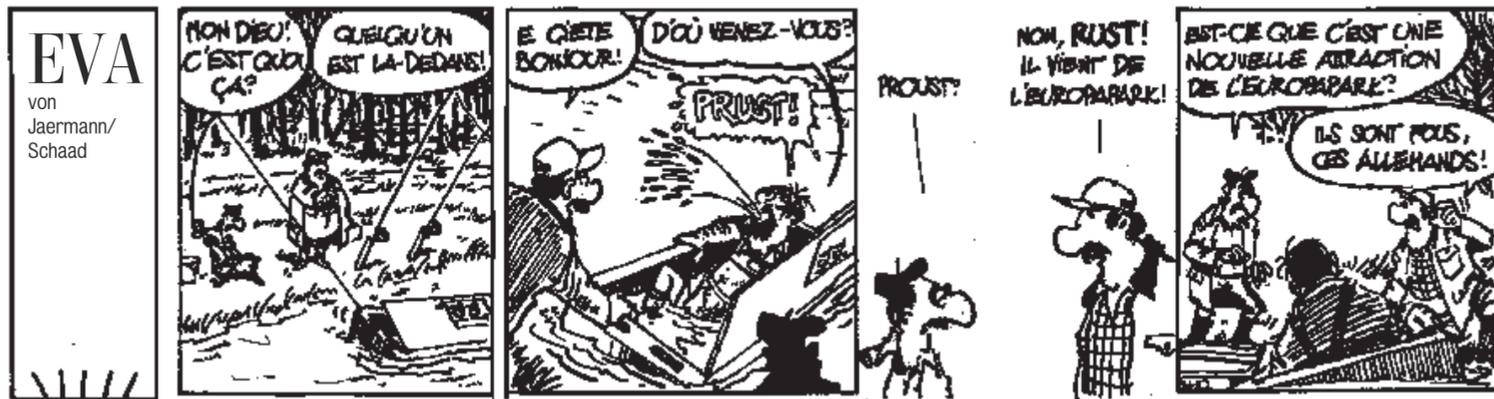


Bellevue



«Für mich sind das keine Proleten»

Die erste Folge der dreiteiligen neuen Dokusoap «Jung, wild & sexy», die gestern Nacht auf dem TV-Kanal 3+ zu sehen war, wirft einige Fragen auf. Senderchef Dominik Kaiser nimmt Stellung.

Mit Dominik Kaiser sprach Thomas Wyss

Der Untertitel der neuen 3+-Sendung «Jung, wild & sexy» lautet «baggern, saufen, Party machen». Das ist nicht zu viel versprochen: Weibliche und männliche Jugendliche aus dem Aargau, aus Basel, Chur, Luzern und Zürich schmeissen im rund 60-minütigen Beitrag mit Obszönitäten um sich («Ich tue gern lang figge. Uf em Bürotisch ischs am geilschte»), krachen und betrinken sich, äussern eine Menge sinnentleerer Sätze, sind bisweilen aber auch fast ein bisschen herzlich. Allerdings hat man bei vielen Protagonisten das Gefühl, sie würden angestrengt versuchen, eine möglichst coole und lässige Rolle zu spielen.

Herr Kaiser, im Vorfeld von «Jung, wild & sexy» wurde betont, die Dokusoap komme «echt und unverblümt» daher. Dieses Versprechen hat die Premiere nicht bestätigt, man hatte vielmehr den Eindruck, die meisten Girls und Boys würden sich auf möglichst schrille Art vor der Kamera inszenieren wollen. Jugendlich sein heisst auch schrill sein, heisst sich austoben. Wir haben viel mehr Zeit mit diesen Protagonisten verbracht, als nun in den drei Sendungen zu sehen ist, und dabei traten sie immer genauso auf, wie sie auch am Bildschirm zu sehen sind. Ich denke nicht, dass sich jemand so lange verstellen oder in eine Rolle schlüpfen kann, es sind ja keine Schauspieler. Zudem sind Jugendliche heute deutlich extrovertierter als früher, das haben wir schon in den Vorrecherche ohne Kamera festgestellt.

Wenn man am Anfang einen jungen Basler sagen hört, er trinke jeden Tag ein wenig Alkohol, weil er gehört habe, das sei gut für die Leber, taucht unweigerlich die Frage nach dem Sinn dieser Sendung auf. Wir wollen dem Zuschauer einen wertfreien Einblick ins Freizeit- und Ausgehverhalten der heutigen Jugend ermöglichen. Wir zeigen, was wir mit der Kamera gefunden haben. Unser Eindruck war, dass sich die heutigen Jugendlichen gar nicht radikal anders verhalten als frühere Generationen. Mit einem Unter-



«Heutige Jugend ist extrovertierter»: 3+-Chef Dominik Kaiser. Foto: Vera Hartmann (13 Photo)

schied - sie sprechen viel offener über alles, was ihnen durch den Kopf geht.

Ist dieser «wertfreie Einblick» nicht ziemlich heikel? Gewisse Jungs und Mädchen wirken - mindestens zu Beginn der Sendung - ziemlich unsympathisch. Hätte man sie nicht vor sich selber und ihrem unvorteilhaften Auftreten schützen müssen? Es ist nicht alles, was wir gedreht haben, in der Sendung zu sehen, gewisse Szenen haben wir extra weggelassen, um die Protagonisten vor sich selber zu schützen. Aber seien wir ehrlich - im

Ausgang eine grosse Klappe zu führen, blöde Sprüche zu klopfen, eine blöde Anmache zu wagen, mal eins über den Durst zu trinken, das gehört doch dazu, das war bei früheren Generationen nicht wirklich anders. Was wir also zeigen, sind ganz normale Jugendliche in der freien Wildbahn.

Normale Jugendliche ist ein gutes Stichwort - die Aargauer wirken wie junge Bauern, die Luzerner und Churer wie klassische Landeier, die Basler wie Agglo-Machos, und die Zürcher sind eine schräge Mischung

des Rests. Ist sie wirklich repräsentativ für die heutige Jugend? (lacht). Ein hartes Urteil. Jedenfalls haben wir beim Casting absichtlich auf Extremfiguren wie Supercoole, Schlägertypen oder Saufbrüder verzichtet. Ich denke wirklich, dass unsere Protagonisten ganz normale Jugendliche sind.

Und wieso fehlen die Szenis? Die Szenis machen einen sehr kleinen Teil der aktuellen Jugend aus, sie sind nicht repräsentativ. Zudem gefallen sie sich oft so sehr im Coolsein, dass das vor der Kamera rasch langweilig wird.

Will sich 3+ nach den eher harmlosen Sendungen über heiratswillige Bauern und Restauranttests mit «Jung, wild & sexy» ein wilderes, frecheres Image verleihen?

Wir zeigen Sendungen, von welchen wir glauben, dass diese ein breites Publikum interessieren könnten, und die in sich stets sehr stimmig sind. «Bauer, ledig, sucht» zum Beispiel ist eher romantisch und süss. Bumann muss als kritischer Restauranttester natürlich auch mal auf den Tisch hauen. Und die Jugendlichen sind halt ein bisschen wild und sexy, wies der Titel der Sendung bereits sagt. Zudem waren ähnliche Dokusoaps, die Jugendliche im Ausgang zeigen, in Holland und in den USA sehr erfolgreich.

3+ sucht also den Erfolg auf Kosten von jugendlichen Proleten?

Jeder neue Sendestart ist ein grosses Risiko; ob «Jung, wild & sexy» tatsächlich ein Erfolg wird, muss sich erst noch zeigen. Aber die Jugendlichen, die wir zeigen, sind aus meiner Sicht überhaupt keine Proleten. Die einen sind ein wenig rau, andere etwas machoid, wieder andere noch ein bisschen naiv. Alle sind aber sehr offen, und die meisten spätestens auf den zweiten Blick sympathisch. Unterstrichen wird das durch die Tatsache, dass im Ausland die Protagonisten von vergleichbaren Dokusoaps zu richtigen Helden wurden und mehr Facebook-Freunde haben als mancher Promi.

Nächste Sendungen: 27. 10. und 3. 11., jeweils 22 Uhr auf 3+.

B-Side

Schauen. Staunen. Nachdenken. Ein neues Asphalt-Velo

Der Unterschied ist fein, aber deutlich. Zürichs Fahrradstreifen werden seit kurzem durch ein neues Symbol markiert: Das umgestaltete Velo ist klobiger, wirkt stabiler, hat seine Pedale verloren und einen Sattel, der starke Steisschmerzen verspricht. Alles in allem erinnert die Zeichnung an ein Single-Speed-Rad, das



aber - obwohl beliebt - in Zürich verboten ist. Handelt es sich beim Redesign um Schleichwerbung für die Eingänger? Wahrscheinlich hat die Vereinfachung einen trivialeren Grund: Man will Autofahrern so deutlich als möglich beibringen: «It's the Veloweg, stupid!» (bat)

Öffentlicher Verkehr
«Das Lied bitte noch einmal!»

Pendeln bedeutet zu reisen, um anzukommen. Störend sind freundliche Blicke oder gut gemeinte Gespräche. Was hilft, sind gute Kopfhörer und laute Musik. Der Bumm-Bumm-Albtraum der Mitmenschen, wir wissen es. Doch es kann auch anders gehen. Toleranter, wie folgende Szene beweist: Der Zug donnert so schnell und laut durchs Mittelland wie die Bässe in meinem Ohr. Dennoch - der guten Kinderstube sei Dank - stelle ich aus Rücksicht auf die Sitznachbarin den Ton leiser. Diese schaut mich entsetzt an und sagt (ohne Ironie): «Nein, so schade. Lassen Sie das Lied doch noch einmal laufen. Es war so schön.» (saz)

Das Rezept

Taglierini con stracchino



Für 4 Personen
400 g Taglierini (hausgemacht oder gekauft), Salz, Pfeffer aus der Mühle, 1 EL Olivenöl, 1 Zwiebel, 100 g Pancetta, 100 g Champignons, ½ dl Gemüsebouillon,

½ dl Weisswein, 2 dl Halbrahm, 80 g Stracchino (italienischer Weichkäse), 1 Bund ital. Petersilie, fein gehackt, 50 g Parmesan am Stück, 2 EL Pinienkerne, geröstet.

Zwiebel schälen und fein hacken. Pancetta in feine Streifen schneiden, Champignons halbieren und in Lamellen schneiden. Zwiebeln und Pancetta in Olivenöl glasig dünsten, Champignons zufügen und mitdünsten. Mit Bouillon und Weisswein ablöschen und auf die Hälfte einkochen. Rahm dazugeben und etwas weiterköcheln lassen. Stracchino untermischen, nochmals kurz erhitzen und abschmecken. Petersilie unter die Sauce ziehen. Taglierini in Salzwasser al dente kochen, abtropfen lassen, mit der Sauce mischen und in tiefen Tellern anrichten. Mit dem Sparschäler Parmesan darüberhobeln, mit Petersilie ausgarnieren und Pinienkerne darüberstreuen.

Miele-Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Miele Dunstabzugshauben:

Motorische Höhenverstellung

Gleiten auf Knopfdruck nach oben oder nach unten!

Miele

Stadtgeschichte Miklós Gimes

Saigon schlägt Gelateria



zum Blühen bringt, kein Mensch weiss genau, warum. An der Sihlbrücke/Ecke Selnaustrasse zum Beispiel gibt es eine markante Schaufensterfront. Der Letzte, der es dort versucht hat, ist Franco, ein Südtaliener. Er kaufte die beste Glacemaschine und träumte davon, in Zürich die italienische Gelateria heimisch zu machen.

Der Plan schien einleuchtend, doch Franco brachte den Laden nie richtig zum Laufen. Dabei war das Eis hervorragend und der Espresso auch. Ich war Stammkunde.

Seit einem Jahr heisst das Lokal Saigon und ist pumpenvoll bis abends um elf. Junge aus dem Quartier, Geschäftsleute im Anzug, Asiaten mit ihren Familien. Man kommt sich vor wie in einer richtigen Stadt. Die Leute sitzen an einfachen Holztischen, und hinter der Kasse stehen wunderschöne junge Frauen, die zweite europäisch-asiatische Generation. Das Essen übrigens ist ausgezeichnet.

Ich bestellte Rindfleisch mit Gemüse und dachte an meinen Onkel in Paris, der mich Ende der Sechzigerjahre in ein vietnamesisches Restaurant eingeladen hatte. Es war ein kleiner Laden im Quartier Latin, wo man das Gefühl hatte, an einem asiatischen Familientisch zu sitzen. Ich war vielleicht sechzehn Jahre alt. Es war meine erste Erfahrung mit der asiatischen Küche.

In Vietnam herrschte damals Krieg, und unter den vietnamesischen Emig-

ranten in Paris war auch eine junge Studentin aus Saigon, die glänzend kochte. Bald führte sie zwei Restaurants, doch als sie einen Schweizer Geschäftsmann kennen lernte, kam sie nach Zürich und kochte nur noch zu Hause. Erst als ihre Tochter Sabrina sechzehn war, eröffnete die Mutter das Petit Saigon in Wiedikon. Es wurde in kurzer Zeit eines der besten Take-aways der Stadt.

Die kleine Sabrina war um die Töpfe der Mutter herum aufgewachsen. «Irgendwann wirst du dein eigenes Lokal aufmachen», hatte sie immer wieder gehört, aber Sabrina wollte im Marketing Karriere machen und studierte Kommunikation an der HWV. Dann erfuhr sie von der Möglichkeit, Francos Lokal zu übernehmen. «Jetzt musst du handeln», dachte sie. Seither führt Sabrina den Laden, aber gekocht wird nach Mutters Anweisungen.

Bereits überlegt sich Sabrina, das Saigon übers Wochenende bis vier Uhr offen zu halten und in andere Städte zu expandieren. In Wiedikon hat sie mit ihrer Mutter ein neues Lokal aufgemacht. Chez Nhan heisst das Restaurant, nach dem Namen der Mutter.

Und was ist mit Francos Glacemaschine? Anfänglich wollte Sabrina sie weiterlaufen lassen. Sie nannte das Lokal Tamarine und versuchte eine Art Fusion zwischen Gelateria und asiatischem Imbiss. Doch der Erfolg kam erst, als das Saigon-Schild über dem Eingang hing und die langen Holzbänke hineinkamen. Jetzt wussten die Leute, was sie erwarteten. Heute erinnert einzig noch der gute Espresso an Francos Zeiten. Klar, dachte ich, das ist Globalisierung. Saigon schlägt Gelateria.

miklos.gimes@tages-anzeiger.ch
Stadtgeschichten.Tagesanzeiger.ch