

Der Mensch ist, was er isst.

Filme rund um das Kochen und seine Philosophie

Eine Tagung der VCH Akademie in BÄK (bei Ratzeburg)

von Wolfgang Teichert

September 2018



Foto: Wolfgang Teichert



Foto: Ingeborg Kleen

In Ratzeburg angeregt durch die Filme: Selber bereitet

Notizen:

Sie heißen Chabichou, Comte, L'Angres, Camembert de Normandie, Morbier, Fourme d'Ambert oder Reblochon: Die Käsesorten, die wir zu Beginn auftischen, um Film und Kochen in vertrautem Bezug zu genießen. Denn nicht selten hat sich die Philosophie mit der Theologie alliiert, um gemeinsam gegen die Fresserei und andere sinnliche Lüste im Namen der geistigen Freuden und Pflichten wirksamer zu kämpfen. Verdrängt wurde aber, daß es keine Philosophie ohne Philosophen und keinen Philosophen ohne Körper geben kann. Freilich soll Leben sich nicht erschöpfen in purer Nahrungsaufnahme.

Wir wollten denn auch – zuschauend und selber probierend - Teil haben am „Schöpfungsprozess“ des Kochens. Wir wollten sehen, um es etwas pathetisch zu sagen, wie aus Chaos Schöpfung entsteht, aus dem Nichts der Genuss. Und wir wollten am Tisch gemeinsam essen und philosophieren. Denn Essen und Sprechen haben ihre gemeinsame Herkunft im Anderen: Es gibt keine Selbsterhaltung ohne Fremderhaltung!



Wer isst, ist bereits einen (unbewussten) Vertrag eingegangen über die Verträglichkeit zwischen dem eigenen Ich und seiner Welt. Das „JA“ rangiert vor dem „Nein“, das Vertrauen vor dem Misstrauen: „Der Nahrungsgeschmack in unserem Mund liefert einen der stärksten Beweise für die Wirklichkeit der Außenwelt.“, schreibt die Philosophin Mădălina Diaconu.

1. Spontane Entscheidung. **Unser erster Film heißt: "Woman On Top".**

USA 2000; Regie: Fina Torres; Drehbuch: Vera Blasi) Dieser Film spielt mit der These: Erotische Verführung und Kochkunst gehören eng zusammen. Zum Glück ist die Sensation etwas weniger abgedroschen: Sie besteht in der spanischen Hauptdarstellerin Penelope Cruz, bekannt aus Pedro Almodóvars "Alles über meine Mutter". Essen, Eros, Exotik - das sind die drei Standbeine des Films der Venezolanerin Fina Torres. Sie lässt die Brasilianerin Isabella (Cruz) zunächst glücklich mit ihrem Gatten in der kleinen Hafenstadt Bahia ein Restaurant leiten: Genauer gesagt leitet Gatte Toninho (Murilo Benicio) das Restaurant und tanzt abends mit den Gästen, während Isabella auf Grund ihrer phänomenalen Koch-Begabung in der Küche steht, dort kulinarische Kunstwerke kreiert und dem Treiben ihres Gatten zusieht. Isabella hat einige kleine Macken, darunter einen gestörten Gleichgewichtssinn, der sie im Bett stets die obere Position einnehmen lässt. Ihr Leben verläuft glücklich - bis der Gatte, der sich von Isabellas "Tick" als Mann degradiert fühlt, eines Tages fremdgeht. Isabella ist schockiert. Gebrochenen Herzens flieht sie nach San Francisco zu ihrer Freundin, dem schwarzen Transvestiten Monica (Harold Perrineau Jr.), auf der Suche nach einem neuen Lebensziel.

Monica bringt ihr nicht nur die wichtigsten Lebensweisheiten in Sachen Liebe und Erotik bei, mit ihrer Hilfe gelingt ihr auch ein neuer Start: als exotische Fernsehköchin. Die Zuschauer brennen danach, Isabella den Zusammenhang zwischen erotischer Schärfe und Peperoni erklären zu sehen - zumal sie dies in vollendeter Unschuld aber mit atemberaubendem Dekolleté tut. Als der untröstliche Toninho schließlich aus Bahia anreist, um seine Frau zu suchen, entdeckt er sie prompt auf dem Fernsehschirm einer Bar, was ihn - musikalisch um die Gunst seiner Liebsten werbend - direkt zu ihr ins TV-Studio führt. Das hebt die Einschaltquote: Bald werden Toninho und seine Band zum festen Bestandteil der Kochshow. Darüber ist wiederum der in Isabella verliebte Fernsehproduzent (Mark Feuerstein) nicht gerade glücklich, was die gleichzeitig erblühende und erbitterte Frau endgültig in die Sinnkrise stürzt.

2. Film: **Sushi in Suhl** (2012) Spielfilm über die Geschichte des 15 Jahre lang einzigen japanischen Restaurants in der DDR und seines Besitzers. (**Schnitt:** Monika Schindler/**Drehbuch:** Jens-Frederik Otto/**Musik:** Günther Fischer). Dieser Film geht zurück auf eine „wahre“ Geschichte. Man erinnert sich: Zwei Jahre Warten auf einen Tisch, eine Monatsmiete für ein Menü - und doch immer ausgebucht: Rolf Anschütz' "Waffenschmied" war das einzige japanische Restaurant der DDR. In einem Interview erinnert sich der Sohn an

die Zeit, als sein Vater einfach seinen Traum verwirklichte, ein japanisches Restaurant in Suhl (Thüringen) zu eröffnen: „Statt Sojasauce wurde Worcester-Sauce verwendet, und Bino-Würze, eine Art DDR-Maggi. Milchreis wurde zum Sushi-Reis und Karpfen so eingefärbt, dass er wie Lachs aussah. Die allerersten Kimonos für die Bedienungen wurden aus Kittelschürzen mit Blumenmuster genäht. Dann lieh mein Vater Kimonos vom Theater Meiningen, aus der Produktion "Madame Butterfly". Er ruhte nicht eher, bis er Stoffe mit Kirschblütenmuster fand. Aus denen wurden dann vom Personal des "Waffenschmied" Kimonos geschneidert“. Der Film zeigt, wie Anschütz Traum und seine Küche weit über die Grenzen der DDR hinaus bekannt werden. Dies bleibt auch der Regierung nicht verborgen, die den Restaurantbesitzer ob seiner Westkontakte für sich einspannen will. Auf dem Höhepunkt angekommen, ist Rolf ein gefeierter Gastronom, bemerkt jedoch nicht, wie er sich nach und nach immer mehr von seinem alten Leben und vor allem von seiner Frau Ingrid (Julia Richter) und der Familie entfernt.

Wahrnehmungen im Gespräch: Dieser Film lebe von permanentem Perspektivwechsel, die „Enge“ des Milieus werde durch den immer wieder gefilmten Eingangsbereich des Restaurants „Waffenschmiede“ symbolisiert. Es falle auf, dass in Kochfilmen häufig eine Art „Lichtgestalt“ („Engel“) eingeführt wird. Das sei hier die „Geisha“, die fest an die Pläne Ihres Kochs glaubt und sie auch unterstützt.

Die Farben im Film seien sorgsam gewählt, sagt jemand und erinnert an den Film „Kirschblüten“, wo eben auch mit Blütenblättern und Schneeflocken gespielt werde.

Der Film gebe „Wärme“ in der Gestalt des Großvaters, eines Anglers, der den Karpfen für die Sushis angeln muss. Zugleich führe der Film alles absichtsvolle und in den Dienst von DDR Propaganda gestellte Kochen ad absurdum: „Wir kochen für den Weltfrieden“.

Dass freilich das „Japan“ des Herrn Anschütz nichts, aber auch gar nichts mit der Realität „Japan“ zu tun hat, zeige der Film zugleich liebevoll und ironisch



eindrucksvoll. Das die Verwirklichung des eigenen Kochtraums einen Preis hat, verberge der Film nicht: Besonders eindrucksvoll sei jene Szene, als der Protagonist zu seinem sterbenden Vater eilt, einen Unfall baut und man das Auto auf dem Kopf liegen sieht. Nur die Räder drehen weiter – ins Leere.

3. Film „**Eden**“ (**Regie:** Michael Hofmann; **Darsteller:** Josef Ostendorf/Charlotte Roche/Devid Striesow/Max Rüdinger/Leonie Stepp. 2006). In einem Garten namens Eden lag das Paradies. Mit einem Apfel begann die Vertreibung daraus. Vielleicht hat die Schlange Adam und Eva gar nicht den Sex beigebracht, sondern das Kochen. Auch in diesem Film fällt eine ganz besondere Frucht vom Baum. „Kochen ist Transformation, ist Dichtung; heißt es zu Beginn. Gleich schwelgt der Film in Bildern; carpacci dünn geschnittene Köstlichkeiten, die von hinten durchleuchtet sind. Sie sehen aus wie Kirchenfenster. Dann geht eine Gasherdf Flamme in der Finsternis nicht an, sondern auf wie die Sonne am Horizont des ersten Schöpfungstags. Und wenn wir Gregor mit einer Ente, die er rupft, so liebevoll sprechen hören wie mit lebendigen verständigen Wesen, dann wissen wir: Der Mann ist ein Erbe der Schamanen, ein Magier. Das erfährt auch Edens Mann Xaver (Devid Striesow) am eigenen Leib, als er sich einmal einen der raren Plätze in Gregors Restaurant ergaunert. Er wollte wissen, was seine Frau jede Woche heimlich zu dem dicken Mann treibt. Nun weiß er es mit jeder Faser seines Körpers: Berauscht und fast hilflos vor Seligkeit vom Essen. Ohne die bösen Zungen der Kleinstadtgesellschaft, die nur die Bitternis des Klatschs und der Zote schmecken, hätten nun vielleicht alle froh bleiben können.

Aber Xaver ist ein armer Wurm, der nicht den Mumm hat, das Glück einfach anzunehmen. Und er hat recht mit seinem Misstrauen gegen Gregor: „Ich wiege 137 Kilo. Ich interessiere mich nur für Kochen und Essen“, versucht der Koch den Gatten zu beruhigen - und wohl auch sein eigenes lebenslanges Zölibat zu beschwören. Aber da weiß der Zuschauer es besser. Er hat die heimlichen Blicke belauscht, die Gregor auf Edens Foto über dem Herd geworfen hat...

Also: Erotik und Geschmack, Eifersucht. Wann immer der schwergewichtige Koch eine seiner Kreationen aufischt, sei es nun Praline oder Stierhoden, trifft es die Essenden wie ein Schlag: Ihre Gesichtsmuskeln sacken herab, ihre ganze Körpersprache buchstabiert "Glückseligkeit". Der Film zeigt aber auch, wie Genuss in Gier umschlägt und sich Liebe in Gewalt verwandelt: Kochkunst als Metapher für die Vertreibung aus dem Paradies oder als eine Möglichkeit, dorthin Zugang zu erlangen.

Einschub am Sonntag: Performance mit „dem Perlhuhn“(Maske). Wir sehen im Garten zum See hin eine Pantomime, in der einem Perlhuhn aus Neid von zwei

Frauen das Ei gestohlen wird. Ein „Heiliger“ bringt die Sache wieder in Ordnung. Das „Perlhuhn“ umfängt ihr verlorenes Ei.

Es schließt sich ein Gespräch darüber an, dass Essen immer auch „Vernichtung von Leben“ bedeutet und also so etwas haben könne, wie Opfercharakter. In der Performance wurde das Huhn freilich nicht geschlachtet, obwohl mit dem Messer bedroht (die Möglichkeit also wurde angedeutet) und der „Heilige“ zeigt sich als zuständig für das Ei (Küken), er war fast so etwas wie eine Hebamme. Es war ergreifend zu sehen, wie sehr die „Glucke“ (Perlhuhn) einen kleinen Freudentanz aufgeführt hat, als sie das Ei wieder in die eigene Obhut bekommen hatte. Aus der Rolle sagt das „Perlhuhn“: Ich habe nur auf den „Heiligen“ gesetzt. Nur von ihm konnte die Rettung kommen.

Jemand berichtet, dass seine Enkelin gefragt habe: „Warum essen wir immer so gern die Kinder der Tiere?“ Werden wir durch Spiel und Kindermund an so etwas wie archaische Lebensschuld erinnert?



Performance mit dem „Perlhuhn“

Masken: Hans Ulrich Buchwald Fotos: Ingeborg Kleen



Bei unseren Mahlzeiten an dieser Filmwoche, die wir, angeregt durch die Filme, sehr viel bewusster bereiten und zu uns nehmen, bemerken wir, dass sich selbst unsere berühmtesten Feinschmecker zu wenig Gedanken über die ethischen Dimensionen der Nahrungsaufnahme machen. Eine Nudelsuppe beispielsweise ist halt eine Nudelsuppe. Schmeckt sie nicht, verfeinern wir sie mit Maggi.

4. Den **nächsten Film Tampopo** (Japan 1985/Regie: Juzo Itami) könnte man deuten, sagen wir später, wie eine japanische Version eines Western mit heldenhaften Männern, die zwar nicht reiten, sondern einen Truck fahren, mit einer eher zierlichen, aber mutigen Witwe und ihrem kleinem Jungen In Tokio, betreibt die mehr schlecht als recht eine kleine Garküche und muss sich einem reichen Bewerber widersetzen. Der will sie entmutigen und in die traditionelle Frauenrolle zurückdrängen Auf der Suche nach dem richtigen, endgültigen Rezept einer Nudelsuppe (im traditionellen Japan wohl eher Männersache) zieht sie nach und nach immer mehr Helfer in ihren Bann, um nach Abschluss ihrer eigenwilligen Lehrzeit das Leben selbständig zu meistern. Und der Fernfahrer, gezeichnet im Stil des »lonesome rider«, beherrscht die Kunst der Nudelsuppe. Der bringt die Witwe mit strenger Disziplin in Gang und mit Trainingsstrategien zum Durchhalten.

Vor allem aber sehen wir, wie Japaner ihre Nudelsuppe verehren.

Beginn: Einem jungen heißhungrigen Mann bringt ein alter „Weiser“ bei, wie man sich dieser sagenhaften Suppe nähert: Vor dem Essen streichelt der mit den Stäbchen zärtlich über die Oberfläche der Suppe. Dann legt er das Schweinefleisch, das in keiner Nudelsuppe fehlt, beiseite und entschuldigt sich beim toten Schwein. Dann sammelt er sich, presst alle Konzentration in die Geschmacksnerven — und jetzt erst darf er von der Suppe schlürfen: Essen als ein Akt der Andacht, ein Ritual, fast ein Gottesdienst und so kann man den Film auch sehen wie die Abfolge eines Menüs. Erst gibt es was Leichtes, um den Appetit anzuregen. Die dicksten Brocken werden in der Mitte serviert — und der Nachtisch ist dann bitter süß.

Und: Sex und Essen haben Ähnlichkeit, sagt die Werbung für "Tampopo". So saugt ein Baby voller Hingabe an der Mutterbrust; ein Mann kauft einer Taucherin eine frische Auster ab, und der Anblick der schleimigen Meeresfrucht macht ihn so verrückt, daß er sofort über die Taucherin herfallen muß. Ein

Kritiker schreibt und wir bestätigen das: „Der Film ist voll von solchen kleinen Schweinereien, die mit der Handlung nichts zu tun haben, sondern Beilagen sind — wie das Fleisch in der Nudelsuppe.“ Eine kurze obszöne Szene aber gibt es, die kann uns zwar auch nicht den Film erklären, und wir müssen uns selber ein Bild machen: Ein Mann und eine Frau beim Liebesspiel. Er hat ein Ei aufgeschlagen und den Dotter in den Mund genommen. Sie öffnet ihre Lippen, er lässt den Dotter in ihren Mund gleiten. So geht es eine Weile hin und her — und als der Dotter endlich platzt, da löst das keine pornographischen, sondern eher kalligraphische Assoziationen aus. Das Eigelb zerfließt, und aus der Flüssigkeit formt sich ein Ideogramm, ein fernöstliches Schriftzeichen. Enträtseln können wir es nicht. Gleichwohl werden wir Zeugen des Prozesses, wie eine echte Nudelsuppe entsteht mit vielen Slapstick Einlagen. Und wie im guten Western, reiten die Helden, nein: Sie fahren am Schluss mit ihrem Track entsagungsvoll in die Ferne.

5. Bei den letzten beiden Filmen fassen wir uns kurz: Im **Animationsfilm Ratatouille** (Regie Brad Bird, 2007) gibt ausgerechnet eine Ratte den Meisterkoch, die aber - anders als ihre Artgenossen - keinen Geschmack findet an Abfall und Bio-Müll. Sie findet sich im Restaurant Auguste Gusteau wieder, der leider vor kurzem verstorben ist. Mittlerweile befindet sich das Restaurant in der Hand des ehemaligen Sous-Chefs Skinner, der aus Gusteaus Namen noch so viel Profit wie möglich schlagen will. Auch der junge Küchenhelfer Alfredo Linguini muss in dem Restaurant schufteln. Als Alfredo Remy entdeckt, erkennt er dessen Intelligenz und auch seine Fähigkeit zu kochen. Beide beschließen als Team zusammen zu arbeiten und bald sind ihre Kreationen der letzte Schrei unter den Gourmets von Paris. Man muss solche Animationsfilme mögen oder den amerikanischen „Geschmack“ besser erlebt haben, um den Film wirklich würdigen zu können. Immerhin: Fragen der gesunden Ernährung verhandelt der Film eher nebenbei: "Hast du dir mal überlegt, was wir uns so alles in den Mund stecken?", fragt die Ratte Remy seinen übergewichtigen Bruder, der aus Gewohnheit alles isst, was ihm in die Pfoten kommt. Der Vater, ein Bewahrer alter Ernährungstradition, kontert: "Essen ist Treibstoff, Hauptsache der Tank ist voll." Da kann Remy, der dank seines exzellenten Geschmackssinns unter den Ratten die Rolle des Vorkosters einnimmt, damit sich die Sippe nicht am Müll den Magen verdirbt, nur wehmütig den Kopf schütteln.



Foto: Doris Schick

“**Delicatessen**“ hingegen ist ein französischer Spielfilm von Jean-Pierre Jeunet und Marc Caro aus dem Jahr 1991. Die skurrile Handlung spielt in einer düsteren Stadtruine an einem nicht näher bestimmten Ort und zu einer unbestimmten Zeit. Mode, Frisur und Einrichtung sind an den Stil der 1940er Jahre angelehnt. Es gibt kaum noch Fleisch oder andere Lebensmittel. Daher konnte sich ein Fleischer mörderischen Wohlstand erarbeiten.

Man könnte, wollte man einen Kern herausfiltern, das Problem des Kannibalismus nennen, eine Form von archaischem Egoismus. Aber das wäre schon zu viel interpretiert. Den sprichwörtlichen Höhepunkt erreicht die lose Verknüpfung der einzelnen Schauplätze in einer Szene, in der sich alle Aktivitäten der Hausbewohner dem koitalen Rhythmus der unter dem Druck zweier Liebestoller ächzenden Sprungfedern unterordnen – ein vielleicht urkomisches Konzert der Skurrilitäten.

Filmkenner hingegen sehen freilich eher die vielen Anspielungen im Film: „Der Vorspann darf sich neben der Bond-Reihe und einigen Hitchcock-Filmen (Vertigo, Psycho) bedenkenlos zu den Originellsten seiner Art zählen. In der eineinhalb Minuten langen Sequenz huscht die Kamera über einen Arbeitsplatz, dessen peinlich genau drapiertes Gerümpel Zeuge einer untergegangenen Zivilisation ist. Das Emblem eines verstaubten Fotoapparats trägt den Namen des Kameramanns Darius Khondji, vergilbte Zeitungsseiten weisen auf die Regisseure Jeunet und Caro hin, und der Namenszug des Komponisten Carlos D'Alessio findet sich auf einer antiquierten, zerbrochenen Schallplatte – ohne

Schnitte oder CGI-Effekte wohlgemerkt. Diese visuelle Brillanz zieht sich durch das gesamte Werk.“

Na ja. Eins jedenfalls macht der Film nicht: Er macht keinen Appetit.

Wolfgang Teichert

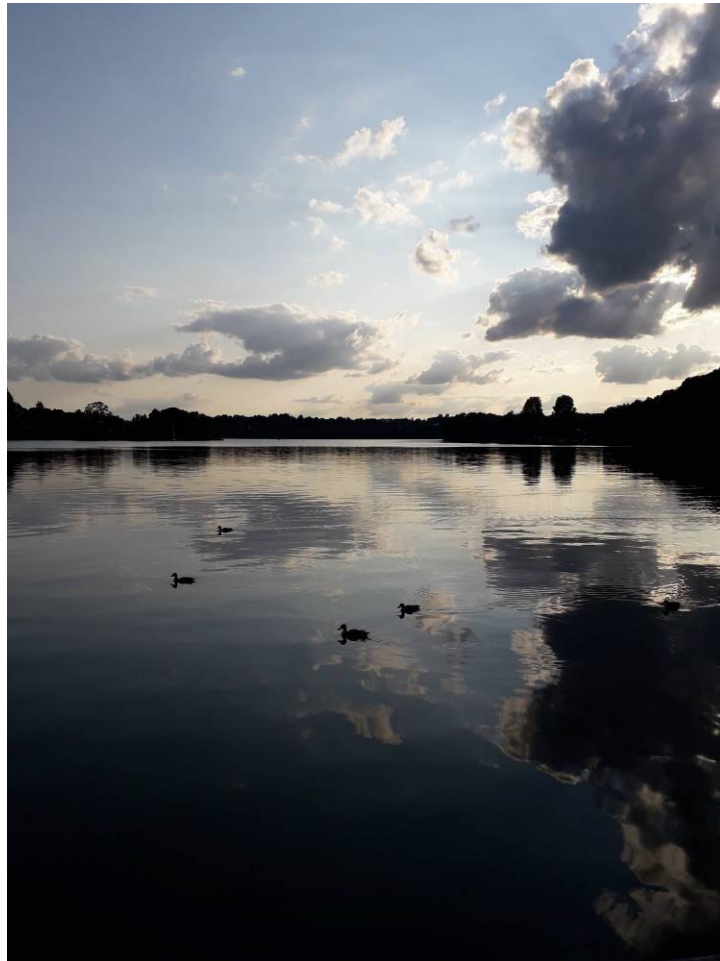


Foto: Doris Schick