



Stefan Peter (rechts) ist Gastgeber in seiner Stammbeiz. Sie alle geniessen ein vorzügliches Essen und Stefan Peter versucht seine Mitstreiter zu überzeugen, dass die «Mundartbeiz» das beste Stammlokal ist.

Bilder Istvan Nagy

«Mundartbeiz» wird zum Fernsehstar

RAPPERSWIL Für eine neue Dokusoap stand die «Mundartbeiz» ganz im Fokus der Fernsehkamera. Lehrer Stefan Peter präsentierte als Stammgast seinen kulinarischen Lieblingsplatz. Für die Dreharbeiten wurden auch die Redaktionsräume der «Zürichsee-Zeitung» benützt.

Für einmal kamen nicht nur Gäste in die beliebte Rapperswiler «Mundartbeiz» am Kreuzliplatz, sondern auch die ganze Entourage einer TV-Produktionsfirma mit Kamera, Tontechniker, Regisseur und Aufnahmeleiter. Für die neueste Produktion von SRF «Mini Beiz - dini Beiz» wurde am Mittwochabend eine Folge der fünften Staffel aufgezeichnet, welche ab Mitte September im Vorabendprogramm im Schweizer Fernsehen ausgestrahlt wird (siehe Kasten).

Spezialitäten für die Kamera

Als Stammgast stellte der umtriebige Lehrer Stefan Peter seinen vier Mitstreitern seinen kulinarischen Lieblingsplatz vor. Mit viel Charme und Leidenschaft erklärte er vor der Fernsehkamera die Vorzüge seiner Lieblingsbeiz. Angelika und Andreas Lang mit ihrem Team präsentierten an diesem Abend ihre Gerichte nicht nur den hungrigen Gästen, sondern auch dem Fernsehpublikum. So werden die beliebten Schweizer Klassiker von der «Mundartbeiz» bald nationale Bekanntheit erlangen.

Unterstützt von Sohn Marco und vom ganzen Serviceteam zauberten Angelika und Andreas Lang ein typisches «Mundartbeiz»-Gericht für die im Rampen-

licht stehenden Stammgastkandidaten auf den Teller. Sämtliche Schritte von der Zubereitung bis zum Service wurden dabei von der Kamera begleitet. Dafür wurden bereits am Nachmittag die ersten Szenen in der Küche gedreht.

Sehr langer Drehtag

Die Uhr zeigte schon bald Mitternacht, als die Kandidaten nach dem kulinarischen Teil in einem Bewertungsgespräch ihre Meinung über Stefan Peters Stammbeiz abgeben mussten. Dafür wurden die Räume der Redaktion der «Zürichsee-Zeitung» gleich gegenüber der «Mundartbeiz» in ein kleines Studio verwandelt. Der Kameramann, die Tonoperateurin und die Regisseurin zwängten sich zwischen die Redaktionspulte und suchten die richtige Einstellung für die Abschlusszenen. Im Zentrum standen die Kandidaten, die vor einem geeigneten Hintergrund dafür ins rechte Licht gerückt wurden. Schliesslich brauchten auch diese Aufnahmen nochmals viel Zeit, bevor die Kandidaten müde und weit nach Mitternacht ihren Heimweg antreten durften.

Viel Aufwand für 23 Minuten

Auch für den Rapperswiler Stammgast Stefan Peter war es



Jeder Handgriff von Küchenchef und Wirt Andreas Lang wird vom Kameraauge verfolgt und festgehalten.

eine anstrengende Zeit. Jeden Abend traf er sich während dieser Woche mit seinen vier Mitstreitern zu einem Essen in einem anderen Lokal. So führten ihn seine Wege nach Rorschacherberg, Buchs, Oberschan und Weesen.

«Trotz der langen Drehtage hatten wir viel Spass zusammen», meinte er noch immer gut gelaunt in seiner Stammbeiz, «und wir haben eine Woche lang jeden Abend sehr gut gegessen.» Für die Sendung, welche schliesslich 23 Mi-

nuten dauert, wurden zwischen vier und fünf Stunden Filmmaterial aufgezeichnet. Gewisse Szenen mussten auch mehrmals durchgespielt werden, wenn sie nicht den Erwartungen der Regie entsprachen. Denn so spontan,

wie es später am Bildschirm aussehen wird, war die Produktion nicht immer. So wurde sehr viel auf kleine Details geachtet, damit die Sendung nach dem Schnitt als sehenswertes Ganzes ins Fernsehen kommt. *Istvan Nagy*



«Mundartbeiz»-Stammgast Stefan Peter erzählt, weshalb gerade diese Beiz sein Stammlokal ist.



Auf neutralem Boden, in der ZSZ-Redaktion, gab es von Gästen die Noten.

«MINI BEIZ - DINI BEIZ»

Mitte September startet das Schweizer Fernsehen mit einer neuen Sendung «Mini Beiz - dini Beiz» am Vorabend. Fünf Stammgäste gehen dafür zusammen fünf Tage auf Beizentour. Jedes Mal stellt ein Stammgast seinen Lieblingsort vor und alle lassen sich dort kulinarisch verwöhnen. Die Kandidaten bewerten anschliessend die verschiedenen Gaststätten und den Gesamteindruck des Abends. Das Restaurant mit der höchsten Punktzahl und sein Stammgast gewinnen einen Preis. *in*