



Die GV im TV

Essen und Trinken im Fernsehen boomen in noch nie dagewesener Weise. Kein Sender kann es sich leisten, auf eine Kochsendung zu verzichten. Wobei die Formate immer breiter angesiedelt sind und längst den linearen Pfad des Fernsehverhaltens verlassen haben. Die Klicks im Internet überflügeln viele Sendungen im Programm. HGTV PRAXIS war bei einem Dreh für die Euresst am Bank Austria Campus in Wien dabei und durfte beim Making-of einer Folge von „Österreich hat Geschmack“ in die Töpfe blicken.

Ein Montag im Mai, 8.30 Uhr, in Österreichs mit Abstand größtem Betriebsrestaurant am Bank Austria Campus in Wien. Hier verpflegt Euresst Tausende Büromitarbeiter, die auf einem weitläufigen Gelände mit mehreren Dutzend Komplexen arbeiten. Kameramann Georg Thomas prüft die Einstellung, während hinter ihm Produktionsleiter Wolfgang Pappler über die Szenerie wacht. Es fällt die erste Klappe, und noch bevor das erste Wort gesprochen ist, winkt Senderchef Pappler bereits wieder ab: „Ivy, dein Mikro sitzt schief“, merkt der Boss ruhig an und meint damit Moderatorin Ivy Chumler, die gemeinsam mit Euresst-Küchenchef Richard Lier auf der anderen Seite des Herdes steht.

Beide stehen in grellem Scheinwerferlicht, das allerdings lediglich von einer Lichtquelle stammt. Das Mikro wird geradegerichtet, Pappler überfliegt das gesamte Mise en Place und es fällt Klappe zwei. Mit warmen Worten nimmt Moderatorin Chumler Küchenchef Lier das Lampenfieber. Der Koch rückt

die Kasserolle auf das Ceranfeld und lässt gehackte Schalotten anschwitzen. Es steigt ein bisschen Dampf auf, das amikale Zwiegespräch wird zusehends entkrampfter, bis Regisseur Pappler unmittelbar vor dem Ablöschen mit Weißwein, erneut Cut ruf. „Die Karaffe steht zu weit weg, der Griff zu ihr ist ein hässlicher Umweg. Wir müssen das umstellen.“ So in etwa geht es Szene für Szene – eigentlich sind es nur Kleinigkeiten, die den Drehfluss unterbrechen, Lappalien, auf die der Laie gar nicht achtet, aber trotzdem wichtig sind, wenn eine Sendung als professionell wahrgenommen werden soll.

60 FOLGEN VON „ÖSTERREICH HAT GESCHMACK“

Wolfgang Pappler gründete seine Sendereihe „Österreich hat Geschmack“ vor drei Jahren und hat bereits über 60 Folgen abgedreht. Im Fernsehen läuft das Format vierzehntägig sonntags auf ORF III von zehn bis zwölf und in kürzeren Abständen auf dem Wiener Sender W24. Permanent abrufbar sind sämtliche Folgen



Kameramann Georg Thomas und Sendungsverantwortlicher Wolfgang Pappler prüfen eine Einstellung.



Machen Großverpflegung fernsehtauglich: Moderatorin Ivy Chumler und Eurest-Küchenchef Richard Lier.

auf der Homepage von „Österreich hat Geschmack“ (www.oesterreichhatgeschmack.at) in der Mediathek. Dazu gibt es auch die in der Sendung gekochten Rezepte als PDF-Download.

„Uns geht es um einen individuellen Zugang zur heimischen Gastronomie. Gezeigt werden sollen Gerichte bzw. die Zubereitung von für den Betrieb typischen Gerichten“, so Pappler im Gespräch mit HGV PRAXIS. „Im Schweizerhaus beispielsweise wurde ein Znaimer Gulasch gekocht.“ Es gibt auch Folgen aus dem Hotel Bristol oder dem Hotel Jesacherhof in Osttirol. In die Sendung kommt, wer eine Folge bucht. Das geht meist auch sehr kurzfristig und die Kosten orientieren sich an der Lage und dem kulinarischen Aufwand. Meist ist es für die Betriebe ein Nullsummenspiel, zumal auch die Möglichkeit besteht, Zulieferer in das Porträt miteinzubinden.

160.000 ZUSEHER PRO FOLGE UND 25.000 KLIKS AUFS REZEPT

Mittlerweile ist Küchenchef Lier wieder voll in seiner beruflichen Routine gelandet und rührt im Risotto, als wäre weit und breit keine Kamera. Mit einem kleinen Löffel bietet er Moderatorin Ivy Chumler eine kleine Kostprobe an. Diese Szenen dürfen in keiner Kochsendung fehlen: die Kostprobe und das anschließende wohlwollende Nicken, wie gut es denn schmeckt. Das ist in etwa vergleichbar mit einem Krimi, in dem der Polizist dem Mörder immer auf den Kopf greift, wenn er in das Polizeiauto steigt.

„Wir sind kein Arthouse-Studio, das Problemthemen wälzt, sondern Unterhaltung mit einem fachlichen Schuss Information.“ Das Konzept geht auf: Jede Folge von „Österreich hat Geschmack“ hat 160.000 Zuseher und gut 25.000 klicken im Internet auf das Rezept.

Während Küchenchef Lier immer lockerer wird, steigt bei Eurest-Regionalleiter Stefan Wögerer die Spannung. Als nächstes ist eine Tischszene mit Moderatorin Chumler an der Reihe. Und



Im Interview: Eurest-Regionalleiter Stefan Wögerer und Moderatorin Ivy Chumler.



Sendungsmacher Wolfgang Pappler.

besonders Szenen, in denen es auf Lockerheit ankommt, gestalten sich nicht selten als schwierig. Nach ein, zwei Hoppalas beim Reden, regiert in der dritten Einstellung bereits das Lächeln – auch deshalb, weil die Moderatorin das ganz einfach heraussuchen hat, wie man sein Gegenüber dazu bringt.

IMAGE UND BEKANNTHEIT FÜR EUREST

Für die Eurest ist der Benefit so einer Kochsendung klar. Stefan Wögerer: „Wir können damit ganz klar Image transportieren und die Zuseherzahl im sechsstelligen Bereich verschafft uns auch Bekanntheit. Beides können wir gut gebrauchen.“ Außerdem dürfte es ein ziemliches Novum sein, dass ein Betriebsrestaurant zu Gast in einer Kochsendung ist. Auch wenn dieser Betrieb am Bank Austria Campus viele

herkömmliche Restaurants in den Schatten stellt.

Produzent Wolfgang Pappler gibt noch zu bedenken: „Jeder Betrieb kann über das Material frei verfügen, ob auf der Homepage als Film verlinkt oder über einen Flatscreen im Restaurant in der Endlosschleife.“

Essen und Trinken im Fernsehen boomt ungebrochen. Schön, dass es auch der GV schön langsam gelingt, aus seiner Nische hervorzutreten. Wolfgang Papplers Sendereihe „Österreich hat Geschmack“ läuft unterdessen so gut, dass die dritte Staffel der Reihe im Jahr 2020 bereits fixiert wurde.

>sax<

Infos: Tel.: +43/1/813-68-00/0 oder www.oesterreichhatgeschmack.at