

«COOK MY SONG»

«Musik ist ein Geschmacksverstärker»

Der bekannte Berner Werber und Radiomoderator René Maeder bringt mit seinem neuen Buch «Cook My Song» prominente Freunde und ihre Lieblingsongs an einen Tisch.

Jean-Claude Galli



Autor René Maeder.



Als Moderator der seit 1991 bestehenden Sendung «Wop Bop A Loo Bop» kennt man René Maeder weit über die Stadtgrenzen hinaus. 1974 war er Mitgründer und späterer Geschäftsführer der bis heute erfolgreichen Werbeagentur Polyconsult AG. «Als Koch kennt mich aber fast niemand, ausser jene, die einmal bei mir gegessen haben», erzählt er dem Anzeiger für das Nordquartier. Dass Musik bei stimmiger Interpretation ein Hochgenuss ist und sich Koch und Künstler gegenseitig stimulieren, bewies Maeder bereits mit seinem mittlerweile vergriffenen Werk «Cook & Roll», in dem er seine beiden Leidenschaften erstmals kombinierte. Für «Cook My Song» hat Maeder nun einen illustren Reigen an Musik-Freundinnen und -Freunden aufgetrieben und ihre Lieblings-Songs in ein Rezept umgesetzt. «Zuerst analysierte ich die Songs und ihre Textbedeutung. Die kniffligste Aufgabe war dann, aus den unterschiedlichen Gerichten ein stimmiges Menü zu kreieren. Ich musste alle Vorspeisen, Hauptgänge und Desserts in vier passenden Tischrunden bündeln, die ich jeweils an einem Sonntag zu mir einlud.»

Ein Fest für Boris

So entstanden am Rande des Nordquartiers einmalige und aufregende Gesellschaften. «Musik ist ein Geschmacksverstärker», bringt es «Tagesschau»-Moderatorin und Sängerin Cornelia Boesch im Buch auf den Punkt. Maeder konzentrierte sich aufs Kochen, sein verlängerter Arm am Tisch war der Autor und Musiker Sam Mumenthaler, der ihm Gesprächsnotizen lieferte, damit überhaupt ein Text entstehen konnte. «Aber auch ohne wei-

tere Helfer – allen voran meine Frau Marie-Therese – wäre es niemals gegangen.» Es fanden Runden zusammen, bei denen die Dynamik im Verlauf des Abends überraschende Wendungen annahm. «Viele sahen sich zum ersten Mal. Aber weil Menschen aus dem Musikbereich sehr kommunikativ und meistens gesellig sind, blieb es nie lange still», sagt Maeder. In der ersten Runde fanden sich folgende Protagonisten: «Tagesschau»- und «1 gegen 100»-Moderatorin Angélique Beldner kennt Maeder seit «Radio Förderband»-Zeiten. «Renés Begeisterung für die Musik und das Kochen ist ansteckend. Die Idee, einen Song zu kochen, ist toll», schwärmt sie. Marc und Bruno Dietrich brachten als Vater-Sohn-Gespann eine zusätzliche Note ein. Dazu kamen Hank Shiz-zoe und als «Special Guest» Andreas Beer. Der Trompeter würdigte an diesem Abend seinen kurz zuvor verstorbenen Bandleader Bo-

ris Pilleri, dem das Buch unter anderen gewidmet ist. Seinen 2022 veröffentlichten Song «Women, Wine & Wisdom» setzte Maeder in ein Kalbshacktätschli mit Rüebli-salat um. «Mit urchigen Gerichten konnte man Boris immer eine Freude machen», erinnert sich Maeder. Apropos Wein: Dessen Auswahl gab Maeder in die Hände seiner Wein-Partner Cava Hispania und La Passion du Vin. «Ich zeigte ihnen die Menüs, weitere Auflagen hatten sie nicht.»

«Alle wollten die Blutwurst»

Lebensmittel-Unverträglichkeiten sind ein Modethema, Maeders Aufgabe erschwerten sie nicht. «Nur bei den Blutwurstravioli, die ich für Hannes Schmid kreierte, der über seine Fotografie stark mit der Musik verbunden ist und den Song «Bat Out Of Hell» von Meat Loaf ins Rennen warf, habe ich sicherheitshalber eine Alternative vorbereitet. Auf der ich dann sitzenblieb, weil alle die Blutwurst wollten», erzählt Maeder lachend. Schmid war Teil des zweiten Essens mit der erwähnten Cornelia Boesch, Bubi Rufener, Georges «Schöre» Müller, Lucky Wüthrich und Jüre Hofer. Ein spannender Kontrast ergab sich in Runde 3 mit der Teilnahme der Sopranistin Rebekka Maeder, René Maeders Patenkind, die den Vertretern aus der Rock-Szene wie Philipp Fankhauser und Veranstalter Philippe Cornu als Gegenpol die Klassik näherbrachte.

Der Kartoffelsalat der Mutter

Mit Kochen kam René Maeder früh in Berührung. «Meine Mutter war mein erstes Vorbild. Mit

ihren Hausmannsgerichten hat sie mich mächtig beeindruckt. Ich wollte auch später immer wieder ihre Brotsuppe essen, wenn ich auf Besuch kam. Oder sie machte für mich und meine Schwester auch noch jahrelang Kartoffelsalat – ihrer war der allerbeste», sagt er bestimmt. Danach wurde der Spitzenkoch Urs Hauri ein Lehrmeister. «Ich nahm regelmässige Kurse bei ihm. Und kann ihn heute jederzeit anrufen und um Rat fragen.» Dazu kamen Einflüsse von allen Seiten, von Auslandsreisen, Freunden und Restaurant-Besuchen. Diesbezüglich sieht Maeder in Bern Entwicklungspotenzial. «Es passiert wenig Neues und Chancen werden verpasst, wie kürzlich beim Casino. Mittlerweile ist immerhin eine gewisse Vielfalt da. Daneben springt man auf Trends wie Sharing auf. Doch das ist Geschmackssache und vielleicht auch eine Generationenfrage», meint er. «Ich gehe immer noch gerne dorthin, wo es mir immer gemundet hat: In den Aarberghof, ins Le Moléson, oder die Brasserie Bärengraben.» Im Nordquartier kehrt Maeder ebenso gerne ein. «Auch hier mag ich klare Werte wie guten Service, gutes Essen und angenehme Preise, das Dolce Vita oder das Schöngrün als Beispiel. Wichtig ist, dass ich ebenso zufrieden zur Tür rauskomme, wie ich reingegangen bin.» Den Fotos im Buch nach zu urteilen, konnten seine Gäste diesen Grundsatz ohne Zögern unterschreiben.

«Cook My Song» von René Maeder mit Fotos vom Berner Studio Food Visuals, Weber Verlag.

Weitere Infos:

① www.good-music.ch/cookroll/



Mit Songinputs dabei: Phibe Cornu und Philipp Fankhauser.

Bilder: zvg



Georges «Schöre» Müller.