

Bildung,
die begeistert!

Oberösterreicherin

27. März 2020

Oberösterreich KOCHT

Fans der LT1-Kochsendung „Oberösterreich kocht“ können aufatmen. Silvia Schneider hat nun mit dem Traunerverlag ein Kochbuch mit 70 Rezepten zum Nachkochen herausgebracht.

Text: Ulli Wright Fotos: Dominik Derflinger Rezeptfotos: Ingo Wiesinger

Vor 15 Jahren haben Silvia Schneider und Didi Maier beim oberösterreichischen Regional-TV-Sender LT1 (damals noch Linzer Stadtfernsehen) zu arbeiten begonnen. Heute ist Didi Maier Geschäftsführer von LT1. Silvia Schneider ist dem Sender als Moderatorin all die Zeit treu geblieben und moderiert seit jeher das Erfolgsformat „Oberösterreich kocht“, das jeden Samstag Kochinteressierte und Genusspechte vor den Fernseher lockt. Nun hat die beliebte Moderatorin und Designerin, die neuerdings in der Sendung „Dancing Starts“ auch überdurchschnittliche Tanzqualitäten beweist, ein Kochbuch mit 70 Rezepten aus der Sendung „Oberösterreich kocht“ herausgebracht. In der gemütlichen Gastube von „Göttfried“ in Linz haben uns Silvia Schneider und Didi Maier erzählt, was eine gute Kochsendung ausmacht und sie haben uns verraten, was ihnen in Sachen Essen und Kochen wichtig ist.

OBERÖSTERREICHERIN: Silvia, was hat Sie nun dazu bewogen, ein Kochbuch zu machen?

Silvia Schneider: Unsere Fans und Zuseher wünschen sich schon lange eine Zusammenfassung der Gerichte aus der Sendung „Oberösterreich kocht“. Aber

ich muss gestehen, dass ich das Kochbuch auch ein bisschen für mich selber gemacht habe. Wenn ich Gäste einlade, weiß ich auf die Schnelle nie, was ich kochen soll, da ist das Buch eine ideale Denkhilfe.

Wir wissen, dass vor dem Fernseher keine Spitzenköche sitzen, sondern Menschen mit einer Leidenschaft fürs Kochen.

Silvia Schneider

Mit 70 Rezepten ist das Kochbuch auch recht umfassend geworden. Aus welcher Feder stammen die Rezepte?

Didi Maier: Die 70 Rezepte sind von unseren drei aktuellen Fernsehköchen: der quirligen Jungköchin Monika Dornetshuber, dem ruhigen Haubenkoch Lukas Kienbauer und dem humorigen Sterne Koch Christian Göttfried. Diese drei verkörpern „Oberösterreich kocht“

perfekt und alle Rezepte im Buch wurden bereits in der Sendung vorgestellt.

Welche Gerichte schaffen es in die Sendung, wie wird da ausgewählt?

Silvia Schneider: Wir wissen, dass vor dem Bildschirm keine Spitzenköche sitzen, sondern Menschen mit einer Leidenschaft fürs Kochen. Sie sollen die Rezepte einfach nachkochen können.

Didi Maier: Wichtig ist, dass die Zutaten regional sind. Die Gerichte vom Kochbuch findet man tatsächlich auch immer wieder auf den Speisekarten unserer Fernsehköche. Von Monika Dornetshuber weiß ich, dass am Sonntag oft Gäste ins Wirtshaus kommen und sie in der Küche besuchen, weil sie die Fernsehköchin sehen wollen. Das ist eine schöne Reaktion auf die Sendung.

Was macht eine gute Kochsendung aus?

Didi Maier: Man braucht für die Sendung immer jemanden der gut kochen kann und eine Moderatorin, die durch die Sendung führt. „Oberösterreich kocht“ ist die aufwändigste und auch teuerste Produktion, die wir machen. Wir drehen immer drei Sendungen an einem Tag, da muss alles ruckzuck gehen. Silvia macht die Moderation perfekt.

Was ist Ihnen bei einer Kochsendung als Moderatorin wichtig Silvia?

Silvia Schneider: Es kommt immer →

Bildung,
die begeistert!

darauf an, mit wem man kocht und deshalb ist es wichtig, die richtigen Fragen zu stellen. Hochgestochene Küchensprache funktioniert nicht, man muss die Fragen aus der Sicht der Zuseher stellen. Es ist mir auch ganz wichtig, die besten Tipps von den Köchen zu bekommen.

In „Oberösterreich kocht“ wollen wir rüberbringen, dass Kochen Spaß macht und einfach ist.

Obwohl die Leute immer weniger selbst kochen, boomen Kochsendungen unaufhaltsam, woran liegt das?

Didi Maier: Als wir mit dem Format

„Oberösterreich kocht“ begonnen haben, dachten wir nicht, dass die Sendung so lange Bestand haben würde. Damals hat jeder Fernsehsender eine Kochsendung gemacht. Wir nahmen an, dass dieser Trend vier, höchstens fünf Jahre anhalten würde. Aber wir haben uns getäuscht, denn mittlerweile ist eine Kochsendung genauso ein fixer Bestandteil eines TV-Senders, wie die Nachrichten und das Wetter. Über diese Themen reden die Leute.

Silvia Schneider: Ich glaube nicht, dass die Menschen weniger kochen und merke immer mehr, dass ein gewisser Trend zum Kochen und über Ernährung allgemein spürbar ist. Es ist großartig, dass LTI damals mutig genug war, eine so aufwändige Kochsendung ins Programm zu nehmen. Heute ist das Format nicht mehr wegzudenken.



Die Kochsendung ist für uns genauso ein fixer Bestandteil, wie die Nachrichten und das Wetter.

Didi Maier

Silvia, Sie holen immer wieder auch Prominente an den Herd. Wie kommen diese bei den Zuschauern an?

Silvia Schneider: Egal, wie sehr jemand für öffentliche Auftritte geschult ist, in dem Moment, wo er am Herd steht und tätig wird, wird jeder zur Privatperson. Ganz ehrlich, wenn gefällt es nicht, den Landeshauptmann beim Zwiebelschneiden zu sehen?

Didi Maier: Landeshauptmann Thomas Stelzer hat übrigens nach der Sendung, in der er gekocht hat, angerufen und uns mitgeteilt, dass er noch nie so viele Rückmeldung auf eine Fernsehgeschichte bekommen hat, wie beim Kochen.

Silvia, wie wir vor Kurzem gesehen haben, können Sie nicht nur kochen, sondern auch tanzen. Gibt es da Parallelen?

Kochen und tanzen gehören für mich zusammen, weil man beides mit ganz viel Leidenschaft machen muss. Beim

Bildung,
die begeistert!

Menschen



Für Silvia Schneider ist Kochen Entspannung.

Kochen wie beim Tanzen muss man offen dafür sein, Fehler zu machen. Man muss mutig genug sein, um etwas Neues auszuprobieren und man muss die nötige Energie haben, das Ergebnis ansprechend zu servieren. Das gilt für Publikum und Gast gleichermaßen.

Ist Kochen eine Leidenschaft Silvia?

Ja, ich habe schon immer sehr gerne gekocht. Von meiner Oma und auch durch die Kochsendungen habe ich viel gelernt. Ich koche gerne zur Entspan-

nung, aber auch für viele Gäste. Habe ich für dich eigentlich einmal gekocht, Didi?

Didi Maier: Ja Schweinsbraten!

Silvia Schneider: Ich glaube, das war eine andere (*lacht*). Aber ich kann einen sehr guten Schweinsbraten machen.

Können Sie kochen, Didi?

Dazu nur soviel: ich bin ein ausgezeichnete Esser! Kochen kann ich leider nicht. Aber ich kaufe gerne die Lebensmittel, zubereiten muss sie dann halt jemand anderer. Ich lege großen Wert auf regionale und saisonale Lebensmittel und bin gerne in Hofläden unterwegs.

Ihr Lieblingsgericht Silvia?

Ich bin ein großer Fan von Hausmannskost, vor allem von Knödel. Ich mag aber auch eine sehr gesunde Küche. Je nachdem, was der Körper verlangt.

Was essen Sie am liebsten Didi?

Leberknödelsuppe! Ich mag es gerne deftig und bodenständig. Bei mir muss was am Teller liegen. Ein Abend mit einem siebengängigen Menü ist gar nicht meines.

Silvia, Sie produzieren im Moment mit Ihrer Produktionsfirma eine Sendung für den ORF. Können Sie schon mehr verraten?

Wir starten im Herbst mit einem

neuen Format, wo wir in Österreichs Kochtöpfe blicken. Von Montag bis Donnerstag kochen wir mit bekannten Köchen im Studio und jeden Freitag bin ich in den unterschiedlichen Bundesländern unterwegs und zeige den Zuschauern, was man kulinarisch und auch in Sachen Freizeit machen kann. In 167 Folgen zeigen wir die Schönheit Österreichs, die gute Küche und die Menschen, die dahinter stehen.

Silvia, was muss ein Mann bei Ihnen besser können - kochen oder tanzen?

Ich bin draufgekommen, dass Männer, die nicht tanzen können, meistens eher fad sind. Ich würde bei einem Mann sogar das Tanzen gegenüber dem Kochen bevorzugen. Wenn es im Doppelpack kommt, dann sehr gerne.

Didi, muss Ihre Traumfrau kochen können?

Müssen nicht, aber sie sollte es können. Tanzen kann ich jedenfalls! (*lacht*) →

BUCHTIPP

Das Kochbuch „Oberösterreich kocht“ ist ab Mitte April im Buchhandel, bei LT1 und im Trauner Verlag erhältlich.

ISBN 978-3-99062-686-3

