

VON FISCHEN, PILZEN UND KÖNIGSPYTHONS

Der Bonaduzer Fischverkäufer Martin «Wumba» Gieriet wird
«Fernsehkoch»

Von Franco Brunner

«Das müsste jetzt aber reichen für die 20 Sekunden Sendezeit dieser Sequenz, oder?» Die eher rhetorisch gemeinte Frage begleitet Martin «Wumba» Gieriet mit einem zufriedenen Lächeln. Die Laune des bekannten Bonaduzer Fischverkäufers könnte an diesem Mittwochnachmittag besser kaum sein und das Lachen scheint heute ohnehin ein ständiger Begleiter des ehemaligen Postautochauffeurs. Grund zur Freude gibt es denn auch. Zum einen wegen des tollen Sommerwetters und zum anderen, weil für Gieriet heute ein ganz besonderer Tag ist. Man hat ja schliesslich nicht alle Tage ein Team vom Schweizer

Fernsehen im eigenen Garten zu Besuch und wird von einer TV-Journalistin befragt. Grund für den ungewohnten Aufmarsch ist die Tatsache, dass Martin Gieriet bei der neuen SRF-Sendung «Mini Chuchi, dini Chuchi» mitwirkt. Fünf Hobbyköchinnen und Hobbyköche stellen sich dem jeweiligen Wochenmotto, präsentieren dabei ihre persönlichen Rezepte und laden ihre Mitstreiterinnen und Mitstreiter an einem Abend zur Verkostung zu sich nach Hause ein.

An diesem Abend ist «Wumba» Gieriet der Gastgeber. Auf dem Menüplan steht ein Fischfilet im Blätterteig mit frischem Ge-

müse und Pilzen, dem vorgegebenen Wochenmotto. «Auch wenn viele das vielleicht gar nicht wissen, Fisch und Pilz harmoniert eigentlich sehr gut miteinander», erklärt Gieriet der Journalistin während dem Interview. Trotzdem sei sein Rezept natürlich ein bisschen «gemein». Gemein deshalb, weil Blätterteig ja ohnehin alle gerne hätten und somit auch jene seiner Mitköchinnen und Mitköche, die eigentlich nicht so wirklich gerne Fisch hätten, dem Gericht wahrscheinlich noch etwas abgewinnen könnten. Ob er denn dementsprechend siegessicher sei, will die Journalisten von Gieriet wissen. «Natürlich gewinne ich, das ist ja gar keine Frage», gibt der Gastgeber mit einem Augenzwinkern gleich zurück. Nein, nein, es gehe ihm nicht darum, Ende dieser Woche als Siegerkoch aus dem Ganzen hervorzukommen. «Ich geniesse einfach die Zeit und freue mich, diese Erfahrung machen zu dürfen.» Und sowieso, sollte bei der Zubereitung seines Gericht etwas schiefgehen, habe er ja immer noch einen Plan B – einen feinen Landjäger für jeden. Und wieder ist es da, dieses Lachen in Martin Gieriets Gesicht, das heute nicht von seiner Seite weichen will.

Mittlerweile kann auch die TV-Journalistin wieder lachen, nachdem sie sich vom kurzen Schock erholt hat, den Gieriet ihr mit einer seiner Antworten beigelegt hat. Denn als es beim Gespräch um Persönliches und Privates ging und er so ganz nebenbei erwähnte, dass er respektive seine Tochter zwei Königspythons habe und das eigentlich noch ganz entspannend sei, musste die plötzlich etwas verdutzt guckende Dame dann doch kurz einmal leer schlucken.

Alles andere als leer schlucken werden an diesem Abend derweil Martin Gieriet und seine Gäste. Denn neben einem grosszügigen Fischfilet im Blätterteig und einer gesunden Portion Gemüse, richtet der Bonaduzer Hobbykoch nicht weniger als sechs Kilo Pilze für das Festessen her. Mit Hunger wird an diesem lauen Sommerabend also niemand Martin Gieriets Garten verlassen müssen. Wie es seinen Kolleginnen und Kollegen geschmeckt und ob es für Gieriet zum Wochensieg gereicht hat, darf an dieser Stelle natürlich nicht verraten werden. Um das zu erfahren, muss in den nächsten Wochen um 18.15 Uhr einfach regelmässig das TV-Gerät eingeschaltet werden. Dann nämlich werden die «Mini Chuchi, dini Chuchi» Folgen ausgestrahlt.

«Mini Chuchi, dini Chuchi» ab 30. August täglich um 18.15 Uhr auf SRF 1. Wer auch in einer Folge der neuen TV-Sendung mitkochen möchte, kann sich mit der Angabe von Kontaktdaten, Geburtsdatum und einem Porträtfoto unter chuchi@mediafisch.ch melden.



Martin Gieriet freut sich, dass er bei «Mini Chuchi, dini Chuchi» sein Kochtalent unter Beweis stellen kann.

Bild Franco Brunner