Leute aktuell

interview

„Ich bin gerne Gastgeberin"

Eine bodenständige Schwäbin mit einer kulinarischen Vorliebe für Thailand, das ist Heike Kloss. Oberndorfs berühmteste Blondine hat dieser Vorliebe mit einem eigenen Restaurant eine Bühne gegeben, auf der sie ab und zu auch auftritt: Im Service

Interviewer: Peter Gabler Fotos: Benjamin Schultheis/Studio Jan Roeder

Eine Ulknudel ist sie zum Glück nicht. Dabei hätten die echt Jahre an der Seite von TV-Comedian Atze Schröder leicht abfärben können. Immerhin war sie seine sexy superblonde Biene, die ihren Atze „soooo still" fand. Laut Drehbuch wohl gemerkt. Da waren die schwäbischen Wurzeln und die Liebe zur Schauspielerei aber doch zu stark, um letztendlich im Klamauk zu enden. Was zu Heike Kloss auch gar nicht passen würde. Wer sie in ihrem natürlichen Umfeld in Oberndorf antrifft, käme nicht auf die Idee, dass die Mutter mit den zwei kleinen Kindern ein berühmter Fernseh- und Theaterstar ist. Das war sie nämlich schon vor „Alles Atze". Und wer das Schwäbische so vortrefflich hat, der liebt natürlich auch schwäbische Hausmannskost. Und da ihre zweite kulinarische Vorliebe Thailand ist, gab es auch beim Promi-Dinner von Heike Kloss thailändisch-schwäbisches Crossover mit original schwäbischer Weinschaumcreme.

GENUSSJOURNAL: Als Schwäbin wird einem der Genuss doch schon in die Wiege gelegt. Das war doch bei Ihnen sicher auch nicht anders?
HEIKE KLOSS: Meine Mutter hat natürlich immer Hausmannskost gekocht. Und deshalb sind bis heute meine Lieblingsgerichte Linsen mit Spätzle oder ihr wirklich exzellenter schwäbischer Kartoffelsalat.

Und diese Küche beherrschen Sie jetzt auch perfekt?
Inzwischen kann ich das auch alles. Aber richtig kochen habe ich paradoxerweise erst in einer Beziehung mit einem Amerikaner gelernt. Der hat sehr gerne gekocht und großen Wert auf gutes Essen gelegt und dabei habe ich die Liebe zum Kochen entdeckt.

In Ihrer Heimatstadt Oberndorf betreiben Sie zusammen mit Ihrer Mutter das thailändische Restaurant „Sabai". Ist das schon als Polster für die spätere Zukunft im Rentendasein gedacht und warum thailändisch?
Ich bin ein absoluter Fan der thailändischen Küche. Diese Vielfalt an Kräutern und Gewürzen, einfach phantastisch. In Thailand habe ich von der Besitzerin eines Guesthouses auch gelernt wie man richtige Curries zubereitet. Und das ist eine richtige Kunst. Es hat ja sicher einen Grund, warum in Thailand Kochen ein eigenes Studium ist. Und Oberndorf deswegen, weil ich mich mit meiner Heimatstadt sehr verbunden fühle. Vielleicht gehe ich auch eines Tages von Berlin wieder aufs Land zurück. Das lass ich alles offen. Zur Zeit führt das Lokal ja meine Mutter und das macht vieles einfacher, als wenn man das einem Fremden überlassen würde. Aber wenn ich hier bin, dann können sie mich auch im Service erleben. Das beherrsche ich ganz gut (lacht). Aber für die Küche haben wir einen Koch aus Bangkok. Früher, als mein Bruder noch ein Tagescafé hatte und meine Mutter die Idee von einem kleinen schwäbischen Mittagstisch, da durfte ich erstmal Schnitzel braten, wenn ich von Tournee nach Hause gekommen bin.

Die Konkurrenz an guten thailändischen Restaurants wird sich in dieser Gegend wohl im Rahmen halten?
Da haben Sie recht. Das ist der Vorteil zur Großstadt (lacht). Das nächste thailändische Restaurant ist 35 Kilometer entfernt. Daffür, und das ist der Nachteil zur Stadt, sind diese ganzen exotischen Zutaten, egal ob thailändisches Gemüse oder Kräuter, hier wesentlich teurer. Aber da unser Koch original thailändische Gerichte kocht, brauchen wir das natürlich alles. Wenn was fehlt, muss ich es eben von Berlin runterschicken. Aber meine Mutter hat hier schon ein gut funktionierendes Netzwerk aufgebaut.

Im „Sabai" wird also jeden Tag frisch gekocht?
Bei uns wird alles frisch zubereitet. Jeden Tag. Die Logistik hat meine Mutter bestens im Griff. Sie selber kocht aber nicht mehr soviel wie früher. Daffür hat sie im Restaurant ja jetzt einen Koch und das ist ja auch bequemer, wenn der etwas für einen zubereitet.

Mit schwäbischer Hausmannskost aufgewachsen, das Kochen von einem Amerikaner gelernt, in der Heimat ein thailändisches Restaurant – das lässt doch auf ein globales genussvollen Leben schließen. Welchem Stellenwert nimmt der Genuss bei Ihnen ein?
Das sind in erster Linie gutes Essen, schöne Atmosphäre, gute Weine und im Restaurant eine nette Bedienung...

...Sie sind also auch der Restaurantytp, der gerne essen geht?
Ich gehe sehr gerne in Restaurants. Mit meinen zwei kleinen Kindern haben wir das jetzt etwas reduziert. Daffür lade ich mir jetzt gerne Gäste ein, sechs sind perfekt, für die ich dann auch aufwändig koche. Ich bin gerne Gastgeberin, das war bei uns zuhause schon immer so. Ich habe immer viele Kollegen mitgebracht, auch mit Massenübernachtungen, und meine Mutter hat sich gefreut. (Kein Protest mütterlicherseits).

Über was können Sie sich in Restaurants ärgern?
Über Lieblosigkeit. Außerdem bezahle ich nicht gerne viel Geld für Essen, das ich zuhause selber viel besser machen kann. Das gibt es leider häufig.

Und welche Restaurants in Berlin können dann vor Ihrem kritischen Gaumen bestehen? Wo gehen Sie am liebsten hin?
Ich hab' da natürlich, wie alle, meinen Lieblingsitaliener. Das ist „La Favorita" (Anm. der Redaktion: Habelschwerdter Allee 23). Das ist sehr persönlich, man kennt sich halt und der Wirt freut sich, wenn ich mich unter die Gäste mische. Und auch ein Lieblingsthailänder, das „Goodtime", das gibt es dreimal in Berlin (Anm. der Redaktion: Hausvogteiplatz 11, Chausseestr. 1, Teltower Damm 46).

Leute aktuell

interview

Ist Fleisch wichtig für Ihre Ernährung?
Ich esse sehr gerne Fleisch. Die fleischlose Phase hat mir nichts gebracht. Meine Uroma hatte schließlich eine eigene Metzgerei und Gastronomen waren das übrigens auch schon. Das waren wahrscheinlich die Wurzeln.

Gab es als Kind irgendetwas, was Sie nicht mochten oder auch heute noch nicht mögen?
Also ich bin überhaupt nicht mäkelig und auch sehr experimentierfreudig. Als Kind mochte ich zwar nichts, was mit Leber zu tun hatte, auch keine Leberspätzle. Aber heute mag ich Leber sehr gerne.

Und wie schaut es grundsätzlich mit Innereien aus?
Mag ich. Saure Kutteln find ich sogar ganz toll. Bei uns gab es früher noch Hirnsuppe. Deswegen sind wir aber auch nicht gescheiter geworden (lacht). Wir sind eben mit solchen Sachen aufgewachsen.

»Meine fleischlose Phase hat nichts gebracht«

Bei so viel Experimentierfreudigkeit, welche spannenden Entdeckungen haben sie sonst noch gemacht ?
Sehr spannend finde ich die israelische Küche mit ihren vielen außergewöhnlichen Gewürzen. Langweilig finde ich dagegen die indonesische Küche. Die hat mich echt enttäuscht.

Hat man an Dreitagen überhaupt die Möglichkeit sich vernünftig zu ernähren?
Inzwischen hat es sich herumgesprochen, dass die Stimmung gut ist, wenn das Essen gut ist. Von Vorteil ist natürlich, wenn der Regisseur ein Feinschmecker ist. Auf Tournee bekommt man auch oft Tipps von Kollegen, wo man vernünftig essen kann. Und viele Restaurants kennt man von vorhergehenden Tourneen auch selbst.

Auf der schwäbischen Alb ist man doch auch Mehlspeisen nicht abgeneigt?
Ich mag gerne etwas Süßes. Mein Paradedessert ist meine schwäbische Weinschaumcreme mit Kokos-Eis. Die muss ich immer mitbringen, wenn wir irgendwo eingeladen sind. (Anm. der Redaktion: Das Rezept finden Sie unter www.kochbar.de, TV-Rezepte, Das perfekte Promi Dinner)

Ihrer Figur scheint das nichts auszumachen?
Ich habe eine gute Grundfitness und meine zwei Töchter halten mich zusätzlich auf Trab.

Die werden in naher Zukunft wohl auch Ihren Genussspegel beeinflussen.
Mit kleinen Kindern gibt es eben eine neue Art von Genuss. Das ist dann eben der Zoobesuch anstatt der Flasche Wein.

Apropos Wein. In welche Richtung tendiert da Ihr Geschmack? Vor Ihrer Hausätire wächst ja eher nichts.
Mein Weingeschmack ist eher atypisch. Erstmal lieber Rotwein als Weißwein und dann dürfen es schon die australischen Kaliber wie Penfolds sein oder Shiraz aus Südafrika. Und wenn schon Weißwein, dann dürfen sie auch kräftige Hölzröne haben wie die Kalifornier. Ich bin ehrlicherweise kein Riesling-Fan. Ich trinke aber auch gerne Bier.

Haben Sie in Ihrem Mann in Sachen Genuss einen Gleichgesinnten?
Gott sei Dank! Mein Mann ist ein großer Genießer. Das ist natürlich etwas schönes, wirft aber natürlich Probleme bei seinem Idealgewicht auf. Besonders, weil er alle schwäbischen Spezialitäten liebt.

Vielen Dank für das schöne Gespräch, Frau Kloss. ■

WISSENSWERTES

Heike Kloss wurde am 12. Juli 1966 in Sulz am Neckar geboren. Bekannt wurde Heike Kloss durch die RTL-Comedy-Serie „Alles Atze", in der sie neben Atze Schröder die Rolle der Biene verkörpert. Für die Darstellung dieser Rolle wurde sie als beste Schauspielerin in einer Comedy-Serie für den Deutschen Fernsehpreis und für den Comedypreis nominiert. Die Serie „Alles Atze" gewann in der Kategorie „Beste Sitcom" beide Preise. Heikes Passion ist allerdings das Musical. Nach einem Tanztraining an der berühmten Schule von Alvin Ailey in New York, absolvierte Heike eine Musicalausbildung am Theater in Wien und komplettierte ihre Fähigkeiten mit einer zusätzlichen Schauspielausbildung in den USA. Danach wirkte Kloss unter anderem bei den Musicals Cats (Hamburg), Grease (Berlin) und Chicago (München) mit. In ihrer Heimatstadt Oberndorf am Neckar betreibt Heike mit ihrer Mutter Waltraud Kloss das Thailändische Spezialitätenrestaurant „Sabai" (www.sabai-oberndorf.de).