



PORSCHE

9:11 Porsche Podcast

Transkript Episode 12: Erfülltes Leben

Gäste:

Cornelia Poletto, Spitzenköchin, Unternehmerin, Autorin

Richy Müller, Schauspieler und Hobbykoch

Moderator:

Sebastian Rudolph, Leiter Öffentlichkeitsarbeit, Presse, Nachhaltigkeit und Politik

Intro

[00:03] **Sebastian Rudolph:** Herzlich Willkommen zu einer neuen Folge von 911, dem Porsche Podcast. Mein Name ist Sebastian Rudolph, und ich kümmere mich bei Porsche um die Themen Öffentlichkeitsarbeit, Presse, Nachhaltigkeit und Politik. Mit diesem Audiomagazin wollen wir euch die Welt von Porsche näherbringen und uns mit spannenden Fragen beschäftigen. Dafür haben wir unser Podcast Studio heute hoch oben im Stuttgarter Porsche Werk zwei aufgebaut. Hier werden die Sportwagen 911, 718 und der voll elektrische Taycan produziert. Von hier aus bietet sich auch ein schöner Blick auf den Porscheplatz, auf die Porsche-Skulptur, an der drei weiße Elfer in den Himmel ragen. Unsere heutige Folge wird kulinarisch. Zu Gast sind Spitzenköchin Cornelia Poletto und ein leidenschaftlicher Hobbykoch, Schauspieler Richy Müller. Gemeinsam sprechen wir über Genuss und weitere Zutaten für ein erfülltes Leben. Hallo Cornelia, hallo Richy, schön, dass ihr heute da seid.

[00:01:13] **Cornelia Poletto:** Hallo Sebastian.

[00:01:14] **Richy Müller:** Sebastian.

[00:01:15] **Sebastian Rudolph:** Wir sind heute digital miteinander verbunden und gemeinsam widmen wir uns der Frage, was braucht der Mensch, um glücklich und erfüllt zu sein? Cornelia, gibt es für dich da ein Patentrezept?

[00:01:27] **Cornelia Poletto:** Es liegt ziemlich nahe und dadurch, dass ich nun auch diesen Beruf mit größter Leidenschaft betreibe, ist natürlich für mich Genuss immer verbunden mit wunderbarem Essen, vielleicht einem begleitenden Wein.



PORSCHE

[00:01:42] **Sebastian Rudolph:** Leidenschaft ist ein gutes Stichwort. Richy, wie siehts bei dir aus? Nach Glück streben oder sucht man vergebens?

[00:01:49] **Richy Müller:** Ich glaube, man muss es auf sich zukommen lassen, weil wenn man, glaube ich, so strebt, dann kann man sich schnell verirren. Ich glaube, auch wenn man einen Partner sucht, findet man ihn nicht, man wird gefunden oder man wird dahin getrieben. Insofern: Ein erfülltes Leben, das ist natürlich eine große Frage, die viele Antworten hat.

[00:02:10] **Sebastian Rudolph:** Und genau darum kümmern wir uns gleich noch. Aber bevor wir das tun, stellen wir euch die beiden erst einmal vor.

[00:02:21] **Sprecherin:** Cornelia Poletto entdeckte schon als Jugendliche ihre Leidenschaft fürs Kochen. Sie lernte von Spitzenkoch Heinz Winkler und der sizilianischen Sterneköchin Anna Sgroi und erhielt mit ihrem ersten eigenen Restaurant bereits nach kurzer Zeit einen Michelin Stern. Cornelia Poletto hat mehrere Kochbücher veröffentlicht und ist regelmäßig im Fernsehen zu sehen, unter anderem in der Sat.1 Show „The Taste“. Neben ihrem Restaurant mit Feinkostgeschäft in Hamburg betreibt sie ein weiteres Restaurant in Shanghai. Außerdem ist sie Schirmherrin des Altonaer Kinderkrankenhauses und engagiert sich ehrenamtlich für die Stiftung Lesen. Richy Müller zählt seit über 40 Jahren zur A-Riege des deutschen Films und prägt die deutsche Kino- und Fernsehlandschaft. Als „Tatort“-Kommissar begeistert er seit 2008 die Zuschauer. Immer dabei: sein brauner Porsche 911 Targa aus dem Jahr 1975. Richy Müller liebt schnelle Autos und trat bereits mehrmals bei Autorennen an. Außerdem engagiert er sich als Botschafter für das Projekt Arche IntensivKinder. Dafür wurde er im Mai 2017 mit dem Verdienstorden des Landes Baden-Württemberg ausgezeichnet.

[00:03:31] **Sebastian Rudolph:** Richy, wir haben es gerade gehört, du gehörst zur A-Riege des deutschen Films. Gleichzeitig siehst du auf deine Branche, Corona hat da glaube ich einiges bewirkt... leider im negativen Sinne. Wie erlebst du jetzt diese Rückkehr zum normalen Leben?

[00:03:47] **Richy Müller:** Ich muss sagen, dass nach dem ersten Lockdown die Filmarbeiten eigentlich relativ schnell wieder stattgefunden haben mit den entsprechenden Vorkehrungen. Was ich selbst nicht wusste, was mich erstaunt hat, als ich im November letzten Jahres dann meinen zweiten Tatort gedreht habe, erfuhr ich eben, dass mit 14-tägiger Quarantänezeit die Leute dann wieder am Set erschienen sind und wirklich eifrig weiter gedreht haben. Also die Filmbranche und die Fernsehbranche, die war davon eigentlich wenig betroffen. Die, die betroffen waren, waren die freien Künstler, die Artisten, Comedians, die einfach in öffentlichen Räumen auftreten, und die waren mehr oder weniger die Geschädigten. Das läuft natürlich jetzt schwer an. Heute Abend habe ich Premiere in München im Bayerischen Hof, in der Komödie mit



PORSCHE

„Rain Man“, das ich schon seit 2014 spiele, und jetzt geht es langsam wieder los. Das ist ein Haus, das birgt ungefähr 570 Zuschauer, es dürfen aber nur 160 rein. Dann stellt sich natürlich die Frage, rechnet sich das? Kann man die Schauspieler bezahlen, sind die Gagen bezahlbar mit den wenigen Leuten, die rein dürfen? Die Freiberufler, die sind natürlich schwer getroffen und die kriegen fast überhaupt keine Unterstützung.

[00:05:05] **Sebastian Rudolph:** Cornelia, wie ist es bei dir, in deiner Branche?

[00:05:07] **Cornelia Poletto:** Ja, in meiner Branche sah das natürlich ganz anders aus, denn die Restaurants waren lange Monate geschlossen. Wir haben vorher ja auch schon ein echtes Thema gehabt, Mitarbeiter zu finden für die Gastronomie, sie begeistern zu können für diese doch manchmal sehr langen Arbeitszeiten, und das Wegfallen von Trinkgeld ist natürlich ein Riesenthema gewesen. Aber Richy, ich kann auch zum Beispiel sagen, all das, was ich so fernsehtechnisch mache, läuft und lief alles weiter. Aber ich habe auch noch einen Palazzo, so ein wunderschönes Dinnerzelt hier in Hamburg seit vielen Jahren, und das ist jetzt das zweite Jahr, dass eben die Spielsaison ausfällt, dass eben genau diese Artisten, diese Künstler, dort nicht auftreten können. Das sind alte belgische Zelte, da kann man im Nachhinein klar Luftreinigungshygienekonzepte denken, aber das rechnet sich tatsächlich in keinsten Weise, wenn wir noch nicht mal die Hälfte des Zeltes besetzen können. Also das ist schon wirklich sehr, sehr traurig und nicht absehbar, wie sich das weiter entwickeln wird.

[00:06:17] **Richy Müller:** Das zieht sich ja sogar in die philharmonischen Gebiete. Ich habe letztens einen Bericht gesehen, dass sie die Musiker, die täglich zusammenkommen, um einfach diesen Flow zu haben, dieses Gemeinsame – das geht ja verloren, wenn man sich nicht sieht und sich nicht treffen kann – dass die richtig Schwierigkeiten haben, so ein Orchester aufrecht zu erhalten, weil dieses gemeinsame Gefüge verloren geht, weil jeder für sich probt und übt, um nicht da ganz raus zu kommen. Und es findet halt einfach nicht statt und das ist das Traurige daran. Ja, und ich glaube, da muss man Lösungen finden.

[00:06:51] **Sebastian Rudolph:** Richy, du hast das gemeinsame Gefüge angesprochen, auch Ennstal-Classic, die du jetzt kürzlich mitgefahren bist. Wenn man zurückschaut, Werkzeugmacher bist du von Hause aus. Jetzt aktuell sieht man dich als „Tatort“-Kommissar oder du fährst auch Rennen. Erzähl uns ein bisschen was. Wie schafft man solch einen Karrieresprung?

[00:07:12] **Richy Müller:** Also ich bin zum Fatalisten geworden, so ein bisschen. Es gab mal eine Zeit, nachdem ich relativ lange schon Schauspieler war, da habe ich mir die Frage gestellt, hast du eigentlich jemals etwas Eigenes gemacht? Man trug an mich ran, Mensch, geh doch auf eine Schauspielschule. Man sagte mir als Achtjähriger, du wirst jetzt zum Turner ausgebildet, ich war



PORSCHE

erste Generation Jugend trainiert für Olympia. Und ich hab's halt gemacht, weil man es mir sagt, bis ich dann aber begriffen habe, was meine Stärke ist: diese Momente zu erkennen. Ich hätte ja damals sagen können, ach Schauspielschule... ich bin Werkzeugmacher, das ist doch völlig idiotisch, das kann doch gar nicht sein. Ich glaube, meine Begabung ist, diese Dinge zu erkennen und dann sozusagen anzugreifen und zu machen. Ich fühle mich als Schauspieler, auch als Dienstleister, also nicht als Macher. Sondern wenn jemand kommt und sagen würde, hättest du Lust, Richard den Dritten zu spielen, würde ich sagen: ja. Aber ich würde nie von mir aus die Idee haben, Richard den Dritten spielen zu wollen. Ich brauche immer jemanden, der eine Idee mit mir hat und dann bin ich Feuer und Flamme. Insofern als Werkzeugmacher zum Schauspieler zu kommen ging nur, indem mir jemand sagte, Mensch, weil ich eben ein Pausenc clown und Witzeerzähler war. Ich glaube, ich war auch ein bisschen anstrengend in der Zeit, dass dann jemand sagte, Mensch, nutz doch diese Energie und geh zur Schauspielschule. Und das habe ich gemacht. Und zwischen dieser Idee und dem endgültigen Anlangen in der Schule vergingen neun Monate, also war es der richtige Weg.

[00:08:52] **Sebastian Rudolph:** Und der Weg von Cornelia Poletto ist, wenn man in die Gegenwart guckt, auch irre spannend. Spitzenköchin, Unternehmerin, Autorin, trittst im Fernsehen auf. Wie war das bei dir? Bist du von außen inspiriert worden oder hattest du einen Antrieb, ja, genau da möchte ich hin?

[00:09:07] **Cornelia Poletto:** Ja, also ich bin – da haben wir gewisse Parallelen, Richy – auch immer Pausenc clown gewesen. Immer jemand, der immer meinte, er müsste irgendwie alles machen, aber nicht sich mit Schule beschäftigen und somit war mein Schicksal eigentlich schon klar – es hat noch nicht mal bis zum Abitur gereicht. Ich war auf einer Klosterschule, wo meine Mutter damals schon war, und die Direktorin, Nonne, hat mir dann nahegelegt, dass ich doch die Schule nach der 10. verlassen sollte, dann würde ich auch die Versetzung in die Oberstufe bekommen. Also somit war schon mal klar, dass ich nicht, wie meine ganze Familie, wir sind alle Mediziner verschiedenster Art, in diese Richtung gehen würde. Mein Traum war einmal, Tierärztin zu werden. Und ich habe immer schon mit unglaublicher Leidenschaft gegessen. Dann habe ich mit einer Freundin, da war ich so im Alter von 16, 17, ganz viele Kuchen gebacken und Torten gezaubert und so weiter. Und irgendwann hat es mich gereizt, dieses feine Essen, was ich so gerne mit meinen Eltern, Großeltern im Restaurant genossen habe, eben mal selber zu kochen. Und mein Stiefvater ist Landarzt und bekam immer von Patienten irgendwelches Wild, Geflügel etc. geschenkt. Und dann habe ich mich das erste Mal an einen Fasan gemacht mit einem Champagnerkraut nach einem Rezept von Eckart Witzigmann. Das hat so viel Freude in mir ausgelöst, Ergebnis war übrigens sehr mittelmäßig, Huhn oder Fasan war sehr trocken, Champagnerkraut war sensationell, Soße war großartig, Küche sah aus wirklich wie ein Schlachtfeld. Und dann habe ich mich immer mehr mit dem Thema Kochen



PORSCHE

beschäftigt, und dann wollte ich eben auch tatsächlich bei einem der Besten lernen und so habe ich dann meine Ausbildung bei damals noch Zwei-Sterne-Koch Heinz Winkler gemacht.

[00:10:57] **Richy Müller:** Und wie kriegt man das dann hin, das ist dann nur deine Lust und dein Engagement, dass dich jemand dann auch nimmt?

[00:11:05] **Cornelia Poletto:** Also Eckart Witzigmann hat ja immer gesagt, dass Kochen 10 Prozent Talent und 90 Prozent harte Arbeit ist. Also ich wollte das einfach, ich habe ein Jahr Hotelfachschule hinter mich gebracht, wollte eigentlich im Hotel Vier Jahreszeiten hier in Hamburg lernen und habe gesagt, ich versuche das jetzt einfach mal bei Heinz Winkler, mich da vorzustellen. Und ich werde es nie vergessen, wie ich da alleine in dieser Küche, 27 Köche um mich herum, und auf Heinz Winkler wartete und gefühlt Stunden vergingen, und er hatte dann doch keine Zeit am ersten Tag. Aber ich bin wiedergekommen, und ich bin hartnäckig geblieben und er hat gesagt, ja aber überleg dir das nochmal, das ist ein ganz, ganz harter Job. Da habe ich gesagt, ja, habe ich schon mitgekriegt, Herr Winkler, aber ich möchte genau bei Ihnen lernen, weil ich finde diese Großküche, diese Hochküche, die finde ich einfach so sensationell. Diese Liebe zum Produkt, dieses Erfolgserlebnis, wenn man einen knackfrischen Fisch bekommt und eigentlich nur als Köchin noch ein bisschen dran zaubern darf, damit dieses wunderbare Lebensmittel einfach noch ein bisschen mehr getragen wird, durch zum Beispiel die sensationelle Soße, Beilage, sodass auch diese Kreativität, eben tatsächlich das Produkt im Kopf schon zu essen, zu probieren und gleichzeitig zu denken, wie kriege ich da irgendwie noch diesen ganz besonderen Kick rein. Und das begeistert mich bis heute.

[00:12:29] **Richy Müller:** Ja, das merkt man.

[00:12:31] **Sebastian Rudolph:** Und diese Begeisterung, diese Leidenschaft ist wahrscheinlich auch eins deiner Erfolgsgeheimnisse. Cornelia, du machst auch einen Podcast. „Iss was, Hase?!“ heißt der, übrigens sehr unterhaltsam. Erzähl doch mal, was war da der Antrieb, der Hintergrund?

[00:12:45] **Cornelia Poletto:** Das ist tatsächlich sehr witzig, ich bin auch, das ist lustig, dass Richy und ich so ein paar Parallelen haben, obwohl wir uns vorher noch nicht kennengelernt haben. Aber ich habe natürlich erst mal das Kochen gelernt und ich bin auch jemand, der sagt, nur irgendwie in der Küche stehen, mein Leben lang, das ist ja auch tatsächlich ein sehr anstrengender Beruf, das war jetzt nicht mein Traum. Aber ich habe immer wieder Menschen gehabt, die Herausforderungen an mich herangetragen haben. Und dann habe ich überlegt, so, jetzt haben die mir meine eigene Kochsendung angeboten im NDR Fernsehen, Polettos Kochschule, ob ich das kann, weiß ich nicht, weil Lehrerin ist ja eigentlich nicht so richtig meine Leidenschaft. Aber ich habe das einfach gemacht und gemerkt, wie viel Spaß das macht. Ich



PORSCHE

hatte Moderationskarten, aber hatte gesagt, die brauche ich gar nicht, weil ich kannte das Timing für ein Gericht durch das Kochen, ich kann sehr gut mit Menschen umgehen. Und Dennis Wilms, jetzt kommen wir wieder zurück zum Podcast, ist mein Kochschüler in Polettos Kochschule gewesen und hatte die Idee zu diesem Podcast. Das ist ein Podcast, der dreht sich rund um Genuss. Ich muss mich gar nicht vorbereiten, weil wir einfach nur über das sprechen, was wir gerne mögen, und das ist eben tatsächlich genießen. Das hat mit kochen zu tun, es gibt das Lebensmittel der Woche, es gibt die Grill-Vorhersage, wir haben immer tolle Gäste, und solche Sachen machen mir einfach Spaß, immer mal wieder etwas Neues auszuprobieren.

[00:14:13] **Richy Müller:** Das hört sich gut an, weil du sagst, du musst dich nicht vorbereiten. Oft kriegt man ja dann Interviewanfragen, dann wollen die dir die Fragen schicken, die man gestellt kriegt, und dann wehre ich immer ab, weil ich finde, dann geht auch die Spontanität verloren. Wenn ich jetzt schon weiß, was ich gefragt werde, beantworte ich mir das schon im Kopf. Und wenn dann die Frage in der Öffentlichkeit gestellt wird, ist sie nicht mehr frisch, wie so ein Gericht. Aber du sagtest auch gerade, die ganze Familie, das sind Mediziner. Ich finde ja, kochen hat auch was mit Medizin zu tun. Du erfreust die Menschen, und wenn man Menschen erfreut, dann hat es einen Heileffekt. Insofern bist du gar nicht so weit weg von deiner medizinischen Familie mit deinem Kochen.

[00:15:01] **Cornelia Poletto:** Das ist sehr richtig und ich glaube, das ist – also ich glaube nicht, ich weiß – dass das meine größte Motivation ist, wenn ich auch einen wahnsinnig langen Tag hinter mich gebracht habe und meine Gäste einfach voller Freude das Restaurant verlassen und sagen: Wir haben lange nicht so einen besonderen Abend gehabt, Sie haben uns glücklich gemacht - ob sie was zu feiern hatten oder einfach nur schön essen wollten. Und das ist genau irgendwie der Motor, den ich für den nächsten Tag dann wieder warm gefahren habe, weil das genau das ist, was einen so glücklich macht. Und ich habe keine Operation am offenen Herzen, die gelingen muss, aber ich habe schon die Herausforderung, eben einem Gast ein besonderes Erlebnis an so einem Abend zu bereiten.

[00:15:46] **Sebastian Rudolph:** Und wenn diese besonderen Erlebnisse gelingen und du das Feedback bekommst, dann ist es auch wieder die Zutat für ein erfülltes Leben. Dann weiß man, man tut was Richtiges, und es macht anderen Freude. Richy, du bist auch begeisterter Hobbykoch. Was bedeutet Genuss für dich?

[00:16:04] **Richy Müller:** Genuss hat für mich immer was mit Bescheidenheit zu tun. Es gibt ja diesen Spruch, wer jeden Tag Fleisch isst, weiß nicht, wann Sonntag ist. Weil früher, also bei uns zu Hause, gab es einmal im Monat Fleisch, ansonsten war das durch Geldmangel alles sehr reduziert. Wenn es dann einmal im Monat Fleisch gab, dann hat man es natürlich extrem genossen. Deswegen empfinde ich, worauf ich auch das zurückführe, dass wenn man in ein



PORSCHE

gutes Restaurant geht, dass die Teller sehr groß sind und die Portionen sehr klein, wo dann oft Leute sagen, wie soll ich denn davon satt werden. Aber es geht um den Genuss, dass man sich nicht sättigt, sondern dass man das probiert und den Geschmack erfährt, um dann vielleicht noch einen anderen Geschmack zu erfahren, ist es dann eben nicht so viel, dass man danach gar nichts mehr runter kriegt. Also Genuss empfinde ich mit Zurückhaltung und ich genieße es zum Beispiel, zu Hause zu sein, aber da muss ich jetzt nicht groß die Glocken läuten, um zu sagen, das ist so toll. Ich genieße es einfach und das sind für mich einfach so zurückhaltende, bescheidene Momente.

[00:17:15] **Sebastian Rudolph:** Also Genuss als Wert an sich und auch im nachhaltigen Sinne. Cornelia, welche Werte vermittelt das Kochen für dich?

[00:17:23] **Cornelia Poletto:** Für mich vermittelt das tatsächlich sehr viel Wert. Ich finde das auch so schön zu sehen, wie sich auch zum Beispiel meine Branche verändert hat. Richy hat das gerade auch sehr schön gesagt. Früher, als ich zum Beispiel meine Ausbildung gemacht habe, da hieß es immer, ein Sterne-Restaurant, da muss es Caviar geben, Gänsestopfleber, Hummer, also alle so diese Luxusprodukte. Und heute gestalten wir Luxus ganz anders in den Restaurants. Ich kann plötzlich aus einer Mohrrübe ein sensationelles Gericht zaubern und das ist für mich auch Kreativität. Also einfach nur teuer einzukaufen, ich sage jetzt mal, ein Rinderfilet kann jeder braten, aber wirklich einen feinen Sonntagsbraten, einen Schmorbraten, da fängt die wirkliche Kochkunst eigentlich an. Und das ist so schön, dass wir da auch immer wieder so geerdet werden und somit auch diese Werte zu schätzen gewinnen mit unserer Kochkunst. Das ist etwas, was bei mir auch immer Glücksgefühle auslöst.

[00:18:34] **Richy Müller:** Ein guter Freund von mir ist der Norbert Niederkofler, und was die gehobene Küche halt auch proklamiert, ist alles zu benutzen. Da wird nichts weggeworfen, da wird alles verwertet und das fand ich so faszinierend, woraus man was machen kann. Was bei dem normalen Verbraucher im Abfalleimer landet, kann man so gut verwenden.

[00:18:56] **Sebastian Rudolph:** Werte, Genuss, Nachhaltigkeit. Wir sprechen gleich weiter darüber. Doch bevor wir das tun, hören wir uns erst einmal ein paar Fakten dazu an.

[00:19:09] **Sprecherin:** Porsche steht nicht nur für einzigartige Fahrerlebnisse, sondern bietet auch kulinarischen Genuss. Zum Beispiel in den Porsche Restaurants in Leipzig, Stuttgart und am Hockenheimring. Rindfleisch aus eigener Trockenreifung, Honig von den eigenen Bienenvölkern und kunstvoll angerichtetes Gemüse. Die Porsche-Köche machen guten Geschmack für alle Sinne erlebbar – sowohl für die Besucherinnen und Besucher der Porsche Restaurants als auch für die Porsche-Belegschaft. Das Unternehmen ist bekannt für das sehr gute Essen in den Kantinen. Rund 4000 Mahlzeiten werden allein am Stammsitz in



PORSCHE

Zuffenhausen täglich für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zubereitet. Dabei kommen vor allem frische, regionale Zutaten zum Einsatz. Das Motto: lecker und gesund. Dass Porsche Verantwortung für die Belegschaft übernimmt, gehört übrigens zu den Nachhaltigkeitsgrundsätzen des Unternehmens. Der Mensch steht im Mittelpunkt. Chancengleichheit, Diversität, Mitbestimmung und die Vereinbarkeit von Beruf und Familie spielen eine wichtige Rolle. Aber auch das gesellschaftliche Engagement nach außen durch eigene Projekte und die Zusammenarbeit mit externen Partnern.

[00:20:22] **Sebastian Rudolph:** Ja, der Mensch steht im Mittelpunkt. Das gilt für Porsche genauso wie für die Schauspielerei oder fürs Kochen. Richy, du engagierst dich für soziale Zwecke, Vorlesen ist eins deiner Themen. Welchen Stellenwert hat ehrenamtliches Engagement für dich?

[00:20:37] **Richy Müller:** Ja, ich mach das, weil es gibt keinen anderen Weg, man muss es machen. Es fällt mir auch leicht und ich bin hilfsbereit, aber nie mit dem Hintergedanken, dass ich was zurückkriege oder so. Und deswegen dieses Engagement mit meinen Intensivkindern, das sind Beatmungskinder, die zeitlebens beatmet werden müssen, die normalerweise, wenn sie jetzt nicht bei den Arche IntensivKindern betreut werden, in einer Kinder-Intensivstation liegen und einfach beatmet werden, ohne große Wärme und Zuneigung. Und dann gab es die Frau Miarka-Mauthe, die war Kinder-Intensiv-Krankenschwester, und die meinte, sie müsste die ganzen Kinder einsammeln und denen eine schöne Heimstätte bieten. Und das haben sie dann gefunden und die baten mich um einen Besuch und dann war mir sofort klar, dass da Hilfe nötig ist, und ich hätte auch nie erwartet, dass man mir aufgrund solcher Sachen einen Landesverdienstorden verleiht. Es ist ein tolles Gefühl, weil es zeigt natürlich, dass gesehen wird, was man macht, aber das ist nicht meine Triebfeder. So zieht sich es überall. Ich bin mal in Baden-Baden, da sehe ich, wie eine Frau im Kreisel stehen geblieben ist. Dann steige ich aus, parke mein Auto ab, gehe zu der Frau. Dann kommt ein anderer Mann und wir schieben das Auto aus dem Kreisel raus. Und dann sagte er, ach, das hätte ich jetzt nicht gedacht, Sie sind ja Schauspieler und Sie haben geholfen. Es ist so eine... also wer besonders ist, muss er dann nicht helfen und das ist halt meine Natur und ich mach's gerne und denke aber gar nicht drüber nach. Wenn man mich bittet, vorzulesen, in der Schule, wo Porsche sich auch mitbeteiligt, einen Leseraum auszustatten, dann werde ich auch zum Kind. Dann sitze ich da und bin mit den Kids zusammen, lese denen was vor und genieße es. Und bin dann aber auch kein Schauspieler oder kein Markenbotschafter von Porsche. Dann bin ich einfach ich, der eigentlich Hans-Jürgen Müller heißt und als Künstlernamen Richy hat.

[00:22:32] **Sebastian Rudolph:** Wie ist es bei dir, Cornelia?



PORSCHE

[00:22:34] **Cornelia Poletto:** Ich habe wirklich, das kann ich nicht anders sagen, in meinem Leben immer sehr viel Glück gehabt. Und ich liebe diesen Beruf nicht nur wegen des Kochens, sondern ich liebe diesen Beruf eben auch, weil ich mit so vielen Menschen zu tun habe. Ich finde das einfach unglaublich faszinierend, auch Gastgeberin zu sein, und so lerne ich natürlich auch viele Menschen kennen. Und ich engagiere mich auch schon sehr lange für das Altonaer Kinderkrankenhaus, das habe ich kennengelernt durch Gäste, und ich habe mir das angesehen und ich habe genau gedacht, hier kann ich was tun und hier kann ich das, was ich irgendwie an so viel Glück hatte, vielleicht ein bisschen weitergeben. Wir haben dort auch das größte Projekt, das wir in meiner Zeit umgesetzt haben, den Lufthafen, eben auch für dauerbeatmete Kinder, aufgebaut. Ich gehe dort hin, ich lese, ich habe da eine kleine Kochschule, denn das Schicksal ist ja einmal das der Kinder, aber das andere eben auch der Familien und der Eltern. Das macht mir so riesig viel Spaß, wenn ich mal diese Eltern, die teilweise monatelang auch ihre Kinder begleiten, was natürlich auch sehr kräftezehrend ist für die restlichen Familienmitglieder, also auch die Beziehungen zwischen den Eltern, wenn man ein so schwerkrankes Kind hat und auch absehbar ist, dass sich das nicht mehr ändern wird. Sie einfach mal für ein paar Stunden rauszuholen, gemeinsam zu kochen, etwas essen, zu sprechen und plötzlich sieht die Welt irgendwie wieder gleich ganz anders aus. Und das ist für mich einfach die Freude, das Glück, was ich habe, dort ein bisschen weitergeben zu können.

[00:24:17] **Sebastian Rudolph:** Ja, das ist schön gesagt. Glück, was man selbst im Leben hat weitergeben, aber auch Zeit widmen, Gespräche, Wärme geben, ohne etwas zurück zu erwarten, sondern einfach auch aus Leidenschaft und Verantwortung der Gesellschaft gegenüber. Glück ist die Brücke zu unserem nächsten Punkt. Ich möchte nämlich ein kleines Quiz mit euch beiden spielen und da braucht ihr vielleicht ein Quäntchen Glück. Das Quiz heißt Küche oder Boxengasse. Ich spiel euch im Wechsel ein Geräusch vor und ihr sagt mir, wo es zu hören ist, eben in der Küche oder in der Boxengasse. Am besten sagt ihr noch dazu, was ihr da genau hört. Wir machen es im Wechsel, erst kommt Cornelia, dann Richy und so weiter. Und ich zähle im Hintergrund die Punkte, und dann gucken wir mal, wer dann am Ende vorne liegt. Cornelia, hier kommt das erste Geräusch für dich. Küche oder Boxengasse, wo gibt es das zu hören?

[00:25:18] **Cornelia Poletto:** Das hört sich schon ziemlich nach Küche an, möchte ich mal sagen. Das hat irgendwie so ein bisschen Schneebesens kurz abgeschlagen an einer Metallschüssel, so nehme ich das Geräusch wahr.

[00:25:32] **Sebastian Rudolph:** Jetzt hat Richy noch die Chance zu erklären, ob du das auch so siehst, oder hast du noch eine andere Idee?

[00:25:39] **Richy Müller:** Ich dachte, es wäre eine Ratsche, mit der man Schrauben anzieht in der Boxengasse.



PORSCHE

[00:25:45] **Sebastian Rudolph:** Ich muss sagen, die Erklärung von der Cornelia Poletto war so sympathisch und gut, ich hätte gesagt, ja, stimmt, das Geräusch hättest du jetzt auch so erkannt. Es war der Wagenheber in der Boxengasse, insofern hat Richy hier einen Punkt entführt. Wir machen gleich weiter mit dir, Richy, jetzt kannst du dein Glück versuchen. Hier kommt dein Geräusch, wo kommt es her?

[00:26:18] **Richy Müller:** Ich glaube, das kommt aus der Küche, das hat irgendwie einen hölzernen Klang. Ich würde einfach mal sagen, das Ausbeinen eines Stück Fleisches.

[00:26:31] **Sebastian Rudolph:** Cornelia, hast du noch eine Idee?

[00:26:32] **Cornelia Poletto:** Ja, also ich würde auch sagen, dass es aus der Küche kommt. Für mich klingt das eher nach einem stumpfen Dosenöffner.

[00:26:39] **Sebastian Rudolph:** Und das ist hervorragend treffsicher. Es ist der Dosenöffner aus der Küche. Ich gebe euch beiden einen Punkt, weil Richy hat die Küche erkannt und Cornelia hat das treffsicher zugeordnet. Es steht 2:1.

[00:26:49] **Richy Müller:** Was mich so irritiert hat, dass das Geräusch immer näher kam. Da war wahrscheinlich das Mikro am Ende der Dose, weil es kam auf einen zu. Das hörte sich an wie so Holzgeschabe. Okay.

[00:27:01] **Sebastian Rudolph:** Jetzt kommen wir zurück zu Cornelia mit dem nächsten Geräusch. Wo findet man dieses Geräusch?

[00:27:17] **Cornelia Poletto:** Also das klingt für mich eher nach Boxengasse, das klingt für mich auch eher nach einem alten Auto, was nicht so zünden möchte, wie man sich das wünscht.

[00:27:27] **Sebastian Rudolph:** Richy, hast du noch einen ergänzenden Gedanken?

[00:27:31] **Richy Müller:** Es könnte beides sein, Boxengasse und Küche. Wie so ein Feuerlöscher mit Kühlmittel drin. Es hörte sich an für mich wie ein Feuerlöscher.

[00:27:41] **Cornelia Poletto:** Ach du meinst hier diese iSi, die früher immer die Oma zum Pflaumenkuchen für die Sahne benutzt hat und die heute...

[00:27:49] **Richy Müller:** Du meinst den Siphon?



PORSCHE

[00:27:50] **Cornelia Poletto:** Ja, genau.

[00:27:51] **Richy Müller:** Nene, das hörte sich eher so an, wie so man löscht was. Entweder die Pfanne am Herd oder in der Küche oder irgendwas in der Boxengasse. Es hörte sich für mich an wie so ein Löscher. Aber mit was gefüllt, mit diesem, was so kalt rauskommt.

[00:28:06] **Sebastian Rudolph:** Also ihr seid ein perfektes Team. Es war ein Feuerlöscher. Und so, wie ihr das gemeinsam erklärt habt, kriegt ihr wieder beide einen Punkt. Richy, zurück zu dir. Wo findet man dieses Geräusch? Boxengasse oder Küche?

[00:28:33] **Richy Müller:** Das ist in der Küche, das ist aber kein Thermomix. Das ist irgendwie das Zerkleinern von Nüssen, Mandeln oder Ähnlichem mit einem Pürierstab würde ich sagen.

[00:28:43] **Sebastian Rudolph:** Conny?

[00:28:45] **Cornelia Poletto:** Ich würde auch auf die Küche gehen, und ich denke auch, dass es entweder so eine Art Rührgerät ist, was gegen die Metallschlüssel geht und wo am Anfang, wenn man noch so, ich sag mal Butter und Zucker aufschlägt, dann greift das noch nicht so richtig, dass es eine cremige Masse wird, so hört sich das an. Als wenn man wenig, trockene Masse, könnten auch Nüsse sein und dann das Rührgerät.

[00:29:13] **Richy Müller:** Ich glaube, du hast recht, weil dieses Klappern dachte ich wären Nüsse, aber ich glaube, es waren eher die Schneebesens-Dinger, die an die Metallwand schlagen, bis es dann endlich schaumig wird. Ich glaube, du hast recht.

[00:29:26] **Sebastian Rudolph:** Und die dann etwas zusammenmischen. Aber Richy, du hattest recht, weil das war in der Küche. Und so, wie das Spiel hier verläuft, merke ich schon, ihr spielt euch die Bälle hin und her und am Ende kriegen beide wieder einen Punkt. Also ihr seid großartig, ich würde sagen, es ist ein Unentschieden der Herzen. Schauspielerei und Kochen haben sehr viel miteinander gemein, ihr habt das toll zusammen gelöst. Jetzt sind die Zuhörerinnen und Zuhörer dran.

[00:29:51] **Richy Müller:** Abwaschen müssen beide.

[00:29:52] **Sebastian Rudolph:** Und weder Richy noch Cornelia dürfen helfen. Auch in dieser Episode unseres 911 Podcasts könnt ihr wieder etwas gewinnen.

[00:30:03] **Sprecherin:** Die Porsche AG verlost einen Gutschein für genussvolle Stunden im Restaurant Christophorus mit Blick auf den Porscheplatz und die Porsche-Skulptur im Wert von



PORSCHE

200 Euro. Das Gewinnspiel läuft ab sofort bis zum Erscheinungstermin der nächsten 911 Podcastfolge. Um teilzunehmen, einfach eine E-Mail mit der Antwort an 911-podcast@porsche.de schicken. Unter allen richtigen Einsendungen lost Porsche einen Gewinner aus. Mitmachen kann jeder, der mindestens 18 Jahre alt ist. Im Porsche Newsroom unter newsroom.porsche.de/podcasts sind die ausführlichen Teilnahmebedingungen zu finden. Viel Erfolg.

[00:30:46] **Sebastian Rudolph:** Jetzt fehlt nur noch das Geräusch. Was hören wir hier? Schickt eure Lösung einfach per Mail an 911-podcast@porsche.de. Wir sind gespannt und drücken die Daumen. Liebe Cornelia, lieber Richy, langsam neigt sich die heutige Podcastfolge ihrem Ende entgegen. Erstmal vielen Dank, die Zeit vergeht wie im Fluge. Zum Abschluss habe ich noch eine Frage. Cornelia, vielleicht starten wir mit dir. Was ist für dich so die wichtigste Zutat für ein erfülltes Leben?

[00:31:27] **Cornelia Poletto:** Die wichtigste Zutat für ein erfülltes Leben sind tatsächlich beste Freunde, Familie, Kinder. Da fühl ich mich wohl und da kann ich nur bisschen unterstützen mit gutem Essen.

[00:31:45] **Sebastian Rudolph:** Bei dir, Richy?

[00:31:44] **Richy Müller:** Ja, mehr oder weniger das, was Cornelia gesagt hat. Ich finde halt so ein ausgefülltes Leben kann für mich nur stattfinden, wenn es ausgewogen ist. Wenn man nicht zu viel arbeitet und wenn man nicht zu wenig Arbeit hat. Das in Einklang bringen, dass man das, was man erarbeitet hat, auch genießen kann. Erfüllt sein heißt für mich, in eine bestimmte Entspannung kommen zu können, ohne unter dem Druck zu stehen, wie geht es weiter, was mache ich. Und einfach die Füße baumeln lassen und das sind so Momente, wo ich mich dann sehr wohl und ausgefüllt fühle.

[00:32:23] **Sebastian Rudolph:** Dann sage ich an der Stelle vielen Dank für diese schöne Podcastfolge, liebe Cornelia, lieber Richy, hat großen Spaß gemacht. Danke euch.

[00:32:32] **Cornelia Poletto:** Danke dir.

[00:32:33] **Richy Müller:** Danke, bis bald, ciao.

[00:32:34] **Cornelia Poletto:** Tschüss ihr beiden, ciao.



PORSCHE

[00:32:35] **Sebastian Rudolph:** Ja, liebe Zuhörerinnen und Zuhörer, vielen Dank fürs Zuhören. Abonniert und bewertet uns, gebt uns Feedback oder Anregungen an 911-podcast@porsche.de. An der Stelle sage ich vielen Dank, machts gut und bleibt gesund.