

Tamara Wernli

# Heikle Fragen am Herd



Mit David Bröckelmann bereitete Tamara Wernli Antipasti, Kalbsplätzli mit Spätzli und zum Dessert Vanille- und Schoggi-Pudding zu.

## BASEL – Promis in der Küche: Nach einem Jahr «Kochen im Schloss» zieht Moderatorin und Produzentin Tamara Wernli (38) Bilanz.

Von Simone Morger

### Tamara Wernli, haben Sie im letzten Jahr kochen gelernt?

Ja. Als ich diese Show angefangen habe, konnte ich nicht kochen. Es hat mich auch nicht wahnsinnig interessiert. Aber durch die Sendung habe ich Feuer gefangen und selbst angefangen zu kochen. Jetzt bin ich nicht mehr die blutige Anfängerin.

### Sie lassen sich also während der Show inspirieren und probieren danach zuhause aus?

Fast nach jedem Dreh koche ich das Menü abends zuhause nach. Während des Drehs kann ich weder das Kochen noch das Essen so richtig geniessen. Zuhause dann schon.

### Zuvor hatten Sie laut eigener Aussage nie grosse Lust, zuhause für sich allein zu kochen. Kochen Sie nun auch an Tagen, die keine Drehtage sind?

Früher habe ich nur schnell abends nach der Arbeit an Tankstellen eingekauft. Ich wollte mir gar nicht mehr Zeit nehmen. Aber mittlerweile gehe ich in die grossen Läden, kaufe frische, feine Sachen und koche dann auch am Wochenende richtige Menüs für meine Lieben.

### Haben Sie ein Lieblingsrezept?

Nein, das nicht. Der Coq au vin ist mir bis jetzt am besten gelungen, da habe ich mir selbst die Note 10 gegeben.

### Seit einem Jahr kochen Sie im Schloss. Heute Dienstagabend wird die Jubiläumssendung ausgestrahlt. Was wird anders im zweiten Jahr?

Wir kochen neu nicht mehr im Schloss Binningen sondern im Weherschloss Bottmingen. Die dortige Gastgeberin Naomi Steffen wird die Gerichte bewerten. In Binningen war unser Gastrecht auf ein Jahr beschränkt.

### «Ich esse für mein Leben gern»

### 2009 trafen Sie die Promis beim Barbecue. Warum immer wieder kochen und essen?

Beim Barbecue habe ich gemerkt, dass Kochen, Essen und Promis eigentlich ganz gut zusammenpassen und mir diese Kombination grossen Spass macht. Ich bin zwar nicht die geborene Köchin, dafür esse ich für mein Leben gern. Obwohl das die meisten jetzt wahrscheinlich nicht glauben. Manche denken: Die ist so dünn und sieht gar nicht so aus. Aber ich bin eine totale Geniesserin. Zum Ausgleich gibts einfach Sport.

### Welche Rolle spielt das Kochen in der Sendung – ist es Mittel zum Zweck?

Es ist ja keine Kochsendung im klas-

sischen Sinn. Diesen Anspruch haben wir gar nicht. Ja, es ist Mittel zum Zweck, um die Gäste in diese spezielle Situation zu bringen: Sie müssen drei Gänge kochen in zwanzig Minuten und dazu auch noch reden. Da kommen viele ins Schwitzen. Da bleibt auch keine Zeit, sich die Antworten zurechtzulegen. Es ist eine Schwierigkeit, Orangen zu filetieren und gleichzeitig über die Beziehung oder das Einkommen zu sprechen. Das Kochen ermöglicht es mir also, die Promis mal von einer anderen Seite zu zeigen.

### Der Gast Ihrer Jubiläums-Sendung ist David Bröckelmann. Warum?

Ihn wollte ich schon lange einmal einladen. Ich finde seine Parodien total

### Zur Person

Tamara Wernli ist in Basel geboren und aufgewachsen. Sie absolvierte die Handelsschule, besuchte die Schauspielschule in Los Angeles (USA) und liess sich zur Marketingplanerin weiterbilden. 1999 begann sie bei Telebasel als News-Moderatorin, später produzierte sie die eigenen Sendegänge «CinéBâle», «Tamara uff Bsuech», «Barbecue bei Tamara» und «Kochen im Schloss». 2007 gründete sie die Firma Tamara Wernli Media, die PR-Beratung, die Produktion von TV-Sendungen und Media-Trainings anbietet. Seit einem Jahr produziert und moderiert sie die VIP-Kochshow «Kochen im Schloss» auf Telebasel. [www.tamarawernli.ch](http://www.tamarawernli.ch)

lustig. Ich kenne ihn aus «Giacobbo/Müller». Erst viel später habe ich erfahren, dass er Basler ist.

### Gedreht wurde bereits vor zwei Wochen – wie wars?

Toll. Er kann ja nicht besonders gut kochen und gibt das auch zu. Ich habe ihm Vorlagen gegeben, zum Beispiel habe ich den Namen Hakan Yakin fallen lassen und dann hat er als Hakan Yakin gekocht. Die Sendung ist gelungen. Ob auch das Essen gelungen ist, verrate ich nicht.

### Wen wollen Sie unbedingt noch in der Küche haben?

Ich wollte unbedingt Roger Brennwald. Ich habe mich total bemüht, mehrmals angerufen – aber es nützt nichts. Solche Auftritte macht er nicht.

### Warum gerade Roger Brennwald?

Mit ihm habe ich noch nie eine Show gemacht. Er ist eine sehr interessante Persönlichkeit, die ich den Zuschauern gerne etwas näher gebracht hätte.

### Sie haben im Laufe der Jahre so gut wie alle Basler Promis interviewt. Jetzt treffen Sie viele von ihnen wieder beim Kochen im Schloss. Wie können Sie da noch Distanz bewahren?

Es ist so, ich lerne diese Leute zwar kennen in der Sendung, habe aber mit ganz wenigen Ausnahmen keinen Kontakt mehr nachher. Das verwundert auch viele – man möchte meinen, ich sei auf Du und Du mit allen.

### Sie fühlen Ihren Gästen hartnäckig auf den Zahn und scheuen sich nicht, persönliche Fragen zu stellen – wie fühlen Sie sich, wenn Sie wie jetzt selbst ausgefragt werden?

(schmunzelt.) Ich bin ehrlich gesagt gerade sehr nervös. Ich fühle mich viel wohler, wenn ich die bin, die fragt.

### Sie geben sich selbst eher verschlossen, was Privates anbelangt. Wieso das?

Das sind Dinge, die ich nicht gerade allen mitteilen muss. Es geht ja eh nicht um mich, es geht um den Gast. Ich bin ja auch nur Mittel zum Zweck.

### Sie wären also nicht die, die in einer TV-Sendung kochen würde oder jemandem die Türen öffnen würde?

Kochen würde ich schon, aber mein Zuhause zeigen – das käme nicht in Frage.

Kochen im Schloss mit David Bröckelmann, Dienstag, 3. 5., 19.20 Uhr, Telebasel. Wiederholungen: 20.30, 21.30, 23.30 Uhr. [www.telebasel.ch](http://www.telebasel.ch)



Seit März neue Gastgeber im Weherschloss Bottmingen: David Picquenot und Naomi Steffen.

## DVD-Tipp

### Singende Aussenseiter



Der neueste Serien-Streich aus den USA: Will Schuester ist Spanischlehrer an der William McKinley High School in Ohio und hat sich einiges vorgenommen: Er will dem ehrwürdigen Glee-Club, dem inzwischen vernachlässigten Ensemble des Schulchors, wieder zu neuem Glanz verhelfen. Obwohl es an finanziellen Mitteln genauso hapert wie an freiwilligen Talenten, gelingt es ihm zum Ärger der eifersüchtigen Cheerleader-Trainerin, eine erfolgreiche Tanz- und Gesangsgruppe zusammenzustellen. Die besteht zwar hauptsächlich aus spleenigen Aussenseitern der Schule, doch sie wollen beweisen, dass mehr in ihnen steckt als man denkt – möglicherweise sogar das Ticket zum Ruhm.

### 3 DVDs zu gewinnen!

BaslerStab verlost drei DVDs «Glee – Season 1.1». E-Mail mit Vermerk «Glee» bis Mittwoch, 4. 5., 12 Uhr, an: [wettbewerb@baslerstab.ch](mailto:wettbewerb@baslerstab.ch)



## Veranstaltung-Tipp

### Drei Wochen Volksfest



Am heutigen 3. Mai wird die Christoph Merian Stiftung 125 Jahre alt. Die Basler Stiftung feiert dies mit der Herausgabe einer

Biografie über Christoph Merian, einer Publikation über die Stiftung und einem Volksfest, das während insgesamt drei Wochen an drei verschiedenen Orten stattfindet. Zuerst wird auf dem Theaterplatz mit Bastelworkshops, Designmarkt, Konzerten, Gesprächen, Stadtführungen und Suppe gefeiert.

- 125 Jahre Christoph Merian Stiftung
- Theaterplatz, Basel
- 3. bis 8. 5.
- [www.merianstiftung.ch](http://www.merianstiftung.ch)

## Must Have

### Smarter Retro-Hörer

Das iPhone ist voll in, aber leider nicht retro. Da kommt so mancher Trendsetter ins Schwitzen. Doch natürlich gibt es bereits Abhilfe: Dieser gute alte Telefonhörer macht das Smartphone zum Retro-Blickfang. Und wenn er auch noch so altbacken aussieht, das Ding ist ebenfalls smart. Es verfügt über eine Annehmen-/Auflegen-Funktion, Lautsprecher und Geräuschreduziersystem.



49 Franken

Gesehen bei Crèperie im Schmiedenhof, Gerbergasse 24, Basel.

Anzeige



## Spenden Sie Mut.

Ihre Spende unterstützt Kinder und Jugendliche in Afrika und Lateinamerika, sich der Gewalt zu widersetzen und einen Lebensstil zu finden.

terre des hommes schweiz  
[www.terredeshommeschweiz.ch](http://www.terredeshommeschweiz.ch) • FR 80 300 2