

Zuzana Vinzens' grosser Auftritt: Sie kochte in «Mini Chuchi, dini Chuchi»

Mit Neugier wagte Zuzana Vinzens aus Chur den Schritt ins Rampenlicht – als Teilnehmerin der SRF-Show «Mini Chuchi, dini Chuchi». Noch einmal würde sie das aber nicht tun. «Einmal probiert, nie wieder», sagt sie lachend.

Karin Hobi

Nein, ich habe mich nicht selber angemeldet. SRF hat bei mir nachgefragt», sagt Zuzana Vinzens. Die Kochsendung «Mini Chuchi, dini Chuchi» zeigt, wie sich unbekannte Teilnehmerinnen und Teilnehmer gegenseitig bekochen und bewerten. Vier Hobbyköchinnen und -köche treten unter einem Wochenmotto an, wobei jeder und jede an einem Abend für die anderen kocht und die persönlichen Rezepte präsentiert. Am Ende der Woche gewinnt die Person mit den meisten Punkten einen Gutschein.

Sie sei hin- und hergerissen gewesen, ob sie wirklich teilnehmen möchte, sagt Vinzens. Aber ihre Stammkundschaft habe sie überzeugt. Damit begann die organisatorische Prozedur. Es tauchten Fragen auf wie: Wann und wo wird gedreht? Was soll konkret dargestellt werden? Und sie schickte Kurzvideos und drei Rezeptideen zum vorgegebenen Thema «Osternest» an die Redaktion. «Die Vorbereitung nahm mehr Raum ein als erwartet», so die Bäckerin.

Vinzens' Pasta-Herausforderung

Eine Gage habe sie nicht bekommen für ihre Teilnahme. Aber Spesengeld für den Einkauf der Lebensmittel. Vinzens lieh sich eine Pastamaschine aus. Die Vorgabe war ja, das Gericht als Osternest zu präsentieren. Und dieses Nest wollte sie mit selbst gemachten Nudeln bilden. Vinzens entschied sich, die Pasta selbst zu machen – trotz fehlender Erfahrung. Aber ein Probekochen für ihren Ehemann gab ihr die nötige Zuversicht. «Er ass drei Portionen», erzählt sie schmunzelnd. Somit war sie guter Dinge.



Ausflug ins Showgeschäft: Zuzana Vinzens aus Chur ist Bäckerin und Geschäftsführerin.

Bild: Olivia Aebli-Item

An einem Montagnachmittag im Februar sei die ganze Filmcrew von «Mini Chuchi, dini Chuchi» nach Chur gekommen. «Zuerst drehen wir am Rhein. An dem Ort, wo ich in meinem Alltag Ruhe finde», erzählt Vinzens. Und dann ging es in ihr Zuhause, damit sich die Filmcrew einrichten und mit den Dreharbeiten beginnen konnte. Die Nudeln und weitere Zutaten wurden für den Abend vorbereitet. Während der Dreharbeiten war Vinzens entspannt. Die Filmcrew gab An-

weisungen, aber Vinzens konnte authentisch bleiben.

Vinzens kochte am ersten von vier Tagen und so waren ihr die drei Gäste noch unbekannt. Abends um halb sechs standen drei ihr fremde Personen vor ihrem Haus, um Fragen vor der Kamera zu beantworten. Zwei Männer und eine Frau aus Chur und Landquart. Sehr verschiedene Charaktere, so Vinzens. Sie vermutet, dass die Redaktion die Gruppe bewusst so zusammengestellt hat. Es gab ein Kennenlernen und erste Ge-

sprache. Alles sei sehr unkompliziert verlaufen, erzählt sie weiter. Gleichzeitig gab es von der Filmcrew immer wieder Vorgaben und Anweisungen. Während der ersten Minuten nach Essensbeginn durfte beispielsweise nichts Bewertendes gesagt werden. Aber Sätze seien keine vorgegeben worden und jeder und jede habe authentisch sein können, so Vinzens. «Es gibt nichts, das ich rückblickend anders machen oder sagen würde», sagt sie.

Das Gericht aus Pasta, Schinken, Käse und Spinat gelang ihr auch nach dem Probekochen für ihren Mann. «Durch die Wiederholungen der Drehsequenzen waren die Nudeln weniger bissfest, aber die Teller waren am Ende leer», sagt sie lachend. Spannend seien für sie auch die drei Abende gewesen, an denen sie selbst Gast war. «In Stresssituationen lernt man die Menschen kennen», sagt sie. Trotz kleiner Pannen hätten es alle locker genommen. Die Punktevergabe fiel ihr jedoch schwer, da sie lieber Komplimente mache. Doch sie sei trotzdem ehrlich gewesen.

Drehen, wiederholen, durchhalten

Die Drehabende fanden jeweils nach dem gewöhnlichen Arbeitstag statt. So war Vinzens vier Tage lang von 5 bis 23 Uhr auf den Beinen. «Das war herausfordernd», sagt sie. «So viele Eindrücke, neue Menschen und dazu noch die Arbeit – das war viel.» Und ein Drehtag würde schlussendlich zu einer 15-minütigen Sendung zusammengeschnitten. Trotzdem war es eine tolle Erfahrung, die sie nicht missen möchte. «Einmal probiert, nie wieder», sagt sie lachend. Ihre Idee, später bei einer Backsendung mitzumachen, hat sie inzwischen begraben.

SRF zeigt «Mini Chuchi, dini Chuchi» vom 22. bis 25. April.

«Es gibt nichts, das ich rückblickend anders machen oder sagen würde.»

So soll «Herrschaftlich» den Weintourismus stärken

In der Bündner Herrschaft gibt es ein neues Projekt, das Gastronomie, Beherbergung und Erlebnisse verknüpfen will. Wir erklären, wie.

Philipp Wyss

Mit dem neuen Angebot «Herrschaftlich» kann in der Bündner Herrschaft seit Kurzem Gastronomie, Beherbergung und Erlebnis aus einer Hand gebucht werden. Franco Jenal von der Herrschaftlich AG will mit der neuen Plattform www.herrschaftlich.ch das touristische Potenzial von Fläsch bis Malans nutzen und den Tourismus im Allgemeinen und den Weintourismus im Speziellen stärken. Jenal ist Projektmanager bei der Zürcher Conim AG.

Das Projekt

Mit «Herrschaftlich» sollen bestehende und neue Angebote in den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans verknüpft werden. «Konkret soll ein Gast an einer einzigen Stelle aus den erwähnten Angeboten aussuchen und Mittag- oder Nachtessen, Übernachtungen sowie Anlässe unkompliziert buchen können», erklärt Jenal die Idee.

Ausgangspunkt ist die seit dem Jahr 2017 bestehende Taverna und Vinothek «Stall 247» in Maienfeld. Für das neue Projekt wurde die Stall 247 GmbH Ende des vergangenen Jahres in die

Herrschaftlich AG umgewandelt. Der Kanton Graubünden unterstützte das Projekt in der Konzeptionsphase als Förderprojekt der neuen Regionalpolitik finanziell. Weiter versucht Jenal Aktionäre und für die Vinothek im «Stall 247» Mieter zu gewinnen.

Und so können Gäste das Angebot nutzen:

Teil 1: Gastronomie

Im Zentrum der Gastronomie steht der «Stall 247» mit Christof Gisler in der Küche und Mirco Hug an der Front. Laut Jenal sollen weitere Häuser aus der Herrschaft beim Projekt mitmachen, Anlässe auch in anderen Gaststätten oder bei Winzern stattfinden.

Beispiel: Ein Gast reist an und reserviert sich für zwei Abende in je einem Restaurant seiner Wahl einen Tisch für sich und seine Gäste.

Teil 2: Beherbergung

Für die Beherbergung arbeitet «Herrschaftlich» mit Liegenschaftsbesitzerinnen und Ferienzimmerwohnungsvermietern aus der Bündner Herrschaft und den umliegenden Gemeinden zusammen. Wer ein oder mehrere Zimmer oder eine Wohnung anbieten will, kann

dies tun. Auf den Markt ging das Projekt mit drei Angeboten. Aktuell gibt es derzeit fünf in den vier Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Untervaz und Mels. Jenals Ziel ist es, zwischen 30 und 50 Betten anbieten zu können. Damit die Unterkün-

fte einfach gebucht werden können, nutzt «Herrschaftlich» die Buchungsplattform von Heidiland Tourismus.

Beispiel: Nach den beiden Abendessen gehen die Gäste in ihre Unterkunft und übernachten dort. Die Unterkunft

steht ihnen natürlich bis zur Abreise auch tagsüber zur Verfügung.

Teil 3: Erlebnisse

Neben Gastronomie und Beherbergung stehen Erlebnisse im Zentrum des Projekts. Dabei insbesondere der Bündner Wein. So gibt es im «Stall 247» eine repräsentative Auswahl an einheimischen Weinen. «Herrschaftlich» möchte aber auch in die Rebberge und in die Weinkeller der Winzerinnen und Winzer gehen. Jenal denkt dabei zum Beispiel an Weindegustationen, Tavolatas, Winzerrunden oder an einen Racletteabend mit Ländlermusik. Stolz ist Jenal auf den Wine Hub Alps 2025, der im Juni auf Schloss Salenegg stattfinden wird. An diesem von Miriam Grischoff gegründeten Symposium geht es an Expertenvorträgen und Podiumsdiskussionen um das Thema Nachhaltigkeit in der Weinbranche, Weinbau, Weinhandel, Kommunikation oder Trends.

Beispiel: Am ersten Tag besuchen die Gäste eine Sehenswürdigkeit in der Region. Am Nachmittag nehmen sie an einer Weinverkostung bei einem Winzer in der Bündner Herrschaft teil. Am zweiten Tag unternehmen die Gäste eine Wanderung, besuchen ein Bad oder gehen shoppin.



Fixpunkt des Projekts: Mirco Hug (links) und Christof Gisler vom «Stall 247». Bild: Livia Mauerhofer