

RNZ+ Weinheim/Hirschberg

Starkkoch Tristan Brandt kochte in Friedrich-Schule

Brandt und sein Weinheimer Küchenchef zeigten im Zuge einer mit Profi-Mitten gedrehten Kochshow, wie ein Spargel-Menü gelingt.

06.05.2025 UPDATE: 06.05.2025 04:00 Uhr 2 Minuten, 11 Sekunden



Eine Kochshow direkt aus der Friedrich-Schule: Mit einem Team aus Helfern und begleitet von Moderatoren und Kameralenten zauberten Tristan Brandt (linkes Bild, 2.v.r.) und sein Weinheimer Küchenchef Philip Thier (r.) ein Spargel-Menü. Foto: cis

Von Christina Schäfer

Weinheim/Hirschberg. Spargel. Der Star des Gemüses. Wer das verarbeitet, lernt am besten direkt vom Starkoch. Und so hieß es kürzlich in der Küche der Friedrich-Realschule: Spargel trifft Erdbeere – und Siebtklässler treffen Tristan Brandt. Der Sternekoch, der in Kürze das Schlossparkrestaurant übernimmt, hatte sich nach Anfrage von Schulleiter Daniel Besier nicht lange bitten lassen und direkt noch seinen Weinheimer Küchenchef Philip Thier mitgebracht. Gekocht wurde nicht simpel, sondern als kulinarisches Menü: Spargel aus dem Ofen mit Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Wiener Schnitzel, gefolgt von einem Rhabarber-Crumble als Abschluss. Eröffnet wurde das Ganze von einer Spargelcremesuppe.

"Leute, wir drehen!", rief Besier um 9.45 Uhr. Damit schloss sich die Tür zur Küche. Die drei Kameras in den Händen von Johann, Merlin und Etienne richteten sich auf das Moderatorinnen-Trio Ainoa, Antonia und Marisol, gesteuert mit kurzen Anweisungen an die Kameramänner aus dem Regieraum. Dort liefen alle Kamerabilder bei Rektor Besier und Schüler Lian auf Monitoren ein. Jonathan bediente den Teleprompter.



Die Aufnahmen des Geschehens liefen bei Rektor Daniel Besier (Bild rechts, l.) und Schüler Lian im Regieraum ein. Foto: cis

Die Aufregung der drei Moderatorinnen – spürbar. Und so gelang nicht sofort jeder Take. Tristan Brandt nahm das mit einem Lächeln hin. "Das ist ein total sympathischer Typ", sagte Besier. "Ich hab' nicht dran geglaubt", gestand Sven Holland angesichts seiner anfänglichen Skepsis hinsichtlich einer Zusage des Starkochs, doch der kam tatsächlich. Holland betreut und gestaltet mit seinen Weinheimer Jugendmedien das gesamte Kochprojekt an der Schule mit. Dass Tristan Brandt so schnell zusagte, war für ihn Ausdruck der Wertschätzung des Projekts Schülerfernsehen, das neben der Koch- und Backshow Nachrichten umfasst. Die Wertschätzung galt aber auch der professionellen Ausstattung. "Sie hatten vielleicht gedacht, wir drehen das jetzt mit ein paar Handys", fasste Holland die mögliche Erwartung der beiden Köche zusammen. Dass Brandt und Thier ein nahezu professionelles Studio erwartete, erwies sich als gelungene Überraschung.

Angesetzt war der geskriptete Dreh auf drei Stunden. Es war nicht der erste. Tage zuvor waren die Schüler bereits auf dem Hof Weingärtner in Hirschberg zu Gast gewesen und hatten tiefe Einblicke in die landwirtschaftliche Arbeit erhalten. Es ging um das Gemüse, um das Waschen, aber auch darum, die Stangen selbst zu stechen. Am Ende übernahm der Produzent das Sponsoring des für den Dreh benötigten Spargels und der Erdbeeren.

Auch interessant

- ▶ **Weinheim:** Stefan Kornelius – Von der "Schiffsschraube" bis ins Kanzleramt
- ▶ **Weinheim:** Deutscher Meister eröffnete Pumptrack

Der Dreh ist nicht nur ausgelegt aufs Kochen. Brandt hatte etliche Tipps und Erklärungen im Gepäck. Wie wird Spargel am besten geschält? Warum wird ein Schnitzel geklopft? Und wenn das Auge mitisst: Wie sollte der Teller angerichtet werden? Brandt beantwortete jede Frage. Die Moderatorinnen schienen derweil so beeindruckt, dass sie kaum ein Wort herausbrachten. Vielleicht lag das aber auch an den später gut vier Stunden Drehzeit. "Das war

vielleicht ein bisschen anstrengend für die Kids, aber sie haben durchgehalten", lobte Holland.

Das Lob galt auch für Brandt. "Der hat das wirklich toll gemacht mit den Kindern", zeigte sich Besier dankbar. "Es war eine super Zusammenarbeit", freute sich auch Holland über die abgelieferte Show. Der größte Teil seiner Arbeit wartete zu diesem Zeitpunkt noch. Vier Stunden Dreh lieferten jede Menge Material. Dazu gab es den Dreh auf dem Hof Weingärtner und zwei Einspieler – einer davon aus dem Schlossparkrestaurant –, die in den Film einfließen sollten. "Wir müssen das auf 45 Minuten kürzen", machte sich Holland bereits Gedanken darüber, wie er diesen Schnitt angehen könnte. Eine Stunde sei auch in Ordnung, überlegte er, um am Ende nachzuschieben: "Das wird noch eine große Herausforderung." Sie schien größer als die, Brandt für die Kochshow zu gewinnen.