

NZ+ REGION GASTRONOMIE

Fernseh-Köchin Zora Klipp: „Bin auch nur jemand, der Hunger hat!“

Köchin Zora Klipp hat im Zevener Hotel Paulsen ihre Ausbildung gemacht. Inzwischen lebt und arbeitet sie in Hamburg und moderiert unter anderem die erfolgreiche Sendung „Küchenschlacht“ im ZDF – als eine von zwei Frauen.

von Solveig Haas ([/nachrichten/solveig-haas-au61128.html](#)) 23. Dezember 2024



Wir begleiten die Zevener Köchin Zora Klipp bei den Dreharbeiten zur ZDF Kochshow "Küchenschlacht". Foto: Polgesek

Hobbyköche und -köchinnen, die gegeneinander antreten und ihre kulinarischen Fähigkeiten über mehrere Runden unter Beweis stellen – das ist die ZDF-Küchenschlacht. Mittendrin, als Jurorin und Moderatorin, ist die aus Zevener stammende Köchin Zora Klipp. Wie sie das neben zwei eigenen Gastronomiebetrieben (Restaurant „Blattgold“ und Café „Weidenkantine“ in Hamburg), die sie mit ihren Geschwistern betreibt und diversen anderen TV-Projekten wuppt? Und wie so ein Tag als TV-Köchin eigentlich aussieht? Das schauen wir uns an!

Als Moderatorin nimmt Zora Klipp sich Zeit für die Kochenden

Die Kandidaten und Kandidatinnen der Küchenschlacht-Woche sind merklich aufgereggt, während sie warten. Und das, obwohl sie das Gefühl, im TV zu kochen, eigentlich schon kennen. Sie sind alle nicht zum ersten Mal da, die Woche, die Zora Klipp heute anmoderiert, ist eine Ehemaligenwoche. Trotzdem nimmt Zora sich vor der Sendung ausgiebig Zeit für die Teilnehmenden Maria, Wally, Müller und Bernd – das macht sie immer so. Sie beantwortet Fragen, beruhigt den einen oder die andere noch mal und spricht Mut

zu. Vor allem, wenn sie die Sendung selbst moderiert, ist es ihr wichtig, die Kochenden auch ein wenig kennenzulernen. So findet sie zum Beispiel heraus, dass Kandidaten Müller nach Fußballlegende Gerd Müller heißt. Ja, mit Vornamen! Und Kandidatin Wally kocht mit dem Foto ihres verstorbenen Mannes auf dem Tisch. Diese kleinen, privaten Geschichten machen die Küchenschlacht aus: Es geht eben nicht nur um das, was auf den Tisch kommt, sondern auch die Story dahinter.

Das Sendungsmotto lautet Kindheitserinnerungen

Dazu passt auch das Motto der Sendung: Es lautet „Kindheitserinnerungen“ und gekocht werden Fischstäbchen 2.0, Kabeljau mit Maniokstampf, Tagliatelle mit Salsiccia und Eiernockerl á la Carbonara. Alles Gerichte, die die Teilnehmenden fast im Schlaf kochen könnten. Denn auch wenn bei der Küchenschlacht nur Hobbyköche und -köchinnen teilnehmen dürfen, ist das Niveau hoch. „Hobbyköche haben krass viel drauf. In der Corona-Pandemie wurde viel gekocht und die Menschen haben gemerkt, was für eine Wichtigkeit Ernährung hat. Manche Kandidierenden haben richtig gute Rezepte dabei, von denen ich mir auch schon das ein oder andere abgeguckt habe“, so Zora Klipp. „Denn am Ende des Tages bin ich auch nur jemand, der Hunger hat.“ Aber was ist denn dann die Herausforderung bei der Küchenschlacht? Die Zeitbeschränkung und die Organisation, sagt Zora. „Da ist eine Ausbildung in der Küche ein Vorteil. Das sollten Kandidierenden üben. Wichtig ist auch, rechtzeitig mit dem Anrichten zu beginnen – etwa ab Minute 25 oder 28 der insgesamt 35 Minuten sollte das Gericht auf den Teller wandern.“

Die Köchin ist Fan von raffinierten vegetarischen Gerichten

Ihre Lieblingsgerichte bei der Küchenschlacht sind vegetarische Gerichte, obwohl sie gern Fleisch isst. „Vegetarische Küche hat mehr Aufmerksamkeit verdient. Die Gerichte sind oft so raffiniert, dass man gar nicht darüber nachdenkt, dass es vegetarische Gerichte sind. Ich mag es auch sehr, wenn sich vegan ernährende Kandidat*innen mitmachen und sich der Herausforderung stellen“, erzählt Zora Klipp. Sowieso mag sie den bunten Mix an Menschen in der Show. „Wir versuchen immer, Personen in verschiedenem Alter zu wählen, Männer und Frauen, verschiedene Charaktere.“ So bekommt die Sendung ihre ganz eigene Dynamik.

Die Küchenschlacht hat viele Fans vor dem Fernseher

Der Erfolg spricht für sich: 20 % Einschaltquote hat die Küchenschlacht Tag für Tag. Und auch wir finden: Das Konzept überzeugt. Beim Dreh dürfen wir ganz dicht dabei sein und sind ganz gespannt, welches Gericht Juror Christoph Rüffer auf den ersten Platz setzt. Und klar, haben wir auch einen Favoriten. Wen, das verraten wir nicht. Nur so viel: Unser Lieblingsgericht landet in der Finalrunde. Der Dreh der Folge selbst geht dann ganz schnell vorbei - 35 Minuten sind eben wirklich wenig Zeit. Die erfahrenen Kandidierenden bekommen ihre Gerichte souverän auf die Teller, und das Publikum im Studio sorgt für Stimmung. Zuschauen kann bei der Küchenschlacht übrigens jeder. Karten gibt es für 10 € beim ZDF. Die etwa 50 Zuschauenden (und wir) erleben dann auch einen begeisterten Juror – Christoph Rüffer liebt und lobt jedes Gericht. „Das könnte hier fast ein Jahresfinale sein!“, schwärmt er. Am Ende wählt er die Eiernockerl von Wally zum Tagessieger. Zum Glück für die anderen Kochenden fliegt in der Ehemaligenwoche erst einmal niemand raus. Die Gerichte bekommen jeweils Punkte von eins bis vier und abgerechnet wird am Ende. Es heißt also weiter kochen, für Müller, Wally, Maria und Bernd. Aber wir sagen Tschüss Hamburg und schauen uns den Rest der Woche im TV an. Können Sie auch: in der ZDF-Mediathek vom 4. November.



Ein kleiner Plausch mit den Kandidierenden kurz bevor es losgeht. Foto: Polgesek



Vor der Sendung spricht Zora die Einleitung ein. Foto: Polgesek



Wir begleiten die Zevener Köchin Zora Klipp bei den Dreharbeiten zur ZDF Kochshow „Küchenschlacht“. Foto: Polgesek



Zora Klipp mit den Kochenden Wally, Maria, Bernd und Müller (v.l.n.r.), sowie Juror Christoph Rüffer. Foto: Polgesek

Lesen Sie auch:



[\(/nachrichten/zora-klipp-gibt-tipps-so-vielseitig-ist-rote-bete-246579.html\)](/nachrichten/zora-klipp-gibt-tipps-so-vielseitig-ist-rote-bete-246579.html)

Küchentricks von Zora Klipp: So gelingt Rote Bete immer [\(/nachrichten/zora-klipp-gibt-tipps-so-vielseitig-ist-rote-bete-246579.html\)](/nachrichten/zora-klipp-gibt-tipps-so-vielseitig-ist-rote-bete-246579.html)



[\(/region/rezepte-aus-der-kochsendung-von-zora-klipp-und-theresa-knipschild-jetzt-als-buch-243492.html\)](/region/rezepte-aus-der-kochsendung-von-zora-klipp-und-theresa-knipschild-jetzt-als-buch-243492.html)

Rezepte aus der Kochsendung von Zora Klipp und Theresa Knipschild jetzt als Buch [\(/region/rezepte-aus-der-kochsendung-von-zora-klipp-und-theresa-knipschild-jetzt-als-buch-243492.html\)](/region/rezepte-aus-der-kochsendung-von-zora-klipp-und-theresa-knipschild-jetzt-als-buch-243492.html)

> [Zora Klipp](#) [\(/nachrichten/zora-klipp-tt459202.html\)](/nachrichten/zora-klipp-tt459202.html)

[\(/region/am-ende-des-tages-bin-ich-auch-nur-jemand-der-hunger-hat-257219.html#Comments\)](#)
 <https://de.facebook.com/sharer.php?u=https://www.nordsee-zeitung.de/region/am-ende-des-tages-bin-ich-auch-nur-jemand-der-hunger-hat-257219.html>
 <https://twitter.com/intent/tweet?text=https://www.nordsee-zeitung.de/region/am-ende-des-tages-bin-ich-auch-nur-jemand-der-hunger-hat-257219.html>
 <WhatsApp://send?text=https://www.nordsee-zeitung.de/region/am-ende-des-tages-bin-ich-auch-nur-jemand-der-hunger-hat-257219.html>

ZURÜCK ZUR STARTSEITE (/)

SOLVEIG HAAS REPORTERIN

Die gebürtige Heidelbergerin zog es schon zum Volontariat in den Norden. Nach 10 Jahren im Marketing ist sie nun als Redakteurin bei der NORDSEE-ZEITUNG zurück im Journalismus.

> [zeige alle Beiträge](#)
[\(/nachrichten/solveig-haas-au61128.html\)](/nachrichten/solveig-haas-au61128.html)



KOMMENTIEREN

0 KOMMENTARE



Jetzt neu: NZ WhatsApp Channel
Lesen Sie unsere Nachrichten direkt bei
Ihren Nachrichten!

Kostenlos abonnieren

(<https://whatsapp.com/channel/0029VaOB9q28KMqicoIrNM1E>)

✉ NEWSLETTER

Der NZ-Newsletter

Alle wichtigen Nachrichten und die interessantesten Ereignisse aus der Region täglich direkt in Ihr E-Mail-Postfach. Mit Empfehlung aus der Redaktion.

Mit Ihrer Registrierung nehmen Sie die [Datenschutzerklärung](#) ([/Verlag/Datenschutz](#)) zur Kenntnis.

IHRE E-MAIL-ADRESSE

ANMELDEN

Rechtliches

(/impressum)
(/agb)

(/nutzungsbedingungen)
(/widerruf)
(/datenschutz)
(/cookie-erklaerung)

Dienstleistungen

(/abo-auswahl)

(/Verlag/KundennummerRegistrierung)

(<https://nexusmedianord.de/wp-content/uploads/2025/05/Mediadaten-NEXUS-MEDIA-NORD-2025.pdf>)
(/verlag/abo-kuendigen?)

utm_source=AboButton&utm_medium=WebseiteFooter&utm_campaign=Kuendigenbutton
(/unternehmensgrundsaezte)

Unternehmen

(/kontakt)
(/ueber-uns/nordsee-zeitung)

(<https://nexusmedianord.de/karriere/>)
(/faq)

Verantwortung

(/Media/Nordsee-Zeitung/footer/Erklaerung-zur-
Barrierefreiheit.pdf)

Social Media

(<https://www.facebook.com/nordseezeitung>)

(<https://www.instagram.com/nordseezeitung/>)

(<https://www.youtube.com/c/NORDSEEZEITUNG-NORDERLESEN>)

(<https://whatsapp.com/channel/0029VaOB9q28KMqicoIrNM1E>)

(<https://www.tiktok.com/@nordseezeitung>)

(<https://de.linkedin.com/company/nordsee-zeitung>)