



Bei seinen Promi-Interviews ist er meistens von Glamour umgeben – zu Hause und vor allem in der Küche liebt er es bodenständig und rustikal: VIP-Moderator Holger Weinert verrät seine Lieblingsgerichte und wie er seinem Traumgewicht näher kommt. **Von Jutta Lamy**



HOLGER WEINERT – HINTER DEN KULISSEN

Gerd Schröder, Rudolf Scharping, Ignatz Bubis, Hannelore Elsner... – es gibt kaum eine prominente Persönlichkeit zwischen München und Berlin, die Holger Weinert nicht schon einmal interviewt hat. Ob in seiner legendären HR-Show „Holgers Waschsalon“, in der ZDF-Sendung „Holger kommt“, in der „Hessenshow“ oder der „HR-vipshow“ – der Modertor ist ein echter VIP-Experte. Vor ein paar Monaten hat der Anchorman dann selbst Schlagzeilen gemacht, indem er seiner großen Liebe Roland Klostermann im Frankfurter Römer das Ja-Wort gegeben hat. Seit dieser Zeit verfügt Holger Weinert über einen regelmäßig gefüllten Kühlschrank und ist dabei, seine angehenden Kochkünste zu verfeinern. „Eigentlich bin ich in der Küche eine Nie-

te, aber dank meiner Schwiegermutter lerne ich täglich dazu“. Und so hat der HR-Moderator sein ganzes Können, Ehemann Roland, Schwiegermutter Sigrid und Hündin Paula eingepackt und sich mit uns zum Promi-Kochen im Kronberger Küchenstudio Kulemann getroffen. Eine einfache „Pilzpfanne mit Tagliatelle à la Holger“ ist das erklärte Ziel der Aktion.

DIÄT MIT TRENNKOST UND INTERVIEWS

„Eigentlich mache ich gerade Diät“, verrät Holger Weinert uns bei der Begrüßung. Kein Wunder, treibt sich der hessische Moderator doch fast täglich auf Prominenten-Events herum und wird dort mit edlen Speisen verköstigt. Das hinterläßt schon mal das ein oder andere un-

erwünschte Speckröllchen auf der Hüfte. „Das muß dann wieder verschwinden“, erklärt der Promi-Experte und ergänzt stolz: „Ich mach dann Trennkost und hab mich so schon von 80 auf zwischenzeitliche 68 Kilo runtergehungert“. Manchmal jedoch geht's auch einfacher: „Wenn ich in Berlin drehe, nehme ich immer ab. Da mußt Du leider an den schicksten Buffets vorbeirennen, um an die VIP-Interviews zu kommen“. Von diesen Gewichtsproblemen bleibt seine bessere Hälfte verschont, kann der 2,08 Meter große Hüne doch jede Menge essen, bevor sich auch nur ein Gramm sichtbar auf seinen Körper niederschlägt. „Über Rolands Eßgewohnheiten schweig ich lieber. Der frißt mir noch die Haare vom Kopf“, bemerkt Holger Weinert lachend.

EBBE IM MAGEN UND KÜHLSCHRANK

Am heutigen Abend macht er eine Ausnahme von seiner Diät. „Pilze haben wenig Kalorien und schmecken, wenn Du sie halbwegs gut würzt, wie ein Stück Fleisch“, so Holger Weinert und beginnt, die Austernpilze vorsichtig mit einem Küchentuch zu putzen. Gekauft hat er die Pilzmischung auf dem Offenbacher Wochenmarkt, denn „ich kaufe nie im Supermarkt – das macht alles der Roland“. Und die bessere Hälfte ergänzt: „Sonst hätten wir nie was im Kühlschrank“. Aus der Sicht von Holger nicht weiter tragisch, isst der HR-Moderator doch tagsüber sehr spartanisch. „Ich esse morgens fast nichts, mittags gar nichts und dann erst abends“, erklärt er. Kochlöffel-Führer im Hause Weinert-Klostermann ist deshalb Roland.

300 STAUBSAUGER FÜRS MUSEUM

Doch dessen Kochkenntnisse halten sich ebenfalls in Grenzen, hat die Mutter den Politik-Studenten jahrelang bekocht. Sein Interesse im häuslichen Bereich liegt eher auf technischem Gebiet. „Mich hat schon als kleiner Junge die Technik der Haushaltsgeräte fasziniert“, erinnert er sich. „Schon mit einem Jahr habe ich unseren Staubsauger auseinander genommen“. Das erklärt auch, warum Roland Klostermann 270 Staubsauger mit in die Weinert'sche Ehe gebracht hat. „Inzwischen sind es 300“, ergänzt Holger. Die lagern an unterschiedlichen Orten, „weil Holger keinen Platz in seinem Haus hat“ – jederzeit bereit, in ein adäquates Museum zu verschwinden.

CHAOS IN DER PILZPFANNE

Inzwischen breitet sich ein köstlicher Duft in der Profiküche aus, während Holger die Pilze in etwas Olivenöl anbrät. „Hast Du eigentlich die Zwiebeln angedünstet?“ fragt Roland. „Das haben wir noch nicht geschafft“, lacht Holger und wirft schnell die Schalottenwürfel und den Knoblauch in die Pfanne. Während er das Gemüse hin und her rührt, gießt Roland die Gemüsebrühe und einen Schuß Rotwein dazu. „Das schmeckt noch

nicht“, gibt Holger, nachdem er probiert hat, zu Bedenken. „Das kriegen wir aber noch hin“.

RUSTIKALES FÜR DEN GAUMEN

Wenn Holger nicht auf Diät ist und so richtig schwelgen kann, dann wählt er Maulaschen – in Erinnerung an seine Mutter. Seine Eltern sind von der Alb, deshalb gab es zu Hause gute schwäbische Küche. Der gebürtige Berliner liebt die einfache und rustikale deutsche Küche. Bratkartoffeln, Rouladen, Spundekäs', Handkäs' und Bockwurst gehören zu seinen Lieblingspeisen. Kein Wunder, daß sich das Paar am wohlsten in Sachsenhäuser Apfelweinkneipen fühlt.

BOTSCHAFTEN FÜR DAS VOLK

„Mein Spezialgebiet liegt eher im Plaudern“, erklärt der VIP-Experte und verrät uns, daß er „verzichtete Promis nicht ausstehen kann“ und Leute wie Sandra Maischberger bewundert, „mit der man ehrlich reden kann“. Der größte, leider unerfüllt gebliebene Wunsch seiner Journalistenkarriere: „ein Interview mit Jackie Onassis“. Und heute? „Angela Merkel, sie hätte ich gerne mal in meiner Show, weil sie super analytisch und humorvoll ist“. Diese Eigenschaften sind dem examinierten Theologen ebenfalls zu eigen: „Ich kann von ernst bis unterhaltend alles“. Bereut hat der Anchorman nicht, daß er seine gelernte Profession nie ausgeübt hat, denn: „Die beiden Berufe sind gar nicht so weit voneinander entfernt. Ich vermittele den Leuten von der Fernseh-Kanzel aus die Botschaften, die sie wollen“, erklärt der Journalist schmunzelnd. Inzwischen hat er mit ein paar Gewürzen das Pilzgericht perfektioniert, Roland die Nudeln gekocht und der Festschmaus kann beginnen. ■



PILZPFANNE MIT TAGLIATELLE À LA HOLGER

(für 4 Personen)

ZUTATEN: 500 g gemischte Pilze (Champignons, Austernpilze, Egerlinge, Pfifferlinge), 2 Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Olivenöl, 1 EL Zitronensaft, 50 ml Gemüsebrühe, 20 ml Rotwein, 1 Bund glatte Petersilie frisch gemahlener Pfeffer, Salz, 400 g frische Tagliatelle

ZUBEREITUNG: Die Pilze putzen, in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Das Öl in der Pfanne erhitzen und darin die Zwiebeln glasig braten. Pilze und Knoblauch dazugeben und unter ständigem Rühren so lange braten, bis alle Flüssigkeit verdampft ist. Einen großen Topf mit Wasser und einer Prise Salz erhitzen. Zitronensaft, Gemüsebrühe und Rotwein dazugeben und alles noch etwa 2 Min. unter Rühren weiter schmoren lassen. Petersilie klein hacken. Pilzmischung mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Die frische Tagliatelle in das kochende Salzwasser geben und 1 bis 2 Minuten bei mittlerer Hitze bissfest garen. Nudeln auf die Teller verteilen und die Pilzmischung darüber geben. Mit Petersilie garnieren.

