

## „Ich liebe Bibliotheken!“

---

Fragen Shirley McLeod



---

Für die prominente Köchin und Unternehmerin **Sarah Wiener** gehören Bücher einfach zum Leben. So wird in der KÜCHE ihres Restaurants DAS SPEISEZIMMER nicht nur gekocht, sondern auch gelesen. Wie es dazu kam und was Bibliotheken mit Naturschutz zu tun haben, darüber haben wir mit ihr gesprochen.

---

**Frau Wiener, Sie sind nicht nur eine leidenschaftliche Köchin, sondern auch beken- nende Vielleserin. Gibt es ein Buch, das Sie in letzter Zeit besonders inspiriert hat?**

In letzter Zeit komme ich leider kaum dazu, Romane zu lesen. Ich lese ernährungspoliti- sche Bücher. Gerade lese ich von Dr. Andrea Flemmer „Bio-Lebensmittel, warum sie wirk-

lich gesünder sind“ und von Tanja Busse „Die Ernährungsdictatur“.

**Unter dem Motto „Lesen ist ein Genuss“ haben Sie im letzten Jahr als Patin der Bib- liothekskampagne „Österreich liest. Treff- punkt Bibliothek“ in den Medien für das Lesen und für Bibliotheken geworben. Was**

**hat Sie dazu bewegt und welche Bedeutung haben Bibliotheken für Sie?**

Ich liebe Bibliotheken! Private wie auch öffentliche. Meine Mutter hatte immer Tausende von Büchern in unserer Wohnung und mein Vater, der Schriftsteller ist, hat ganze Zimmer voller Bücher. Für mich ist ein Leben ohne Bücher unvorstellbar. Ich muss allerdings nicht jedes Buch selbst besitzen. Bibliotheken sind für mich ein Synonym für die Zugänglichkeit von Bildung für jeden. Auch, wenn man an Ressourcenschonung denkt, dann sind Bibliotheken sicher genau der richtige Weg.

**Kochen ist „in“. Auf allen Kanälen laufen Kochshows im Fernsehen. Doch statt „Glamour-Cuisine“ bevorzugen Sie die einfache Küche aus regionalen Produkten und setzen sich dafür ein, dass die Menschen selber lernen, den Kochlöffel zu schwingen. So bringen Sie in Ihrer Doku-Reihe „Sarah und die Küchenkinder“ Jugendlichen in einem Landhaus in der Provence das Kochen bei. Sehen Sie sich eher als Vermittlerin von Esskultur denn als Kochstar?**

Ich bin überzeugt davon, dass jeder, der selbst kochen kann, davon profitiert. Ich teile deswegen gerne meine Leidenschaft. Besser als andere darin zu sein, ist nicht mein Antrieb oder Ehrgeiz.

**Das Interesse bei Kindern am Kochen und an gesunder Ernährung zu wecken, ist auch Ziel der „Sarah-Wiener-Stiftung“. So finden auf Ihre Initiative hin Kochworkshops in Kindergärten und Schulen statt. Wie reagieren die Kinder in Ihren Kursen?**

Sehr positiv und voller Freude. Sie lernen spielerisch Eigenverantwortung, Kreativität und kulturelle Grundkompetenzen. Selber sein Werk zu kreieren und essen zu dürfen – was gibt es Schöneres?

**Bibliotheken verstehen sich als Orte der kulturellen Bildung insbesondere für Kinder und Jugendliche. Was könnten Bibliotheken tun, damit sie als unverzichtbare Kultur- und Bildungseinrichtungen in der Öffentlichkeit noch bewusster wahrgenommen werden?**

Früher kannte ich nur die großen Bibliotheken und wusste gar nicht, wo die nächste kleine in meiner Umgebung ist. Aber auch Schwellenangst ist sicher ein großes Hindernis. Mal mit der ganzen Klasse in eine Bibliothek zu gehen, das fände ich schon hilfreich.

**Seit Februar dieses Jahres finden in der KÜCHE Ihres Berliner Restaurants DAS SPEISEZIMMER regelmäßig Lesungen statt, in denen verschiedene Autoren über ihre kulinarischen Abenteuer berichten. Woher**

**kam die Idee für diesen ungewöhnlichen Leseevent?**

Ich überlege mir oft: Was kann ich persönlich machen, um Menschen von der Dringlichkeit nachhaltigen Genusses zu überzeugen? Vor der Meinung steht aber die Aufklärung. Das versuche ich ein Stück durch Angebote, Lesungen, Diskussionen.

**Momentan sehen wir Sie in weiteren Folgen Ihrer Fernsehreihe „Die Kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener“, in der Sie die Zuschauer neugierig auf die Koch- und Essgewohnheiten verschiedener Kulturen machen. Wie bereiten Sie sich auf Ihre Expeditionen vor?**

Wie ich mich vorbereite? In der Früh nicht so viel essen, so dass ich wirklich genießen kann!

**Wo machen Sie es sich an einem freien Tag gerne mit einem Buch gemütlich?**

Ich bin ein Bett- und Sofa-Leser. Also: Füße hoch und bequeme Haltung. Aber draußen in der Sonne geht fast jede Position.

**Vielen Dank für das Interview!**

**Zur Person**

Sarah Wiener (\*1962) startete 1990 mit einer alten Feldküche der NVA ihr erstes Kochabenteuer. Mit ihrem „Sarah Wieners Tracking Catering“ bekochte sie Filmteams



bei Dreharbeiten – mit großem Erfolg. Heute führt sie mehrere Restaurants.

Ihre erste Fernsehrolle übernahm sie 2004 als Küchenmamsell in der Sendung „Abenteuer 1900 – Leben im Gutshaus“. Es folgten 2007 die Reihe „Die Kulinarischen Abenteuer der Sarah Wiener“ und zwei Jahre später „Sarah und die Küchenkinder“.

Sarah Wiener engagiert sich für artgerechte Tierhaltung, Naturschutz und gesunde Ernährung. Sie ist Gründerin der Sarah-Wiener-Stiftung „Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen“.

**Weitere Informationen:**

[www.sarah-wiener-stiftung.org](http://www.sarah-wiener-stiftung.org)