

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/32522/1562836/sarah-wiener-konnte-anfangs-nur-griessbrei-kochen> abgerufen werden.

Reader's Digest Deutschland

Sarah Wiener konnte anfangs nur Grießbrei kochen

17.02.2010 - 09:00 Uhr, Reader's Digest Deutschland

Stuttgart (ots) - Erfolgreiche Unternehmerin wirbt im Interview für gesunde Ernährung - ab April monatliche Kolumne im Magazin Reader's Digest

Fernsehköchin und Restaurantbesitzern Sarah Wiener hat in Sachen Lebensmitteleinkauf und Ernährung klare Prinzipien. "Ich esse nichts, was ich nicht auf dem Etikett identifizieren kann", sagt die 47-Jährige im Interview mit dem Magazin Reader's Digest (März-Ausgabe), für das sie ab April jeden Monat eine Kolumne schreibt. In diesem Zusammenhang appelliert die in Berlin lebende Österreicherin an Eltern, ihre Kinder gesund zu ernähren und dabei möglichst Bioprodukte zu verwenden: "Idealerweise ernähren sich die Eltern gut, und die Kinder eifern ihren Eltern nach, übernehmen automatisch diese Ernährungsgewohnheiten."

Um für ihre Einstellung zur bewussten Ernährung zu werben, schreckt Sarah Wiener auch vor deutlichen Methoden nicht zurück. Als sie für den Fernsehsender Arte mit Kindern kochte, waren diese unter anderem beim Schlachten von Kannichen dabei. "Wenn Sie einmal selbst einem Huhn den Hals umgedreht haben, dann werfen Sie kein Hühnerbeinchen mehr in den Müll! Ich halte es für extrem wichtig, das gerade Kindern zu zeigen. Ich möchte ihnen vermitteln, wie wertvoll so ein Tier ist", so ihre Begründung.

Seit Jahren wirbt Sarah Wiener - gerade auch bei Auftritten in Talk-Shows oder bei Koch-Vorführungen - für gesundes Essen: "Die Behauptung, unsere Lebensmittel seien zu teuer, kann ich nicht akzeptieren. Wir leben in einem der reichsten Länder Welt", betont Wiener, die mit dem Schauspieler Peter Lohmeyer verheiratet ist. In den 50er-Jahren habe man noch rund die Hälfte des Einkommens für Lebensmittel ausgegeben, in den 70er-Jahren sei dieser Wert bereits auf 30 Prozent gesunken. Heute gebe man gerade mal noch elf Prozent seines Einkommens für Lebensmittel aus. "Wenn diese Luxusgesellschaft dann stöhnt, weil ein Bio-Ei 23 Cent kostet, ist das eine Respektlosigkeit unseren Lebensmitteln, unseren Tieren und unserem Boden gegenüber."

Wiener machte schon als junge Frau ihre ersten Erfahrungen in der Küche. Nachdem sie mit 16 Jahren ausgerissen war, um durch Europa zu trampeln, kam sie schließlich nach Berlin, wo sie in der Küche des väterlichen Restaurants "Exil" arbeitete. Zuerst konnte sie nach eigenen Angaben nur Grießbrei und Nudeln kochen, dann entdeckte sie ihr Talent als Bäckerin und Köchin. Später bekochte sie die Belegschaft einer Werbeagentur. 1990 machte sie sich als Unternehmerin selbständig, kaufte sich einen Küchenwagen aus Armeebeständen und bekochte fortan Film-Crews bei ihren Dreharbeiten direkt am Set. Heute betreibt die Gastronomin einen erfolgreichen Buffetservice und bundesweit mehrere Restaurants, darunter das 1999 eröffnete "Speisezimmer" in Berlin.

Für weitere Informationen zu diesem Reader's Digest-Thema stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Die März-Ausgabe von Reader's Digest Deutschland ist ab 22. Februar an zentralen Kiosken erhältlich.

Interview aus der März-Ausgabe zum Download:
<http://www.readersdigest.de> Auf "Unternehmen" und dann auf "Service für Journalisten" klicken (Rubrik Magazin Reader's Digest)

@@infblk@@

Pressekontakt:
Reader's Digest Deutschland: Verlag Das Beste GmbH
Öffentlichkeitsarbeit, Uwe Horn
Vordernbergstraße 6, 70191 Stuttgart
Tel.: 0711 / 6602-521, Fax: 0711 / 6602-160,

E-mail: presse@readersdigest.de

Originaltext:

Reader's Digest Deutschland

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/32522/reader-s-digest-deutschland>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_32522.rss2