

# Mit Cordonblö um den Sieg kochen

**RAPPERSWIL-JONA** Für einmal kochte Andreas Lang nicht nur für seine Gäste, sondern auch für ein Millionenpublikum. In seiner Mundartbeiz filmten TV-Kameras einen Tag. Morgen ist er in der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» zu sehen.

Bis nach Mitternacht stand das Wirtepaar Angelika und Andreas Lang mit seinem Team vor den SRF-Kameras. Für die neuste Dokusoap «Mini Beiz, dini Beiz» servierten sie, traditionsgemäss im Hirtenhemd, ihren Gästen typische Mundartbeiz-Gerichte. Was am elf Stunden langen Drehtag im September herausgekommen ist, erfährt das Mundartbeiz-Team an diesem Mittwoch. Denn auch das Wirtepaar kann über die Bewertung der Jury nur spekulieren.

## Einfach eine Beiz

Das Gefühl sei gut, meint Andreas Lang. «Bei der Präsentation der Speisen haben wir alles gegeben, und es sah so aus, als habe es den Gästen geschmeckt.» Der Sieg beim Wettbewerb sei aber sekundär, erklärt er. «Wir wollten unsere Beiz einfach einmal einer breiteren Öffentlichkeit präsentieren.» Und egal, wie der Wettbewerb ausgeht, die Mundartbeiz werde ihre Linie behalten. «Wir sind kein schickes Restaurant und haben keine weissen Tischtücher», sagt der 52-Jährige. Die Mundartbeiz werde das bleiben, was sie ist: eine Beiz. Ausserdem wolle er in dieser Sendung zeigen, dass man sich in Rapperswil-Jona auch fernab vom See kulinarisch verwöhnen lassen könne.

Und obwohl das SRF-Filmteam während der Zubereitung und des Essens alles auf Schritt und Tritt verfolgte, sei es schwierig zu sagen, wie es letztendlich auf dem Bildschirm rüberkommen wird,



Hier kocht Andreas Lang für seine Gäste Spezialitäten wie Säsonröschi, Cordonblö oder Chässpätzli. An diesem Mittwoch geht es um die Wurst. In der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» wird allen SRF-Zuschauern ein Einblick in die Mundartbeiz in Rapperswil-Jona gewährt, und die erreichte Punktzahl wird bekannt gegeben. *Olga Shostak*

erklärt er. Denn vom ganzen Dreh wurden nur 23 Minuten verwendet. Doch das mache es auch spannend, meint Lang. «Für unsere Teilnahme hat schnell die Runde gemacht.» Darum hofft das ganze Team auf viele Gäste beim Public Viewing.

lung der Sendung hat das Wirtepaar reichlich Feedback zum Drehtag erhalten. «Unsere Teilnahme hat schnell die Runde gemacht.» Darum hofft das ganze Team auf viele Gäste beim Public Viewing.

## Es ist jetzt schon ein Erfolg

Für Andreas Lang ist klar: Er würde sofort wieder mitmachen.

«Den Einblick in die Arbeit von SRF fand ich spannend», meint er. «Es ist unglaublich, wie viel Aufwand eine Sendung benötigt.» Er würde die Teilnahme aber auch anderen Beizern empfehlen. «Wann sonst erhält man die Möglichkeit, 23 Minuten Werbung im Fernsehen zu machen?» Diese Gelegenheit müsse man nutzen, findet er. Und er bleibe auch bei

seiner Meinung, obwohl er es möglicherweise schwerer gehabt habe als seine Mitstreiter. Denn darunter waren auch Gourmetrestaurants. Als Beizer musste er sich gegen sie behaupten. «Das nehme ich aber gelassen», meint Lang.

Angst davor, dass ihm die Gäste nach der Ausstrahlung die Bude einrennen werden, hat der Wirt

nicht. «Natürlich ist es erfreulich, wenn es mehr Gäste gibt.» Er denkt aber kaum, dass die Leute aus der ganzen Schweiz wegen dieser Sendung in die Mundartbeiz kommen werden.

*Olga Shostak*

«Mini Beiz, dini Beiz» in der Mundartbeiz: Mittwoch, 15. Oktober, 18.15 Uhr, SRF 1.

# Finnisches Menü für das Fernsehen

**WEESEN** Das Parkhotel Schwert ist am Freitag in der SRF-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» zu sehen. Geschäftsführer Donath Anhorn erzählt, warum er auf ein Menü mit Elch und Rentier setzte, wie sein Stammgast durch einen Lapsus auf sein Lokal aufmerksam wurde und weshalb ihn der Dreh fürs Fernsehen an seine Hochzeit erinnerte.

Der Abend würde chaotisch werden, das ahnte er. Fünfzig Personen hatten sich für ein Bankett angemeldet und wünschten drei verschiedene Fünfgangmenüs. Und nebenbei sollte er, Donath Anhorn, mit seinem Team vor laufenden Kameras ein besonderes Menü fürs Fernsehen zubereiten. Wie sollte er das alles gleichzeitig unter einen Hut bringen, ohne die Gäste warten zu lassen?

Ob und wie Donath Anhorn diese Aufgabe meisterte, ist am Freitag in der aktuellen Folge der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» zu sehen (siehe Kasten). Ohne viel vorwegzunehmen: Das Experiment habe sich gelohnt, sagt der Geschäftsführer des Weesner Park-

hotels Schwert und des dazugehörigen Restaurants Brasserie Du Lac. Die Gäste hätten alle ausgegessen, auch das Kamerateam hatte irgendwann alle Szenen im Kasten, wenn auch erst morgens um zwei Uhr. Doch von vorne.

## Ärger über altes Brot

Zur Teilnahme an der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» kam Donath Anhorn zufällig. Ungewöhnlich ist vor allen Dingen, wie er seine Stammkundin Joanna Peyer kennen lernte – beziehungsweise, wie sein Lokal zu ihrem Lieblingsrestaurant wurde. Die Marketingleiterin versucht in der Sendung, den anderen Teilnehmern die Brasserie Du Lac schmackhaft zu machen. Und das, obwohl sie von diesem Lokal zumindest am Anfang alles andere als begeistert war. Schuld am schlechten ersten Eindruck war ein Laib altes Brot, der ihr dort versehentlich eingepackt wurde. Statt des frischen Hausbrotts reichte ihr die Lehrtochter das mehrere Tage alte und pickelharte Musterbrot aus der Vitrine über die Theke.

Die Reaktion kam postwendend: «Sie beschwerte sich mit einem gesalzenen Schreiben», erinnert sich Donath Anhorn. Heute kann er darüber lachen. Bei der verärgerten Kundin entschuldigte



Sie sind gespannt auf die Sendung am Freitagabend: Donath Anhorn, Geschäftsführer der Brasserie Du Lac (Parkhotel Schwert), mit Sohn Andrin. *Ramona Kriese*

te er sich mit einem Gutschein zu einem Essen in seiner Gaststube. Diesmal lief nichts schief, und so wurde Joanna Peyer schon bald zur Stammkundin in der Brasserie Du Lac.

## Elch auf dem Teller

Mit welchem Menü Donath Anhorn in der Sendung «Mini Beiz» antreten wollte, war schnell klar. Eine Spezialität des Hauses sind Gerichte mit Fleisch von Elch und Rentieren aus Finnland. Anhorn hat mehrere Jahre in Helsinki gekocht, ist darum in der Zubereitung des etwas anderen Wildfleisches geübt. Manche Gäste, sagt er, machen zwar grosse Augen, wenn auf der Speisekarte von Rentierfilet und Elch-Entrecôte die Rede ist. «Rentiere gehören für viele eher zum Weihnachtsmann als in die Pfanne», sagt er schmunzelnd. Auch im Team, das er für die Sendung bekochte, gab es gemischte Reaktionen.

Den Dreh für den TV-Beitrag hat Donath Anhorn ein wenig hektisch in Erinnerung. Vieles musste auf Anhieb klappen – eine zweite Chance gab es nicht, und schon gar nicht in der Küche. Schliesslich sollte kein Gastwirt einen Vorteil erhalten. So kam es, dass der Weesner Wirt jenen Freitagabend im August ein wenig «wie in Trance» erlebte: «Es kam mir vor wie bei einer Hochzeit: Die Gäste genossen einen tollen Tag, doch die Gastgeber, die Brautleute, stehen ständig unter Strom.» Ein bisschen genossen konnte er den Besuch des Kamerateams dann aber trotzdem:

Etwa, als er für das Dessert, den flambierten Pfannkuchen, ein paar Show-Effekte zeigen durfte. Flambiert wurde nämlich direkt vor den Gästen. Das dürfte auch diejenigen versöhnlich gestimmt haben, die das Rentier halt doch lieber lebendig neben dem Weihnachtsmann sehen.

*Ramona Kriese*

«Mini Beiz, dini Beiz» im Parkhotel Schwert: Freitag, 17. Oktober, 18.15 Uhr, SRF 1.

## MINI BEIZ, DINI BEIZ

In der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» gehen fünf Stammgäste fünf Tage lang auf Beizen-Tour in einer Schweizer Region. Jeder von ihnen stellt an einem Tag der Woche sein Lieblingsrestaurant vor und versucht, die anderen von den Vorzügen «seines» Lokals zu überzeugen. Diese Woche ist der Kanton St. Gallen an der Reihe. Von den fünf St. Galler Restaurants befinden sich zwei im Linthgebiet – die Brasserie Du Lac in Weesen (Teil des Parkhotels Schwert) sowie die Mundartbeiz in Rapperswil-Jona. Die Mundartbeiz ist am Mittwoch am Bildschirm zu sehen, die Brasserie Du Lac am Freitag. Welches der St. Galler Restaurants am meisten Punkte erhält, wird in der Sendung vom Freitag aufgelöst. *rkr*

«Mini Beiz, dini Beiz»: Montag bis Freitag, 18.15 Uhr, SRF 1.

«Rentiere gehören für viele eher zum Weihnachtsmann als in die Pfanne.»

Donath Anhorn, Geschäftsführer Brasserie Du Lac