennen und die elektrischen eher als Alternative darstellen:

„Sie können es auch auf dem Blech im Gasofen oder im Elektroofen backen“²⁰⁰

„[...] Spinat wäscht man nur [...] und [...] hackt ihn fein mit dem Wiegemesser oder püriert ihn im Mixer der Haushaltmaschine“²⁰¹.

Ebenso macht sich der Mangel an Kühlschränken in Drummers Äußerungen bemerkbar, wenn er beispielsweise den Einsatz eines solchen für nicht unbedingt notwendig erklärt:

„Im Kühlschrank oder überhaupt kühl gestellt, das ist nicht das Problem“²⁰²,

oder er schränkt die Empfehlung, ein Getränk mit Eiswürfeln herzustellen (die meisten Kühlschränke beinhalteten schon damals ein Gefrierfach), mit einem „möglichst“ ein:

„Übrigens, das muss ich Ihnen sagen, während der warmen Jahreszeit möglichst mit Eiswürfeln mixen“²⁰³.

In der Folge OVC0101 lässt ein Vorfall Schlüsse auf die Arbeitsbedingungen in Drummers Küchenstudio zu (wie auch schon bei Wilmenrod): In der Einstel-

lung Nr. 11 unterbricht plötzlich ein lauter Knall Drummers Ausführungen. Wie der Fernsehkoch verunsichert erklärt, handelt es sich dabei um einen Scheinwerfer, der geplatzt ist. „Entschuldigen Sie bitte, liebe Zuschauer, aber es ist auch sehr warm bei uns“²⁰⁴, erklärt Drummer die Geschehnisse, wonach also auch im Ostseestudio Rostock enorm hohe Temperaturen geherrscht haben dürften. „Zwanzig Scheinwerfer – summa summarum 10 000 Watt“²⁰⁵ sollen das Studio 3, in dem Drummers Fernsehküche aufgebaut war²⁰⁶, mit Licht überflutet haben. Es sei für Drummer bestimmt nicht leicht gewesen bei diesem „heiße[n] Scheinwerferlicht“²⁰⁷ sicher aufzutreten und exakte Handgriffe auszuführen, schreibt Ahrenholz 1978 in der „Norddeutschen Zeitung“.

Weiteres Equipment der Fernsehküche

Clemens Wilmenrod

Wilmenrods Studio ist, besonders in der Folge von 1961, mit einer Vielzahl an nicht-elektrischen Küchenhelfern ausgestattet. So benutzt er beispielsweise in der Folge „Verlorene Eier“ einen Gewürzautomaten („[...] den kriegen Sie für ein paar Pfennige überall“²⁰⁸) und in der Folge „Heringssalat“ einen Eierteiler sowie einen Tomatenschneider aus Metall. So bemerkt auch schon die „Nordsee-Zeitung“ 1960, Wilmenrod habe „für jeden Handgriff eine Maschine“ und „das einzige, was in unserer Küche genauso aussieht, wie in Wilmenrods Fernsehküche, ist der Wasserhahn“²⁰⁹. Selbst Gerätschaften wie diese waren demnach also nicht in jedem Haushalt vorhanden. So steht 1959 auch in der „Nordwest-Zeitung“, dass die Hausfrauen auf diese „vielen zweckmäßigen Kleinigkeiten“ durchaus „ein wenig neidisch“²¹⁰ gewesen seien. Wilmenrod bereitet seine Speisen ausschließlich in Glasschüsseln zu, um so, wie er selbst sagt, den Zuschauern eine

bessere Einsicht auf den Inhalt zu ermöglichen:

„Dazu geben Sie dann so ein halbes Wasserglas voll Essig in dieses besagte Wasser hinein, decken es zu, ich mache das hier in der Glasform, damit Sie es sehr deutlich sehen, und bringe es zum Kochen“²¹¹.

Da die Fernsehkameras damals technisch noch nicht so flexibel waren, um die Speisen gelegentlich auch in der Perspektive der extremen Aufsicht, also senkrecht von oben, zu zeigen, waren die Glasschüsseln zur Einsicht unerlässlich.

Kurt Drummer

Auch Drummer verwendet, wohl ebenfalls aus den Gründen der besseren Einsicht, nahezu ausschließlich Glasschüsseln beim Zubereiten der Speisen. Dabei betont er in der Folge OVC0101 wiederholt, dass es sich um „Jenaer Glas“ handelt, wie beispielsweise bei der Zubereitung eines Auflaufs:

„Und jetzt zum Auflauf selbst, hier am Beispiel einer Portion. Eine gefettete Jenaer Glasform, mit Marina [...] gefettet [...]“²¹²;

oder als der Scheinwerfer im Studio platzt und Drummer witzelt:

„Ja, für alle, die das interessiert, das war keine Jenaer Glasschüssel, das war ein Scheinwerfer“²¹³.

Eine Ausnahme erfolgt als er in der Folge AC18932 Zutaten in einer silberfarbenen Schüssel zubereitet, wobei er diese allerdings an einer Seite leicht anhebt und in Richtung der Kamera hält, um so den Zuschauern eine bessere Sicht auf den Inhalt zu ermöglichen²¹⁴. Es fällt auf, dass Drummer – neben den Gefäßen aus Glas – fast ausschließlich Küchenutensilien aus Plastik verwendet wie beispielsweise ein Sieb, eine Reibe, eine Zitronenpresse, Salatbestecke oder Kochlöffel. Auch die kleinen Gefäße, in denen sich die schon geschnittenen Zutaten befinden, machen den Eindruck als seien sie aus Plastik, ebenso die Servierplatten, auf denen Drummer seine

Speisen anrichtet. In Folge OVC0101 rät er direkt dazu, beim Raspeln von frischem Gemüse am besten „Plastereiben“²¹⁵ zu verwenden. Seit Mitte der Fünfziger Jahre eroberten Küchenutensilien aus Plastik immer mehr DDR-Haushalte. Die Staatsführung setzte auf diese „kleine materielle Revolution“²¹⁶, um durch vermehrten Einsatz von Plastik die Produktion von emaillierten und verzinkten Haushaltsgeräten aus Metall reduzieren zu können, da ein Mangel an diesen Rohstoffen bestand²¹⁷. Dementsprechend wenige Utensilien aus Metall sind auch in Drummers Sendung zu finden. Da die DDR-Bürger anfängliche Skepsis gegenüber dem Plastik zeigten, weil Kunststoffe schon im Krieg als „ungenügende Ersatzstoffe“ galten, musste die Partei- und Staatsführung „großen propagandistischen Aufwand“ betreiben, um es schließlich zu einem beliebten Trend-Werkstoff zu machen.²¹⁸ Eine Vermutung wäre, dass auch Drummers Verwendung und das Anpreisen der Küchenutensilien aus Plastik womöglich auf Wunsch der Staatsführung erfolgten und somit Teil ihrer Propaganda waren.

Diese Vermutung wird auch durch einen Hinweis im Planangebot von 1971 gestützt, wonach Drummer angehalten wird, durch „zielgerichtete Werbung für bestimmte Produkte“²¹⁹ Vorurteile der Zuschauer zu überwinden.

5.3 Sprache und Musik in den Kochsendungen

Die gesprochene Sprache

Clemens Wilmenrod

Clemens Wilmenrod spricht, im Gegensatz zu Kurt Drummer, der einen leichten sächsischen Dialekt hat, klares Hochdeutsch. Dieser Unterschied in der Sprechweise ist in der regionalen Herkunft der beiden Fernsehköche begründet: Wilmenrod stammt aus Willmenrod im Westerwald, während Kurt Drummer in Gornsdorf im Erzgebirge aufgewachsen ist.

Wilmenrod spricht meist sehr deutlich (wohl nicht zuletzt durch das Hochdeutsche), in bedächtiger Geschwindigkeit und in sehr gewählten, manchmal sogar poetisch klingenden Worten. Er möchte beispielsweise „ein wunderbares Menü darstellen“²²⁰, bezeichnet eine mit Mandeln gefüllte Erdbeere als „Kostbarkeit“ oder beschreibt Ketchup auf einem Ei als „Parfümierung“²²¹. In einigen Sequenzen wirkt seine Ausdrucksweise geradezu theatralisch und erweckt den Eindruck, Wilmenrod befinde sich vielmehr inmitten eines Dramas auf der Theaterbühne als in einer Kochsendung. So bemerkte auch schon Hallenberger, Wilmenrod reichere seine Darbietungen mit „theatralischen Einlagen“²²² ein. Ein Beispiel aus der Folge „Verlorene Eier“ verdeutlicht dies:

„Sie sehen, ich setze mir dieses scharf geschliffene Messer an die Brust. Wenn ich behaupte, die gefüllte Erdbeere ist eine Erfindung von mir. Sollte jemand sonst auf der Größe dieses Planeten schon mal eine gefüllte Erdbeere gesehen oder gar gegessen haben, melde er sich sofort. In diesem Augenblick wird dieses blitzende Ding in mein armes Herz hineinfahren“²²³.

Ausdrücke wie „auf der Größe dieses Planeten“, „blitzendes Ding“ und „in mein armes Herz hineinfahren“ erinnern an die Sprache aus Dramen vergangener Jahrhunderte.

Diese theatralische Sprechweise kommt in den beiden Folgen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ immer wieder vor, wenn Wilmenrod beispielsweise mit den Worten „Rette sich wer kann [...]“. Rette sich zunächst einmal jeder selber“²²⁴ dazu aufruft, sich auch in kurzen Mittagspausen etwas zu kochen. Oder er rät, Eier in kochendem Wasser „ihrem Schicksal“ zu überlassen²²⁵. Ebenso bittet er den Zuschauer „Erschrecken Sie nicht“²²⁶, da die Zubereitung des Heringssalates sich über eine halbe Woche erstreckt. Trotz ihres altertümlichen Bezugs wirken diese Ausdrücke auf einige Zuschauer unterhaltend, wie beispielsweise auf Hallenberger, der

schreibt, „auf den Unterhaltungswert seiner Vorführungen bedacht, reicherte Wilmenrod seine Darbietungen mit theatralischen Einlagen [...] an“²²⁷. Womöglich liegt dieser Unterhaltungswert in der Paradoxie begründet, die entsteht, wenn Wilmenrod die theatralische Sprechweise im Rahmen einer Kochsendung anwendet, was übertrieben und damit ungewöhnlich, wenn nicht gar unpassend, erscheint und durchaus humoristisch sein kann, zumal Wilmenrod die theatralische Sequenz mit dem „scharf geschliffenen Messer“ mit einem „Na, es meldet sich niemand?“, einem darauf folgenden kurzen Lächeln und schließlich den Worten „Dann können wir ja weitermachen“ abschließt, was darauf hindeutet, dass das Gesagte mit einem Augenzwinkern zu betrachten ist. So schreiben auch Kritiker, „Wilmenrod wusste, seine Rezepte mitunter mit einer ausreichenden Prise Humor zu würzen“²²⁸ und beschreiben seine humoristischen Einlagen sogar als „Komödiantentum“²²⁹ und „Koch-Kabarettistik“²³⁰.

„Banale“ Fremdwörter

Außerdem fällt auf, dass Wilmenrod einige Fremdwörter bzw. bei einigen Worten die französische Aussprache anwendet, wie beispielsweise bei „Accent“²³¹ oder „Fond“²³². Da es sich in den Fünfziger Jahren und zu Beginn der Sechziger Jahre durchaus schickte, sich „als frankophil auszuweisen“²³³, mögen diese Begriffe bei einigen Zuschauern einen gebildeten, geistreichen Eindruck hinterlassen haben. Kritiker allerdings bewerten Fremdwörter, die Wilmenrod benutzt, als „banal“, wie beispielsweise das Wort „Gourmandise“, das er jedoch „wie Parmesanke auf der Zunge zergehen lässt“²³⁴.

Als Wilmenrod den Zuschauern das Wort „Fond“ erklärt, zeigt sich, dass er das Fremdwort zwar tadellos aussprechen kann, jedoch seine Bedeutung nicht zu kennen scheint. Er spricht

„Jetzt wird ein so genannter Fond gemacht, das heißt, eine Salatsoße“²³⁵ und stellt anschließend eine Soße aus Tomatenketchup und süßer Sahne her. Als Fond wird jedoch eine Flüssigkeit bezeichnet, „die beim Kochen, Dünsten oder Braten von Fleisch, Wild, Geflügel, Fisch, Gemüse usw. gewonnen wird. Der Fond enthält die Geschmacksstoffe und viele wertvolle Bestandteile der gegarten Speise. Ein kräftiger Fond ist die natürlichste Grundlage jeder guten Sauce“²³⁶.

„Der Spiegel“ schildert, dass Kritiker und Fachleute Wilmenrod für sein ‘Küchenlatein’ immer wieder rügen: „Wilmenrods Geistreichigkeiten mit [...] oft falsch angewendeten Fremdwörtern finde ich beleidigend“²³⁷, habe Eduard Rhein, damaliger Chefredakteur der Fernsehillustrierten „Hör zu“, geäußert. Und „auch die gastronomische Fachzeitschrift ‚Die Wirtin‘ zog [...] das Fazit: ‚Der deutsche Fernsehintendant war nicht gut beraten, als er dem ehemaligen Schauspieler ein Monopol einräumte‘“²³⁸.

Auch Sprichworte und Zitate baut Wilmenrod in seine Monologe ein. In den beiden vorliegenden Folgen seiner Sendung sind es insgesamt zwei Sprichworte und ein Zitat von Friedrich Hölderlin, einem der bedeutendsten deutschen Lyriker:

„Es ist ein altes Sprichwort in der Feinschmeckerei, dass der Hering, wenn er selten wäre, eine Delikatesse sei für Millionäre“.²³⁹

„Je kälter das Meer, umso besser der Fisch, sagt ein uraltes Sprichwort“.²⁴⁰

„Hölderlin hat geschrieben, ein Gott ist ein Mensch, wenn er träumt, ein Bettler, wenn er nachdenkt“.²⁴¹

Insbesondere das Zitat aus Hölderlins Werk „Hyperion I. Band“ (von 1797) tritt im Kontext einer Kochsendung unerwartet auf, da man es, wie schon die theatralischen Ausdrücke, wohl eher in einem Bühnenstück erwarten würde als im Bezug zur Entstehung des Rezep-

tes „Gefüllte Erdbeere“. Wilmenrod merkt diesen Widerspruch selbst an: „Verzeihen Sie bitte, wenn ich dieses hohe Wort in Beziehung mit einer Erdbeere bringe“²⁴². So stellt Eduard Rhein neben seiner eben erwähnten Kritik denn auch die Frage: „Was soll bloß diese versnobte Ausdrucksweise?“²⁴³.

Thematisches Abschweifen

Wie die Einlage mit dem Messer am Herzen schon zeigt, verlässt Wilmenrod gelegentlich die inhaltliche Ebene der Lebensmittelzubereitung und schweift thematisch ab. Dies geschieht jedoch nicht nur durch solche 'theatralischen Einlagen', sondern auch, indem er kleine Anekdoten über die Entstehung von Rezepten erzählt oder geschichtliche Ereignisse wiedergibt, die er meist in den Sequenzen äußert, in denen er nicht kocht, sondern lediglich zu den Zuschauern spricht. So berichtet er beispielsweise in „Verlorene Eier“ ausführlich von seiner Erfindung der „Gefüllten Erdbeere“:

„Ich saß an einem Frühlings ah nachmittag, es war vor dem Kriege in Rom, in einem Café. Dort kam eine Bäuerin vorbei und bot Erdbeeren an. Ich nahm ein paar und während ich nun so den Stiel herausdrehte, sah ich, dass da ja ein Hohlraum entstand. Wenn man nun Koch aus Passion ist, wissen Sie, dann denkt man über solche Dinge nach. Besser gesagt: Man träumt davon. Also, ich ging wochenlang mit dieser gefüllten Erdbeere sozusagen schwanger und träumte von ihr und wusste nicht, womit ich sie füllen sollte. [...] Aber eines Tages fiel es mir ein, ich lag morgens noch im Bett, meistens die beste Stunde. Da wusste ich, womit sie zu füllen sei. Mit einer Mandel“²⁴⁴.

Diese Sequenz enthält weder für den Zuschauer wichtige Hinweise zur Zubereitung der „gefüllten Erdbeere“ noch relevante Informationen über die zu verwendenden Zutaten, wie beispielsweise Nährwerte, was bedeutet, dass Wilmenrod an dieser Stelle die inhaltliche Ebene der Lebensmittelzubereitung gänzlich verlässt. Dies geschieht auch bei folgendem Beispiel, in dem er die Geschichte des deutschen Herings ins-

gesamt 118 Sekunden lang detailliert wiedergibt:

„Die Geschichte unseres Herings hier in Deutschland ist 1.000 Jahre alt. Man begann in Lübeck. Es war so, dass die Lübecker Kaufleute im 10. und 11. Jahrhundert mit ihren Schiffen ins Baltikum fuhren und Salz tauschten gegen Pelze und Fisch. Da sahen sie, wie die großen Züge der Heringe gefangen wurden. Systematisch. Kamen auf eine glänzende Idee, die sie in den nächsten 200 Jahren reich machen sollte. Der handliche Fisch, der Hering, in Massen gefangen, musste doch, so sagten sie sich, zu konservieren sein. [...] Und nun kamen die Lübecker Kaufleute, das heißt, ihre Agenten und boten Fisch an als der Schrei nach Fisch so war, dass er kaum mehr zu befriedigen schien. Und alles lachte und fragte, wo wollt ihr denn jetzt Fisch herbekommen? Nun also, es ging los, der Hering trat seinen Siegeszug an. Das große Geschäft war gemacht. Lübeck hatte im 12. Jahrhundert bereits durch den Hering seine Blütezeit, wurde zu einer der reichsten und bedeutendsten Handelsstädte in ganz Europa. Seitdem hat der Siegeszug des Herings nicht mehr aufgehört“²⁴⁵.

Auf die Zuschauer kann dieses thematische Abschweifen ganz unterschiedlich wirken. So schwärmt ein Redakteur der „Braunschweiger Zeitung“: „Das Schönste aber ist, wenn Clemens Wilmenrod beim Hantieren fabuliert, wie er zu diesem oder jenem Rezept gekommen ist [...]“²⁴⁶. Das „Freisinger Tagblatt“ zitiert eine ausländische Kritik, in der sogar von „munterer, fesselnder Plauderei“²⁴⁷ die Rede sei und die „Stuttgarter Nachrichten“ können Wilmenrods „kleine[n] kulturgeschichtliche[n] Randbemerkungen“²⁴⁸ durchaus eine gewisse Würze abgewinnen. Andere Kritiker bewerten das verbale Abschweifen jedoch negativ und bezeichnen es beispielsweise als „Schwadronieren“²⁴⁹, was implizieren würde, dass Wilmenrod sich durch seine Erzählungen bewusst selbst in Szene setzt. So zitierte auch schon „Der Spiegel“ Eduard Rhein mit den Worten, Wilmenrod würde sich durch „Plattitüden [...] jedes Mal in Pose“²⁵⁰ setzen.

Beim genauen Betrachten der Sequenz über die Erfindung der „gefüllten Erd-

beere“ fällt (tatsächlich) auf, dass Wilmenrod statt Informationen über die Speise vielmehr von ihrem Erfinder, also von sich selbst, spricht. So spricht er in dieser kurzen Sequenz von insgesamt 151 Worten neun Mal das Wort „ich“ aus und liefert einige Informationen zu seiner Person: Er sei schon einmal in Rom gewesen, sei „Koch aus Passion“, träume wochenlang von neuen Rezepten und habe morgens im Bett die besten Ideen. Schließlich präsentiert er sich stolz als Erfinder der mit Mandeln gefüllten Erdbeere, die wohl allerdings durchaus als Banalität bezeichnet werden kann. Andere Kritiker störten sich daran, dass durch Wilmenrods Abschweifungen fachliche Informationen über die Gerichte zu kurz kamen: Eduard Rhein forderte vom Intendanten Pleister, „die Sendung solle sich [...] auf den sachlichen Teil beschränken“²⁵¹ und Profiköche warfen Wilmenrod vor, somit fachliches Unwissen zu überspielen. Heinz Behrmann, damals stellvertretender Vorsitzender der Hamburger Sektion des deutschen Köche-Verbandes, äußerte nach einer Weihnachtssendung, Wilmenrod könne nicht mal einen Puter fachgerecht tranchieren und klopfe Sprüche „anstatt der Hausfrau zu zeigen, wie man die schmackhaften Fleischpartien geschickt vom Skelett löst“²⁵².

„Verehrte Feinschmeckergemeinde“: Die Anreden

An Wilmenrods Sprechweise fällt ebenfalls auf, dass sich die Anrede an sein Publikum zwischen den beiden vorliegenden Folgen verändert hat: In der Folge „Verlorene Eier“ begrüßt Wilmenrod seine Zuschauer mit den Worten „Guten Abend, meine Lieben“²⁵³ und spricht sie auch inmitten der Monologe immer wieder mit „Meine Lieben“²⁵⁴ an, in „Heringssalat“ begrüßt er sie hingegen mit einem „Guten Abend, verehrte Feinschmeckergemeinde“²⁵⁵ und sagt auch im weiteren Sendeverlauf „verehrte Zuschauer“²⁵⁶. Während

„Meine Lieben“ eine sehr persönliche, fast vertrauliche Anrede ist, wirkt „verehrte Feinschmeckergemeinde“ distanzierter und höflicher. Diese Entwicklung geht womöglich auf eine Welle an Kritik zurück, die Wilmenrod aufgrund seiner im Laufe der Jahre oft wechselnden Anreden erfahren hat. Zu Beginn der Sendereihe „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ hat er das Publikum noch mit „Ihr lieben, goldigen Menschen“ angesprochen, was allerdings bei vielen Zuschauern zu Protesten führte, da sie „diese ‚Vertraulichkeit‘ stört[e] und sie sich in ihrer ‚Persönlichkeit‘ verletzt s[a]hen“²⁵⁷.

Auf Anraten von Intendant Pleister unterließ Wilmenrod solch „saloppe“ Anredeformen, zu denen wohl auch „Meine Lieben“ gehörte, und wurde immer formeller. Zunächst entschied er sich zu einem „Liebe Brüder und Schwestern in Lucullus“, woraufhin sich jedoch, laut „Spiegel“, ein Theologie-Professor bei Pleister beschwerte: Diese Redewendung sei ein Sakrileg, da Apostel Paulus eine ähnliche Form der Anrede im Bezug auf Christus gewählt habe und sei deshalb „nicht beziehbar auf Menschen, deren Gott der Bauch ist“²⁵⁸. Es folgten der Kompromiss „Liebe Freunde in Lucullus“ und schließlich „Verehrte Feinschmeckergemeinde“, doch die Kritiker „setzten ihre Angriffe fort und wirbelten 1957 so viel Staub um Wilmenrod auf, dass er es vorzog, für einige Monate zu verreisen“²⁵⁹. Er besuchte einen Freund in Kabul, um vor Ort nach neuen Rezeptideen für sein Buch „Wie in Abrahams Schoß“ zu recherchieren. In Zeitungsberichten gibt es keine genaue Angabe, in welchem Zeitraum sich diese Sendepause befand, doch wie aus der Auflistung der Sendetermine zu ersehen ist, wurden in den Monaten Juli und August 1957 keine Folgen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ ausgestrahlt. Erst im September 1957 wurden weitere Folgen gesendet, allerdings nur noch ein Mal pro Monat.

Ebenso gibt es keine konkreten Informationen darüber, ob Wilmenrod diese Sendepause freiwillig einlegte oder ob Intendant Pleister ihm diese vorschrieb. Einige Bemerkungen im „Spiegel“ geben jedoch Hinweise darauf, dass Pleister ernsthaft darüber nachdachte, Wilmenrods Sendung aufgrund der Kritik an seiner Sprechweise ganz aus dem Programm zu streichen: So steht im „Spiegel“, „Wilmenrod durfte wieder fernkochen“ als sich der „Rauch in Pleisters Küche verzogen“²⁶⁰ hatte.

Wilmenrod: Ein souveräner Sprecher

Wilmenrod spricht fließend und gerät selten ins Stocken. So spricht er in beiden Folgen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ und bei einer Sendezeit von insgesamt fast 42 Minuten nur drei Mal ein „äh“ und zwei Mal ein „ähm“ aus. In der Linguistik werden solche Wörter „pausenfüllende Partikeln“ genannt, mit denen der Sprecher signalisiert, dass er seinen Redebeitrag noch nicht beendet hat, „sondern nur kurz nachdenkt“²⁶¹. Wilmenrod überbrückt mit diesen Partikeln beispielsweise eine Pause, in der er nach einem Wort sucht: „Dessen Filets lassen Sie sich heraus ähm arbeiten vom Händler [...]“²⁶². Durch das sehr seltene Aufkommen solcher Partikel sowie durch die Tatsache, dass Wilmenrod sich kein einziges Mal verspricht, erweckt er den Eindruck, auf sprachlicher Ebene über eine gewisse Selbstsicherheit und Souveränität zu verfügen. So bemerkte auch schon der Regisseur der Kochsendung, Ruprecht Essberger, Wilmenrod trete verbal „sehr selbstbewusst“²⁶³ auf.

In Wilmenrods Monologen kommt es allerdings immer wieder zu langen Sprechpausen, die bis zu 46 Sekunden andauern und dann einsetzen, wenn er mit langwierigen Tätigkeiten beschäftigt ist, wie beispielsweise dem Schneiden einer Zwiebel, dem Hinzugeben von Gewürzen, mitsamt Öffnen und Schließen der Gewürzgläser oder mit

dem Hervorholen von Küchenequipment. Obwohl diese Sprechpausen zum Teil beträchtlich lang sind, dürften sie auf den Zuschauer jedoch kaum eine störende Wirkung haben, da sie es ermöglichen, die Mengenangaben der Zutaten und die Zubereitungsweisen mitzuschreiben, ohne dabei weiteren Inhalt zu verpassen. Womöglich hat Wilmenrod mit den langen Sprechpausen genau diese Absicht verfolgt, zumal es in seiner Sendung keine Einblendung der Zutaten gibt, wie es in Drummers Sendung der Fall ist.

Kurt Drummer

Während Wilmenrod sehr deutlich artikuliert, spricht Drummer einige Ausdrücke undeutlich aus, wie beispielsweise das Wort „gedünstet“²⁶⁴, was durchaus an der Spezifik seines Dialektes liegen kann. Der sächsische Dialekt wird sicher vielen ostdeutschen Zuschauern ein heimatliches Gefühl vermittelt haben, doch, wie ein feuilletonistischer Zeitungsbericht von 1980 zeigt, konnte er auch störend sein: „Fast hätte ich gleich wieder abgeschaltet, nachdem der Weißmützig mit dem sächsischen Zungenschlag sein Thema genannt hatte: Gesulztes. Ein Wort wie ein Grunzlaut, das einem direkt die Liebe zur Muttersprache austreiben könnte und auf mich eher appetitverderbend als -anregend wirkt“²⁶⁵, schreibt Ursula Schaaf im „Tagesspiegel“. Einer der größten Unterschiede zwischen der gesprochenen Sprache der beiden Fernsehköche ist, dass Drummer in den hier vorliegenden Folgen auch Gäste zu Besuch hat und so nicht nur Monologe, sondern auch Dialoge führt, was bei Wilmenrod nicht der Fall ist. Selbstverständlich ist nicht auszuschließen, dass auch Wilmenrod in einigen Folgen Gäste zu Besuch hatte, da jedoch kein Material dazu vorliegt, kann dies hier nicht weiter analysiert werden.

Kurt Drummers Gäste bleiben nicht die gesamte Sendezeit anwesend, sondern

kochen jeweils ein Gericht vor und werden dann verabschiedet. Wenn seine Gäste vorkochen und dabei Erklärungen abgeben, nimmt Drummer sich selbst sehr zurück und greift selten verbal oder physisch in das Geschehen ein. Er beschränkt sich darauf, gelegentlich das Gesagte der Gäste noch einmal für die Zuschauer zusammenzufassen und begibt sich meist in die „passive Hörerrolle“²⁶⁶, wobei er selbst nicht spricht, sondern des Öfteren das Rückmeldesignal „mhm“ gibt, um dem Gast sowohl seine Aufmerksamkeit als auch seine Zustimmung entgegenzubringen. Anmerkungen macht Drummer oft nur implizit, indem er sie als rhetorische Frage oder als Suggestivfrage stellt wie beispielsweise:

„Ich darf noch fragen, Herr Hess, das kann man natürlich auch beliebig abwandeln, mit Sellerie, vielleicht mit einem Ring Zwiebel, nicht?“²⁶⁷

oder

„Eventuell tun es natürlich auch gehackte Nüsse, ne?“²⁶⁸.

Durch dieses sprachliche Vorgehen gibt Drummer dem Gast das Gefühl, im Mittelpunkt des Geschehens zu stehen und respektiert auch das fachliche Wissen des Gastes, ohne als Profikoch belehrende Hinweise zu geben. Im Gegenteil: Durch Fragen wie „Sie sind mir nicht böse, oder, wenn ich ein bisschen in die Schüssel gucke, ja?“²⁶⁹ oder „Darf ich Ihnen helfen, ja?“²⁷⁰ signalisiert er, dass er lediglich eine beobachtende und unterstützende Rolle einnimmt.

Der „Witzigmann des Ostens“

Kurt Drummer bleibt in seiner Sendung thematisch stets bei den Lebensmitteln und ihrer Zubereitung, auch in Sequenzen, in denen er nicht kocht, sondern lediglich zu den Zuschauern spricht. Anders als Wilmenrod, der dann meist thematisch abschweift, geht Drummer auf die verwendeten Nahrungsmittel ein und erzählt beispielsweise vom Vitamingehalt der Paprikaschote²⁷¹, von den

Vorteilen selbst angebauter Gartenkräuter²⁷² oder erklärt, dass Käsereste der Fleischbrühe einen besonderen Geschmack verleihen²⁷³. Aufgrund dieser Fähigkeit, minutenlang über Nahrungsmittel, ihre Nährwerte und ihre Verarbeitung zu sprechen, bezeichnet Christiane Kögel Drummer als „Witzigmann des Ostens“ und schreibt: „Aus dem Stand konnte er viertelstündige Vorträge über die Wärmekoeffizienten verschiedener Bratfette halten“²⁷⁴. Auch die „Financial Times“ berichtet, Drummer „referierte beim Garen über die Geschichte der Zutaten und deren Nährwerte“²⁷⁵.

Sowohl beim Vorkochen als auch in den Sequenzen, in denen Drummer nur spricht, wählt er sehr sachliche, auf das Wesentliche bezogene Formulierungen ohne verbale Ausschmückungen. Zwei Beispiele sollen dies verdeutlichen:

„Eine gefettete Jenaer Glasform, mit Marina oder auch mit Öl gefettet, darauf eine Scheibe Weißbrot und auf dieses Weißbrot jetzt wieder pro Portion eine starke Scheibe Käse“²⁷⁶;

„Die Joghurt reichert nicht nur die Soßen mit wertvollen Milchsäurebakterien an, sondern gibt ihr auch ein ganz besonderes feines Aroma, ohne den Kalorienpiegel merklich in die Höhe schnellen zu lassen“²⁷⁷.

Auf Thorsten Wahl, Autor für die „Berliner Zeitung“, erweckt diese Sachlichkeit den Eindruck, Drummers Wortwahl scheine „aus einem Lehrbuch zu stammen“²⁷⁸. Außerdem fällt auf, dass Drummer einige Standardformulierungen benutzt, wie beispielsweise „Das schmeckt sehr gut, es ist sehr schnell zubereitet. Sie werden bestimmt viel Freude haben“, „Auf alle Fälle lohnt sich ein Versuch“ oder „Das schmeckt ganz ausgezeichnet“²⁷⁹, die er zum Teil innerhalb einer Folge, in leicht abgewandelter Form, gleich mehrmals ausspricht. Während Drummers sachliche Sprechweise bei einigen Zuschauern wohl durchaus einen kompetenten, professionellen Eindruck hinterlässt, kann sie jedoch auch, insbesondere durch die

phrasenhaften Formelsätze, etwas steif und aufgesetzt wirken. Sehr förmlich ist auch die Anrede „Einen recht schönen guten Tag, meine sehr verehrten Damen und Herren“, mit der Drummer sein Publikum begrüßt. Auch im weiteren Sendeverlauf spricht er die Zuschauer mit einem höflichen „meine Damen und Herren“ oder mit „liebe Zuschauer“ an.

Die Tipps zur Zubereitung von Speisen und zur gesunden Ernährungsweise trägt Drummer meist in Form gut gemeinter Ratschläge vor, wie beispielsweise durch einleitende Ausdrücke wie „Ich darf vielleicht noch sagen“ oder „Ich empfehle Ihnen“ und Formulierungen wie „Dann sollten Sie [...]“ oder „Wichtig ist [...]“²⁸⁰. In folgender Sequenz aus der Folge AC18932 erscheinen seine Formulierungen jedoch sehr eindringlich, wenn nicht gar belehrend:

„Sicherlich, meine Damen und Herren, haben vielleicht einige unter Ihnen bei der Erwähnung von Letscho ein wenig die Nase gerümpft, aber gerade Ihnen möchte ich sagen, dass es zum Beispiel Jahrhunderte gedauert hat, bis die Tomate und auch die Kartoffel überall eingebürgert waren [...]. Die Paprikaschote [...] ist nicht nur sehr vitaminreich, sie schmeckt auch gut. Das ist eine [...] Tatsache. Noch einmal vielleicht zur Wiederholung für Sie: Frische [...] Paprikaschoten [...] haben das fünf- bis sechsfache mehr an Vitamin C als die – ach – so bekannte Zitrone. Und wenn man genau hinsieht, ist sie nämlich gar nicht so sehr vitaminreich. [...] Tatsache ist jedenfalls, dass die Paprikaschote nun einmal bei allen Gemüsen und Obstsorten an erster Stelle steht“²⁸¹.

Durch diese Eindringlichkeit, die sich durch Ausdrücke wie „aber gerade Ihnen möchte ich sagen“, „Noch einmal [...] zur Wiederholung für Sie“ oder das wiederholte „Tatsache ist“ bemerkbar macht, wirkt der Inhalt fast propagandistisch vorgetragen und weicht an dieser Stelle von der üblichen Sprechweise Drummers ab. In dem Satz „Frische [...] Paprikaschoten [...] haben das fünf- bis sechsfache mehr an Vitamin C als die – ach – so bekannte Zitrone“ wirkt das „ach“ im Bezug auf die Zitrone abwertend, was ganz im Sinne der

DDR-Politik war, denn schließlich waren Südfrüchte (im Gegensatz zu Paprikaschoten) in Ostdeutschland stets Mangelware.

Nur kurze Sprechpausen

Des Weiteren fällt auf, dass Drummer nicht nur weniger Sprechpausen einlegt als Wilmenrod, sondern diese auch kürzer sind. Während Wilmenrods längste Sprechpause 46 Sekunden andauert, ist Drummers nur 18 Sekunden lang²⁸².

Ein Grund dafür könnte sein, dass in Drummers Sendung schon viele Nahrungsmittel vorbereitet, also beispielsweise Kräuter schon gehackt oder die passende Menge Senf schon abgefüllt und bereitgestellt sind, so dass Drummer diese reibungslos dazugeben und im Text fortfahren kann. Somit vermeidet er solche langen Sprechpausen, die Wilmenrod beispielsweise beim Zwiebelschneiden²⁸³ einlegt. Außerdem treten bei Drummer kaum Sprechpausen auf, da er beim Vorkochen sehr häufig schon Gesagtes wiederholt. So kommt es zum Beispiel in nur drei Sätzen zu zwei Wiederholungen der Zutaten „Mayonnaise“ und „Magermilch-Joghurt“ und zu einer Wiederholung „würflig geschnittener Kartoffeln“:

„[...] und zu dieser Mayonnaise gibt man dann gleich eine halbe Flasche Magermilch-Joghurt, also, Mayonnaise und Joghurt. In der Zwischenzeit kocht man sich Kartoffeln, wie für Pellkartoffeln, schält sie und schneidet sie, wenn sie gerade eben ein bisschen erkaltet sind, in kleine Würfel. Also, die Vorbereitung ist ähnlich wie für einen Kartoffelsalat: Mayonnaise, Joghurt und dann die kleinen Kartoffelwürfel dazu“²⁸⁴.

In der Folge AC 18932 wiederholt Drummer die Zutaten ganze drei Mal in weniger als fünf Minuten:

„Man braucht dazu gehacktes Rind- und gehacktes Schweinefleisch. Also zwei bis drei Mal durch den Wolf gedrehtes gehacktes Rind und Schweinefleisch wird mit ein wenig Semmelmehl gemischt. Nicht allzu viel. Und dazu gibt man auch ein ganzes Ei.

(4 Sek. Schweigen)

Semmelmehl, gehacktes Rind und Schweinefleisch und dazu ein Ei und einige Kapern mischt man weiter mit einer Zwiebel, die feinwürflig geschnitten ist.

(4 Sek. Schweigen)

Gehacktes Rindfleisch, gehacktes Schweinefleisch, ein wenig Semmelmehl, nicht zu viel, ein Ei, Kapern, würflig geschnittene Zwiebel und ein wenig Tomatenpüree. Tomatenpüree gleich zum rohen Fleisch dazugegeben. Salz und Pfeffer natürlich. Nicht zu sehr viel Salz. Und als ganz besonders würzige Zutat ein kleiner Schluck Wodka.

(3 Sek. Schweigen)

Das ist zunächst der Ansatz für diese Bitok-Masse. Gehacktes Rindfleisch, Schwein, mit Zwiebel, Ei, Salz, Pfeffer, Wodka, Tomatenketchup und Kapern gemischt.“²⁸⁵

Bei diesem Beispiel fällt auf, dass Drummer, wenn er neue Zutaten hinzufügt, erst alle schon genannten Zutaten wiederholt, um dann die neuen am Schluss zu nennen.

Bemerkenswert ist, dass Drummer die Zutaten so oft wiederholt, obwohl sie nach dem Vorkochen jedes Gerichtes noch einmal als Rolltitel für den Zuschauer zum Mitschreiben eingeblendet werden. Diese Wiederholungen dienen demnach wohl kaum dazu, den Zuschauern mehrfach die Möglichkeit zur Mitschrift zu liefern, sondern wahrscheinlich vielmehr, Sprechpausen zu vermeiden, die während des Verrührens oder Anrichtens von Speisen aufkommen könnten. Meist leitet Drummer die Wiederholungen mit den Begriffen „also“, „wie gesagt“ oder auch mit dem Satz „Ich darf Ihnen das noch einmal sagen“²⁸⁶ ein. Auch wenn Drummers Gäste sprechen, wiederholt er anschließend gelegentlich ihr Gesagtes und fasst die Zutaten und ihre Zubereitung so noch einmal zusammen.

Drummer: Verbal unsicher

Außerdem fällt auf, dass Kurt Drummer sehr viele pausenfüllende Partikeln benutzt. In allen drei vorliegenden Folgen mit einer Gesamtsendezeit von fast 82

Minuten spricht er ganze 45 Mal ein „äh“, ein Mal ein „ähm“ und ebenfalls ein Mal ein „öhm“ aus. Teilweise kommen gleich mehrere solcher Partikeln in einem Satz vor, wie bei:

„Es gibt aber eine ganze Menge äh leckerer äh Rohkostsalate für den Frühling [...]“; „Gewöhnen Sie sich äh daran äh doch, den Frischkostsalat möglichst vorsichtig zu würzen“²⁸⁷.

Hinzu kommen drei Versprecher, die er selbst korrigiert:

„Kochen Sie [...] in Ihrem Zirkel Zuhause nur Hausmannskost, um um unabhängig zu sein oder auch raffinierte Sachen?“; „Also gemis gemischtes Hackfleisch [...]“; „[...] weil das Schmalz und Öl viel mehr Hitzegegrade Hitze äh grade verträgt“²⁸⁸.

Diese Partikel und das Versprechen weisen auf eine gewisse verbale Unsicherheit Drummers hin. So sagt er in einer Folge auch selbst, er sei „in der Praxis [...] ein wenig mehr Zuhause [...] als in der gesprochenen Theorie“²⁸⁹. Während diese Partikeln und auch die sofort selbst verbesserten Versprecher im Sprachfluss nicht weiter unangenehm auffallen, gibt es jedoch zwei Beispiele, in denen Drummer so sehr ins Stocken gerät, dass seine Verunsicherung dem Zuschauer nicht verborgen bleibt. So fragt er beispielsweise zwei Gäste eines Männerkochzirkels:

„Und äh das wars eigentlich äh und mit diesem Thema oder ich möchte sagen, was werden wir kochen äh heute?“²⁹⁰.

Diese Unbeholfenheit beim Sprechen zeigt sich auch, als einer der Gäste einen Salat anrichtet und Drummer selbst nicht beschäftigt ist, sondern ihm nur dabei zuschaut. Als nach einer Erklärung des Gastes eine Sprechpause von fünf Sekunden eintritt, schaut Drummer zunächst etwas verunsichert neben die Kamera, dann in diese und spricht: „Naja, schnell zubereitet und gern gegessen, kann man nun wirklich sagen“²⁹¹. Dieser Satz wirkt wieder phrasenhaft und an dieser Stelle auch etwas aus dem Zusammenhang gerissen, da es vorher thematisch noch um das Anrichten der

Speise ging und dieser Vorgang auch noch nicht abgeschlossen ist. Es macht den Anschein als ob ein sich neben der Kamera befindender Fernsehmitarbeiter dem verunsichert schauenden Drummer ein Zeichen gibt, das Schweigen zu durchbrechen, woraufhin er diesen Satz spricht.

Der Einsatz von Musik

Clemens Wilmenrod

Musik kommt in den beiden Folgen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ nur ein Mal vor und zwar im Vorspann zur Folge „Verlorene Eier“. Während eine Zeichnung von einer Küche im Standbild zu sehen ist, läuft eine langsame, ausschließlich instrumentale Walzer-Musik. Nach Einschätzung der Verfasserin handelt es sich dabei um eine Version des von Mabel Wayne komponierten Liedes „Ramona“, das 1928 als Titelsong des gleichnamigen Filmes Verwendung fand. Die Musik ähnelt einer romantischen Ballade und hat in Kombination mit der einem Bühnenbild gleichenden Zeichnung der Küche eine geradezu theatralische Wirkung. Damit gleicht dieser Vorspann der Fernseh-sendung dem Auftakt eines Bühnenstückes, wodurch sich Parallelen zu Wilmenrods Sprechweise ziehen lassen.

Es ist davon auszugehen, dass dieser musikalisch unterlegte Vorspann ein in allen Folgen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ auftretendes Element war, da Titelmelodien aufgrund des Wiedererkennungswertes einer Sendung üblicherweise gleich bleibend und in jeder Folge vorhanden sind. Sie haben eine „strukturelle Funktion“, da sie dem Zuschauer signalisieren, dass die Folge nun beginnt, wodurch bei ihnen „eine freudige Erwartung auf die neue Episode ausgelöst werden“²⁹² kann.

Kurt Drummer

In allen drei Folgen von „Der Fernsehkoch empfiehlt“ ist Musik ein fest integriertes, wiederkehrendes Element, das

immer dann eingesetzt wird, wenn die Zutaten nach jedem präsentierten Gericht als Rolltitel eingeblendet werden. Sobald diese Einblendung der Zutaten beendet ist, verstummt auch die Musik. Damit hat die hier eingesetzte Musik ebenfalls eine „strukturelle Funktion“, da sie die Einblendungen der Zutaten jedes Mal besonders hervorhebt. Sie kann als „Leitmotiv“²⁹³ bezeichnet werden, da sie eine spezifische Art der Einstellung charakterisiert und für den Zuschauer ein Element der Wiedererkennung darstellt, das ihn dazu auffordert, besondere Aufmerksamkeit auf den Bildschirm zu richten, um die Mitschrift der Zutaten nicht zu verpassen. Pro Folge kommt jeweils eine andere, rein instrumental vorgetragene Melodie zum Einsatz.

In den beiden Folgen „OVC0101“ und „OVC2214“ klingen die Lieder beschwingt und reihen sich in die Riege der deutschen Unterhaltungs- und Tanzmusik der Fünfziger und Sechziger Jahre ein. In der Folge „AC18932“, in der Gerichte aus Ostblockländern wie Ungarn oder der Ukraine vorgestellt werden, beinhaltet auch die Musik fröhlich anmutende Puszta-Klänge. Besonders in der Einstellung Nummer 17 klingt es so als werde die Melodie maßgeblich von so genannten Hackbrettern, für ungarische Volksweisen typische Instrumente, angeführt.

Das Einspielen von sowohl deutscher als auch osteuropäischer Musik war ein für den Fernsehfunk typisches Vorgehen, denn schließlich hatte der DDR-Ministerrat Anfang 1958 die Anordnung herausgegeben, dass „mindestens 60 Prozent der auf allen Tanzveranstaltungen, im Radio und im Fernsehen gespielten Musikstücke aus der DDR und den anderen sozialistischen Ländern“²⁹⁴ stammen müssen. So findet sich auch in den „Richtlinien für die Arbeit der Redaktionen des Staatlichen Rundfunkkomitees – Deutscher Fernsehfunk“ von 1958 folgende Anweisung:

„In jeder möglichen Weise ist wichtig, Musik und sonstige Kunstformen der sozialistischen und den übrigen patriotischen schöpferischen Kräfte unserer Republik einzusetzen, um die Zeiterscheinungen dem Hörer und Fernsehzuschauer auch auf diese Weise nahezubringen. Es wird eingehend zu berichten sein über die Leistungen sozialistischer Kräfte sämtlicher Kunstformen. Dabei ist besonders [...] Musik heranzuziehen, die Menschen der DDR geschaffen haben. [...] Das Heranziehen von Komponisten für Tanz- und Unterhaltungsmusik hat unter anderem eine wichtige devisenpolitische Seite, die deshalb von allen Mitarbeitern von Funk und Fernsehen kräftig zu unterstützen sind. Die Tanzmusik muss 60% aus der DDR, Sowjetunion und den Volksdemokratien enthalten. In der Unterhaltungsmusik ist das gleiche anzustreben“²⁹⁵.

5.4 Die Darstellung der Geschlechterverhältnisse

Clemens Wilmenrod

Wie im dritten Kapitel beschrieben, waren in der Gesellschaft der Fünfziger und Sechziger Jahre sowohl west- als auch ostdeutsche Ehefrauen – ob berufstätig oder nicht – für den Haushalt und damit auch für das Kochen zuständig, wobei sie Unterstützung seitens des Ehemannes nicht erwarten konnten. Die Verpflichtung der Frau, ihren Nebenjob mit der (kulinarischen) Versorgung ihres Ehemannes zu vereinbaren, wird auch in Wilmenrods Kochsendung als Selbstverständlichkeit angesehen. Sie hat ihm auch in einer kurzen Mittagspause ein Essen zuzubereiten, wie aus einem Beispiel aus der Folge „Verlorene Eier“ hervorgeht:

„Wenn Sie [...] zum Beispiel in der Nähe Ihres Arbeitsplatzes wohnen [...] und haben eine Stunde Mittagspause. Dann werden Sie sich überlegen, nach einem scharfen Vormittag, soll ich jetzt nach Hause gehen und kochen? Ich habe ja keine Zeit, eine halbe Stunde brauche ich zum Kochen, eine Viertelstunde mindestens zum Essen usw. Es lohnt ja nicht. Ich bin der gegenteiligen Meinung. Man kann ohne zu hetzen tatsächlich in einer Viertelstunde und ohne Zauberkünste zu machen, ein wunderbares Menü darstellen“²⁹⁶.

Das erste, was die Frau tun sollte, wenn sie nach Hause kommt, ist, „dass Sie

natürlich das Feuer anmachen, das ist ja klar und Wasser aufsetzen“²⁹⁷. Besonders deutlich wird dieses traditionelle Rollenbild, als Wilmenrod die Zuschauerinnen auffordert, ihrem Gatten einen Heringssalat zuzubereiten, um ihm so seinen Skatabend zu verschönern:

„Fangen also, meinerwegen wenn Sie samstags abends dem Herrn Gemahl diesen Salat vorsetzen wollen, bevor er zum Skat geht, dafür ist er hervorragend geeignet. Dann fangen Sie mittwochs abends an, legen die Heringsfilets ins Wasser, donnerstags morgens bereiten Sie die Lauge, donnerstags abends ist die Lauge kalt und samstags morgens nehmen Sie dann aus der kalten Lauge die Heringe heraus“²⁹⁸.

Obwohl Wilmenrod sein Publikum auch gelegentlich mit „meine Damen und Herren“ anspricht, so ist aufgrund der damaligen gesellschaftlichen Verhältnisse davon auszugehen, dass mit „Herren“ hauptsächlich die Junggesellen unter den Zuschauern gemeint sind, die aufgrund der fehlenden Ehefrau selbst für sich sorgen mussten. Sicherlich werden auch einige Ehemänner die Sendung gemeinsam mit ihrer Frau angesehen haben. Wilmenrod schildert in einem Zeitungsinterview, Männer sähen seine Sendung hauptsächlich, da sie unterhalten werden möchten:

„Diese Sendung soll ja keine ‚Stunde für die Hausfrau‘, sondern ganz allgemein Unterhaltung sein. Und wollen Männer weniger gern unterhalten werden als Frauen?“²⁹⁹.

So merkt auch Bleicher an, dass in den Ratgebersendungen der Fünfziger Jahre „Rollenklischees“³⁰⁰ vorherrschten. Im frühen Fernsehprogramm sei auf kritische Inhalte verzichtet worden, wodurch es „an der Stabilisierung überkommener Rollenbilder in den 50er Jahren“³⁰¹ wirkte. Aus Zeitungsberichten geht hervor, dass auch in Wilmenrods Privathaushalt die traditionelle Rollenverteilung gelebt wurde: Während der Fernsehkoch Zuhause gelegentlich aus „Spielerei“³⁰² Speisen zubereitete, war für das alltägliche Kochen allerdings seine Ehefrau Erika zuständig.

Kurt Drummer

Auch Drummer richtet seine Begrüßung „Einen recht schönen guten Tag, meine sehr verehrten Damen und Herren“³⁰³ an beide Geschlechter. Das „Herren“ bezieht Drummer, wie schon unter 4.2. dargestellt, nicht nur auf Junggesellen und auf interessierte Ehemänner, sondern zudem auch auf Köche und Küchenleiter aus Betriebsküchen und Gaststätten, die vornehmlich männlich waren. So hat Drummer in der Folge OVC2214 einen so genannten „Männerkochzirkel“ zu Gast in seiner Fernsehküche:

„Ja, Sie haben richtig gehört: Einen Männerkochzirkel der Farbenfabrik Wolfen. Sehen Sie also, liebe Zuschauer, Menschen wie du und ich. Sie haben allerdings eines ihren Geschlechtsgenossen voraus: Nämlich den Mut, alte Überlieferungen zum alten Eisen zu werfen. Ja, und sich zu einem nicht alltäglichen Hobby zu bekennen“³⁰⁴.

Bemerkenswert ist, dass Drummer und sein Gast Herr Hess (Mitglied des Männerkochzirkels) trotz der herrschenden Konvention der berufstätigen, aber dennoch für die Hausarbeit zuständigen Ehefrau, den Zuschauern im Verlauf der Sendung vermitteln, dass Männer, die kochen können, bessere Chancen auf dem Heiratsmarkt haben:

Hess: „Wir machen uns natürlich auch Zuhause nützlich und kochende Ehemänner oder kochende Männer scheinen bei der Damenwelt gar nicht mal so unbeliebt zu sein, denn in diesem Jahr haben alleine vier von uns geheiratet.“

Drummer: „Sagen Sie, kann ich das so verstehen, dass dadurch Ihr Wert als Ehepartner und nicht zuletzt Ihre Chance durch die neue Fertigkeit erheblich gestiegen ist?“

Hess: „Vielleicht. Zumindestens ist es ja heute in einer modernen Ehe so, dass die Kompetenzbereiche im Haushalt zwischen Mann und Frau nicht mehr so genau abgegrenzt sind wie das früher der Fall gewesen ist.“

Drummer: „Mhm. Ja, das stimmt. Ich kann mir vorstellen, [...] dass jede Frau froh wäre, wenn ihr Mann auch in ihrer Abwesenheit sich um die Familie kümmert und für sie sorgt. Und das nicht nur in der Küche, sondern auch dann später noch, meine Herren, beim Abwasch. [...]

Treten Sie also in die Fußstapfen der Kollegen der Farbenfabrik Wolfen. Das wäre sehr lobenswert, denn nicht nur Ihre Frauen und Bräute werden es Ihnen danken, sondern auch Sie werden sehr viel Spaß daran haben und vielleicht gibt es dann sogar in der Küche ernste Konkurrenzstreitigkeiten“³⁰⁵.

In der Öffentlichkeit eine solche Aufforderung zur Mithilfe im Haushalt zu formulieren, war im Jahr 1963 sehr fortschrittlich. Drummer dürfte einer der ersten gewesen sein, die sich im Fernsehen derart äußerten, denn schließlich sollten bisher, wie beschrieben, öffentliche Dienstleistungseinrichtungen und moderne Haushaltsgeräte den berufstätigen Frauen die Hausarbeit erleichtern und somit die Männer vor einer Beteiligung daran bewahren. Erst Ende der Sechziger Jahre erkannte die DDR-Regierung, dass diese Strategie „zu einer Doppelbelastung der Frauen geführt hatte. Die Werbung wandte sich nun den Männern zu und versuchte, sie zu einer stärkeren Beteiligung an der Hausarbeit zu bewegen“³⁰⁶:

„Hausmänner‘ standen im ‚centrum‘-Versandhaus Katalog von 1971 stolz an Waschmaschine oder Bügelbrett und verkündeten: ‚Von nun an wasche ich die große Wäsche. Denn meine Frau hat das gleiche Recht auf Bildung und Freizeit wie ich.‘“³⁰⁷

Drummers Aufruf zur männlichen Beteiligung an der Hausarbeit darf allerdings nur als Unterstützung der weiterhin für den Haushalt verantwortlichen Ehefrau verstanden werden; der Großteil der Haushalte blieb auch weiterhin traditionell in Frauenhand. So zeigen Zeitungsberichte, dass auch „bei Fernsehkochs zu Hause natürlich die Ehefrau am Kochtopf steht und der Gatte nur bei ganz besonderen Anlässen in Aktion tritt“³⁰⁸. Drummers Ehefrau bestätigt dies in einer Jubiläumssendung von 1978:

„Und, also mein Mann hilft mir gerne mit, wenn es gerade mal sein muss, aber an sich hat er es gerne, er kann sich ransetzen und es sich schmecken lassen. Er ist nicht so kritisch, dass ich vor irgendwas Angst haben müsste oder er lobt auch gerne, wenn es gut gelungen ist“³⁰⁹.

6. DIE GERICHTE AUS DEN KOCHSENDUNGEN

6.1 Die verwendeten Zutaten

Clemens Wilmenrod

Es fällt auf, dass Clemens Wilmenrod eine recht große Auswahl an frischen Zutaten verwendet, was sich besonders bei den Lebensmitteln Obst, Gemüse, Fisch, Fleisch, Käse und Gewürzen zeigt. So benutzt er in den insgesamt 77 Rezepten sechs verschiedene Sorten saisonaler Früchte (Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Kirschen, Preiselbeeren, schwarze Johannisbeeren) sowie vier Arten von Südfrüchten (Zitronen, Orangen, Melonen, Bananen). An frischem Gemüse verarbeitet er insgesamt 17 verschiedene Sorten, von denen zwar die Mehrzahl heimisch ist (Zwiebeln, Paprikaschoten, Porree, Sellerie, Kopfsalat, Tomaten, Kohlrabi, Blumenkohl, Möhren, Gurke, grüne Bohnen, Brechbohnen, Erbsen), jedoch auch vier Besonderheiten, nämlich Esskastanien, Auberginen, Champignons und sogar Trüffel, darunter sind. In seinen Rezepten kommen außerdem acht verschiedene Fleischsorten (Rind, Kalb, Schwein, Hammel, Reh, Ente, Pute, Huhn) und fünf Arten von frischem Fisch (Hering, Karpfen, Rotbarsch, Heilbutt, Kabeljau) vor. An Käse benutzt Wilmenrod sogar ganze elf verschiedene Sorten (Camembert, Roquefort, Edamer, Gervais, Parmesan, Chester, Emmentaler, Schweizer Käse, Butterkäse, Mozzarella, Guyère-Käse). Bei den Gewürzen verwendet er insgesamt 19 verschiedene Trockengewürze (Zucker, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Paprika, Lorbeerblatt, Thymian, Ingwer, Majoran, Muskat, Nelken, Knoblauch, Zimt, Piment, Curry, Koriander, Wacholderbeeren, Safran, Vanille) sowie 13 frische Gewürzkräuter (Dill, Schnittlauch, Petersilie, Thymian, Majoran, Zitronenmelisse, Pfefferminzblätter, Borretsch, Liebstöckl, Rosmarin, Basilikum, Estragon, Waldmeister).

Diese große Vielfalt an Lebensmitteln hängt mit der rasanten wirtschaftlichen Entwicklung Westdeutschlands in den Fünfziger Jahren, dem so genannten „Wirtschaftswunder“, zusammen. Durch den Anschluss der Bundesrepublik an den internationalen Agrarmarkt konnte der westdeutsche Handel auch Südfrüchte sowie exotische Gemüse- und Gewürzsorten importieren. Bezug auf die neue Warenvelfalt nehmend, betont Wilmenrod in seiner Sendung immer wieder, wie einfach bestimmte Zutaten erhältlich seien wie beispielsweise die Vielzahl an Gewürzen, mit denen er eine Brühe herstellt sowie Sahnebaiser-Törtchen:

„Die Gewürze, [...] Alles das, was jetzt hier noch hineinkommt, das erhalten Sie in jeder Drogerie oder bei Ihrem Feinkosthändler und zwar für Pfennige“³¹⁰; „Hier, das sind zwei Sahnebaiser-Törtchen, wie Sie sie bei jedem Konditor für 20 Pfennige das Stück kaufen können“³¹¹.

Auch bei der Beschaffung der Heringsfilets weist Wilmenrod darauf hin, dass es kein Problem darstelle, sich den Fisch vom Händler filettieren zu lassen:

„Dessen Filets lassen Sie sich heraus ähm arbeiten vom Händler. Sie haben also die, die filetierten Stücke mitgebracht nach Hause [...]“³¹².

Wilmenrod als „kulinarischer Trendsetter“

Neben exotischem Obst und Gemüse benutzt Wilmenrod weitere Produkte, die den meisten Zuschauern bis dahin noch relativ unbekannt gewesen sein dürften bzw. gerade erst neu auf dem westdeutschen Markt erhältlich waren wie beispielsweise Toastbrot und Tomatenketchup. Insgesamt verwendet er zwölf Mal Toastbrot und neun Mal Tomatenketchup. Das Toastbrot brät er beispielsweise in der Folge „Verlorene Eier“ in der Pfanne an und belegt es mit Salami und einem Ei, den Ketchup gibt er als Würze obenauf:

„... dieser Toast soll nicht auf dem Röster hart geröstet sein diesmal, sondern er soll nur die heiße Butter durch das Brot hindurch ziehen lassen“; „Und geben als Accent noch ein bisschen Tomatenketchup drauf. So, das genügt. Das ist nur eine Parfümierung“³¹³.

Toastbrot gibt es in Westdeutschland „seit Mitte der 1950er Jahre. [...] Mit Hilfe einer Vermarktungsorganisation amerikanischer Weizenproduzenten und deutscher Toastgerätehersteller wurde Toast als gehobene und ‚praktische‘ Brotmahlzeit nach dem Zweiten Weltkrieg in Deutschland mit einem hohen Werbeaufwand populär gemacht“³¹⁴. Einige Zuschauer dürften also durchaus in der frühen Folge von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ das neue feine Weizenbrot erstmals vorgestellt bekommen haben. Auch der Tomatenketchup, ebenfalls ein Import aus Amerika, ist erst seit den Fünfziger Jahren in Deutschland erhältlich. Ebenso neu waren die Würzmittel Worcestersauce und Tabasco, die Wilmenrod verwendet.

Mit seinem „ungenierten“³¹⁵, „unbefangene[n] Umgang“³¹⁶ mit diesen kulinarischen Neuheiten führt Wilmenrod die Zuschauer (nur zehn Jahre nach dem Ende der Lebensmittelkarten) an die sich erweiternde Konsumwelt Westdeutschlands heran. So stellt auch Trebes fest, dass bei Wilmenrod „Wert auf das Neue“³¹⁷ gelegt wird. Wilmenrod kann als „kulinarischer Trendsetter“ der Fünfziger Jahre bezeichnet werden.

Fertig- und Halbfertigprodukte

Neben den eben genannten Würzsoßen verwendet er weitere Fertig- bzw. Halbfertigprodukte wie beispielsweise Brühwürfel und Konserven. Brühwürfel benutzt er insgesamt 19 Mal und Konserven stolze 27 Mal (zwei Mal Fisch bzw. Meerestiere in Dosen, acht Mal Dosesahne oder -milch, zehn Mal Gemüse in Dosen, sieben Mal Obst in Dosen). Mit der Verwendung dieser industriell hergestellten Produkte begleitete Wilmenrod einen Trend zur schnellen, praktischen Küche, der sich in den Fünfziger

Jahren entwickelte³¹⁸. Der arbeitsintensive Alltag vieler Frauen, ihre Doppelbelastung zwischen Haushalt und Nebenjob, weckten das Bedürfnis nach möglichst schnell zuzubereitenden Gerichten. Brühwürfel und Konserven beispielsweise dienten als wichtige Hilfsmittel, wenn die Frau in ihrer Mittagspause schnell noch ein Gericht für Kinder und Ehemann zubereiten musste. „Arbeiten, die ehemals manuell im eigenen Haushalt erledigt wurden, übernahm nun zunehmend die Lebensmittelindustrie“³¹⁹. So musste eine Brühe nicht mehr selbst aufwändig angesetzt und Gemüse nicht mehr gewaschen, geschnitten oder geschält werden. Wilmenrod verwendet Erbsen, Bohnen und geschälte Tomaten aus der Dose, die alle – frisch verarbeitet – relativ viel Zeit in Anspruch genommen hätten: Erbsen müssten gepult, Bohnen gefädelt und Tomaten erst gekocht, dann geschält werden. So standen, laut einer Umfrage des Instituts für Demoskopie von 1956, Erbsen- und Bohnenkonserven aufgrund ihrer sonst so umständlichen Zubereitungsweise in der Rangfolge ganz oben³²⁰.

An Obstkonserven verwendet Wilmenrod sechs Mal Ananas, ein Mal Pfirsiche und ein Mal Aprikosen aus der Dose. Auffällig ist, dass er bei zweien seiner Weihnachtsmenüs, also zu festlichen Anlässen, Obstkonserven einsetzt: So benutzt er am 21. Dezember 1953 Ananas aus der Dose und am 18. Dezember 1956 Dosenpfirsiche. Dies weist darauf hin, dass Dosenfrüchte zur damaligen Zeit einen besonders hohen Stellenwert auf der Speisekarte besaßen. So schildert auch Wildt, dass Obstkonserven dazu dienten, „aus dem Alltäglichen das Besondere, also ein Fest- oder Sonntagessen hervorzuheben“³²¹. Insbesondere die Ananaskonserve³²² sei zu einem exotischen, feinen Essen in den Fünfziger Jahren geworden und besonders beliebt gewesen. Während das Dosen Gemüse also vornehmlich aus Gründen der Zeitersparnis beliebt war, waren

es die Obstkonserven aufgrund ihrer nicht-alltäglichen Besonderheit.

Kostspielige Zutaten

Es fällt auf, dass Wilmenrod immer wieder Zutaten verwendet, die in den Fünfziger Jahren durchaus kostspielig waren. So waren die neuen Zutaten wie Toastbrot, Tomatenketchup und ähnliche Würzmittel Luxusgüter, die sich viele erst ab Mitte der Sechziger Jahre leisten konnten. Nach Wildt stieg der Verbrauch an Weißbrot in den Fünfziger Jahren zwar an, doch erst Ende der sechziger Jahre wurde in einem Viertel aller privaten Haushalte etwa einmal wöchentlich, nämlich sonntags, „getoasted“³²³. Auch wenn nach der Währungsreform zwar nahezu alle Lebensmittel erhältlich waren, mussten viele Westdeutsche mit ihren Finanzen haushalten. Edle Köstlichkeiten wie beispielsweise Roquefort oder gar die von Wilmenrod verarbeiteten Trüffel (in der Folge vom 28. März 1956) dürften für die Mehrzahl der Zuschauer unerschwinglich gewesen sein. Ebenso fraglich war der Nutzwert für die Zuschauer bei der Folge vom 8. Februar 1956, in der der Fernsehkoch ein Omelett aus Straußeneiern zubereitete. Diese waren schon für die Fernsehmitarbeiter schwierig zu organisieren und konnten schließlich für stolze 80 Mark pro Stück in einem Tierpark erworben werden³²⁴. Zudem fallen kostspielige Spirituosen auf, die Wilmenrod an einige seiner Speisen gibt, wie zum Beispiel Brandy, Cognac, Rum, Madeira, Cointreau und Angostura. Außerdem verwendet Wilmenrod überwiegend kulturell als edel, hochwertig geltende Fleischteile (insgesamt 35 Mal) wie beispielsweise Kotelett, Filet, Keule, Brust, Medaillon, Schnitzel, Kamm sowie rohen und gekochten Schinken hingegen wenig Fleischteile, die als minderwertiger gelten (insgesamt 24 Mal) wie zum Beispiel Speck oder Hack.

In einem Zuschauerbrief, in Gedichtform verfasst, weist eine Zuschauerin im März 1958 auf die zu teuren Zutaten hin. Außer der Verfasserin haben weitere 33 Zuschauer den Brief unterzeichnet:

„[...] Die leckren Speisen, die dann entstehen, wir kennen Sie nur von Ihnen beim Sehen. Viel Fernsehteilnehmer – beim besten Willen empfinden Ihre Hinweise dann als bittere Pillen. Ihre Speisen, ach die sind zu teuer! Wir kriegen so etwas nicht aufs Feuer. Oh, – denken Sie doch einmal nach, was eine Durchschnittsfamilie an einem Tag sich führen kann zum Munde. DM 450,- Verdienst liegen da zu Grunde. Berücksichtigen Sie doch künftig auch was bei diesem Monatslohn zu kochen Brauch. Auch für kleine Verdienste muss doch eben es schmackhafte noch nicht bekannte Gerichte geben. Bedenken Sie, welch grosser Kreis dann Ihrer Sendung zu danken weiss!“³²⁵.

Ein weiterer Beschwerdebrief eines Zuschauers erreichte den Sender im Juli 1958:

„Es mag für Leute, welche normal ihren Hunger nicht mehr stillen können, interessant sein, zu sehen, wie Ihr Spezialkoch-Schauspieler da einiges zusammenreimt. [...] Was uns fehlt, ist eine rechte echte Köchin aus Schrot und Korn. [...] Es gibt hunderte bürgerliche Gerichte, preiswert, die es lohnt, kennen zu lernen“³²⁶.

Wie aus einem Brief des Programmchefs hervorgeht, schlug Wilmenrod diesem schon 1956 vor, aufgrund der Zuschauerwünsche bürgerliche und damit preiswertere Speisen in der Sendung vorzustellen. Doch der Programmchef antwortete:

„Sie haben sicher recht, wenn Sie den Wunsch vieler Zuschauer anführen, nicht nur die hohe Schule der Feinschmecker, sondern auch die Zubereitung bürgerlicher, preiswerter Gerichte zu sehen. (Ich selbst bin ein bedingungsloser Freund von Erbsensuppen, Kohlroutladen und Rindfleisch mit Bouillonkartoffeln....) Man sollte jedoch bei solchen Gerichten von der Überlegung ausgehen, daß ihre Zubereitung den Hausfrauen weitgehend bekannt ist; was wir dazu beitragen könnten, wäre also die eine oder andere lukullische Finesse [...]“³²⁷.

Demnach war es also der ausdrückliche Wunsch der Programmleitung, dass in der Kochsendung ausgefallene und damit teurere Zutaten verwendet werden. Damit sollte womöglich dem Untertitel der Sendung „Kochkunst für eilige Feinschmecker“ Rechnung getragen werden. So steht auch im „Spiegel“, Wilmenrod habe Gerichte präsentieren müssen, „die auf das Fernsehpublikum Eindruck machen sollten“³²⁸. Allerdings ließ der NWDR Wilmenrod freie Hand bei der Auswahl der Rezepte, so dass letztendlich er für die Themenwahl verantwortlich war.

Es fällt auf, dass Wilmenrod viele fett-haltige und damit nach heutigen Erkenntnissen als ungesund geltende Zutaten benutzt. Neben den eben genannten Fertigsaucen, die in der Regel sehr fett- und zuckerhaltig sind, verwendet er beispielsweise überwiegend Butter (39 Mal) und nur selten Öl (14 Mal) sowie keine Margarine. Seine Speisen verfeinert er gern mit Sahne (14 Mal), Dosen-sahne (6 Mal) oder Rahm (3 Mal) und nutzt diese Zutaten gelegentlich sogar als Basis für Salatsoßen wie in folgenden Beispielen:

„Sehen Sie und das ist der Pfiff an diesem Salat. Hier machen wir unter Zuhilfenahme von ein bisschen, einem Teelöffel voll Dosensahne einen Krem [...]“³²⁹; „Jetzt wird ein so genannter Fond gemacht, das heißt eine Salatsoße aus Tomatenketchup und einem Schuss süßer Sahne“³³⁰.

Außerdem kommt in seinen Rezepten keinerlei Vollkorn- oder Schwarzbrot sondern nur Weiß- bzw. Toastbrot vor, dem auch schon in den Fünfziger Jahren „ein geringerer Nähr- und Gesundheitswert zugesprochen wurde“³³¹. So

merkt auch Neitzert an, der Kalorien-spiegel sei „seither drastisch gesunken“³³².

Kurt Drummer

Kurt Drummers Gerichten liegt eine eher geringe Vielfalt an Lebensmitteln zugrunde. So verwendet Drummer in den insgesamt 84 Rezepten nur drei verschiedene frische Früchte (Äpfel, Kirschen, Zitronen), drei Fleischsorten (Rind, Schwein, Ente) und an frischem Fisch ausschließlich Heringsfilets. Außerdem verwendet er ein Mal Camembert und unterscheidet sonst lediglich die beiden Käsesorten „Schnitt-“ und „Reibkäse“. Diese geringe Varietät hängt mit der sozialistischen Planwirtschaft zusammen, die strategische Mängel barg und immer wieder zu Versorgungsengpässen mit Lebensmitteln führte. Importe von Südfrüchten aus kapitalistischen Ländern, wie sie in den Fünfziger Jahren im Westen bereits üblich waren, erlaubte die sozialistische Wirtschaft aus Gründen politischer Überzeugung nicht. Es wurde stattdessen auf heimische Produkte zurückgegriffen. Zitronen waren Ausnahmen, die gelegentlich aus sozialistischen Bruderländern wie beispielsweise Kuba importiert wurden. Die geringe Vielfalt an Fisch in Drummers Rezepten könnte auch daran liegen, dass im DFF ab 1960 die Werbesendung „Tips des Fischkochs“ eingeführt wurde, in der Rudolph Kroboth, Leiter des Werbedienstes der VVB Hochseefischerei, ausschließlich Rezepte mit Fisch vorstellte. Zur Übersicht stellt folgendes Diagramm Wilmenrods und Drummers Auswahl an Sorten der verschiedenen Nahrungsmittel im Vergleich dar:

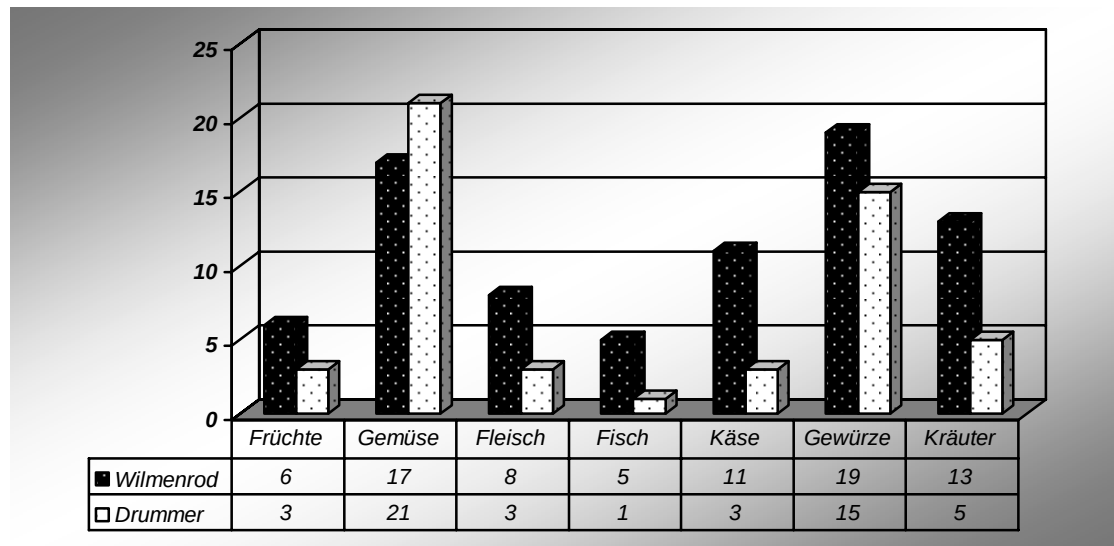


Abb. 7: Anzahl der Sorten der jeweiligen Nahrungsmittel.

Quelle: Eigene Erhebung

Erstaunlich erscheint die vielfältige Auswahl an Gemüse und Gewürzen, die Drummer in seiner Sendung verwendet (und im Falle des Gemüses sogar Wilmenrods übersteigt). Drummer benutzt 21 Sorten von frischem Gemüse (Zwiebeln, Paprika, Porree, Sellerie, Kopfsalat, Chicorée, Rapünzchen, Tomaten, Möhren, Gurke, Rote Beete, Radieschen, Spinat, Wachsbohnen, grüne Bohnen, weiße Bohnen, Kohlrabi, Blumenkohl, Weißkohl, Rotkohl, Wirsingkohl). Es fällt auf, dass es sich bei diesem Gemüse allerdings (bis auf die Paprika) ausschließlich um heimische, saisonale Sorten handelt und (anders als bei Wilmenrod) kein exotisches Gemüse darunter ist. Wie schon beschrieben, musste Drummer sich aufgrund der Planwirtschaft auf heimische Gemüsesorten beschränken. So ist beispielsweise auch im Planangebot von 1970 festgehalten, dass in der Sendung „das jahreszeitgebundene Marktangebot beachtet werden“³³³ soll. Einige außergewöhnlichere Gemüsesorten, wie beispielsweise Zucchini, wurden, wie Torsen Wahl in der „Financial Times“ schreibt, exportiert statt sie den DDR-Bürgern zum Kauf anzubieten: „Im Lande angebautes Spezialgemüse wie Zucchini konnte er gar nicht in seinen Fernsehspisezetteln aufnehmen, denn es

wurde exportiert und nur an die Interhoteles geliefert“³³⁴.

Heimische Produkte statt Exotik

Statt exotischer Köstlichkeiten ist der Anteil an Kohl in Drummers Rezepten besonders hoch, wobei bemerkenswert ist, dass er nicht nur viele (fünf) verschiedene Sorten Kohl verwendet, sondern diesen auch sehr häufig verarbeitet. Insgesamt benutzt Drummer 23 Mal Kohl in seinen Rezepten (Wilmenrod nur 7 Mal). Diesem Grobgemüse wurde in den Fünfziger und Sechziger Jahren allerdings eine geringe „kulturelle Wertigkeit“³³⁵ zugesprochen; zu sehr erinnerte dieses Nahrungsmittel an Kriegstage. Ebenso verhielt es sich mit Kartoffeln, die Drummer auch häufig und in großen Mengen verwendet: Insgesamt benutzt er 26 Mal Kartoffeln (Wilmenrod hingegen nur fünf Mal) und bis zu 1,5 Kilogramm davon in einem Rezept (zum Beispiel in dem Rezept „Pommes frites“ vom 6. Oktober 1962). Diese Beschränkung auf heimische Produkte und den hohen Anteil an Kartoffeln greift 1962 der „Bild“-Redakteur Peter Kniewel zynisch auf als er titelt „Fallobst statt Schnitzel“ und weiter schreibt:

„Kaum etwas spiegelt drastischer die katastrophale Ernährungslage in der Zone, als dieser Fernseh-Koch. Was [...] Wilmenrods Ost-Berliner Kollege servierte, zeigt, wie drüben die Speisekarte aussieht: in der letzten Sendung richtete er an: Pommes frites [...], Kartoffelbrei mit Trockenmilch, Kartoffelbällchen [...] Kartoffelpuffer mit Apfelmus [...], Kartoffelsalat mit Apfelscheiben“³³⁶.

An Trockengewürzen verwendet Drummer 15 verschiedene (Zucker, Salz, Pfeffer, Paprika, Dill, Lorbeerblatt, Kümmel, Thymian, Majoran, Muskat, Nelken, Knoblauch, Zimt, Curry, Wacholderbeeren) sowie fünf Sorten frischer Gewürzkräuter (Dill, Schnittlauch, Kresse, Petersilie, Basilikum). Trotz dieser großen Auswahl an Trockengewürzen plädiert Drummer wiederholt dafür, diese sparsam zu verwenden, wie beispielsweise in der Folge OVC0101:

„Gewöhnen Sie sich [...] daran [...], den Frischkostsalat möglichst vorsichtig zu würzen. Die jungen und zarten Gemüse haben so viel eigene Duft- und Aromastoffe, so dass es sehr schade wäre, durch zusätzliche, durch viel zusätzliche Würzmittel, [...] die geschmackliche Wirkung ein bisschen abzudecken“³³⁷.

Gartenkräuter statt Trockengewürze

Stattdessen rät Drummer dazu, die Speisen mit frischen Gartenkräutern zu würzen, da sie die Gerichte mit „wertvollen Mineralstoffen und Vitaminen“ anreichern. Man solle diese Gewohnheit pflegen³³⁸. Weiter sagt er:

„Leider werden unsere einheimischen Würzkräuter viel zu wenig gehandelt. Das begründet vielleicht auch die Tatsache, dass viele Hausfrauen, ganz zu schweigen von den Köchen und Küchenleitern in Betriebsküchen und Gaststätten, schon von vornherein die Verwendung dieser reizvollen und gesundheitsfördernden Würzmittel ablehnen oder vergessen. Ich würde Ihnen empfehlen, wie jedes Jahr: Reservieren Sie sich in Ihrem Garten ein Beet für die Küchenkräuter. Und wenn Sie keinen Garten haben, dann bauen Sie die kleinen Mengen, die Sie vielleicht für Ihren Haushalt brauchen, im Blumenkasten vor dem Küchenfenster“³³⁹.

Ein Grund für diesen Aufruf zum Selbstanbau von Kräutern könnte sein,

dass die meisten der Trockengewürze erst aus anderen sozialistischen Ländern importiert werden mussten, wodurch es leicht zu Versorgungsengpässen kommen konnte. Kümmel wurde beispielsweise in Ungarn und der CSSR angebaut, Piment unter anderem auch in Kuba³⁴⁰. Dass es sogar noch im Jahr 1981 zu Versorgungslücken bei Gewürzen kam, zeigt eine handschriftliche Notiz, die eine Absprache zwischen einem Mitarbeiter des Ministeriums für Handel und Versorgung, Kurt Drummer und einer Redakteurin der Kochsendung dokumentiert:

„Gewürze seit Jhr. nicht voll abgedeckt. Piment, Paprika, Nelken, Zimt wird nicht gedeckt, Wacholderbeeren, Lorbeerlaub [...]. Bei allen Gewürzen wird Bedarf schrittweise voll gedeckt“³⁴¹.

Um diesen Mangel auszugleichen, rät Drummer also, Gewürze sparsam und dafür lieber Gartenkräuter, die der DDR-Bürger auch selbst anpflanzen konnte, zu verwenden. So bemerkt auch ein Redakteur vom „Tagesspiegel“:

„Unvergessliche Verdienste erwarb sich Drummer [...] mit seinen Ideen, schmackhafte Gerichte auch ohne fremde Gewürze [...] zu zaubern. Er wies den Weg in den heimischen Kräutergarten [...]. Die Mangelwirtschaft war so viel leichter zu ertragen oder zu genießen“³⁴².

Mit seinem Aufruf zum Selbstanbau unterstützt Drummer einen Trend, der in der DDR durchaus üblich war: Viele DDR-Bürger bepflanzten nicht nur Blumenkästen, sondern waren leidenschaftliche Kleingärtner und pflanzten in ihren Beeten neben Kräutern auch Obst und Gemüse zur Selbstversorgung an, eben „all die Köstlichkeiten, die immer Mangelware waren“. „Kleingärtner waren [...] nicht allein auf das Angebot des Handels angewiesen“³⁴³.

Dass Drummer im Fernsehen erwähnt, dass frische Kräuterbouquets auf dem DDR-Markt Mangelware sind („Leider werden unsere heimischen Würzkräuter viel zu wenig gehandelt“), erscheint zunächst sehr ungewöhnlich, denn

schließlich war es schwierig, offiziell einzugestehen, dass aus ernährungswirtschaftlichen Gründen auf selbst angebaute Lebensmittel nicht verzichtet werden konnte. Doch, so beschreibt Dietrich, war dies „der einzige Punkt, in dem sich die Legitimationsbedürfnisse beider Seiten treffen konnten“ und somit setzte der Staat darauf, „eine Art Subsistenzwirtschaft“³⁴⁴ auszubauen. So erscheint auch in der Notiz zur Absprache die Anweisung an den Fernsehkoch, den Einsatz von heimischen Küchenkräutern zu propagieren:

„Beim Einsatz von Gewürzen sollen heimische Küchenkräuter u.d. sparsame Verwendung v. Gewürzen empfohlen werden“³⁴⁵.

Wenig edle Fleischteile

Auffällig ist, dass Drummer, anders als Wilmenrod, wenig edle Fleischteile (insgesamt 12 Mal) verwendet sondern überwiegend auf als minderwertiger geltende Teile (insgesamt 18 Mal) wie Speck, Hack, Kopf, Bauch, Spitzbein oder sogar Schabefleisch zurückgreift. Aus dem Dokument zur Absprache geht hervor, dass Drummer Fleisch-Edelteile vermeiden soll:

„Fleisch nicht z.B. vermeiden:

Alle Edelteile (Filet, Roulade, Schinkenanteil, Roastbeef, Kalbfleisch, Zunge), Schmorfleisch, Kamm, Gulasch

Keine Bedenken

Fette aller Art, Kochfleisch v. Rind, [...], Spitzbein, Brühwurst, Bauchfleisch, Hackfleisch in Variationen [...]“³⁴⁶.

Eine Vermutung ist, dass die DDR-Führung edle Fleischteile, ähnlich wie die außergewöhnlichen Gemüsesorten, überwiegend exportierte.

Es fällt auf, dass Drummer in der Sendung immer wieder betont, wie wichtig es ist, sich gesund zu ernähren. In der Folge OVC0101 weist er beim Kochen wiederholt darauf hin, dass gewisse Zutaten gesund seien:

„Übrigens lässt sich das natürlich auch mit Fruchtsaft machen, aber mit Spinat ist es besonders vortrefflich, sehr gesund vor allem. [...] Schnell zubereitet, aber wirklich gesund, schon am Morgen Spinat-Joghurt [...]“³⁴⁷.

Das Thema Gesundheit spricht Drummer jedoch auch über längere Sequenzen an, in denen er auf die Nährwerte von Lebensmitteln und ihre Wirkung auf den menschlichen Organismus eingeht:

„Heute, zum Beispiel, im Zeitalter des Fernsehens und der Weltraumflüge, müssten solche neuen Erkenntnisse und solche moderne Essgewohnheiten viel schneller verbreitet sein. Die Paprikaschote [...] ist nicht nur sehr vitaminreich, sie schmeckt auch gut. Das ist eine unumstrittene, unbeschreibbare Tatsache. [...] Tatsache ist jedenfalls, dass die Paprikaschote nun einmal bei allen Gemüsen und Obstsorten an erster Stelle steht“; „Die Joghurt reichert nicht nur die Soßen mit wertvollen Milchsäurebakterien an, sondern gibt ihr auch ein ganz besonderes feines Aroma, ohne den Kalorienspiegel merklich in die Höhe schnellen zu lassen. Verwerten wir also die bis jetzt gewonnenen Erkenntnisse und verarbeiten Letscho und Sauermilch oder Joghurt für eine würzige Soße [...]“³⁴⁸.

Gesundheitsfördernde Tipps

Es fällt auf, dass Drummer gewissen Lebensmitteln, in diesen beiden Beispielen Paprikaschoten und Joghurt, eine positive Wirkung zuspricht und dies mit so genannten „neue[n] Erkenntnisse[n]“ zu „moderne[n] Essgewohnheiten“, also mit „Tatsachen“, untermauert. Dabei fallen auch Fachbegriffe aus der Ernährungswissenschaft und Medizin wie „Milchsäurebakterien“, „Kalorienspiegel“, „Winterschlacken“ oder auch „Blutreinigung“³⁴⁹. Durch Drummer „gehörten [...] diverse Forschungsergebnisse bald zum Allgemeinwissen: Vitamine und Mineralstoffe, Diäten, Rohkost [...]“³⁵⁰. Aus dem Planangebot des Ostseestudios Rostock von 1971 geht deutlich hervor, dass Kurt Drummer die Verbreitung gesundheitsfördernder Tipps vorgegeben war. Unter dem Aspekt „Wirkungsabsicht“ der Kochsendung wurde festgehalten:

„Zur systematischen Verbesserung und Vervollkommnung der sozialistischen Arbeits- und Lebensbedingungen der Werktätigen gehört die umfassende Reproduktion der Arbeitskraft. Neben sinnvoller Freizeitgestaltung trägt dazu eine vernünftige, den Forderungen der Ernährungswissenschaftler entsprechende Ernährung bei. Die Hausfrau bzw. werktätige Hausfrau und die Leiter in den Gaststätten und Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen tragen eine große Verantwortung für die richtige Ernährung. Beim Zusammenstellen der Speisen kommt es darauf an, die ernährungswissenschaftlichen Erkenntnisse mit den Forderungen nach Wirtschaftlichkeit im volkswirtschaftlichen Sinne richtig zu verbinden. Gemäß diesem Anliegen stellt Fernsehkoch Kurt Drummer seine Rezepte zusammen“³⁵¹.

Demnach waren die Tipps zur gesunden Lebensweise von Kurt Drummer also nicht nur gut gemeinte Ratschläge, sondern auch eine von Seiten des Staates angeordnete Notwendigkeit³⁵². Wie beschrieben, begann die DDR-Regierung 1959 die Propagierung einer gesunden Ernährung, nachdem aufgrund der Abschaffung der Lebensmittelrationierung ein erhöhter Konsum an fetthaltigen Lebensmitteln bei den DDR-Bürgern festgestellt wurde.

Auch Drummers Untermauern seiner Ratschläge mit so genannten „ernährungswissenschaftlichen Erkenntnissen“ war, wie dem eben genannten Zitat zu entnehmen ist, ein wichtiges Anliegen des Staates. Um Informationen zum Thema Ernährung und Lebensmittelwissenschaft zu erhalten, pflegte das Kollektiv der Ratgebersendungen des Studios Rostock so genannte „Partner-

beziehungen“ mit dem „Nationalen Komitee für Gesundheitserziehung“ sowie mit dem „Ministerium für Gesundheitswesen und Zentralinstitut für Ernährung Potsdam-Rehbrücke“³⁵³. Da diese Einrichtungen vom DDR-Regime gelenkt wurden, muss eine objektive ernährungswissenschaftliche Forschung grundsätzlich in Frage gestellt werden. Da solche „Tatsachen“ rund um das Thema Ernährung mit der jeweiligen Versorgungslage in Einklang gebracht werden sollten, liegt die Vermutung nahe, dass einige Forschungsergebnisse entweder nur dann geäußert wurden, wenn bestimmte Waren dringend verkauft werden mussten oder aber zugunsten des Absatzes sogar manipuliert wurden.

Vollkornbrot statt Toast

Im Sinne des Vorhabens, den DDR-Bürgern eine gesunde Ernährungsweise zu vermitteln, verwendet Drummer fast ausschließlich Vollkorn- oder Schwarzbrot (insgesamt 12 Mal) und nur selten Weiß- bzw. Toastbrot (fünf Mal). Außerdem kommen in seinen Rezepten statt Butter (nur drei Mal) überwiegend Öl (42 Mal) und Margarine (22 Mal) vor. Außerdem verzichtet er gänzlich auf die Verwendung von Sahne. Damit unterscheidet sich der Gebrauch von Brotsorten und Fetten zwischen Wilmenrod und Drummer deutlich voneinander wie folgendes Diagramm veranschaulicht:

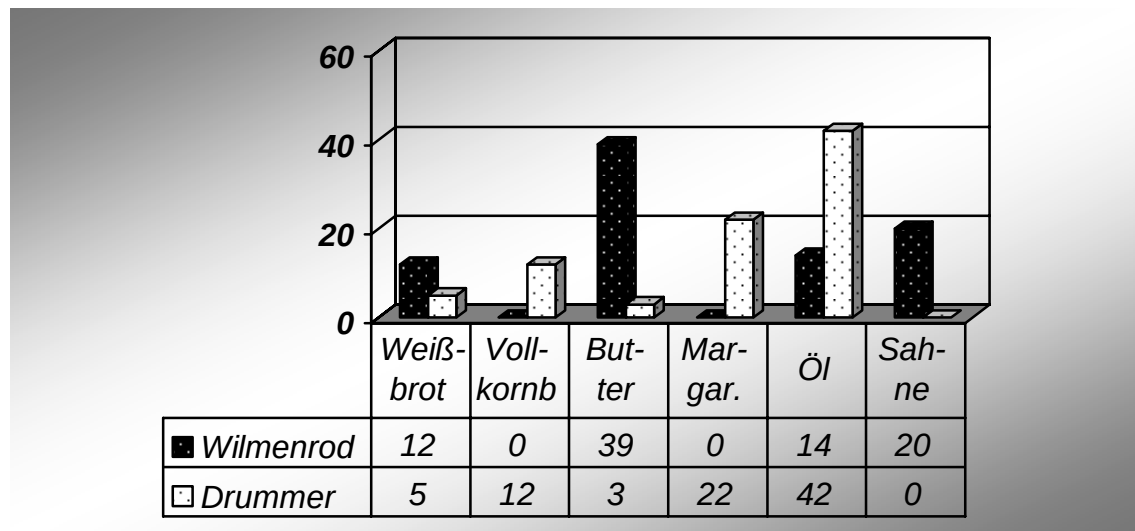


Abb. 8: Häufigkeit der Verwendung von Fetten und Brotsorten.

Quelle: Eigene Erhebung

Demnach hat Drummer zwar gesündere Sorten von Fetten und Brot verwendet als Wilmenrod, diese galten in den Fünfziger und Sechziger Jahren kulturell allerdings als weniger hochwertig. So galt Butter als „besonders bekömmlich“ und „war mit Abstand das wichtigste Element einer ‚anspruchsvollen Küche‘, dagegen stellte die ‚billige‘ Margarine ein klares Indiz für eine ‚einfache Küche‘ dar“³⁵⁴. Auch das weiße Mehl galt als „feiner und anspruchsvoller“³⁵⁵ als das dunkle. Toastbrot meidet Drummer womöglich auch aus dem Grund, da es aus dem kapitalistischen Amerika, einem der größten „Klassenfeinde“ der DDR, stammt. So fällt auf, dass Drummer gelegentlich statt des amerikanischen Begriffs „Toastbrot“ das deutsche Wort „Röstbrot“ verwendet wie in der Folge OVC2214³⁵⁶. Vollkorn- und Schwarzbrot wurde hingegen auch in den sozialistischen Bruderländern gern gegessen, wie Drummer in der Folge 18932 betont:

„Ich darf vielleicht noch sagen, dass man für die kräftigen Gerichte aus dem Ungarland ruhig ein wenig kerniges und kräftiges Schwarzbrot oder auch ein Landbrot dazu serviert [...]“³⁵⁷.

Ebenso selten verwendet Drummer den aus Amerika stammenden Tomatenket-

chup (insgesamt nur zwei Mal). In der Folge AC18932 fällt auf, dass er auch das amerikanische Wort „Ketchup“³⁵⁸ nur ein Mal ausspricht und es sonst durch die deutschen Worte „Tomatenpüree“ und „Tomatenmark“³⁵⁹ ersetzt. Generell ist jedoch auch bei Drummer die gelegentliche Verwendung von Halbfertig- bzw. Fertigprodukten zu beobachten. Er benutzt zum Beispiel 16 Mal Konserven (ein Mal Paprikamark in Dosen, zwei Mal Dosenheringe, drei Mal Letscho, vier Mal Dosenananas und fünf Mal Pritamin, ein ungarisches Paprikapüree). Außerdem verwendet er zwei Mal Pulver für Vanillesoße bzw. -eis sowie insgesamt 10 Mal Zutaten aus dem Glas wie Anchovis (fünf Mal), marinierte Paprikaschoten (zwei Mal) und Carnito, eine tafelfertige Tomatensoße mit Rindfleisch (drei Mal). Des Weiteren raten Drummer und ein Gast in der Folge OVC0101, eine „fertige Käserolle“ zu verwenden:

„Frau: [...] Es gibt diese fertigen Käserollen. Ich glaube, aus [?] kommt der wohl.“

Drummer: Ja, der sieht so ähnlich aus wie Erbswurst.

[...]

Drummer: So kleine Rollen im [?]beutel.

Frau: Und da ist auch Salami drin und das ...

Drummer: Mh. Schon fix und fertig abgeschmeckt“³⁶⁰.

Auch in der DDR hielt die Verwendung solcher industriell hergestellten Zutaten aufgrund der von ihnen ausgehenden Zeitersparnis Einzug. Anders als Wilmenrod kommen in Drummers Rezepten – wenn auch sehr selten – Tiefkühlprodukte vor wie Pfirsichmark (ein Mal), Erdbeeren (ein Mal) und Schoten (ein Mal). Drummer setzt diese von ihm genannten „Feinfrost“-Zutaten in den Jahreszeiten ein, die außerhalb ihrer Anbausaison liegen. Die Seltenheit ihres Aufkommens liegt womöglich in der mangelnden privaten Ausstattung mit Kühlschränken begründet, die Drummer durchaus bewusst war.

Die Aufzählung von Alternativen

Bemerkenswert ist, dass Drummer häufig Alternativen für Zutaten nennt. So fallen Sätze wie zum Beispiel:

„[...] und verarbeiten Letscho mit Sauermilch oder Joghurt für eine würzige Soße [...]“; „Man braucht dazu etwas gehacktes Schweinefleisch oder auch nur Hackepeter“; „Nun, ganz zum Schluss gibt man noch zarte Blätter von Kopfsalat oder auch Rapünzchen, [...] dazu“; „Ganz zum Schluss [...] können Sie noch wenig gehackte Mandeln oder auch gehackte Nüsse dazugeben“; „[...] und dazu gibt man jetzt ein Päckchen Eispulver oder Milch-Mixpulver“³⁶¹

Wie aus den Beispielen ersichtlich, leitet Drummer die Nennung der Alternativen in den meisten Fällen durch ein „oder“, ein „auch“ oder einem „oder auch“ ein. Dabei kommt es gelegentlich auch zur Nennung gleich mehrerer alternativer Zutaten:

„[...] und dann klein geschnittene Gurken, vielleicht Senfgurken, auch Salz- oder Gewürzgurken, aber auch Essiggemüse [...]“; „Und zum Salat serviert man am besten vielleicht auch Knäckebrot, Pumpernickel oder überhaupt [...] kerniges Schwarzbrot“³⁶².

Insgesamt kommt es in den drei in dieser Arbeit analysierten Folgen der Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ zu ganzen 38 Nennungen von Alternativen.

Ein Grund dafür könnte das sich stetig verändernde Warenangebot der DDR sein, auf das sich Drummer bei seinen Rezeptideen stets einstellen musste. So hat er womöglich gleich mehrere Lebensmittel genannt, um für die Zuschauer die Chance zu erhöhen, zumindest eine der von ihm genannten Zutaten im Handel tatsächlich zu erhalten. Das Dokument zur Aussprache zwischen dem Mitarbeiter des Ministeriums für Handel und Versorgung, Drummer und einer Redakteurin zeigt, „dass die Produktion der Fernsehkochsendung einen sehr langen Vorlauf hat, was die Rezeptauswahl entsprechend dem jeweiligen Warenangebot sehr erschwert“³⁶³. Man könnte mutmaßen, dass Drummer aufgrund dieses Vorlaufs von zwei bis drei Monaten und den damit verbundenen unzureichenden Angaben über die Versorgungslage bei Ausstrahlung der Sendung lieber mehrere Alternativen für jene Zutaten nennt, bei denen es seiner Einschätzung nach zu Versorgungsengpässen kommen konnte. Damit unterscheidet sich Drummer stark von Wilmenrod, der die neue Warevielfalt und den wachsenden Kundenservice der Lebensmittelhändler in Westdeutschland betont.

Frustration beim Einkauf vermeiden

Bemerkenswert ist, dass Drummer – wenn auch selten – zu einigen Lebensmitteln keine konkreten, sondern nur allgemeine Angaben macht wie beispielsweise bei der Zutat Fisch: In der Folge vom 6. Oktober 1962 nennt er keine spezielle Fischart, sondern gibt lediglich an, der Zuschauer benötige „750g Fischfilet“. Womöglich dient der Verzicht einer genauen Angabe ebenfalls dem zufriedeneren Einkauf der Zuschauer, da so die Frustration über eine eventuell nicht vorhandene Fischart ausbleibt. Der Zuschauer kann so auf den Fisch zurückgreifen, der gerade im Handel angeboten wird, ohne dabei Frustration zu verspüren.

Mit der Abhängigkeit des Fernsehkochs von der aktuellen Marktlage lässt sich womöglich auch folgende Beobachtung erklären: Es fällt auf, dass Drummer einige Zutaten gleich in mehreren Gerichten verwendet, so dass innerhalb einer Folge Zutaten mehrmals auftauchen. Zwei Beispiele sollen dies verdeutlichen:

In der Folge „Vitamine speichern!“ vom 18. August 1962 benutzt er in fünf von insgesamt sechs Gerichten jeweils mindestens eine Sorte Kohl. In der Folge „Vitamine – auch im Januar!“ verwendet er in vier von fünf Rezepten Porree. Eine Erklärung für dieses mehrfache Vorkommen bestimmter Zutaten könnte sein, dass eine ausreichende Versorgung mit ihnen vorausgesehen werden konnte, also zum Sendetermin für den Zuschauer erhältlich und damit für die Folge gut geeignet waren. Die Empfehlungen der oben genannten Gemüsesorten wurden in den Monaten gesendet, in denen auch die Erntezeiten dieser heimischen Sorten lagen. Auffällig sind zudem Folgen, die sogar unter dem Motto einer bestimmten Zutat stehen wie beispielsweise „Tomaten – Gemüse und Obst zugleich“ (21. Juli 1962) oder „Rund um die Kartoffel“ (6. Oktober 1962).

Wie ein weiteres Dokument des Ministeriums für Handel und Versorgung von 1982 zeigt, wurden solche so genannten „Ganzsendungen“ dann eingesetzt, wenn eine „Warenschwemme“, also eine Überproduktion bestimmter Lebensmittel, vorlag, um somit „auf große Aufkommen an bestimmten Nahrungsmitteln absatzfördernd einzuwirken“³⁶⁴. Auch dem Dokument zur Aussprache ist zu entnehmen, dass es im Falle einer Schwemme von Lebensmitteln Drummers Aufgabe war, diese in der Sendung anzupreisen, um so ihren Absatz zu fördern: „Bei Schwemmen ständig informieren, Wareninformation verbessern“³⁶⁵.

6.2 Die Zubereitungsweise

Clemens Wilmenrod

Wilmenrod legt, besonders in der Folge „Verlorene Eier“, Wert darauf, dass das von ihm gezeigte Menü schnell zubereitet ist. Gleich nach der Begrüßung steigt er in die Thematik des Zeitmangels in den Fünfziger Jahren ein:

„Sie wissen es ja doch selbst: Dass täglich geschrieben wird darüber, was eigentlich Hauptthema unserer Tage ist, dass wir keine Zeit mehr haben. Dass die Rastlosigkeit unseres Daseins soweit geht, dass wir selbst für die Mittagspause nicht mehr genug Ruhe finden [...]. Was kann man tun? [...] Wenn Sie, [...], zum Beispiel in der Nähe Ihres Arbeitsplatzes wohnen und Sie haben Zuhause eine nette kleine, ganz einfach eingerichtete Küche und haben eine Stunde Mittagspause. [...] Man kann ohne zu hetzen tatsächlich in einer Viertelstunde und ohne Zauberkünste zu machen, ein wunderbares Menü darstellen. Ich will versuchen, es einmal zu demonstrieren“³⁶⁶.

Wie schon beschrieben, besserten viele westdeutsche Ehefrauen die Haushaltskasse durch einen Nebenjob auf. Lag die Wohnung in Nähe des Arbeitsplatzes, kochten sie durchaus auch in der Mittagspause für sich und ihren Mann. Auffällig ist, dass bei Wilmenrod kaum eine Zutat vorbereitet, also beispielsweise mengengerecht abgefüllt oder schon geschnitten wurde, wodurch er tatsächlich in Echtzeit kocht. Jeden Handgriff, der für die Zubereitung seines Essens notwendig ist, führt er vor der Kamera aus. In der Folge „Verlorene Eier“ setzt er zum Beispiel das Wasser für die so genannten „Verlorenen Eier“ selbst auf, misst die notwendige Menge Essig mithilfe eines Glases ab, schneidet eine Zwiebel und presst eine Zitrone aus. In der Folge „Heringssalat“ macht er sich sogar die Mühe, jedes Gewürzglas einzeln nicht nur vor dem Dazugeben des Inhaltes zu öffnen, sondern danach auch wieder zu verschließen. Indem Wilmenrod im Wesentlichen ohne Vorbereitungen arbeitet, demonstriert er die Zubereitung der Speisen in der Zeit, die auch die Hausfrau

dafür benötigen wird. In der Folge „Verlorene Eier“ betont er mit Bemerkungen wie „Ohne zu hetzen wie gesagt“³⁶⁷ und „Sie sehen, ich beeile mich gar nicht“³⁶⁸ während des Kochens immer wieder, wie schnell sein Menü zubereitet ist. Um zeitlich effektiv zu arbeiten, springt Wilmenrod bei der Zubereitung gelegentlich zwischen den Gerichten hin und her. So setzt er beispielsweise schon einmal das Wasser für die „Verlorenen Eier“ auf und bereitet bis zum Aufkochen zunächst die Salatsoße oder erhitzt schon einmal eine Pfanne für die Hauptspeise auf dem Herd, während er zunächst den Nachschüssel zubereitet. Nach 861 Sekunden Sendezeit hat Wilmenrod seinen „Koch-Quickie“³⁶⁹ tatsächlich fertig gestellt: „Sehen Sie, meine Lieben. Es ist Tatsache geworden, es hat genau 14 Minuten gedauert“³⁷⁰.

Kochen als „Abenteuer“

Wilmenrod möchte den Zuschauern nicht nur die Sorge vor zu langer Zeit in der Küche nehmen, sondern fordert sie auch auf, bei der Zubereitung von Speisen Mut zu beweisen, indem sie auch Gerichte ausprobieren, an die sie sich gegebenenfalls bisher noch nicht gewagt haben wie beispielsweise an die „Verlorenen Eier“:

„Wir haben sie alle schon einmal gegessen, meine Lieben. Und äh haben es vielleicht noch nicht gewagt, sie einmal Zuhause zu machen. Passen Sie auf, das sieht aus wie ein Abenteuer. Aber es ist ganz harmlos“³⁷¹.

Dabei bringt er immer wieder zum Ausdruck, dass das Zubereiten der Gerichte einfach und für jeden zu erlernen sei, indem er betont, dass es sich dabei nicht um „Zauberei“ handelt:

„Sie sehen, das Wasser ist ohne Zaubermittel zum Kochen gekommen“; „Ich bin kein Zauberkünstler und bin kein Übermensch, sondern ich koche aus Liebhaberei und Sie sehen, was ich kann, kann ein jeder lernen“³⁷².

Außerdem plädiert Wilmenrod dafür, auch eigene Abwandlungen von Rezep-

ten vorzunehmen, denn in der Küche gebe es „keine feste Vorschrift. Es ist ja keine Kaserne. Es kann ein jeder machen in der Küche, was er will. Wenn der Salat Ihnen nicht, wenn er Ihnen zu sauer ist, na, dann macht er ihn ein bisschen süßer und dann ist es halt sein Salat“³⁷³. Die Aufforderung, in der Küche zu experimentieren, dürfte für die Zuschauer, besonders zu Beginn der Fünfziger Jahre, eine neue Erfahrung gewesen sein. Erst das neue, fast grenzenlose Warenangebot der Fünfziger Jahre erlaubte es – nach langen Hungerjahren – endlich lang gehegte kulinarische Gelüste zu stillen und Zutaten auch nach seinen eigenen Vorstellungen zu kombinieren. Demnach möchte Wilmenrod die Zuschauer nicht nur an die neue Vielfalt von Zutaten heranzuführen, sondern auch eine neue, lang vermisste Freude am Umgang mit diesen vermitteln.

„Zweifelhafte Köstlichkeiten“

Zu Wilmenrods Experimenten gehören auch ungewöhnliche Kombinationen von Zutaten, die er in einigen Rezepten vornimmt. So füllt er beispielsweise in der Folge „Verlorene Eier“ Erdbeeren mit Mandeln und drapiert diese auf einem Baisertörtchen oder kombiniert in der Folge vom 18. November 1961 Sauerkraut mit Speck und Honig. „Der Spiegel“ bezeichnete die „Gefüllten Erdbeeren“ als „zweifelhafte Köstlichkeiten“³⁷⁴ und Wilmenrod schildert in einem seiner Kochbücher, dass die Folge „Mein Sauerkraut“ einigen Staub aufgewirbelt habe, „weil man es nicht für möglich hielt, dass in einem Sauerkraut Honig verwendet werden könnte“³⁷⁵. Besonders die Zunft der Berufsköche übte harsche Kritik an Wilmenrods Kombinationen. Die „Neue Ruhr Zeitung“ zitiert Otto Brust, den damaligen Küchenchef des Frankfurter „Park Hotels“, mit den Worten:

„Wir Berufsköche lehnen Clemens Wilmenrod ab. Nach unseren Fachbegriffen sind seine Zusammenstellungen nicht immer ganz glücklich.

Auch in der Kochkunst gilt es, gewisse Traditionen zu wahren³⁷⁶.

Doch nicht nur so manche Zusammenstellung Wilmenrods mag ungewöhnlich wirken, sondern auch sein Umgang mit einigen Lebensmitteln. So sieht Wilmenrods Schnitttechnik, mit der er Zutaten klein schneidet, etwas stockend und keineswegs flüssig aus. Als er in der Folge „Heringssalat“ zum Beispiel eine Zwiebel und eine Banane zerkleinert, nutzt er nicht etwa den für Berufsköche üblichen „Wellenschnitt“, bei dem das Messer in leichten Wellenbewegungen durch die Zutat gleitet, sondern drückt die Klinge vielmehr – ohne große Schnittbewegungen – durch die Lebensmittel hindurch, so dass das Messer mit einem Knallen auf dem Schneidebrett aufkommt. In der Folge „Verlorene Eier“ erklärt Wilmenrod den Zuschauern, wie man eine Zwiebel schneiden sollte („[...] hinten, wo sie gewachsen ist, wo sie angewachsen war, hält sie zusammen. Man macht Längsschnitte und zwei Querschnitte [...]“³⁷⁷), wobei er allerdings mit dem scharfen Messer direkt auf seine Hand zuschneidet. Ein weiteres Beispiel findet sich ebenfalls in der Folge „Heringssalat“, in der Wilmenrod dazu rät, in Brühe eingelegte Heringsfilets zwei Tage lang auf dem Küchenschrank, mit einem Tuch abgedeckt, aufzubewahren:

„Also, die Brühe ist jetzt kalt. [...] Jetzt kommen die Filets, die Heringe, hinein. [...] Und nun bleiben die zwei Tage da drin. Und zwar nur auf dem Küchenschrank bleiben sie stehen. Zugedeckt, vielleicht mit einem Handtuch, zwei Tage“³⁷⁸.

Da die Verderblichkeit von Fisch allerdings enorm hoch ist, ist diese Vorgehensweise in womöglich warmen Räumlichkeiten nicht unbedenklich. „Der Spiegel“ schildert eine ähnliche Handlung Wilmenrods: Er habe bei der Zubereitung einer „Blitzgulasch-Suppe“ Filet-Stückchen angebraten, in ein Suppenbad gegeben und nach wenigen Kochminuten dazu geraten, die Gulaschsuppe ganze 24 Stunden im Zim-

mer stehen zu lassen³⁷⁹. Heftige Kritik erntete Wilmenrod dafür vom Hamburger Kochfunktionär Heinz Behrmann:

„Wenn man kurzgebratenes Fleisch kocht, wird es zäh wie Schuhleder. Außerdem gehört auch die Gulaschsuppe, wenn man sie nicht sofort genießt, in den Kühlschrank. Im warmen Zimmer fängt sie an zu gären und schlägt auf den Magen“³⁸⁰.

Des Weiteren erreichte den Sender ein Beschwerdebrief eines Zuschauers, den „das Grausen“ gepackt habe als Wilmenrod Rührei aus Straußeneiern zubereitete (in der Folge vom 8.2.1956) und dabei „äußerst unhygienisch und unappetitlich“ vorging:

„Denn er pustete den Inhalt aus dem Ei heraus und hat damit doch seinen Lungeninhalt – Bazillen aller Art, Nikotin usw. – mit in das Eigelb und Eiweiß geblasen [...]. Dass der ausgeblasene Lungeninhalt bei jedem Menschen ungesunde Stoffe enthält, wird Ihnen wohl jeder Arzt und Biologe bestätigen“³⁸¹.

„Der Spiegel“ moniert weiter, Wilmenrod seien „derlei Verstöße gegen kulinarische Elementar-Regeln [...] ebenso oft nachzuweisen wie dilettantische Handgriffe“ und nennt den Fernsehkoch einen „Kochspieler“³⁸²; genau genommen spiele er lediglich einen Koch.

Kochte in Wahrheit Wilmenrods Frau?

Dass die Kritiker mit ihren Äußerungen womöglich gar nicht so falsch liegen, unterstützt eine Aussage von Regisseur Ruprecht Essberger, der Wilmenrod ebenfalls als schlechten Koch darstellt und die fertigen Speisen vielmehr als Werk seiner Ehefrau entlarvt:

„Ich will nun nicht sagen, dass er überhaupt nicht kochen konnte, aber das war nicht sehr doll. Und deswegen brachte er seine Frau mit, Erika. Der bauten wir dann eine kleine Nebenküche auf, so in drei, vier Metern Entfernung und [...] da bereitete sie alles vor und kochte und briet alles dort schon, machten ne Großaufnahme von irgendeinem Detail auf dem Tisch und dann, zack, wechselten wir die Pfanne oder den Topf aus [...]“³⁸³.

Tatsächlich könnte es, beim Betrachten des Filmprotokolls, durchaus der Fall

gewesen sein, dass Teller und Töpfe zwischen den Kameraeinstellungen ausgetauscht wurden, wie zum Beispiel in der Folge „Verlorene Eier“: In der Einstellung Nummer 31 gibt Wilmenrod rohe, geschälte Eier in kochendes Essigwasser, wobei der Topf auf dem Herd in Großaufnahme gezeigt wird, daraufhin folgen eine Nahaufnahme und eine Amerikanische Einstellung, die ihn beim Zubereiten eines Salates zeigen. Erst ab der Einstellung Nr. 35 sind die „Verlorenen Eier“ auf dem Herd wieder sichtbar, die Wilmenrod anschließend anrichtet. Da Essberger diese Offenbarung erst nach Wilmenrods Tod geäußert hat, konnte der Fernsehkoch keine Stellung mehr dazu beziehen. Die jedoch schon zuvor geäußerte heftige Kritik von Fachleuten an seinen Kochkünsten schien Wilmenrod nicht sonderlich beeindruckt zu haben und veranlasste ihn zu (fast schon trotzig) Äußerungen wie: „Was mir schmeckt, schmeckt auch anderen“³⁸⁴ oder:

„Ich bin Schauspieler, ich muss wissen, was wirkt. Was ich sende, geht niemanden etwas an. [...] Als Theatermensch weiß ich genau um die Figur, die von mir verkörpert wird, und was sie braucht, um am Leben zu bleiben“³⁸⁵.

Was Wilmenrod an dieser Stelle selbst andeutet, bringt Essberger auf den Punkt:

„Clemens Wilmenrod war [...] ein so genannter Hobbykoch, denn der war ja von Haus aus Schauspieler, wenn auch kein [...] sehr erfolgreicher. Und deswegen kam er eben auch auf die Idee, nun was ganz anderes zu machen und dem Fernsehen die Kochsendung anzubieten, bei der er dann immer natürlich sehr viel erzählen wollte. Das Kochen war ihm gar nicht so wichtig“³⁸⁶.

Essberger weist darauf hin, dass Wilmenrod sich vielmehr durch seine mitunter unterhaltenden sprachlichen Fähigkeiten als durch Leistungen als Koch bewährte. So merkt auch Hallenberger an: „Wilmenrods eigentliche Begabung war nicht die Koch- sondern die Sprachkunst“³⁸⁷ und „Der Spiegel“ schreibt:

„Was er mit seinen Sendungen bezwecke – so extemporierte Wilmenrod vor der Fernsehkamera –, sei ‚Spielerei und hat nur den Zweck, dass wir uns ein paar Minuten unterhalten. Mehr ist nicht dahinter‘“³⁸⁸.

Kurt Drummer

Auch Kurt Drummer betont immer wieder, dass seine Speisen schnell zubereitet sind, besonders in der Folge 18932:

„[...] beginnen wir also [...] mit [...] einem [...] sehr herzhaften Hevizer Letschofleisch. [...] Das schmeckt sehr gut, es ist sehr schnell zubereitet“; „Ein sehr apartes, schnell zuzubereitendes Abendbrot, das Ihnen vielleicht noch ein wenig unbekannt ist, wären zum Beispiel die Steaksandwich mit Meerrettich und Zwiebel“; „Das ist übrigens sehr schnell zubereitet, so ein Sandwich und schmeckt ganz ausgezeichnet“³⁸⁹.

Da auch die Frauen in der DDR mit der Doppelbelastung Beruf und Haushalt zu kämpfen hatten, war es wichtig, dass Drummers Rezeptideen möglichst schnell und unkompliziert zuzubereiten waren. So wird auch im Planangebot von 1971 festgehalten, dass Drummer in seiner Sendung „Methoden zur Erleichterung und Verkürzung aufwendiger Arbeiten in der Küche“³⁹⁰ vorstellen solle.

Ebenso schreibt Helma Eitner in der Fernsehzeitschrift „FF dabei“ von 1977, dass der Erfolg von Drummers Sendung unter anderem darin begründet sei, dass sie zur „Zeitersparnis am häuslichen Herd beitrug“³⁹¹.

In Drummers Küchenstudio sind allerdings schon viele Zutaten vorbereitet, so dass er nicht „in Echtzeit“ kocht. Die meisten Lebensmittel stehen schon geschält, geschnitten oder abgemessen in kleinen Schüsseln bereit und müssen vom Fernsehkoch nur noch an die Speisen gegeben werden, weshalb davon auszugehen ist, dass Hausfrauen, die die Gerichte nachkochen, etwas mehr Zeit einplanen müssen als im Fernsehen vorgeführt. Gründe für diese Vorbereitungen könnten zum einen sein, dass Drummer als Chefkoch der Interhotels

gewisse Vorarbeiten von Beiköchen gewohnt ist und diese Routine auch in der Kochsendung beibehalten wird, zum anderen erlauben die Vorbereitungen aufgrund ihrer Zeitersparnis das Vorkochen von bis zu sechs Rezepten in einer Folge.

Lebensmittelreste verwerten

Wenn Drummer auch keine Tipps zum Schneiden von Zutaten gibt, so erhält der Zuschauer dennoch nützliche Ratschläge zum praktischen Umgang mit Lebensmitteln. Beispielsweise rät Drummer dazu, Rumpsteaks beim Braten nicht anzustechen, „damit kein Fleischsaft ausläuft“ oder dass man Eier „jeweils für sich aufschlagen“³⁹² sollte. Außerdem erhält der Zuschauer Tipps zur Verwertung von Lebensmittelresten: So zum Beispiel, dass man nicht nur Zwiebelschalen und Käserinden in einer Fleischbrühe mitkochen sollte, sondern auch Fettränder, um eine goldfarbene, kräftige Brühe zu erhalten³⁹³ oder dass man den Saft einer Dosenananas nicht weggießen, sondern ihn pur oder als Bowle trinken sollte³⁹⁴. Mit diesen Tipps zum richtigen Umgang mit Zutaten und den Empfehlungen zur Resteverwertung handelt Drummer nach dem Planangebot von 1971, das besagt, er solle die „höchstmögliche Ausnutzung der Lebensmittel durch fachlich richtigen Einsatz nach Qualität und Einsatzmengen“ propagieren und „Lebensmittelverluste durch beste Lagerung, Vorbereitung und Zubereitung“³⁹⁵ vermeiden.

Drummer rät dazu, mit Phantasie zu kochen und auch ungewohnte Kombinationen von Zutaten auszuprobieren, wie beispielsweise in der Folge OVC2214, in der Sellerie mit Dosenananas kombiniert wird:

„[...] ich bin sehr für schmackhafte Gegensätze und man sollte ruhig den Mut haben, mal ein bisschen zu kombinieren. Der Phantasie sind überhaupt keine Grenzen gesetzt. Natürlich muss es am Ende noch schmecken“³⁹⁶.

Drummers Aufruf zu mutigen Kombinationen und mehr Phantasie beim Kochen dient womöglich als Zuspruch an die Hausfrauen, die aus der geringen Vielfalt von Zutaten täglich Speisen kreieren müssen. Um trotz des Versorgungsmangels abwechslungsreiche Gerichte herzustellen, bedarf es einiger Kreativität, die auch Drummer selbst immer wieder beweist, da er zwar häufig die gleichen Zutaten verwendet, diese jedoch immer wieder neu miteinander kombiniert. „Das Gebiet des Kochens ist unerschöpflich. Wenn man den Beruf liebt, beflügelt das die Phantasie und die Schöpferlust. Ich kann mir nicht vorstellen, dass mir mal die Ideen ausgehen sollten“³⁹⁷, schildert Drummer 1978 in der „Norddeutschen Zeitung“ und seine Frau wird im „Nordkurier“ zitiert: „Wir haben zu Hause die Rezepte geschrieben und ich bin einkaufen gegangen‘ [...]. Es sei sehr schwer gewesen, die notwendigen Zutaten zu finden. Aber wir haben immer Alternativen gefunden, das zu machen, was möglich war“³⁹⁸.

6.3 Fremdländische Gerichte

Clemens Wilmenrod

Es fällt auf, dass Wilmenrod häufig fremdländische Gerichte vorstellt. Von den insgesamt 77 Rezepten stammen 48 aus dem Ausland, was 62 Prozent aller Gerichte entspricht. Die meisten dieser fremdländischen Speisen haben ihre Herkunft in Frankreich (11), Amerika (6), Italien (6) und Spanien (5). Außerdem stammen drei Rezepte aus Österreich, zwei aus der Schweiz, drei aus England, eines aus Schweden sowie sechs aus östlichen Ländern (Polen, Ungarn, Jugoslawien, Russland). Wilmenrod stellt zudem – wenn auch selten – Rezepte aus exotischen Ländern wie Marokko (1 Mal), der Türkei (1 Mal), Arabien (2 Mal) oder China (1 Mal) vor. Auffällig ist dabei, dass er schon ab 1953 ausländische Speisen wie „Welsh Rarebits“ oder die „Ananasscheibe Ca-

sablanca“ (aus der Folge vom 21. Dezember 1953) präsentiert, obwohl sich der Massentourismus erst im letzten Drittel der Fünfziger Jahre zusehends modernisierte³⁹⁹.

Mit seinen fremdländischen Rezeptideen brachte Wilmenrod den Westdeutschen ein Stück (der für viele noch unerreichbaren) Ferne direkt ins Wohnzimmer und auf die Teller. Er „schuf [...] ein Stück neuer Normalität. In seiner Küche gab sich Deutschland bereits weltläufig und an die (kulinarische) Weltkultur angeschlossen“⁴⁰⁰. Die „Berliner Morgenpost“ bezeichnet Wilmenrod als „Bote[n] des exotischen Schnellgerichts“ und schreibt, seine Rezepte „brachte[n] den Deutschen in den 50er Jahren den Geschmack der großen weiten Welt nahe. In der heimischen Küche dominierte die Pellkartoffel noch unangefochten über Pasta und Pizza. [...] Er traf [...] den Nerv der Zeit“⁴⁰¹.

Bei näherer Betrachtung von Wilmenrods ausländischen Rezepten fällt jedoch auf, dass bei einigen der Speisen die angegebenen Zutaten nicht unbedingt landestypisch sind. So verwundert beispielsweise das italienische Gericht „Brot à la Mazzarini“ (5. Dezember 1956), in dem unter anderem die Hauptbestandteile Räucherspeck, Schnittlauch, Bratwurstfüllsel und Dossensahne verwendet werden, die jedoch eher der deutschen als der italienischen Küche zuzuordnen sind. Ebenso enthält das „Arabische Reiterfleisch“ (16. Januar 1958) unter anderem Rinderhack, Ei, Zwiebel, Gewürzgurke, Paprikapulver, Tomatenketchup, Meerrettich, Joghurt, Kopfsalat und Silberzwiebeln und somit kaum eine Zutat, die tatsächlich typisch für die arabische Küche ist. Dazu empfiehlt Wilmenrod die ebenfalls eher deutsch anmutenden grünen Bohnen oder Butterbrote. So schreibt auch Telemann in einer zynischen Kolumne im „Spiegel“, Wilmenrods „Ara-

bisches Reiterfleisch“ ähnele einfachen Buletten:

„Nun sind Buletten [...] gewiss ein ehrbares Essen [...]. Doch dass sie der Wunderwelt Arabiens zuzurechnen seien, will nicht ohne weiteres einleuchten“⁴⁰².

Der Kritiker hinter dem Pseudonym Telemann bezweifelt, dass Wilmenrod das Rezept tatsächlich von einem Ritt durch die Wüste mit nach Hause brachte, wie dieser in einem seiner Kochbücher schildert, sondern geht davon aus, dass der „Nahost-Reisende [...] beides erfunden [hat]: die Entdeckungsgeschichte und das Rezept“. Auch Wick greift diesen Aspekt auf, wenn sie schreibt, Wilmenrod habe „eine schnöde Hausfrauen-Boulette“ als „Arabisches Reiterfleisch“ zubereitet und ergänzt, er habe zudem ein gewöhnliches „paniertes Schnitzel zum ‚Venezianischen Weihnachtsschmaus‘ erhob[en]“, um so den „Gestus der Weltläufigkeit“⁴⁰³ zu pflegen. Demnach hat sich Wilmenrod exotische Namen für einige Gerichte ausgedacht, deren Zutaten allerdings mit den angeblichen Herkunftsländern wenig bis nichts zu tun haben. Der Fernsehkoch bediente also mit deutscher Hausmannskost – mit Bratwurst, Bulette und Schnitzel – allein durch die fremdländische Namensgebung dieser Gerichte ein Stück Reise Sehnsucht der Bundesbürger. Das Bereiten und Verzehren dieser Speisen machte den Westdeutschen Hoffnung auf eine (noch) bessere Zukunft, in der auch das Reisen bald zum Alltag gehören würde.

„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 Vorbote einer sowohl kulinarisch wie insgesamt besseren neuen Zeit“⁴⁰⁴.

Aufgrund dieser „Eröffnung und Erschließung von Sehnsuchtsträumen“ bezeichnet Hallenberger Wilmenrod als einen „kochende[n] Verwandte[n] der

Schlagersänger seiner Zeit“⁴⁰⁵, denn schließlich hätten auch die Südsee-Schlager der Fünfziger Jahre mit ihren phantasievollen Texten wie „Tipitipitipso“ und „Hula Lula“ „hingebungsvoll [...] in eine farbenfrohe Zukunft fabuliert“⁴⁰⁶. So wie sich der Schlager um die „realen Verhältnisse in der [...] Südsee nicht im geringsten kümmerte“⁴⁰⁷, sondern sie mit „absonderlichsten Wortschöpfungen“ umschrieb, tat Wilmenrod das gleiche mit einigen seiner fremdländischen Gerichte: „Hauptsache, es klang schön“⁴⁰⁸ und versetzte die Zuschauer in euphorische (Reise-) Stimmung.

Mit der Vorstellung einiger Rezepte aus Amerika greift Wilmenrod den seit 1945 zunehmenden Einfluss der Besatzungsmacht auf die westdeutsche (Ess-) Kultur auf. Er verbreitet mit Rezepten wie dem „Fernseh-Fußball-Imbiss“ (aus der Folge vom 6.5.1957), auch „television dish“ genannt, wie er in seinem Kochbuch erklärt, ein Stück des „American way of life“, der sich in Form von Lebensmitteln, Wertmaßstäben, Mode und Musik immer weiter den Weg in die bundesdeutsche Kultur bahnte.

Kurt Drummer

Von Drummers 84 Rezepten stammen 45 aus dem Ausland, was 53 Prozent ausmacht. Demnach ist der Anteil an heimischen und ausländischen Gerichten in der Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ annähernd ausgeglichen.

Insgesamt 23 von Drummers ausländischen Rezepten stammen aus östlichen Ländern (Ungarn, Bulgarien, Jugoslawien, UdSSR, Tschechoslowakei, Rumänien, Polen). Weitere zehn Rezepte stammen aus an Deutschland angrenzenden Ländern (Österreich, Schweiz, Belgien, Niederlande), eines aus Norwegen sowie zwei aus Schweden. Außerdem stellt Drummer fünf Speisen aus Italien und eine aus Frankreich vor. Als weit entfernte Länder kommen auch die Karibischen Inseln (Mittelamerika),

Ägypten und Mexiko (mit jeweils einem Rezept) vor. Dass viele der fremdländischen Rezepte aus östlichen Ländern stammen wie beispielsweise „Hévizer Letschofleisch“ (aus der Folge AC18932, undatiert) oder „Szegediner Kraut-Paprikasch“ (in der Folge vom 1. September 1962), mag daran liegen, dass die sechs eben genannten Staaten (bis auf Jugoslawien) alle Sozialistische Bruderländer der DDR waren. Wie Merkel schildert, war die DDR – als Produkt des Kalten Krieges – ohne die Sowjetunion nicht denkbar, „ihre Bindung an sie und ihre Einbindung in das von der Sowjetunion dominierte Staatensystem waren die eigentliche Grundlage ihrer Existenz“⁴⁰⁹. Die Propagierung der „sozialistischen Weltkultur“⁴¹⁰ wurde somit für die DDR-Führung zu einer Selbstverständlichkeit, wozu „auch das Bekanntmachen der Kulturen der sozialistischen Länder in der DDR und der DDR-Kultur als Zeichen nun möglicher friedlicher Beziehungen mit den befreundeten Ländern in diesen“⁴¹¹ gehörten.

Es liegt auf der Hand, dass auch Kurt Drummer aus diesen Gründen in seiner Kochsendung Esskultur sozialistischer Länder vermittelt. So tragen nicht nur einige Rezepte ausländische Namen, sondern der Fernsehkoch bietet bei der Zubereitung gelegentlich kulinarische Landeskunde:

„Dieses Sauerkraut wird nicht etwa gekocht, sondern wird so wie es eben südlich am Ballaton, dort in Heviz, üblich ist, gebraten“, „Ich darf vielleicht noch sagen, dass man für die kräftigen Gerichte aus dem Ungarland ruhig ein wenig kerniges und kräftiges Schwarzbrot oder auch ein Landbrot dazu serviert und dass man auch dazu gerne einen guten Schluck trinkt“⁴¹².

In der Folge „Bulgarische Spezialitäten“ vom 28. April 1962 sind sogar zwei bulgarische Gäste im Küchenstudio anwesend, die ab und zu Informationen zu Speisen und Verzehrgewohnheiten aus ihrer Heimat einwerfen. Mit den Worten „Vielleicht auf Wiedersehen in Bulgarien? Noch in diesem Sommer?

Dewischdane!“⁴¹³ verabschieden sich die beiden Bulgaren von den Fernsehzuschauern. Tatsächlich war das sozialistische Ausland in den Sechziger Jahren „für die meisten DDR-Bürger die einzige Urlaubsmöglichkeit außerhalb des eigenen Landes“⁴¹⁴ und zu einem beliebten Reiseziel geworden. Die vorgestellten Speisen aus dem östlichen Ausland weckten demnach womöglich bei einigen Zuschauern Urlaubserinnerungen an oder Urlaubshoffnungen auf die einzig erreichbare Ferne jenseits der Mauer.

Da die DDR mit ihren Bruderländern Handel betrieb, waren landestypische Zutaten auch in Ostdeutschland erhältlich. Generell ist davon auszugehen, dass fremdländische Gerichte nur dann in der Sendung vorgestellt wurden, wenn die dazu benötigten Zutaten auch in der DDR erhältlich waren, wie im Planangebot von 1970 festgehalten wurde:

„4 Folgen: ‚Internationale Küche für Feinschmecker‘ In diesen Sendungen werden Rezepte vorgeführt, die aus den verschiedensten Ländern der Welt stammen. Diese Gerichte können mit den bei uns gehandelten Grundnahrungsmitteln, Gewürzen usw. zubereitet werden“⁴¹⁵.

So konnte Drummer beispielsweise auch einige italienische Rezepte vorstellen, da aus dem Balkan die dafür benötigten Tomaten importiert werden konnten, wie Barbara und Hans Otzen im „DDR Kochbuch“ anmerken:

„Kurt Drummer hat mit seinen Kochsendungen auch das internationale Flair in die Küchen der DDR getragen. Sicherlich standen dabei osteuropäische Gerichte im Vordergrund, aber Drummer hat gleichermaßen auch die italienische Küche nicht nur mit Pizza, Spaghetti und Tomatensauce bekannt gemacht – schließlich gab es ja genügend Tomaten vom Balkan“⁴¹⁶.

Drummer stellt demnach auch Gerichte aus nicht-östlichen Ländern wie Italien oder Frankreich vor, wenn diese mit in der DDR gehandelten Zutaten hergestellt werden können. Da diese Länder ein unerreichbares Reiseziel für die

DDR-Bürger darstellen, verwundert es zunächst, dass ausgerechnet Speisen aus diesen westlichen Ländern vorgestellt werden. Bei Betrachtung der Sendemanuskripte⁴¹⁷ fällt jedoch auf, dass das Herkunftsland der Speisen zwar erwähnt wird, aber nicht – wie bei den bulgarischen Rezepten beispielsweise – ausführlich über landestypische Gepflogenheiten oder sogar Reisen dorthin gesprochen wird, sondern diese Rezepte vielmehr schon als Teil der DDR dargestellt werden. Zwei Beispiele sollen dies verdeutlichen:

In der Folge vom 21. Juli 1962⁴¹⁸ erzählt Drummer zwar, „dass wir die schönsten Tomatenrezepte den Italienern verdanken, die ganze Jahrhunderte länger als wir mit der neuen Gemüsesorte herumexperimentieren konnten“, spricht dabei jedoch nicht über das Land und seine Vorzüge, sondern lässt das ausländische Rezept vielmehr Teil der DDR werden, indem er weiter sagt: „Ohne falsche Scham sollten wir sie übernehmen, allen voran die berühmte Minestra, eine italienische Gemüsesuppe“. Des Weiteren äußert er, „so haben viele Gerichte aus den traditionellen Tomatenländern Südeuropas einen festen Platz auf unserem Küchenzettel gefunden“. Statt also, wie bei der Folge mit den bulgarischen Rezepten, zu Reisen in das Land aufzurufen, lässt Drummer die italienischen Speisen vielmehr Teil des DDR-Speisezettels, und somit ein Stück Heimat, werden.

In der Folge mit den bulgarischen Gästen (28.4.1962) betont Drummer bei dem Rezept zu den „Spaghetti à la Paganini“, dass „das nächste Nationalgericht [...] eigentlich gar keins [ist] – es stammt aus Italien, hat sich aber längst über den ganzen Balkan verbreitet und erfreut sich in Bulgarien besonderer Beliebtheit, nicht nur, weil es ausgezeichnet schmeckt, sondern auch, weil es einem Mann zugeeignet ist, den die Bulgaren sehr verehren: dem großen Musiker Paganini“⁴¹⁹. Somit macht

Drummer das eigentlich italienische Rezept kurzerhand zu einer bulgarischen Spezialität (und auch das italienische Kulturgut, den Sänger Paganini). Auch hier lässt sich, wie Hallenberger es schon bei Wilmenrod getan hat, ein Vergleich zu den deutschen Schlagern ziehen: Als sich in den Fünfziger und Sechziger Jahren DDR-Kulturfunktionäre an Schlagern wie „Die Caprifischer“ aufgrund ihrer „uto-pischen Texte“⁴²⁰ störten, wurden kurzerhand „die Traumwelten unter dem Vorwand des Realismus in die sozialis-

tische Gegenwart“⁴²¹ geholt. Es wurden Schlager getextet, die zwar Anspielungen auf den fernen Süden beinhalteten, jedoch vermittelten, dass das wahre „Paradies auf Erden“⁴²² immer noch in der DDR und in ihren Bruderländern zu finden ist: „Nicht nur in Spanien wird geküsst/ Auch hier bei uns, dass ihr's wisst:/ [...] Sagt der Senor: ‚Du süße Seniorita!‘/ Sagt hier der Hans: ‚Ich liebe dich Anita!‘“⁴²³. Auch Drummer ist also ein kochender Schlagersänger seiner Zeit.

7. DIE WERBEWIRKSAMKEIT DER FERNSEHKÖCHE

Clemens Wilmenrod

Wie aus der Fernsehanalyse hervorgeht, kann Wilmenrod durchaus als „begnadeter Selbstdarsteller“ angesehen werden, der weiß, „wie man sich wirkungsvoll in Szene setzt“⁴²⁴. Wilmenrod webt einen „Nimbus“⁴²⁵ um sich, der der Werbeindustrie nicht verborgen bleibt. Sie erkennt, dass seine Empfehlungen Anklang bei den Zuschauern finden und er somit Einfluss auf ihr Kaufverhalten hat. „Als Wilmenrod Kabeljau auf eine besonders schmackhafte Art anbot, war Kabeljau am nächsten Tag in Düsseldorf ausverkauft“⁴²⁶, zitiert Wick das „Handelsblatt“ von 1954. Wilmenrod habe „marktbewegende Tendenzen“, was sich die Industrie zu Nutzen macht:

„Die Popularität, die der Fernsehkoch Clemens Wilmenrod genießt, veranlasste [...] viele Werbechefs der Lebensmittel- und Haushaltsgeräte-Industrie, ihm eine Nebenbeschäftigung als Reklamezugpferd einzuräumen. [...] Immer mehr Firmen bestellen bei ihm Slogans und Spezialrezepte für ihre Werbetraktate und Reklamebroschüren; meist stellt er – gegen einen angemessenen Aufpreis – auch sein Photo zur Verfügung“⁴²⁷.

So merkte Wilmenrod schnell, „dass er aus der Figur des Fernsehkochs mehr Münze ziehen konnte als aus der Sendung selbst. Die Figur wurde immer populärer, je mehr neue Fernsehteil-

nehmer registriert wurden“⁴²⁸. Das Konterfei auf seiner Schürze war ihm für die Werbeaufträge durchaus dienlich, denn mit ihm war der Figur „von der ersten Stunde an ein magisch wirkendes Zeichen aufgeprägt worden“⁴²⁹. Görtz beschreibt es als „eine Form von ‚corporate identity‘“⁴³⁰ und Hallenberger schreibt, das Konterfei verwandelte Wilmenrod in einen „kommerziell attraktiven Markenartikel“⁴³¹.

So soll Wilmenrod beispielsweise für den Rumhersteller „Pott“ Rezepte für eine Reklame-Großfibel verkauft und auch sein Konterfei für Inserate zur Verfügung gestellt haben⁴³². Es folgten ähnliche Kooperationen mit der Obst- und Gemüsekonserven-Industrie, dem Käsefabrikanten „Adler“, sowie mit den Küchengeräte-Herstellern „Thiel & Söhne AG“ und „Bosch“. Für Werbemaßnahmen wie diese erhält Wilmenrod bis zu 2500 Mark⁴³³, wodurch die Tätigkeit als Werbefigur für ihn schließlich – vor allem finanziell gesehen – zur „Hauptbeschäftigung“⁴³⁴ wird. Schließlich seien die Angebote „derart zahlreich, dass ich bis zum äußersten sieben und wählerisch sein kann“, so erzählt Wilmenrod dem „Spiegel“⁴³⁵. Wie Kosten-Kalkulationen zu entnehmen sind, erhält der Fernsehkoch vom NWDR pro

Folge hingegen 550 Mark, nach einer Gehaltserhöhung im April 1956 sind es 750 Mark⁴³⁶. Wilmenrods Werbekooperationen in Form vom Verkauf seiner Rezepte sollen laut „Spiegel“ durchaus mit dem Vertrag beim NWDR kompatibel gewesen sein. Danach dürfe er „jedes Rezept nach der Fernseh-Uraufführung beliebig verwursten“⁴³⁷.

„Product Placement“

In die Kritik gerät Wilmenrod allerdings als er auch in seiner Sendung „wohlplatzierte Empfehlungen“⁴³⁸ zu Küchenequipment und Zutaten unterbringt und dafür ein Entgelt der Hersteller erhalten soll. Besonders die zuvor von ihm beworbenen Produkte soll er „zunehmend ungeniert in seiner Sendung präsentier[en]“⁴³⁹. Kritiker beschuldigen ihn deshalb, „Product Placement“⁴⁴⁰ bzw. „Schleichwerbung“⁴⁴¹ zu betreiben.

Womöglich bieten Wilmenrods zunehmende Werbekooperationen eine Erklärung für die in Kapitel 5.2. dargestellte Veränderung in der Ausstattung seines Küchenstudios. Während er, wie beschrieben, zu Beginn der Sendung noch auf elektrische Küchengeräte verzichtete und dafür auf wohnliche Dekoration setzte, ist das Studio in der Folge „Heringssalat“ undekoriert, dafür aber mit elektrischen Großgeräten wie Herd, Kühlschrank und Grillgerät sowie nicht-elektrischen Küchenhelfern (Eier- und Tomatenschneider) ausgestattet. Eine Vermutung wäre, dass Wilmenrod auch für die Verwendung einiger dieser Utensilien in der Sendung Geld von den Herstellern erhielt und mit zunehmenden Werbe-Kooperationen das Vorhaben über Bord warf, nicht besser ausgestattet sein zu wollen als die „einfachste Hausfrau“. Durch den Verzicht auf Dekoration und der damit sterilen Atmosphäre in der Folge „Heringssalat“ sollen die Geräte und das Equipment womöglich besonders zur Geltung kommen. So ist in dieser Folge auch das

Grillgerät des Unternehmens „Heinz-koch“ deutlich sichtbar. Der Kühlschrank im Küchenstudio lässt die Vermutung zu – wenn auch nicht deutlich erkennbar – ein Exemplar der Marke „Bosch“ zu sein, in deren Werbebroschüren Wilmenrod auftauchte.

Kleingeräte wie beispielsweise der Tomatenschneider und der Eierteiler, die der Fernsehkoch – ebenfalls in der Folge „Heringssalat“ benutzt – sollen durch die Verwendung in der Sendung zu einem „Verkaufsschlager“⁴⁴² geworden sein und somit für Umsatzsteigerung bei den Herstellern gesorgt haben. Der Inhaber des Haushaltsgeräte-Geschäfts „Küchen-Schüler“ schildert:

„Auch Ladenhüter, die bei uns jahrelang herumstanden, werden plötzlich modern, wenn sie Wilmenrod bringt. Eine Anzahl Kleinküchengeräte ist erst durch solche Vorführungen interessant geworden“⁴⁴³.

Auffällig ist, wie Wilmenrod insbesondere den Gewürzautomaten in der Folge „Verlorene Eier“ anpreist:

„Paprika habe ich hier in dem Gewürzautomaten, den kriegen Sie für ein paar Pfennige überall. Es sind sechs Gewürze in einem drin“⁴⁴⁴.

Dazu, ob es allerdings Absprachen zwischen Wilmenrod und den Herstellern des in diesen beiden Folgen verwendeten Equipments gegeben hat, liegen keine Informationen vor.

Schleichwerbung auch für Zutaten?

Nicht nur für Küchengeräte, sondern auch für bestimmte Zutaten soll Wilmenrod Schleichwerbung betrieben haben. „Der Spiegel“ berichtet, er habe zum Beispiel im Dezember 1957 deutsche Puter als Weihnachtsbraten empfohlen, da der Besitzer einer großen Geflügelfarm – von zu wenig Absatz geplagt – sich an ihn gewandt haben soll⁴⁴⁵. In den beiden in dieser Arbeit untersuchten Folgen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ sind keine offensichtlichen Hinweise auf Fälle von Schleichwerbung durch das Präsentie-

ren bestimmter Zutaten bzw. von Etiketten mit Markennamen zu erkennen. Laut „Spiegel“ sollen sowohl Wilmenrod als auch die Hersteller häufig dementiert haben, dass für die Benutzung der Zutaten und Produkte Honorar gezahlt wurde, wovon sich die Kritiker jedoch nicht überzeugen lassen:

„Er macht es [...] den kritischen Betrachtern seiner Sendung schwer, davon überzeugt zu sein, dass er sich bei der Auswahl seiner technischen Heinzelmänner ausschließlich von sachlichen Erwägungen leiten lässt. Wer sich so wenig wie Wilmenrod gegen die Versuchungen der Wirtschaftsinteressenten abschirmt, gerät in das Zwielicht, das alle Werbung umgibt, die sich nicht eindeutig legitimiert – mag sie auch noch so geschickt in Gelee verpackt sein“⁴⁴⁶.

So bezeichnet Görtz Wilmenrod als den „Begründer der Schleichwerbung“, durch den diese „im Fernsehen nicht nur ihren Ursprung nahm, sondern zugleich schon einen ihrer frühen Gipfel erreichte“⁴⁴⁷.

Der Nord- und Westdeutsche Rundfunkverband war, wie aus Briefen an Wilmenrod ersichtlich, über sein Praktizieren des Product Placements nicht erfreut, denn schließlich war Schleichwerbung schon seit Beginn des Fernsehens verboten⁴⁴⁸. Anstoß für einen der Briefe ist eine Folge, in der Wilmenrod Rumtopf zubereitete und die Zuschauer darauf hinwies, dass sich 54-prozentiger Rum dafür besonders gut eigne. Da Wilmenrod zuvor für die Firma „Pott“ warb, die für ihren „Pott 54“ berühmt ist, äußern kritische Stimmen, er habe auch hier Schleichwerbung betrieben. Mitarbeiter des Nord- und Westdeut-

schen Rundfunkverbandes Fernsehen schreiben Wilmenrod daraufhin:

„[...] So sehr wir an der Weckung des Interesses für unsere Sendungen interessiert sind, so wenig wollen sicher Sie und wir, dass im Zusammenhang mit unseren Sendungen auch nur der Verdacht einer Werbung aufkommen könnte. [...] Wir halten nach wie vor an dem Ihnen bekannten Grundsatz fest, dass im Programm des Deutschen Fernsehens keine Werbung getrieben werden darf. Darum bitten wir Sie, diesen Standpunkt auch an anderer Stelle zu berücksichtigen, damit nicht durch Verquickungen in der Vorstellung unserer Zuschauer Zweifel aufkommen können“⁴⁴⁹.

Zudem bitten sie Wilmenrod, auch offizielle Werbeverträge nicht mehr ohne die Absprache mit ihnen abzuschließen:

„Auch wäre zu wünschen, dass Sie uns zur gemeinsamen Beratung vorher darüber informierten, wenn von irgend einer Seite die Absicht an Sie herangetragen wird, mit Ihrem Namen, Ihrer Person oder Ihrer Eigenschaft als Fernsehkoch gewerblich zu werben“.

Wilmenrod ist auch einer der ersten, die das so genannte „Merchandising“ für sich entdeckten. Er veröffentlichte insgesamt vier Kochbücher mit den Rezepten aus seiner Sendung sowie seine Reisesemioiren „Wie in Abrahams Schoß“. Wilmenrod erkannte früh, dass sich mit solchen „Nebengeschäfte[n]“, die „die abstrakten Erzeugnisse elektronischer Medien“ konkretisieren, „nicht nur die Popularität des Programms steigern, sondern auch die Bilanz verbessern lässt“⁴⁵⁰. Seine Bücher erreichten Bestsellerauflagen.

Ein Beispiel: Wilmenrod machte Werbung für die Firma „Bosch“:

Die große Reihe der BOSCH-Kühlschränke

		110 TL	136 TL	136 TG	140 S	140 SG	180 S	180 SG	215 S
Kühraum breite	Liter	110	136	136	140	140	180	180	215
Außenhöhe	cm	87	88	88	106	106	123	123	133
Außenbreite	cm	55	58	58	56	56	63	63	67
Breite bei geöffneter Tür einschließlich Türgriff	cm	64	84	84	71	71	78	78	83
Außentürs (einschl. Türgriff und Wendeabthahler)	cm	65	70	70	71	71	71	71	74
Gewicht netto	ca. kg	59	61	61	64	64	83	83	102
Eisschalen für Eisewürfel- bereitung	Stück	1	1	1	2	2	2	3	4
Preis	DM	478.—	518.—	558.—	588.—	588.—	678.—	738.—	788.—
				+ DM 15.— für Gemüse- und Früchtebehälter				+ DM 30.— für 2 Gemüse- und Früchtebehälter	

Durchschnittlicher Stromverbrauch in 24 Stunden 0,5 bis 0,7 kWh

BOSCH 110 TL auf Wunsch Tür links angeschlagen

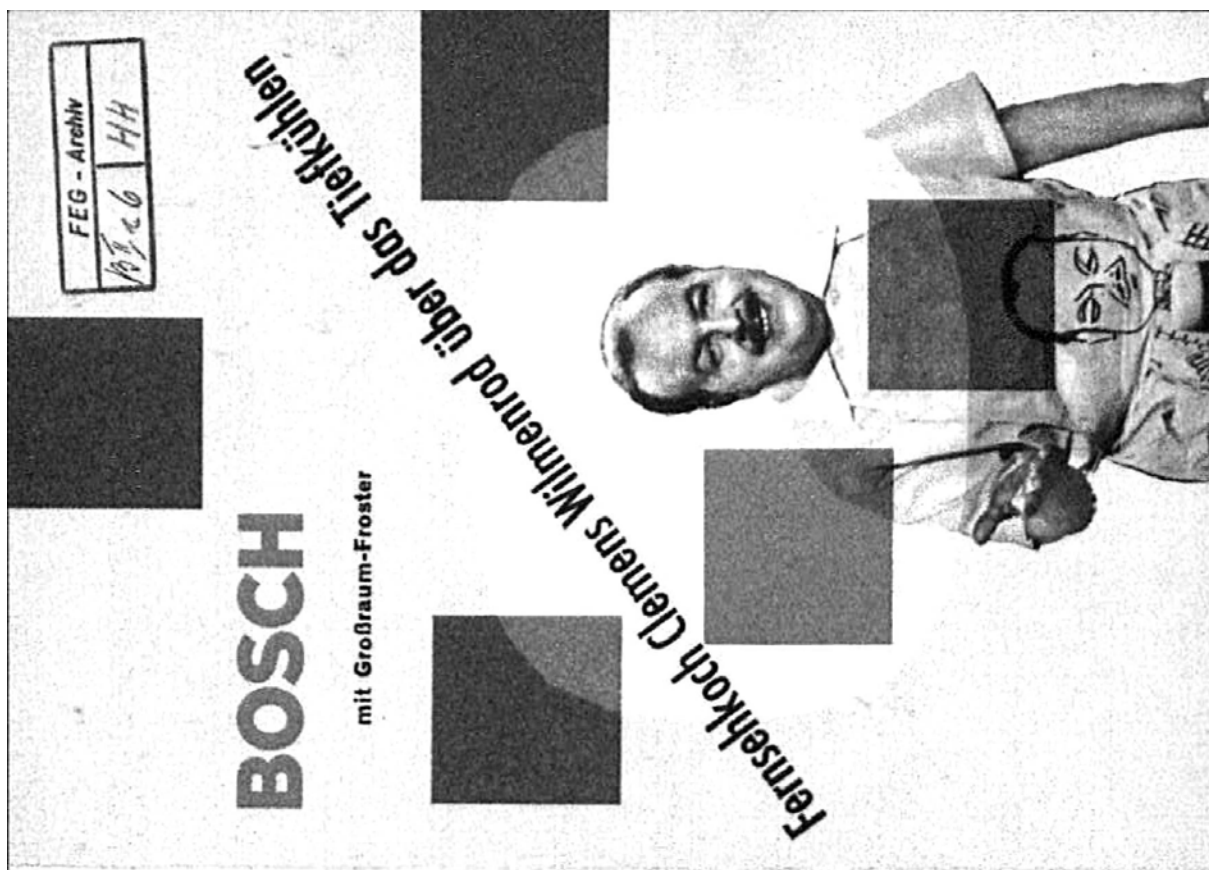
Die Gemüsebehälter werden zu allen BOSCH-Kühlschranksystemen mitgeliefert
5 Jahre Garantie auf die Stromsparende BOSCH-Kühlmachine

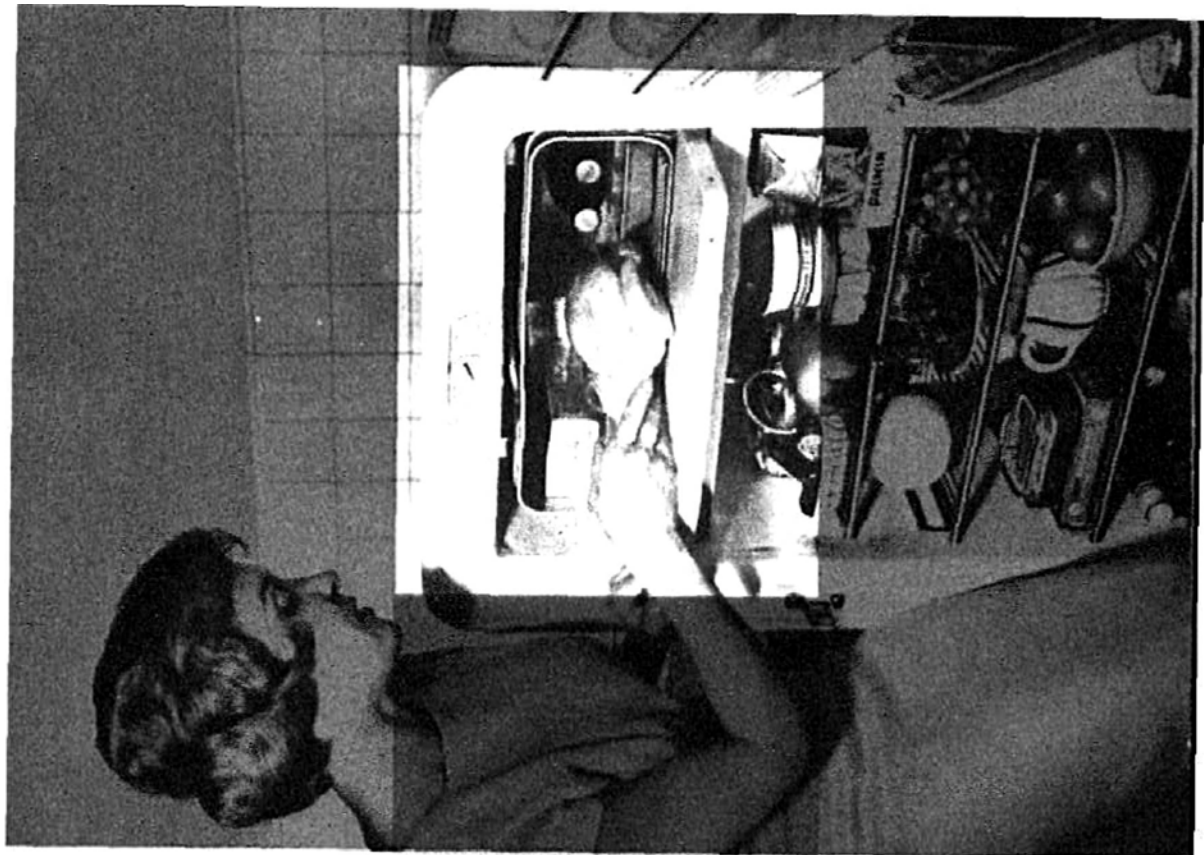
Alle BOSCH-SG-Typen haben einen Großraum-Froster

Alle BOSCH-S-Typen haben eine Frosterbox

BOSCH bringt der Hausfrau bessere Zeiten

WEB-HHW U 122-1 D





Fernsehkoch Clemens Wilmenrod sagte in einer Fernseh-Sendung:
„Das schönste Geschenk unserer Tage für die Hausfrau ist die
Tiefkühlung. Aller Reichtum an Vitaminen und der natürliche Wohl-
geschmack bleiben erhalten.“

Frei von chemischen Zusätzen und Farbstoffen wird sich die Tief-
kühlkost auf unsere Ernährung segensreich auswirken.“

Clemens Wilmenrod

Um allen Besitzern von BOSCH-Kühlschränken den Vorteil des
Tiefkühlens zu bieten, wurden alle BOSCH-SG-Typen mit einem
Großraum-Froster zur Aufbewahrung von Gefrierkonserven aus-
gestattet.

Mit einem BOSCH-Kühlschrank mit Großraum-Froster kann die
Hausfrau noch besser wirtschaften. Sie kann die immer mehr auf
den Markt kommenden preisgünstigen Tiefgefrierkonserven für die
tägliche Ernährung heranziehen, wie es in andern Ländern schon
in bedeutend größerem Umfang geschieht. Das bedeutet einen
abwechslungsreichen und reichhaltigen Speisezettel. Was gibt es
heute nicht alles tiefgekühlt zu kaufen: Fleisch, Geflügel, Wild, Fisch,
Obst, Gemüse, Obstsaft und Eiscrem. Nur ausgesuchte Waren
erstklassiger Qualität werden tiefgefroren. Alles ist so frisch wie
direkt nach der Schlachtung, nach dem Fang oder nach der Ernte.
Es gibt keine Abfälle. Das Gemüse ist bereits gewaschen, verlesen
und geputzt, das Huhn ist bereits entdärmt und gerupft, das Obst
ist tafelfertig.

Im BOSCH-Großraum-Froster kann die Hausfrau alle diese leckeren
Dinge aufbewahren. Sie kann aber auch empfindliche Lebensmittel
selbst einfrieren. Die Kälte des Großraum-Froster dringt von allen
Seiten tief in das Kühlgut ein und hält es wochenlang völlig
frisch.

Abb. 9 und 10 : Wilmenrod in einer Werbebroschüre der Firma „Bosch“ (undatiert).
Quelle: Bosch Pressestelle

Kurt Drummer

Wie aus der Fernsehanalyse hervorgeht, vertritt Kurt Drummer in seiner Sendung „Der Fernsehkoch empfiehlt“ inhaltlich stets die Grundsätze der sozialistischen Ideologie. Seine Äußerungen und Empfehlungen sind alle im Sinne der DDR-Politik, was aufgrund der vorausgehenden Zensur seiner Sendemanuskripte nicht verwundert. Es lässt sich also feststellen, dass Drummer in seiner Kochsendung in gewissem Sinne für den sozialistischen Staat und die von diesem festgelegten Werte und Normen wirbt und somit Träger der Staatspropaganda ist. Es liegen, trotz intensiver Recherchen, keinerlei Informationen zu Werbeverpflichtungen von Drummer in Form von beispielsweise Plakatwerbung oder Auftritten in der Werbesendung „tausend tele tipps (ttt)“, die ab 1960 im DDR-Fernsehen lief, vor. Ebenso war seine Kochreihe nicht in die Sendung „tausend tele tipps“ integriert, wie es bei der ab 1960 im DFF laufenden Kochsendung „Tipps des Fischkochs“ der Fall war. Die wöchentliche Fischkoch-Sendung lief im Auftrag der VVE Hochseefischerei, die „jährlich ca. $\frac{3}{4}$ Mio“⁴⁵¹ Mark für die Ausstrahlung an den Deutschen Fernsehfunk zahlte. Des Weiteren war eine Sendereihe mit dem Namen „Geflügelkoch“ geplant, für die der DFF „ca. 1 Mio Mark“⁴⁵² von dem Kombinat für industrielle Mast (KIM) erhalten sollte.

Drummers Kochsendung war zwar nicht auf diese Weise in das Werbefernsehen integriert, aus den Planangeboten des Ostseestudios Rostock von 1970 und 1971 geht jedoch hervor, dass auch die Redaktion von „Der Fernsehkoch

empfiehlt“ gelegentliche Kooperationen mit dem Werbefernsehen einging:

„Mit dem ‚ttt‘-Werbefernsehen wurde eine Vereinbarung getroffen, nach der wir in unseren Sendungen – soweit es in den Rahmen passt – besondere Werbewünsche berücksichtigen“⁴⁵³.

Es ist demnach davon auszugehen, dass einige der Zutaten und Gerätschaften, die Drummer in seiner Sendung benutzte (wie beispielsweise die Grillhaube in der Folge OVC0101), auf Wunsch des Werbefernsehens eingesetzt wurden. Ob dieses „Product Placement“ finanziell honoriert wurde, ist den Planangeboten nicht zu entnehmen. Eine sehr offensive Form der in die Sendung integrierten Werbung ist in der Folge OVC0101 zu beobachten, als Drummer ein Buch mit dem Titel „Gesund durch Gemüse“ von der Autorin Elisabeth Wieloch in die Kamera hält und zu dessen Kauf aufruft:

„So, meine Damen und Herren, und nach den vielen Hinweisen möchte ich Ihnen jetzt noch den Tipp der Tipps geben. Wenn Sie mehr von dem gesundheitlichen Wert des Gemüses wissen wollen, von seiner richtigen Zubereitung und der besten Verarbeitung, dann greifen Sie zu dem Buch ‚Gesund durch Gemüse‘ von Elisabeth Wieloch. Äh, von der Artischocke bis zur Zwiebel, wandern Sie hier durch den Gemüsegarten und erhalten sehr wertvolle [...]. Fragen Sie Ihren Buchhändler danach oder auch direkt, wenden Sie sich direkt an den Fachbuchverlag in Leipzig, der es Ihnen gern per Nachnahme zuschickt“⁴⁵⁴.

Merchandising war auch Kurt Drummer ein Begriff: Er schrieb, gemeinsam mit der Co-Autorin Käthe Muskewitz, insgesamt vier Kochbücher, die die Rezepte aus seiner Sendung beinhalteten und so begehrt waren, dass die Nachfrage meist nicht befriedigt werden konnte.

8. SCHLUSSBETRACHTUNG

Die Analyse der Kochsendungen hat gezeigt, dass sowohl die Sendung „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ als auch „Der Fernsehkoch empfiehlt“ thematischen Bezug zur Alltagskultur der Zuschauer aufweisen. Dabei sind jedoch graduelle Unterschiede zu beobachten:

Mit Clemens Wilmenrod engagierte der NWDR einen gelernten Schauspieler, der zwar über wenige Kochkünste verfügte, es jedoch verstand, durch sprachliche Souveränität und mediengerechtes Auftreten sowohl die Gerichte als auch seine Person selbst in Szene zu setzen. Sowohl bei seiner Auswahl der meist hochwertigen, teuren Zutaten als auch bei der Verwendung modernster Küchentechnik ist jedoch der konkrete Nutzwert für die Mehrheit der Zuschauer eher gering einzuschätzen, da der Durchschnittsbürger der Fünfziger und Sechziger Jahre mit den Finanzen haushalten musste. Die Präsentation der neuen Lebensmittelmittelfalt und technischen Innovationen spiegelt zwar die industriellen Entwicklungen der westdeutschen Gesellschaft wider, erfolgte jedoch, ohne dabei auf die individuelle Lage des Durchschnittsbürgers einzugehen. Wilmenrods Vorgehen kann wohl vielmehr als ein frühes Heranführen des Publikums an den beginnenden konsumorientierten Überfluss betrachtet werden. Im Bereich der Geschlechterverhältnisse wurde in Wilmenrods Kochsendung das in der Populärkultur verankerte, traditionelle Rollenbild vertreten, in dem die berufstätige westdeutsche Frau zudem allein für das Bewältigen der Hausarbeit zuständig war.

Durch den ihm nachgesagten zum Teil engen Kontakt zu Küchengeräteherstellern und die entsprechend werbewirksame Präsentation von Erzeugnissen im Rahmen seiner Kochsendung wird Wilmenrod als „Begründer der Schleichwerbung“ bezeichnet.

Der gelernte Koch Kurt Drummer überzeugte im DFF mit gesunden, auf Fachwissen basierenden Rezepten, trat jedoch verbal sehr unsicher auf. Die technische Ausstattung seines Studios spiegelt, wie bei Wilmenrod, die modernen industriellen Entwicklungen in der DDR wider, erscheint jedoch – im Angesicht des mangelhaften Angebots an Konsumgütern – als Nutzwert für die Mehrzahl der Zuschauer verfrüht. Drummer bietet jedoch das Öfteren, anders als Wilmenrod, alternative Zubereitungsweisen an, die kein technisches Equipment erfordern. Er orientiert sich bei der Verwendung von Zutaten an der aktuellen Marktlage der DDR und nennt auch hierbei Alternativen für eventuell nicht erhältliche Lebensmittel. Auch in „Der Fernsehkoch empfiehlt“ spiegeln sich die traditionellen Geschlechterverhältnisse wider, jedoch berücksichtigt Drummer bei diesem Aspekt ebenfalls verstärkt das konkrete Alltagsleben der ostdeutschen Frauen und ruft die Ehemänner auf, bei der Hausarbeit unterstützend mitzuwirken. Demnach ist in Drummers „Der Fernsehkoch empfiehlt“ ein stärkerer Bezug zur tatsächlichen Alltagskultur der Zuschauer zu erkennen als in Wilmenrods Sendung „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“, in der der Schwerpunkt vermehrt auf dem Unterhaltungs- als auf dem Nutzwert liegt. Dieser Unterschied wurde auch durch die politisch-ideologische Ausrichtung der Republiken bedingt.

Während Wilmenrod durch die aufblühende soziale Marktwirtschaft nicht nur aus einer Vielfalt an Waren schöpfen konnte, sondern vom NWDR auch viele Freiheiten bei der Auswahl seiner Rezepte und Monologe erhielt, musste Drummer sich mit den durch die Planwirtschaft erzeugten Versorgungsengpässen arrangieren und erhielt strenge Vorgaben seitens des Staates bezüglich der grundsätzlich zu vermittelnden sozi-

alistischen Inhalte. Das verstärkte, auch individuelle Aufgreifen der Alltagskultur in „Der Fernsehkoch empfiehlt“ war der Staatsführung wichtig, um daran thematisch anzusetzen und gezielt ideologischen Einfluss auf die Lebensweise des Publikums nehmen zu können.

Somit kann diese Arbeit, durch die Betrachtung der Kochsendungen als kulturelle Texte, nicht nur einen Beitrag zur kulturellen Medienforschung leisten, sondern auch dabei mitwirken, die damalige deutsch-deutsche Alltagskultur und die jeweilige gesellschaftliche Situation nicht in Vergessenheit geraten zu lassen.

9. QUELLEN- UND LITERATURVERZEICHNIS

Quellenverzeichnis

BUNDESARCHIV BERLIN-LICHTERFELDE (BA):

Schriftgutbestand DL1/25027 (Akte des Ministeriums für Handel und Versorgung: „Zusammenarbeit mit Publikumsorganen (Rundfunk/Fernsehen/Film)“).

Schriftgutbestand DR8/11 (Akte des Staatlichen Komitees für Fernsehen der DDR).

Schriftgutbestand DR8/485 (Akte des Staatlichen Komitees für Fernsehen der DDR).

DEUTSCHES RUNDFUNKARCHIV BABELSBERG (DRAB):

Fernsehbestand AC18932 (Folge von „Der Fernsehkoch empfiehlt“, undatiert).

Fernsehbestand AC 03194 („Schätzen Sie mal...“, Sendung zur 500. Folge von „Der Fernsehkoch empfiehlt“, undatiert).

Fernsehbestand OVC2214 (Folge von „Der Fernsehkoch empfiehlt“, 13.4.1963).

Fernsehbestand OVC0101 (Folge von „Der Fernsehkoch empfiehlt“, 27.4.1963).

Schriftgutbestand B8 338 (Sendemanuskripte „Der Fernsehkoch empfiehlt“).

Schriftgutbestand DDR-F 268 (Vorbereitende Planmaterialien Ostseestudio Rostock).

Schriftgutbestand DDR-F 272 (Vorbereitende Planmaterialien der HA Werbefernsehen).

Schriftgutbestand H008-02-04/0060 (Zuschauerforschung).

Schriftgutbestand Unterhaltung B25 448 (Sendemanuskripte zu „Der Fernsehkoch empfiehlt“).

NDR FERNSEHARCHIV HAMBURG:

Fernsehbestand 165192/Verlorene Eier (Folge von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“, undatiert).

Fernsehbestand 165193/Heringssalat (Folge von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“, 11.2.1961).

„Recherche Presse & Buch“ Schriftgutbestand „Deutsches Fernsehen Programm“, zehn Ordner vom 21.12.52 bis Januar 1964 (Programmfahnen).

„Recherche Presse & Buch“ Schriftgutbestand „(ARD) Pressedienst Deutsches Fernsehen“, 20 Ordner vom 30.11.1954 bis 14.11.1964.

STAATSARCHIV HAMBURG (STAHH):

Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130 (Unterlagen der Abt. Zeitgeschehen des NWRV-Fernsehens über die Sendereihe „Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch“).

SWR FERNSEHARCHIV MAINZ:

Fernsehbestand: Erinnern Sie sich? Clemens Wilmenrod, Beitrag in: Treffpunkt Menschenskind, Sendung vom 19.2.2001.

Literaturverzeichnis

- Adameck, Heinz: Die Rolle des Fernsehens bei der Bewusstseinsbildung seiner Zuschauer, in: Einheit, Zeitschrift für Theorie u. Praxis d. wissensch. Sozialismus, Heft 11/1962, Berlin-Ost, S. 75-85.
- Ahrenholz, Bettina: Von „Fisch kontra Eisbein“ bis Pizza und Zwiebelkuchen, in: Norddeutsche Zeitung, 25.3.1978, S. 3.
- Altmeppen, Klaus-Dieter: Product-Placement, in: Bentele, Günter; Brosin, Hans-Bernd; Jarren, Otfried (Hrsg.): Lexikon Kommunikation und Medienwissenschaft. Wiesbaden: Verlag für Sozialwissenschaften/GWV Fachverlage, 2006, S. 226-227.
- Anonymus: Auch Männer kochen gern, in: Stuttgarter Nachrichten, 7.12.1962.
- Anonymus: Die Ein-Schiebungen, in: Der Spiegel, Nr. 10/1955, 11.5.1955, S. 42-45.
- Anonymus: Der Doppelkopf, in: Der Spiegel, Nr. 26/1959, 24.6.1959, S. 47-57.
- Anonymus: Der Fernsehkoch empfahl..., in: Berliner Kurier, 27.9.2004, S. 24. URL: <http://www.berlinonline.de/berliner-kurier/archiv/.bin/dump.fcgi/2004/0927/serie/0012/index.html> (Stand: 4.3.2007).
- Anonymus: Ein Mann kocht in der Fernsehküche, in: Hamburger Anzeiger, 20.10.1954.
- Anonymus: Fernsehkoch erschoss sich!, in: Morgenpost, 13. April 1967.
- Anonymus: Gestorben, Clemens Wilmenrod, in: Der Spiegel, Nr. 17/1967, 17.4.1967, S. 182.
- Anonymus: Fresskanal, in: Der Spiegel, Nr. 6/1994, 7.2.1994, S. 199.
- Anonymus: Koche durch Fernsehen! Clemens Wilmenrod in der Domäne der Hausfrau. In: Die Ansage Nr. 115, 12.3.1953, S. 6.
- Anonymus: Musik in der DDR, 26.2.2005. URL: <http://www.mdr.de/damals-in-der-ddr/lexikon/1516583.html> (Stand: 8.11.2008).
- Anonymus: Reisen ins sozialistische Ausland, 6.11.2007. URL: <http://www.mdr.de/damals-in-der-ddr/lexikon/1648656.html> (Stand: 12.2.2008).
- Anonymus: So war's: 20. Februar 1953 – Der erste Fernsehkoch, 2004. URL: http://www.wdr.de/tv/aks/sowars/2008/20080216_fernsehkoch.jhtml (Stand: 8.3.2008).
- Anonymus: Vor 55 Jahren: Premiere von Fernseh-Koch Clemens Wilmenrod: Westerwälder Wonneproppen, 10.2.2008. URL: <http://www.wdr.de/themen/kultur/stichtag/2008/02/20.jhtml> (Stand: 8.3.2008).
- Barckhahn, Martin: Versuchsprogramm, in: Programmdirektion Deutsches Fernsehen/ARD (Hrsg.): 25 Jahre Deutsches Fernsehen: 25. Dezember 1952 bis 25. Dezember 1972, Nachdruck aus dem Pressedienst des Deutschen Fernsehens 5/73, S. 8.
- Behling, Klaus; Kascha, Hartmut: Blut-Drama: DFF-Koch Kurt Drummer tot, in: Bild-Zeitung Berlin, 14.6.2000.
- Behling, Klaus; Kascha, Hartmut: DDR-Fernsehkoch Kurt Drummer tot, in: Bild-Zeitung Mecklenburg-Vorpommern, 14.6.2000.
- Bleicher, Joan Kristin: Chronik zur Programmgeschichte des deutschen Fernsehens. Berlin: Ed. Sigma, 1993.
- Bleicher, Joan: Familienglück, Kochstunde und Bunter Abend – Programmformen des Fernsehens der 50er Jahre, in: Unsere Medien Unsere Republik, Nr. 2, November 1989, S. 40-42.
- Bleicher, Joan Kristin: Vom Volkshumor zur Comedy: Streifzüge durch die Humorgesichte des Fernsehens. URL: http://www.medienrezeption.de/Texte/F3_bleicher.pdf (Stand: 15.4.2007).
- Block, Simona: In fast jeder DDR-Küche zu Gast, in: Nordkurier, 14.6.2000.
- Brauck, Markus: Die Dampf-Plauderer, in: Der Spiegel, Nr. 35/2007, 27.8.2007, S. 78-81.

- Buschmann, Eveline; Färber, Wolfhard: „Sdorowje“ – Gesundheit, Prominente im Kreuzverhör, Heute: Kurt Drummer, in: Freie Presse Karl-Marx-Stadt, 18.8.1979.
- Ciesla, Burghard: Wirtschaftliche Entwicklung und Lebenslage in der DDR, in: Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.): Informationen zur politischen Bildung: Deutschland in den fünfziger Jahren, S. 39-45.
- Dietrich, Isolde: 'Ne Laube, n' Zaun und n' Beet. Kleingärten und Kleingärtner in der DDR, in: Badstübner, Evemarie (Hrsg.): Befremdlich anders: Leben in der DDR. Berlin: Karl Dietz Verlag, 2000, S. 374-415.
- Diwi: Um Löffellänge kulinarischer Sieger, in: Für die Frau, 11.5.1968.
- dpa: Honeckers Koch brutzelte für Thomas Mann, in: Volksstimme, Magdeburgische Zeitung, 11. September 1993.
- Drummer, Kurt; Muskewitz, Käthe: Das Fernsehkochbuch. Leipzig: VEB Fachbuchverlag, 1963.
- Dussel, Konrad; Lersch, Edgar: Fernsehen in der DDR, in: (Dies.): Quellen zur Programmgeschichte des deutschen Hörfunks und Fernsehen. Göttingen/Zürich: Muster-Schmidt, 1999; S. 333-338.
- Eitner, Helma: Befragt: Kurt Drummer, Porträt in Frage und Antwort, in: FF dabei, 13, 1978.
- Eitner, Helma: Viele Köche verderben nicht den Brei, in: FF dabei, Nr. 25/1977, S. 44-45.
- Elsner, Monika; Müller, Thomas; Spangenberg, Peter M.: Zur Entstehungsgeschichte des Dispositivs Fernsehen in der Bundesrepublik Deutschland der fünfziger Jahre, in: Hickethier, Knut (Hrsg.): Geschichte des Fernsehens in der Bundesrepublik Deutschland, Band 1. Institution, Technik und Programm. Rahmenaspekte der Programmgeschichte des Fernsehens. München: Fink, 1993, S. 31-66.
- Eulenstein, Deike: Die Ernährungssituation und Ernährungsweise in der DDR (1949-1989) und die Veränderungen nach der Wiedervereinigung am Beispiel Thüringens, aus der Reihe: Casimir, Michael J. (Hrsg.): Kölner Ethnologische Beiträge, Heft 16. Köln: 2004.
- Färber, Wolfhard: Der Fernsehkoch empfiehlt: Rostbrätel in Würzsauce: Genosse Kurt Drummer – ein Koch mit Leib und Seele, in: Freie Presse Karl-Marx-Stadt, 3.4.1976.
- fernsehdienst: Das Porträt: Fernsehkoch Kurt Drummer, in: FF dabei, Nr. 47, 4. Novemberheft 1966, S. 16.
- Faulstich, Werner (Hrsg.): Die Kultur der fünfziger Jahre. München: Fink, 2002
- Franz, Elke: Berufskleidung im Gastgewerbe. Fortschritte in der Gastronomie, Band 5. Hamburg: Behr's, 1991.
- Gehl, Imke: „Es liegt mir auf der Zunge“, in: Göttinger Tageblatt, 21.4.1955.
- Gesterkamp, Thomas: Nebengeschäfte – „Merchandising“ beim Rundfunk, in: medium, Zeitschrift für Hörfunk, Fernsehen, Film, Presse, 3/92, Juli-September 1992, S. 33-34.
- Glaser, Hermann: Die 50er Jahre: Deutschland zwischen 1950 und 1960. Hamburg: Ellert & Richter, 2007.
- Görlich, Christopher: Capri, Constanza und der verlorene Ort. DDR-Schlagertexte über ferne Welten, in: Klimo, von Arpad; Danyel, Jürgen: Zeitgeschichte-online. Thema: Pop in Ost und West. Populäre Kultur zwischen Ästhetik und Politik. URL: http://www.zeitgeschichte-online.de/zol/portals/_rainbow/documents/pdf/pop_goerlich.pdf (Stand: 18.2.2008).
- Görtz, Franz Josef: Der Bundesfeinschmecker, in: FAZ Sonntagszeitung, 23.7.2006.
- Gorys, Erhard: dtv-Küchen-Lexikon: Von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück.

- München: Deutscher Taschenbuch Verlag, Sept. 1997.
- Göttlich, Udo; Winter, Carsten: Wessen Cultural Studies?, in: Bromley Roger; Göttlich, Udo; Winter, Carsten (Hrsg.): Cultural Studies – Grundlagentexte zur Einführung. Lüneburg: Dietrich zu Klampen, 1999, S. 25-39.
- Hallenberger, Gerd: Clemens Wilmenrod: Zeichen von Esskultur, in: montage/av, 10(2001)2, S. 123-129. URL: http://www.montage-av.de/pdf/102_2001/10_2_Gerd_Hallenberger_Clemens_Wilmenrod.pdf (Stand: 4.3.2007).
- H.E.: „Topfgucker“ beim Fernsehkoch, in: FF dabei, 50, 1980.
- Hegedo, Herbert G.: Auch Männer kochen gern, in: Stuttgarter Nachrichten, 7.12.1962.
- Herbst, Andreas; Hoffmann, Dieter; Müller-Enbergs, Helmut; Wielgoß, Jan (Hrsg.): Wer war wer in der DDR? Ein Lexikon ostdeutscher Biographien. Berlin: Links, 2006.
- hfg: Die fünfte Spalte: Koche mit Clemens Wilmenrod, in: Nordsee-Zeitung, 12.1.1960.
- Hickethier; Knut: Geschichte des deutschen Fernsehens. Stuttgart; Weimar: Metzler, 1998.
- Hillringhaus, Annette; Machnicki, Monika: Eine Ausstellung zur Technikgeschichte und Design der Toaster und zur Geschichte des Toastbrot im Deutschen Brotmuseum Ulm. URL: http://www.aski.org/kb2_01/kb201ulm.htm (Stand: 14.1.2008).
- Hipfl, Brigitte: Medien – Macht – Pädagogik: Konturen einer Cultural-Studies-basierten Medienpädagogik, illustriert an Reality-TV-Sendungen, 25.4.2004. URL: www.medienpaed.com/03-2/hipfl03-2.pdf (Stand: 5.5.2008).
- Hoff, Peter: Fernsehen als „kollektiver Organisator“ – Anfänge des DDR-Fernsehens: 1947 bis 1956, in: Hickethier; Knut: Geschichte des deutschen Fernsehens. Stuttgart; Weimar: Metzler, 1998, S. 96-109.
- Hoff, Peter: Organisation und Programmentwicklung des DDR-Fernsehens, in: Hickethier, Knut (Hrsg.): Geschichte des Fernsehens in der Bundesrepublik Deutschland, Band 1. Institution, Technik und Programm. Rahmenaspekte der Programmgeschichte des Fernsehens. München: Fink, 1993, S. 246-288.
- Höhne, Günter: DDR Design. Köln: Komet Verlag, 2006.
- Holzweißig, Gunter: Die schärfste Waffe der Partei: Eine Mediengeschichte der DDR. Köln/Weimar/Wien: Böhlau Verlag, 2002.
- Horrmann, G.; Schäfer, Dr. M.; Schemm, G.; Thieme, W.: Fernsehkoch erschoss sich in seinem Bett, in: Bild-Zeitung, 13. April 1967.
- Jacquemain, Karolin: Liefers als Urvater der Fernsehköche, in: Hamburger Abendblatt, 30. April bis 1. Mai 2008, S. 10.
- Jochens, Walter: Sendeleitung – damals, in: Programmdirektion Deutsches Fernsehen/ARD (Hrsg.): 25 Jahre Deutsches Fernsehen: 25. Dezember 1952 bis 25. Dezember 1972, Nachdruck aus dem Pressedienst des Deutschen Fernsehens 5/73, S. 10.
- Joester, Agnes; Schöningh, Insa (Hrsg.): So nah beieinander und doch so fern: Frauenleben in Ost und West. Pfaffenweiler: Centaurus, 1992.
- Johst, Alfred: Vorspiel auf dem Theater, in: Programmdirektion Deutsches Fernsehen/ARD (Hrsg.): 25 Jahre Deutsches Fernsehen: 25. Dezember 1952 bis 25. Dezember 1972, Nachdruck aus dem Pressedienst des Deutschen Fernsehens 5/73, S. 9.
- Kaminsky, Annette: Wohlstand, Schönheit, Glück: Kleine Konsumgeschichte der DDR. München: C.H. Beck, 2001.
- K., Dr. M.: Fernsehkoch Wilmenrod erschoss sich im Krankenhaus, in: Hamburger

- Abendblatt, 13.4.1967.
- Kniewel, Peter: Fallobst statt Schnitzel: Pankows Fernsehkoch in Nöten, in: Bild-Zeitung Hamburg, 15.10.1962.
- Kögel, Christiane: Der Witzigmann des Ostens, in: Süddeutsche Zeitung, 17.6.2000.
- Langer, Ingrid: Die Mohrrinnen hatten ihre Schuldigkeit getan... Staatlich-moralische Aufrüstung der Familien, in: Bänsch, Dieter (Hrsg.): Die fünfziger Jahre: Beiträge zu Politik und Kultur. Tübingen: Narr, 1985, S. 108-130.
- Langmaack, Johanna: „Je nasser das Hemd, desto trockener der Humor“ – der Karikaturist Mirko Szewczuk im NWDR-Fernsehen. 2008. URL: <http://www.hans-bredow-institut.de/de/node/2074> (Stand 20.7.2010).
- Link, Michael: Geschmackssache, in: Berliner Morgenpost, 20.6.2004. URL: <http://www.morgenpost.de/content/2004/06/20/fernsehen/685457.html> (Stand: 4. 3.2007).
- Linke, Angelika; Nussbaumer, Markus; Portmann, Paul R.: Studienbuch Linguistik. Tübingen: Niemeyer, 2001.
- Martenstein, Harald: TV-Koch Clemens Wilmenrod, 15.9.2000. URL: <http://www.archiv.tagesspiegel.de/archiv/14.09.2000/ak-me-12489.html> (Stand: 5.2.2007).
- Merkel, Ina: Utopie und Bedürfnis: Die Geschichte der Konsumkultur in der DDR. Köln/Weimar/Wien/Böhlau: Böhlau Verlag, 1999.
- Merkel, Kurt: Die kulturellen Auslandsbeziehungen der DDR zwischen Zusammenarbeit und Auseinandersetzung, in: Badstübner, Evemarie (Hrsg.): Befremdlich anders: Leben in der DDR. Berlin: Dietz, 2000, S. 626-646.
- Mikos, Lothar: Film- und Fernsehanalyse. Konstanz: UVK, 2003.
- Mittwoch, Hans: Unser Fernsehkoch Clemens Wilmenrod ist „verschollen“, in: Freisinger Tagblatt, 14.8.1956.
- Mohl, Hans: Hobbytips und Lebenshilfe. Ratgebersendungen in den Fernsehprogrammen, in: Kreuzer, Helmut (Hrsg.): Fernsehsendungen und ihre Formen: Typologie, Geschichte u. Kritik d. Programms in d. Bundesrepublik Deutschland. Stuttgart: Reclam, 1979, S. 365-376.
- Müller, Dr. Helmut: Der doppelte Clemens, in: Neue Ruhr Zeitung, 3.3.1962.
- Neitzert, Lutz: Fernsehkoch Clemens Wilmenrod bittet am 16. Mai zum letzten Mal zu Tisch. SWR „Zeitwort“-Beitrag, 16.5.2000. URL: <http://home.rhein-zeitung.de/~dneitzer/homepage2.htm> (Stand: 5.2.2007).
- Neumann-Bechstein, Wolfgang: Lebenshilfe durch Fernsehratgeber. Verhaltenssteuerung – Verkaufshilfe – Biographieplanung, in: Kreuzer, Helmut; Thomsen, Christian W. (Hrsg.): Geschichte des Fernsehens in der Bundesrepublik Deutschland. München: Fink, 1994, S. 243-278.
- Nickel, Hildegard Maria: Frauenarbeit im Beruf und in der Familie – Geschlechterpolarisierung in der DDR, in: Joester, Agnes; Schöningh, Insa (Hrsg.): So nah beieinander und doch so fern: Frauenleben in Ost und West. Pfaffenweiler: Centaurus, 1992, S. 11-23.
- Nickel, Hildegard Maria: „Mitgestalterinnen des Sozialismus“ – Frauenarbeit in der DDR, in: Helwig, Gisela; Nickel, Hildegard Maria (Hrsg.): Frauen in Deutschland: 1945-1992. Berlin: Akademie Verlag, 1993, S. 233-256.
- Otzen, Barbara und Hans: DDR Kochbuch. Köln: Komet Verlag.
- Pleister, Dr. Werner: Das Fernsehprogramm, in: Nordwestdeutscher Rundfunk Hamburg-Köln (Hrsg.): NWDR Jahrbuch 1950-1953, S. 16-18.
- Pleister, Dr. Werner: Ansprache in der Sendung am 25. Dezember 1952, in:

- Programmdirektion Deutsches Fernsehen/ARD (Hrsg.): 25 Jahre Deutsches Fernsehen: 25. Dezember 1952 bis 25. Dezember 1972, Nachdruck aus dem Pressedienst des Deutschen Fernsehens 5/73, S. 13-14.
- Plumpe, Werner: Mit Schwung in den Wohlstand. Das „Wirtschaftswunder“ der frühen 50er Jahre, in: Unsere Medien Unsere Republik, Nr. 2, November 1989, S. 3-8.
- Prokop, Siegfried: Zur Entwicklung des Lebensstandards in der DDR (1958-1963/64), in: Badstübner, Evemarie (Hrsg.): Befremdlich anders: Leben in der DDR. Berlin: Dietz, 2000, S. 167-194.
- Queling, Tanja: Der Fernsehkoch, dem so viele Frauen ihre Rezepte verdanken, in: F.F., 16/94, 23.4.-29.4.1994.
- Renger, Rudi: Kulturtheorien der Medien, in: Weber, Stefan (Hrsg.): Theorien der Medien – Von der Kulturkritik bis zum Konstruktivismus. Konstanz: UVK, 2003, S. 154-179 (hier: S. 164).
- Roether, Diemut: Der Traum vom Essen: Warum im Fernsehen so viel gekocht wird, in: epd medien, Nr. 85, 28.10.2006, S. 3-9.
- Rosenstein, Doris: Zuschauer als Partner: Ratgebersendungen im DDR-Fernsehen, in: Heinze, Helmut; Kreutz, Anja (Hrsg.): Zwischen Service und Propaganda: Zur Geschichte und Ästhetik von Magazinsendungen im Fernsehen der DDR 1952-1991. Berlin: Vistas, 1998, S. 373-407.
- Rückert, Silvia: Spürbare Moderne – gehemmter Fortschritt: Plaste in der Waren- und Lebenswelt der DDR, in: Dokumentationszentrum Alltagskultur der DDR (Hrsg.): Fortschritt, Norm und Eigensinn: Erkundungen im Alltag der DDR. Berlin: Links, 1999, S. 53-73.
- Schaaf, Ursula: Gesulztes, in: Tagesspiegel, 30.5.1980.
- Scheffler, Ute: Alles Soljanka oder wie? Das ultimative DDR-Kochbuch 1949-1989. Leipzig: BuchVerlag für die Frau, 2006.
- Schildt, Axel: Gesellschaftliche Entwicklung, in: Bundeszentrale für politische Bildung (Hrsg.): Informationen zur politischen Bildung: Deutschland in den fünfziger Jahren, S. 3-10.
- Schildt, Axel: Modernisierung im Wiederaufbau. Die westdeutsche Gesellschaft der fünfziger Jahre, in: Faulstich, Werner (Hrsg.): Die Kultur der fünfziger Jahre. München: Fink, 2002, S. 11-21.
- Schumann, Uwe-Jens: Geliebte Glotze: Die aufregende und amüsante Geschichte unseres Fernsehens. München: F.A. Helbig, 1991.
- Seeßlen, Georg: Schmeckt nicht, gibt's!, in: Freitag 46, 17.11.2006. URL: <http://www.freitag.de/2006/46/06462101.php> (Stand: 15.4.2007).
- Siewek, Fred: Exotische Gewürze: Herkunft, Verwendung, Inhaltsstoffe. Basel: Birkhäuser, 1990.
- Sjurts, Insa: Gabler Kompakt-Lexikon Medien. Wiesbaden: Verlag Dr. Th. Gabler, 2006.
- Ste.: DDR-Fernsehkoch Kurt Drummer tot, in: Der Tagesspiegel, 14.6.2000.
- St., M.: Der Fernseh-Feinschmecker, in: Nordwest-Zeitung Oldenburg, 28.2.1959.
- St., M.: Wir stellen vor: Tele-Gourmet Wilmenrod, in: Braunschweiger Zeitung, 28.3.1959.
- Strobel, Ricarda: „Im Petticoat am Nierentisch“: Architektur, Mode und Design, in: Faulstich, Werner (Hrsg.): Die Kultur der fünfziger Jahre. München: Fink, 2002, S. 111-144.
- Telemann: Fernseh-Spiegel: Durch die Wüste, in: Der Spiegel, 24.6.1959, S. 57.
- Telex: Sommerprogramm, heiter bis wolzig, in: Stuttgarter Nachrichten, 20.7.1956.
- Theile, Merlind: Alltagskultur zwischen Muff und Moderne. Aufbruch ins Gestern, in:

- Bönisch, Georg; Wiegrefe, Klaus (Hrsg.): Die 50er Jahre. Vom Trümmerland zum Wirtschaftswunder. Hamburg/München: Random House, 2006, S. 250-254.
- Trebes, Klaus: Zwei Küchen, ein Volk, in: Die Woche, 2000. URL: <http://gargantua.de/woche/09.htm> (Stand: 4.3.2007).
- Uecker, Wolf: 50er Jahre: Als die Rezepte laufen lernten, in: stern (Journal Essen & Trinken), 3.12.1992, S. 203-206.
- Voss, Cay Dietrich: Fernsehen: Neu geschaut Welt. Flensburg: Wolff, 1957.
- Wahl, Torsten: Verteidiger des Vorhandenen, in: Financial Times, 23.6.2000.
- Wahl, Torsten: Immer wieder Schnippelsuppe, in: Berliner Zeitung, 2.6.2003.
- Weber, Wolfgang Maria: 50 Jahre Deutsches Fernsehen: Ein Rückblick auf die Lieblingssendungen aus West und Ost. München: Battenberg, 1999.
- Weichert, Imke: Zum Ernährungs- und Mahlzeitenverhalten in Deutschland seit der Wiedervereinigung. Historischer Kontext und empirische Untersuchungen in Erfurt und Göttingen. Dissertation an der Universität Hamburg, 1999.
- wi: Nicht nur für die Frau: Ein „Star“ – weißbemüht und weißbeschürzt, in: Neuer Weg Halle, 19.8.1961.
- Wick, Klaudia: Chefkochen kann jetzt jeder, in: Journal Culinaire, Band 1, Oktober 2005. URL: http://www.journal-culinaire.de/html/band_11.html (Stand: 3.6.2007).
- Wiegrefe, Klaus: Blühende Landschaften, in: Bönisch, Georg; Wiegrefe, Klaus (Hrsg.): Die 50er Jahre. Vom Trümmerland zum Wirtschaftswunder. Hamburg/München: Random House, 2006, S. 11-29.
- Wildt, Michael: Am Beginn der „Konsumgesellschaft“: Mangelerfahrung, Lebenshaltung, Wohlstandshoffnung in Westdeutschland in den fünfziger Jahren. Hamburg: Ergebnisse-Verlag, 1994.
- Wilmenrod, Clemens: Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch. Hoffmann und Campe Verlag, 1956.
- Wilmenrod, Clemens: Es liegt mir auf der Zunge. Hamburg: Hoffmann und Campe Verlag, 1954.
- Wilmenrod, Clemens: Im Fernsehen gekocht. Hundertundein Rezept von Clemens Wilmenrod. Hamburg: Hoffmann und Campe, 1963.
- Wilmenrod, Erika: Möchten Sie mit dem Fernsehkoch verheiratet sein?, in: Funk und Familie, Nr. 48/1955.

- ¹ Brauck (2007), S. 78-81.
- ² Als weltweit erster Fernsehkoch gilt Marcel Boulestrine, der schon 1937 für den BBC vor der Kamera stand.
- ³ Jacquemain (2008), S. 10.
- ⁴ Neumann-Bechstein (1994), S. 243.
- ⁵ Neumann-Bechstein (1994), S. 260.
- ⁶ Göttlich / Carsten (1999), S. 26.
- ⁷ Renger (2003), S. 164.
- ⁸ Renger (2003), S. 158.
- ⁹ Hipfl (2004).
- ¹⁰ Roether (2006), S. 4.
- ¹¹ Recherchen beim Archiv des Westdeutschen Rundfunks (WDR) haben ergeben, dass auch dort keine weiteren Aufzeichnungen von „Bitte in zehn Minuten zu Tisch“ vorhanden sind.
- ¹² NDR Fernsehbestand 165192.
- ¹³ NDR Fernsehbestand 165193.
- ¹⁴ DRAB Fernsehbestand AC18932.
- ¹⁵ DRAB Fernsehbestand OVC2214.
- ¹⁶ DRAB Fernsehbestand OVC0101.
- ¹⁷ Es soll darauf hingewiesen werden, dass sowohl die Inhalte aus Aktenbeständen als auch die Presseerzeugnisse der ehemaligen DDR stets kritisch gelesen werden sollten, da sie aufgrund der propagandistisch ausgerichteten Politik mitunter von der Staatsführung manipuliert wurden. Dies ist der Verfasserin dieser Arbeit bewusst.
- ¹⁸ NDR „Recherche Presse & Buch“ Schriftgutbestand „Deutsches Fernsehen Programm“, zehn Ordner vom 21.12.52 bis Januar 1964.
- ¹⁹ NDR „Recherche Presse & Buch“ Schriftgutbestand „(ARD) Pressedienst Deutsches Fernsehen“, 20 Ordner vom 30.11.1954 bis 14.11.1964.
- ²⁰ Selbstverständlich ist es möglich, dass es zu Abweichungen zwischen den Zutaten in der Sendung und im Kochbuch kam. Da die Namen der Gerichte in den Kochbüchern jedoch (meist) deckungsgleich mit denen in den Programmfahnen waren und die Kochbücher als „Bücher zur Sendung“ ausgezeichnet wurden, ist davon auszugehen, dass die Angaben weitgehend übereinstimmen.
- ²¹ DRAB Schriftgutbestand B8 338.
- ²² Schildt (2002), S. 11.
- ²³ Glaser (2007), S. 27.
- ²⁴ Wiegrefe (2006), S. 20.
- ²⁵ Schildt (2002), S. 14.
- ²⁶ Wiegrefe (2006), S. 26.
- ²⁷ Wiegrefe (2006), S. 12.
- ²⁸ Plumpe (1989), S. 3.
- ²⁹ Plumpe (1989), S. 4.
- ³⁰ Wildt (1994), S. 35.
- ³¹ Hallenberger (2001), S. 126.
- ³² Schildt, Axel: Gesellschaftliche Entwicklung, S. 9.
- ³³ Schildt: Gesellschaftliche Entwicklung, S. 10.
- ³⁴ Eulenstein (2004), S. 10.
- ³⁵ Wildt (1994), S. 35.
- ³⁶ Wildt (1994), S. 88.
- ³⁷ Eulenstein (2004), S. 10.
- ³⁸ Eulenstein (2004), S. 10.
- ³⁹ Wildt (1994), S. 78.
- ⁴⁰ Theile (2006), S. 250.
- ⁴¹ Wildt (1994), S. 130.
- ⁴² Wildt (1994), S. 127.
- ⁴³ Wildt (1994), S. 128.
- ⁴⁴ Theile (2006), S. 254.
- ⁴⁵ Schildt (2002), S. 13.
- ⁴⁶ Zitiert nach: Schildt: Gesellschaftliche Entwicklung, S. 6.
- ⁴⁷ Langer (1985), S. 120.
- ⁴⁸ Langer (1985), S. 127.
- ⁴⁹ Strobel (2002), S. 120.
- ⁵⁰ Weichert (1999), S. 85.
- ⁵¹ Ciesla: Wirtschaftliche Entwicklung und Lebenslage in der DDR, S. 39.
- ⁵² Merkel (1999), S. 39.
- ⁵³ Kaminsky (2001), S. 32.
- ⁵⁴ Ciesla: Wirtschaftliche Entwicklung und Lebenslage in der DDR, S. 43.
- ⁵⁵ Ciesla: Wirtschaftliche Entwicklung und Lebenslage in der DDR, S. 43.
- ⁵⁶ Kaminsky (2001), S. 36.
- ⁵⁷ Kaminsky (2001), S. 36.
- ⁵⁸ Ciesla: Wirtschaftliche Entwicklung und Lebenslage in der DDR, S. 42.
- ⁵⁹ Zitiert nach: Kaminsky (2001), S. 49.
- ⁶⁰ Prokop (2000), S. 170.
- ⁶¹ Prokop (2000), S. 170.
- ⁶² Kaminsky (2001), S. 71.
- ⁶³ Kaminsky (2001), S. 105.
- ⁶⁴ Kaminsky (2001), S. 108/109.
- ⁶⁵ Merkel (1999), S. 11.
- ⁶⁶ Kaminsky (2001), S. 99.
- ⁶⁷ Kaminsky (2001), S. 102.
- ⁶⁸ Prokop (2000), S. 175.
- ⁶⁹ zitiert nach: Merkel (1999), S. 216.
- ⁷⁰ Nickel (1993), S. 233.
- ⁷¹ Nickel (1993), S. 233.
- ⁷² Kaminsky (2001), S. 77.
- ⁷³ Kaminsky (2001), S. 81.
- ⁷⁴ Kaminsky (2001), S. 78.
- ⁷⁵ Kaminsky (2001), S. 81.
- ⁷⁶ Kaminsky (2001), S. 83.
- ⁷⁷ Kaminsky (2001), S. 86.
- ⁷⁸ Joester (1992), S. 4.
- ⁷⁹ Nickel (1992), S. 11.
- ⁸⁰ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 49.
- ⁸¹ Hickethier (1998), S. 70.
- ⁸² Hickethier (1998), S. 70.
- ⁸³ Jochens: Sendeleitung – damals, S. 10.
- ⁸⁴ Barckhahn: Versuchsprogramm, S. 8.
- ⁸⁵ Bleicher (1989), S. 40.
- ⁸⁶ Bleicher (1993), S. 12.
- ⁸⁷ Pleister: Ansprache in der Sendung am 25. Dezember 1952, S. 13.
- ⁸⁸ Pleister: Ansprache, S. 13/14.

- ⁸⁹ Mohl (1979), S. 366.
- ⁹⁰ Clemens Wilmenrod ist lediglich ein Künstlername, den sich Carl Clemens Hahn (so lautet der bürgerliche Name des Fernsehkochs) selbst zulegte. Er benannte sich nach seinem Heimatort Willmenrod.
- ⁹¹ Wilmenrod, Clemens (1954), S. 9.
- ⁹² Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 49.
- ⁹³ Hickethier (1998), S. 163.
- ⁹⁴ Wilmenrod, Erika (1955).
- ⁹⁵ Barckhahn: Versuchsprogramm, S. 8.
- ⁹⁶ Hickethier (1998), S. 112.
- ⁹⁷ Hickethier (1998), S. 112.
- ⁹⁸ Pleister: Das Fernsehprogramm, S. 18.
- ⁹⁹ Pleister: Das Fernsehprogramm, S. 18.
- ¹⁰⁰ Bleicher (1993), S. 13.
- ¹⁰¹ Bleicher (1993), S. 58.
- ¹⁰² Zuschauerbrief, in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130 (Unterlagen der Abt. Zeitgeschehen des NWRV-Fernsehens über die Sendereihe „Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch“).
- ¹⁰³ Zuschauerbrief, in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ¹⁰⁴ Siehe Brief von Wilmenrod an den Sender (6.6.1958), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ¹⁰⁵ Weber (1999), S. 33.
- ¹⁰⁶ Anonymus (1967): Gestorben, Clemens Wilmenrod, S. 182.
- ¹⁰⁷ Anonymus (1967): Fernsehkoch erschoss sich!
- ¹⁰⁸ Siehe Briefwechsel (von 1958), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ¹⁰⁹ Siehe Dokument vom 27.09.56, in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ¹¹⁰ Siehe Brief des Senders an Wilmenrod (17.5.1958), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ¹¹¹ Wilmenrod, Clemens (1956), S. 8.
- ¹¹² Wilmenrod, Clemens (1956), S. 8.
- ¹¹³ Horrmann; Schäfer; Schemm; Thieme: Fernsehkoch erschoss sich in seinem Bett.
- ¹¹⁴ Schumann (1991), S. 30.
- ¹¹⁵ Horrmann; Schäfer; Schemm
- ¹¹⁶ Wick, Klaudia: Chefkochen kann jetzt jeder, in: Journal Culinaire, Band 1, Oktober 2005. URL: http://www.journal-culinaire.de/html/band_11.html (Stand: 03.06.2007).
- ¹¹⁷ Schumann (1991), S. 30.
- ¹¹⁸ Hoff (1998), S. 99.
- ¹¹⁹ Hoff (1993), S. 252.
- ¹²⁰ Hoff (1993), S. 255.
- ¹²¹ Hoff (1998), S. 186.
- ¹²² Dussel (1999), S. 333.
- ¹²³ Axen, Hermann, zitiert nach: Holzweißig (2002), S. 220.
- ¹²⁴ Hoff (1998), S. 184.
- ¹²⁵ Hoff (1998), S. 184.
- ¹²⁶ Richtlinien für die Arbeit der Redaktionen des Staatlichen Rundfunkkomitees, in: BArch Schriftgutbestand DR8/11.
- ¹²⁷ Adameck (1962), S. 75.
- ¹²⁸ Rosenstein (1998), S. 379.
- ¹²⁹ Rosenstein (1998), S. 377.
- ¹³⁰ Rosenstein (1998), S. 378.
- ¹³¹ Rosenstein (1998), S. 375.
- ¹³² Rosenstein (1998), S. 375.
- ¹³³ Staatliches Komitee für Fernsehen der DDR: Beschlussvorlage Nr. 18/58, Betr.: Die Bildung einer Redaktion für Frauensendungen im Deutschen Fernsehfunk (22.2.1958), in: BArch Schriftgutbestand DR8/11.
- ¹³⁴ Queling (1994).
- ¹³⁵ Fernsehdienst (1966).
- ¹³⁶ Recknagel (1963).
- ¹³⁷ Wochenend-Redaktion, in: Drummer; Muskewitz: Das Fernsehkochbuch, S. 7.
- ¹³⁸ Herbst (2006), S. 198.
- ¹³⁹ Rosenstein (1998), S. 377.
- ¹⁴⁰ Siehe Planangebot 1976 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ¹⁴¹ Drummer, Kurt, in: DRAB Fernsehbestand AC 03194 („Schätzen Sie mal...“, Sendung zur 500. Folge von „Der Fernsehkoch empfiehlt“, undatiert).
- ¹⁴² Freigabebestätigung (3.7.1972), in: DRAB Schriftgutbestand B8 338.
- ¹⁴³ Zuschauerforschung (4. PW 1969), in: DRAB Schriftgutbestand H008-02-04/0060, S. 1.
- ¹⁴⁴ Zuschauerforschung (4. PW 1969), in: DRAB Schriftgutbestand H008-02-04/0060, S. 1.
- ¹⁴⁵ Staatliches Komitees für Fernsehen der DDR: Bekanntheit der Gesprächssendungen und Bewertung ihrer Moderatoren im Vergleich zu allen publizistischen Reihen des DDR-F, in: BArch Schriftgutbestand DR8/485.
- ¹⁴⁶ Ahrenholz (1978), S. 3.
- ¹⁴⁷ Buschmann (1979).
- ¹⁴⁸ Wahl (2000).
- ¹⁴⁹ Information des „Sektor Presse“ (24.8.1983), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ¹⁵⁰ Behling; Kascha: DDR-Fernsehkoch Kurt Drummer tot. (2000).
- ¹⁵¹ Queling (1994).
- ¹⁵² Block (2000).
- ¹⁵³ Behling; Kascha: Blut-Drama: DFF-Koch Kurt Drummer tot (2000).
- ¹⁵⁴ Görtz (2006).
- ¹⁵⁵ Anonymus: Deutschlands erster Fernsehkoch: „Ihr lieben goldigen Menschen!“. URL: <http://www.mdr.de/brisan/promi-klatsch/3217857.html> (Stand: 5.2.2007).
- ¹⁵⁶ Anonymus: Vor 55 Jahren: Premiere von Fernseh-Koch Clemens Wilmenrod: Westwälder Wonneproppen, 10.2.2008. URL:

<http://www.wdr.de/themen/kultur/stichtag/2008/02/20.jhtml> (Stand: 8.3.2008).

¹⁵⁷ Schumann (1991), S. 27.

¹⁵⁸ Da alle hier analysierten Folgen der Kochsendungen Schwarz-Weiß-Aufnahmen sind, lassen sich zu der Farbgebung der Bekleidung keine genauen Angaben machen. Es können aufgrund dessen lediglich Farbnuancen wie beispielsweise Weiß, Grau, Schwarz, Hell, Dunkel beschrieben werden. Dass dieser Eindruck, den der Zuschauer von der Farbe hat, allerdings nicht mit der Farbe der Kleidung in der Realität übereinstimmen muss, zeigt das Beispiel von Wilmenrods Schürze: Wie ein Farbfoto aus seinem Kochbuch „Es liegt mir auf der Zunge“ (S. 123) zeigt, ist die Schürze in Realität Gelb statt Weiß. Grund dafür ist, dass die Farbe Weiß so grell ist, dass sie alle anderen Farbtöne „überstrahlt“ und im Schwarz-Weiß-Fernsehen „unangenehme weiße Streifen“ (Voss (1953), S. 23) auf dem Bildschirm erzeugt. Deshalb war es üblich, die „Ausweichfarben“ (Voss (1953), S. 23) Gelb und Hellblau zu wählen, die dann auf dem Bildschirm Weiß erscheinen.

¹⁵⁹ Die Zeichnung stammt von dem Karikaturisten Mirko Szewczuk, der seit 1957 für das NWDR-Fernsehen arbeitete (vgl. Langmaack (2008)).

¹⁶⁰ Görtz (2006).

¹⁶¹ K., Dr. M.: Fernsehkoch Wilmenrod erschoss sich im Krankenhaus, in: Hamburger Abendblatt, 13.4.1967.

¹⁶² Stills aus den beiden Folgen „Heringssalat“ und „Verlorene Eier“ existieren im NDR Fernseharchiv. Sie konnten aus rechtlichen Gründen hier jedoch nicht veröffentlicht werden.

¹⁶³ Franz (1991), S. 26.

¹⁶⁴ Franz (1991), S. 20-26 und S. 52.

¹⁶⁵ Franz (1991), S. 7.

¹⁶⁶ Franz (1991), S. 7.

¹⁶⁷ Franz (1991), S. 24.

¹⁶⁸ Anonymus: Der Fernsehkoch empfahl..., in: Berliner Kurier, 27.9.2004, S. 24. URL: <http://www.berlinonline.de/berliner-kurier/archiv/.bin/dump.fcgi/2004/0927/serie/0012/index.html> (Stand: 4.3.2007).

¹⁶⁹ Queling (1994).

¹⁷⁰ Mikos (2003), S. 192.

¹⁷¹ Mikos (2003), S. 192.

¹⁷² Elsner; Müller; Spangenberg (1993), S. 61.

¹⁷³ Müller (1962).

¹⁷⁴ Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 47.

¹⁷⁵ hfg: Die fünfte Spalte: Koche mit Clemens Wilmenrod, in: Nordsee-Zeitung, 12.1.1960.

¹⁷⁶ Gehl (1955).

¹⁷⁷ Zuschauerbrief (29.4.1956), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.

¹⁷⁸ Essberger, Ruprecht, in: SWR Mainz Fernsehbestand: Erinnern Sie sich? Clemens Wilmenrod, Beitrag in: Treffpunkt Menschenkind, Sendung vom 19.2.2001.

¹⁷⁹ Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 51.

¹⁸⁰ Hallenberger (2001), S. 125.

¹⁸¹ Schumann (1991), S. 29.

¹⁸² Müller (1962).

¹⁸³ Anonymus (1953): Koche durch Fernsehen! Clemens Wilmenrod in der Domäne der Hausfrau, S. 6.

¹⁸⁴ Anonymus (1954): Ein Mann kocht in der Fernsehküche.

¹⁸⁵ „Verlorene Eier“/01.

¹⁸⁶ Wildt (1994), S. 144.

¹⁸⁷ Wildt (1994), S. 144 und 146.

¹⁸⁸ Görtz (2006).

¹⁸⁹ Seeßlen, Georg: Schmeckt nicht, gibt's!, in: Freitag 46, 17.11.2006. URL:

<http://www.freitag.de/2006/46/06462101.php> (Stand: 15.4.2007).

¹⁹⁰ Görtz (2006).

¹⁹¹ Seeßlen (2006).

¹⁹² „Verlorene Eier“/Einstellung Nr. 23.

¹⁹³ Anonymus (1954): Ein Mann kocht in der Fernsehküche.

¹⁹⁴ Johst, Alfred: Vorspiel auf dem Theater, S. 9.

¹⁹⁵ Kaminsky (2001), S. 83.

¹⁹⁶ Kaminsky (2001), S. 85.

¹⁹⁷ Kaminsky (2001), S. 85.

¹⁹⁸ Höhne (2006), S. 129.

¹⁹⁹ Siehe Planangebot 1971 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.

²⁰⁰ OVC0101/04.

²⁰¹ OVC0101/10.

²⁰² OVC0110/06.

²⁰³ OVC2214/82.

²⁰⁴ OVC0101/12.

²⁰⁵ Diwi (1968).

²⁰⁶ Fernsehdienst (1966).

²⁰⁷ Ahrenholz (1978)

²⁰⁸ „Verlorene Eier“/09.

²⁰⁹ Hfg: Die fünfte Spalte: Koche mit Clemens Wilmenrod.

²¹⁰ St., M.: Der Fernseh-Feinschmecker, in: Nordwest-Zeitung Oldenburg, 28.2.1959.

²¹¹ „Verlorene Eier“/02,03.

²¹² OVC0101/38.

²¹³ OVC0101/16.

²¹⁴ AC18932/07.

²¹⁵ OVC0110/16.

²¹⁶ Rückert (1999), S. 56.

²¹⁷ Rückert (1999), S. 57.

²¹⁸ Rückert (1999), S. 68.

²¹⁹ Siehe Planangebot 1971 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.

²²⁰ „Verlorene Eier“/01.

²²¹ „Verlorene Eier“/42.

²²² Hallenberger (2001), S. 125.

²²³ „Verlorene Eier“/03.

- 224 „Verlorene Eier“/01.
 225 „Verlorene Eier“/30.
 226 „Heringssalat“/01.
 227 Hallenberger (2001), S. 125.
 228 Bleicher, Joan Kristin: Vom Volkshumor zur Comedy: Streifzüge durch die Humorgeschichte des Fernsehens. URL: http://www.medienrezeption.de/Texte/F3_bleicher.pdf (Stand: 15.04.2007).
 229 Müller (1962).
 230 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 47.
 231 „Verlorene Eier“/42.
 232 „Heringssalat“/23.
 233 Uecker (1992), S. 204.
 234 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 47.
 235 „Heringssalat“/23.
 236 Gorys (1997).
 237 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
 238 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
 239 „Heringssalat“/01.
 240 „Heringssalat“/30.
 241 „Verlorene Eier“/17.
 242 „Verlorene Eier“/18.
 243 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
 244 „Verlorene Eier“/16,17,18.
 245 „Heringssalat“/30,31.
 246 St., M.: Wir stellen vor: Tele-Gourmet Wilmenrod, in: Braunschweiger Zeitung, 28.3.1959.
 247 Mittwoch (1956).
 248 Telex (1956).
 249 Anonymus (1967): Gestorben, Clemens Wilmenrod.
 250 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
 251 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
 252 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 52.
 253 „Verlorene Eier“/01.
 254 „Verlorene Eier“/15,28,43.
 255 „Heringssalat“/01.
 256 „Heringssalat“/30.
 257 Mittwoch, Hans: Unser Fernsehkoch Clemens Wilmenrod ist „verschollen“, in: Freisinger Tagblatt, 14.8.1956.
 258 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 55.
 259 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 55.
 260 Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 55.
 261 Linke; Nussbaumer; Portmann (2001), S. 271.
 262 „Heringssalat“/01.
 263 Essberger, Ruprecht, in: SWR Mainz Fernsehbestand: Erinnern Sie sich? Clemens Wilmenrod, Beitrag in: Treffpunkt Menschenskind, Sendung vom 19.2.2001.
 264 OVC0101/16.
 265 Schaaf (1980).
 266 Linke; Nussbaumer; Portmann (2001), S. 268.
 267 OVC2214/47.
 268 OVC2214/20.
 269 OVC2214/60.
 270 OVC2214/14.
 271 AC18932/06.
 272 OVC0101/32.
 273 OVC2214/85.
 274 Kögel (2000).
 275 Wahl (2000).
 276 OVC0101/34.
 277 AC18932/10.
 278 Wahl (2003).
 279 AC18932/01; AC18932/15-16 und 08.
 280 AC18932/21; OVC2214/68 und 85.
 281 AC18932/06.
 282 OVC0101/29.
 283 „Heringssalat“/11-13.
 284 OVC0101/15.
 285 AC18932/06,07.
 286 OVC0101/36.
 287 OVC0101/15 und 22.
 288 OVC2214/10, 38 und 70.
 289 AC18932/01.
 290 OVC2214/10.
 291 OVC2214/39.
 292 Mikos (2003), S. 233; Mikos (2003), S. 234.
 293 Faulstich (2002), S. 139.
 294 Anonymus: Musik in der DDR, 26.2.2005. URL: <http://www.mdr.de/damals-in-der-ddr/lexikon/1516583.html> (Stand: 8.5.2008).
 295 Richtlinien für die Arbeit der Redaktionen des Staatlichen Rundfunkkomitees, in: BArch Schriftgutbestand DR8/11.
 296 „Verlorene Eier“/02.
 297 „Verlorene Eier“/02.
 298 „Heringssalat“/19.
 299 Anonymus (1962): Auch Männer kochen gern.
 300 Bleicher: Familienglück (1989), S. 41.
 301 Bleicher: Familienglück (1989), S. 42.
 302 Wilmenrod, Erika (1955).
 303 AC18932/01.
 304 OVC214/01,02.
 305 OVC2214/53-55 und 87.
 306 Kaminsky (2001), S. 89.
 307 Kaminsky (2001), S. 88.
 308 wi: Nicht nur für die Frau: Ein „Star“ – weißbemüht und weißbeschürzt, in: Neuer Weg Halle, 19.8.1961.
 309 Drummer, Elsbeth, in: DRAB Fernsehbestand AC 03194 („Schätzen Sie mal...“, Sendung zur 500. Folge von „Der Fernsehkoch empfiehlt“, undatiert).
 310 „Heringssalat“/08,09.
 311 „Verlorene Eier“/26.
 312 „Heringssalat“/01.
 313 „Verlorene Eier“/22,23; „Verlorene Eier“/43.
 314 Hillringhaus, Annette; Machnicki, Monika: Eine Ausstellung zur Technikgeschichte und Design der Toaster und zur Geschichte des Toastbrottes im Deutschen Brotmuseum Ulm. URL: http://www.aski.org/kb2_01/kb201ulm.htm (Stand: 14.1.2008).

- ³¹⁵ Wick (2005).
- ³¹⁶ Martenstein, Harald: TV-Koch Clemens Wilmenrod, 15.9.2000. URL: <http://www.archiv.tagesspiegel.de/archiv/14.09.2000/ak-me-12489.html> (Stand: 5.2.2007).
- ³¹⁷ Trebes, Klaus: Zwei Küchen, ein Volk, in: Die Woche, 2000. URL: <http://gargantua.de/woche/09.htm> (Stand: 4.3.2007).
- ³¹⁸ Produkte aus Konserven sowie Brühwürfel waren den Westdeutschen zwar nicht unbekannt (Konserven gab es schon ab circa 1804 und Brühwürfel seit Ende des 19. Jahrhunderts), erfuhren in den Fünfziger und Sechziger Jahren jedoch neue Beliebtheit und große Verbreitung.
- ³¹⁹ Wildt (1994), S. 154.
- ³²⁰ Wildt (1994), S. 156.
- ³²¹ Wildt (1994), S. 158.
- ³²² Die Ananas aus der Dose erhielt durch Wilmenrod besondere Bedeutung, da er als Erfinder des „Toast Hawaii“ gilt, einer mit Schinken, Ananas und Käse belegten Toastbrotsscheibe, die auch heute noch eine bekannte Speise ist.
- ³²³ Wildt (1994), S. 79.
- ³²⁴ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 50.
- ³²⁵ Zuschauerbrief (14.3.1958), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ³²⁶ Zuschauerbrief (3.7.1958), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ³²⁷ Siehe Brief an Wilmenrod (2.7.1956), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ³²⁸ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 50.
- ³²⁹ „Verlorene Eier“/12-14.
- ³³⁰ „Heringssalat“/23, 24.
- ³³¹ Wildt (1994), S. 79.
- ³³² Neitzert (2000)
- ³³³ Siehe Planangebot 1970 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ³³⁴ Wahl (2000).
- ³³⁵ Eulenstein (2004), S. 10.
- ³³⁶ Kniewel (1962).
- ³³⁷ OVC0101/24.
- ³³⁸ AC18932/18.
- ³³⁹ OVC0101/36.
- ³⁴⁰ Siewek (1990), S. 75 und 102.
- ³⁴¹ Siehe Dokument (1.4.1981), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ³⁴² Ste.: DDR-Fernsehkoch Kurt Drummer tot, in: Der Tagesspiegel, 14.6.2000.
- ³⁴³ Dietrich (2000), S. 378.
- ³⁴⁴ Dietrich (2000), S. 380.
- ³⁴⁵ Siehe Dokument (1.4.1981), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ³⁴⁶ Siehe Dokument (1.4.1981), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ³⁴⁷ OVC0101/11.
- ³⁴⁸ AC18932/06 und 10.
- ³⁴⁹ OVC0101/06.
- ³⁵⁰ Scheffler (2006), S. 72.
- ³⁵¹ Siehe Planangebot 1971 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ³⁵² Die von der Redaktion des Ostseestudios verfassten Planmaterialien wurden im Sinne des Staatlichen Komitees für Fernsehen erstellt. Das Komitee bekam die Planangebote vorgelegt und hatte die letzte Entscheidungsgewalt über die Programmkonzeptionen.
- ³⁵³ Siehe Planangebot 1976 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ³⁵⁴ Wildt (1994), S. 93/94.
- ³⁵⁵ Teuteberg, Hans-Jürgen, zitiert nach: Wildt (1994), S. 78.
- ³⁵⁶ OVC2214/23 und 37.
- ³⁵⁷ AC18932/21.
- ³⁵⁸ AC18932/07.
- ³⁵⁹ AC18932/07 und 09.
- ³⁶⁰ OVC0101/04. Mit Fragezeichen markierte Stellen konnten akustisch nicht verstanden werden.
- ³⁶¹ AC18932/10 und 13, OVC0101/18 und 32, OVC2214/77.
- ³⁶² AC18932/07M; OVC0101/19.
- ³⁶³ Siehe Dokument (1.4.1981), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ³⁶⁴ Siehe Redaktion Ratgeber: 1. Entwurf für die geplante neue Ratgebersendung „Tips aus der Fernsehküche“ (10.8.1982), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ³⁶⁵ Siehe Dokument (1.4.1981), in: BArch Schriftgutbestand DL1/25027.
- ³⁶⁶ „Verlorene Eier“/02.
- ³⁶⁷ „Verlorene Eier“/05.
- ³⁶⁸ „Verlorene Eier“/09,10.
- ³⁶⁹ Görtz (2006)
- ³⁷⁰ „Verlorene Eier“/44.
- ³⁷¹ „Verlorene Eier“/29-31.
- ³⁷² „Verlorene Eier“/28, „Verlorene Eier“/45.
- ³⁷³ „Verlorene Eier“/14.
- ³⁷⁴ Anonymus (1994): Fresskanal, S. 199.
- ³⁷⁵ Wilmenrod, Clemens (1963), S. 51.
- ³⁷⁶ Müller (1962).
- ³⁷⁷ „Verlorene Eier“/05.
- ³⁷⁸ „Heringssalat“/17-19.
- ³⁷⁹ Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 55.
- ³⁸⁰ Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 56.
- ³⁸¹ Zuschauerbrief (20.2.1956), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ³⁸² Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 56, 51.
- ³⁸³ Essberger, Ruprecht, in: SWR Mainz Fernsehbestand: Erinnern Sie sich? Clemens Wilmenrod, Beitrag in: Treffpunkt Menschenskind, Sendung vom 19.2.2001.
- ³⁸⁴ Seeßlen (2006).
- ³⁸⁵ Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 50.
- ³⁸⁶ Essberger, Ruprecht, in: SWR Mainz Fernsehbestand: Erinnern Sie sich? Clemens Wilmenrod, Beitrag in: Treffpunkt Menschenskind, Sendung vom 19.2.2001.

- ³⁸⁷ Hallenberger (2001), S. 125.
- ³⁸⁸ Anonymus (1959): Der Doppelkopf, S. 56.
- ³⁸⁹ AC18932/01, AC18932/13, AC18932/15.
- ³⁹⁰ Siehe Planangebot 1971 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ³⁹¹ Eitner (1977), S. 44-45.
- ³⁹² OVC2214/72 und 32.
- ³⁹³ OVC2214/85.
- ³⁹⁴ OVC2214/18.
- ³⁹⁵ Siehe Planangebot 1971 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ³⁹⁶ OVC2214/12.
- ³⁹⁷ Ahrenholz (1978).
- ³⁹⁸ Block (2000).
- ³⁹⁹ Schildt: Gesellschaftliche Entwicklung, S. 10.
- ⁴⁰⁰ Hallenberger (2001), S. 127.
- ⁴⁰¹ Link, Michael: Geschmackssache, in: Berliner Morgenpost, 20.6.2004. URL: <http://www.morgenpost.de/content/2004/06/20/fernsehen/685457.html> (Stand: 4.3.2007).
- ⁴⁰² Telemann: Fernseh-Spiegel: Durch die Wüste, in: Der Spiegel, 24.6.1959, S. 57.
- ⁴⁰³ Wick (2005).
- ⁴⁰⁴ Hallenberger (2001), S. 127.
- ⁴⁰⁵ Hallenberger (2001), S. 127.
- ⁴⁰⁶ Kraushaar, Elmar, zitiert nach: Hallenberger (2001), S. 128.
- ⁴⁰⁷ Kraushaar, Elmar, zitiert nach: Hallenberger (2001), S. 128.
- ⁴⁰⁸ Kraushaar, Elmar, zitiert nach: Hallenberger (2001), S. 128.
- ⁴⁰⁹ Merkel (2000), S. 629.
- ⁴¹⁰ Merkel (2000), S. 629.
- ⁴¹¹ Merkel (2000), S. 629.
- ⁴¹² AC18932/04, AC18932/21.
- ⁴¹³ Siehe Sendemanuskript (28.4.1962), in: DRAB Schriftgutbestand Unterhaltung B25 448.
- ⁴¹⁴ Anonymus: Reisen ins sozialistische Ausland, 6.11.2007. URL: <http://www.mdr.de/damals-in-der-ddr/lexikon/1648656.html> (Stand: 12.2.2008).
- ⁴¹⁵ Siehe Planangebot 1970 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.
- ⁴¹⁶ Otzen: DDR Kochbuch, S. 22.
- ⁴¹⁷ Sendemanuskripte in: DRAB Schriftgutbestand Unterhaltung B25 448.
- ⁴¹⁸ Siehe Sendemanuskript (21.7.1962), in: DRAB Schriftgutbestand Unterhaltung B25 448.
- ⁴¹⁹ Siehe Sendemanuskript (28.4.1962), in: DRAB Schriftgutbestand Unterhaltung B25 448.
- ⁴²⁰ Kunsch, Gerhard, zitiert nach: Görlich: Capri, Constanza und der verlorene Ort. DDR-Schlagertexte über ferne Welten, in: Klimó, von Arpad; Danyel, Jürgen: Zeitgeschichte-online. Thema: Pop in Ost und West. Populäre Kultur zwischen Ästhetik und Politik. URL:

- http://www.zeitgeschichte-online.de/zol/portals/_rainbow/documents/pdf/pop_goerlich.pdf (Stand: 18.2.2008)
- ⁴²¹ Görlich: Capri, Constanza und der verlorene Ort.
- ⁴²² Görlich: Capri, Constanza und der verlorene Ort.
- ⁴²³ Liedtext von Upmeier, Ursula, zitiert nach: Görlich.
- ⁴²⁴ Neitzert (2000).
- ⁴²⁵ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 55.
- ⁴²⁶ Wick (2005).
- ⁴²⁷ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 47.
- ⁴²⁸ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 51.
- ⁴²⁹ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 51.
- ⁴³⁰ Görtz (2006).
- ⁴³¹ Hallenberger (2001), S. 125.
- ⁴³² Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 51.
- ⁴³³ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 52.
- ⁴³⁴ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 47.
- ⁴³⁵ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 47.
- ⁴³⁶ Kosten-Kalkulation „Clemens Wilmenrod bittet zu Tisch“, in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.
- ⁴³⁷ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 52.
- ⁴³⁸ Neitzert (2000).
- ⁴³⁹ Wick (2005).
- ⁴⁴⁰ „Product Placement“ ist „ein Element programmintegrierter Werbeformen, bei dem Produkte und/oder Dienstleistungen in Medienprogramme integriert werden, um deren Marktstellung und -erfolg zu verbessern. P.P. ist für den Rezipienten in der Regel nicht durchschaubar [...]. Dies beruht darauf, dass diese Einblendungen in den dramaturgischen Ablauf der Sendungen integriert sind und somit die Übergänge zwischen redaktionellen/unterhaltenden Sendungen und Werbung verwischt werden. Da beim P.P. keine Hinweise auf werbende Einblendungen erfolgen, wird gegen den Trennungsgrundsatz von Programm und Werbung verstoßen“ (Altmeppen (2006), S. 226/227).
- ⁴⁴¹ „Schleichwerbung“ ist die „Erwähnung oder Darstellung von Waren, Dienstleistungen, Namen, Marken oder Tätigkeiten eines Herstellers von Waren oder eines Erbringers von Dienstleistungen in Rundfunkprogrammen, wenn sie vom Veranstalter absichtlich zu Werbezwecken vorgesehen ist und die Allgemeinheit hinsichtlich des eigentlichen Zwecks dieser Erwähnung oder Darstellung irreführen kann. Eine Erwähnung oder Darstellung gilt insbesondere dann als zu Werbezwecken beabsichtigt, wenn sie gegen Entgelt oder eine ähnliche Gegenleistung erfolgt (§ 2 Abs. 2 RStV)“ (Sjurtz (2006), S. 188).
- ⁴⁴² Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
- ⁴⁴³ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.
- ⁴⁴⁴ „Verlorene Eier“/09.
- ⁴⁴⁵ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 52.

⁴⁴⁶ Anonymus: Der Doppelkopf (1959), S. 54.

⁴⁴⁷ Görtz (2006).

⁴⁴⁸ So wird beispielsweise der Fernsehintendant Dr. Werner Pleister 1955 im „Spiegel“ wie folgt zitiert: „Jeder Reklamehinweis und jede werbende Herausstellung bestimmter Artikel in Wort und Bild ist unzulässig. Ich mache es jedem zur Pflicht, auf diese Dinge mit aller Sorgfalt zu achten und mir gegebenenfalls sofort Meldung zu erstatten“ (Anonymus: Die Einschreibungen (1955), S. 43)

⁴⁴⁹ Brief an Wilmenrod (22.6.1956), in: StaHH Schriftgutbestand 621-1/144 NDR 130.

⁴⁵⁰ Gesterkamp (1992), S. 33.

⁴⁵¹ Planangebot 1971 HA Werbefernsehen, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 272.

⁴⁵² Planangebot 1970 HA Werbefernsehen, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 272.

⁴⁵³ Siehe Planangebot 1970 u. 1971 Ostseestudio Rostock, in: DRAB Schriftgutbestand DDR-F 268.

⁴⁵⁴ OVC0101/36-38.