

Je Woche

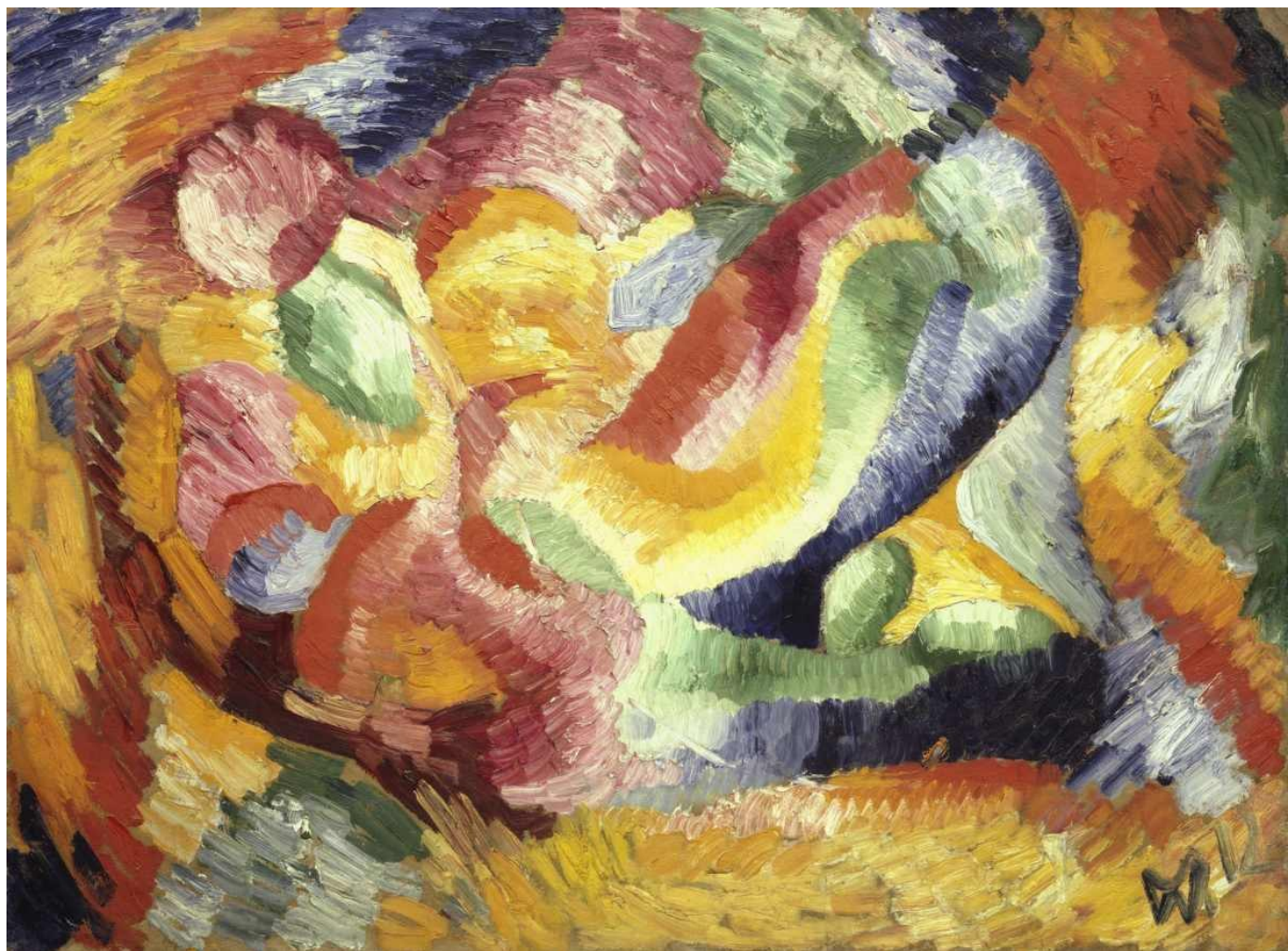
16. Jahrgang

ISSN 1862 – 1996



# Kulturrexpress

Unabhängiges Magazin



Wilhelm Morgner (1891 - 1917) Astrale Komposition VI. 1912. Öl auf Malkarton. Auf Hartfaserplatte aufgezogen. 74,5 x 100cm. Monogrammiert und datiert unten rechts: WM (ligiert) 12. Modellrahmen

**Ausgabe 26**

vom 21. – 27. Juni 2020

## Inhalt

- Vier Neubau-Varianten zur Zukunft der Städtischen Bühnen Frankfurt stehen zur Diskussion
- Klar bin ich von hier! (2020) von Sabine Pries  
Weiter...
- Stadt bietet Römer als Veranstaltungsort an
- Aufruf zur Gestaltung des nördlichen Mainufers
- Städel erwirbt Werke des Deutschen
- Ein Gespräch mit Regisseur Harald Friedl  
Brot (2020) Filmemachen ist wie gutes Brot – es braucht Genauigkeit und Zeit
- Dreharbeiten der bayerischen Krimi-Komödie  
WEISSBIER IM BLUT beendet

Zeitschrift für Kunst, Kultur, Philosophie, Wissenschaft, Wirtschaft und Industrie  
Kulturexpress verpflichtet sich unabhängig über wirtschaftliche, politische und kulturelle Ereignisse zu berichten. Kulturexpress ist deshalb ein unabhängiges Magazin, das sich mit Themen zwischen den Welten aus Wirtschaft und Kultur aber auch aus anderen Bereichen auseinandersetzt. Das Magazin bemüht sich darin um eine aktive und aktuelle Berichterstattung, lehnt jedoch gleichzeitig jeden Anspruch auf Vollständigkeit ab.

### Impressum

Herausgeber Rolf E. Maass  
Postfach 90 06 08  
60446 Frankfurt am Main  
mobil +49 (0)179 8767690  
Voice-Mail +49 (0)3221 134725

[www.kulturexpress.de](http://www.kulturexpress.de)  
[www.kulturexpress.info](http://www.kulturexpress.info)  
[www.svenska.kulturexpress.info](http://www.svenska.kulturexpress.info)  
Kulturexpress in gedruckter Form  
erscheint wöchentlich

Finanzamt IV Frankfurt a/M  
St-Nr.: 148404880  
USt-idNr.: 54 036 108 722  
[redaktion@kulturexpress.de](mailto:redaktion@kulturexpress.de)



*Opernhaus am Anlagenring in baulicher Verknüpfung mit einem Bürohochhaus, Variante 2, Visualisierung gmp*

## Neubau Städtische Bühnen Frankfurt

# Vier Neubau-Varianten zur Zukunft der Städtischen Bühnen

Vier verschiedene Visionen eines Neubaus der Städtischen Bühnen in Frankfurt und eine fünfte Nachtragslösung zur Möglichkeitsstudie wird gerade nachgeprüft. Letztere würde vorsehen, dass die Städtischen Bühnen komplett an den Osthafen ausgelagert werden. Doch diese Variante scheint am unwahrscheinlichsten, um dafür eine ausreichend gesicherte Baugenehmigung in einer überwiegend als Gewerbegebiet genutzten Gegend zu bekommen. Die Städtischen Bühnen sollen dem Kern nach der Innenstadt erhalten bleiben, das sind die Bühnen ihrem Publikum und mit ihnen dem angestammten Platz am Willy-Brandt-Platz schuldig.



Lageplan

Das Kulturdezernat der Stadt Frankfurt stellte am 19. Juni deshalb auch gleich eine favorisierte Lösung vor, nach welcher der Neubau des Opernhauses in baulicher Verknüpfung mit einem 190-Meter hohen Büroturm an der Neuen Mainzer Straße entstehen soll. Der Ort befindet sich 350m nördlich seines bisherigen Standorts, wo bislang ein Gebäude der Sparkasse mit einem relativ schlichten Bau das Bild beherrscht. Hierbei wurde eine sogenannte Hybridlösung überlegt, indem die neue Oper und insbesondere das große Foyer in Verbindung mit einem Hochhausbau baulich verknüpft werden sollen. Das wäre meiner Ansicht nach zumindest die

spekta-kulärste Lösung aus den vier vorgestellten Varianten, die am 19. Juni von Architekten und Dezernat referiert wurden. Das zweite Gebäude der Doppelhausanlage, das Schauspiel, bliebe nach der favorisierten Variante mit einem Neubau an seinem bisherigen Standort weiterhin bestehen, wobei die anstehenden Bauarbeiten des Opernhaus-Neubaus an der Mainzer Straße zur Folge hätten, dass auf den sehr kostenaufwendigen Interimsbau für die Oper verzichtet werden kann, denn bis zur Eröffnung des Neubaus könnten Veranstaltungen wie bisher im Bestandsgebäude am Willy-Brandt-Platz stattfinden. Der Bestandsbau der Oper würde erst nach Fertigstellung des Neubaus abgerissen, wodurch wiederum Grünfläche an der freigewordenen Stelle entsteht. Diese Grünflächenerweiterung käme dem historisch gewachsenen Frankfurter Anlagenring zu Gute.

Für das Schauspiel würde bis zur Fertigstellung des Neubaus am Willy-Brandt-Platz ein eigen-

nen



Möglichkeitsstudie neues Schauspielhaus mit Dachterrasse am Willy-Brandt-Platz, Variante 2, Visualisierung gmp



Opernhaus mit Straßenzugang zur Neuen Mainzer Straße



Das neue Schauspielhaus vom Mainufer aus

ständiger Interimsbau benötigt, es sei denn auch hier könnte eine Lösung im Bestandsbau der Oper gefunden werden sozusagen in zeitlicher Abfolge. Der Interimsbau des Schauspiels verursacht nicht so viel Kosten wie der Interimsbau einer Oper. Das hängt einfach mit der aufwendigeren Gestaltung von Opernbühnen zusammen. Qualitätseinbußen wollen die Frankfurter für ihre Bühnen aber auch in einer Übergangsphase nicht hinnehmen, dazu fühlen sie sich und ihrem Publikum zu sehr verpflichtet.

**Siehe auch:** Standorte und Stadträume bestimmen - Zukunft der städtischen Bühnen

Lösungsvorschläge, die den Anlagenring in das bauliche Geschehen einbeziehen, haben den Vorteil, dass weitere ansässige Kultureinrichtungen wie 'The English Theatre', 'Die Komödie' oder die 'Alte Oper' am Opernplatz im Rahmen einer sogenannten 'Kulturmeile' einbezogen wären und jederzeit vom Anlagenring aus schnell und leicht erreichbar sind. Das bevorstehende Bauprojekt soll, wenn es nach Plänen der Initiatoren geht, innerhalb von zehn Jahren fertiggestellt sein.

**Siehe auch:** Podiumsdiskussion: Zur Zukunft der Städtischen Bühnen: Standorte und Stadträume

Was ein schwarzer Junge in Deutschland erlebt

## Klar bin ich von hier! (2020) von Sabine Pries

Kinderbuch, das in einer kindlichen Sprache geschrieben ist und aus dieser Perspektive heraus erzählt, was eine Aufforderung sein soll mehr Achtung voreinander im täglichen Leben zu haben. Hauptperson Malik, der es schwer hat in Deutschland, um akzeptiert zu werden, denn die anderen wundern sich über seine dunkle Hautfarbe. Versehen mit farbigen Illustrationen von Hélène Baum, die zahlreiche Handlungselemente szenografisch untermalt und dadurch inhaltlich verstärkt. Es geht im Konflikt darum, worauf fremde Menschen stoßen, wenn sie in Deutschland Fuß fassen wollen. Beim Lesen entsteht der Eindruck einer eigenständigen Welt, in der sich Malik und seine Familie behaupten müssen und aus der heraus sie erzählen, dabei wollen sie nicht mehr als nur normal sein und zur Gesellschaft dazugehören wie alle. Die Ausgabe folgt damit gezielt einer sozialpädagogischen Herangehensweise: Alle Kinder sind förderbedürftig und haben ein Recht darauf.

Sabine Priess Buch behandelt Themen wie Vielfalt und „Normalität“ und bietet eine Bandbreite an Anschauungsbeispielen, die mit der Inklusion von Kindern zu tun haben. Das Buch eignet sich, um daraus vorzulesen oder im Schulunterricht darüber zu sprechen und zu diskutieren, was dem Jungen Malik alles passiert. Anfeindungen und Alltagsrassismus betreffen nicht nur prominente Fußballspieler, FernsehmoderatorInnen oder andere Erwachsene, sondern auch Kinder, die aufgrund ihrer Unerfahrenheit im täglichen Leben oftmals besonders betroffen sind von den Alltags-Ungerechtigkeiten

Im Kinderbuch "Klar bin ich von hier!" erzählt Malik, was ihm in Deutschland so alles widerfährt. Erschienen bei edition riedenburg für Kinder ab 8 Jahren in leicht lesbarer Druckschrift. Mit einem Vorwort von Shary Reeves und Unterrichtsideen zum Einsatz als Klassenlektüre.

Im Supermarkt, auf dem Abenteuerspielplatz, in der Schule: Dem 9-jährigen Malik, der einen kenianischen Vater hat und in einer deutschen Großstadt lebt, passieren immer wieder Dinge, die ihn aufgrund der Andersbehandlung immer wieder stutzig werden lassen.

### **Zur Autorin:**

Sabine Priess Jahrgang 1972, ist geboren und aufgewachsen in (der Nähe von) Mainz. Ihr Studium der Sozialpädagogik – Schwerpunkt Arbeit mit Kindern - finanzierte sie sich durch Babysitting. Schon während des Studiums erste Ausflüge in den journalistischen Bereich. Seit 1998 arbeitet Sabine Priess als Redakteurin, erst beim ZDF, dann beim Berliner Tagesspiegel und schließlich seit 2003 beim Rundfunk Berlin-Brandenburg. Sie lebt mit ihrem Mann, ihrem Sohn **Klar bin ich von hier!**  
**Was ein schwarzer Junge in Deutschland erlebt**



**von Sabine Priess**

**Verlag edition riedenburg, Salzburg**

**Paperback, 116 Seiten**

**ISBN 978-3990820490**

**ISBN eBook: 978-3990820506**

und einem Kater in Berlin-Pankow. Der Perspektivwechsel, der durch ihren Sohn, der kenianische Wurzeln hat, möglich ist, hat Sabine Priess für das Thema Alltagsrassismus sensibilisiert. Für all die kleinen und großen Herabwürdigungen, denen sichtbar nicht der Norm entsprechende Kinder wie ihr Sohn immer wieder ausgesetzt sind.

### **Zur Illustratorin:**

Hélène Baum, Jahrgang 1987, ist in München geboren, aber sowohl in Deutschland als auch in England und Frankreich aufgewachsen. Sie arbeitet als selbstständige Illustratorin und Grafikerin in Berlin und kennt das Thema Alltagsrassismus aus eigener Erfahrung.

**[www.editionriedenburg.at](http://www.editionriedenburg.at)**

## Ökumenischer Kirchentag



## Stadt bietet Römer als Veranstaltungsort an

**Der 3. Ökumenische Kirchentag (ÖKT) in Frankfurt am Main wird im Mai kommenden Jahres eine große Anzahl von Menschen zusammenbringen, um Begegnung und breiten Austausch zu religiösen, gesellschaftlichen und wirtschaftlichen Fragestellungen zu ermöglichen. Oberbürgermeister Peter Feldmann hat dem Veranstalter die umfassende Unterstützung der Stadt zugesagt. Hierzu gehört auch das zusätzliche Angebot, Räume im Rathaus Römer zu nutzen. Das Stadtoberhaupt empfing eine Delegation des Ökumenischen Kirchentages am Dienstag, 23. Juni, zum Kennenlorgespräch.**

„Das Protokoll hat den Römer für den Zeitraum geblockt. Wir als Stadt möchten, dass der Ökumenische Kirchentag auch in unseren Räumen stattfindet“, sagte der Oberbürgermeister. Er fügte hinzu, dass sich die Frankfurter auf Aus-

tausch und Begegnung freuten. Corona und die damit teilweise verbundene Einsamkeit und Isolation hätten verdeutlicht, wie wichtig es sei, Gemeinschaft auch unter besonderen Bedingungen zu schaffen, fügte Feldmann hinzu. „Dafür wollen wir gute Gastgeber sein“. Allerdings bedeute die Pandemie auch Unsicherheit bei der Planung. „Wir wissen aktuell nicht, unter welchen Bedingungen der ÖKT stattfinden wird“, sagte der Oberbürgermeister.

Das Motto des Kirchentages, „Schaut hin“, nannte das Stadtoberhaupt „sehr treffend“. „Es beschreibt, dass wir uns gerade in der aktuellen Situation der Gesellschaft Menschen zuwenden müssen, die Unterstützung benötigen“, sagte er. „Wir müssen hinschauen und auf Ungerechtigkeiten aufmerksam machen“, betonte Feldmann. Er fügte hinzu: „Ich freue mich, dass Sie

diese Herausforderung annehmen und Planungen auf den Weg bringen, die Gesundheitsschutz und Gemeinschaft verbinden.“

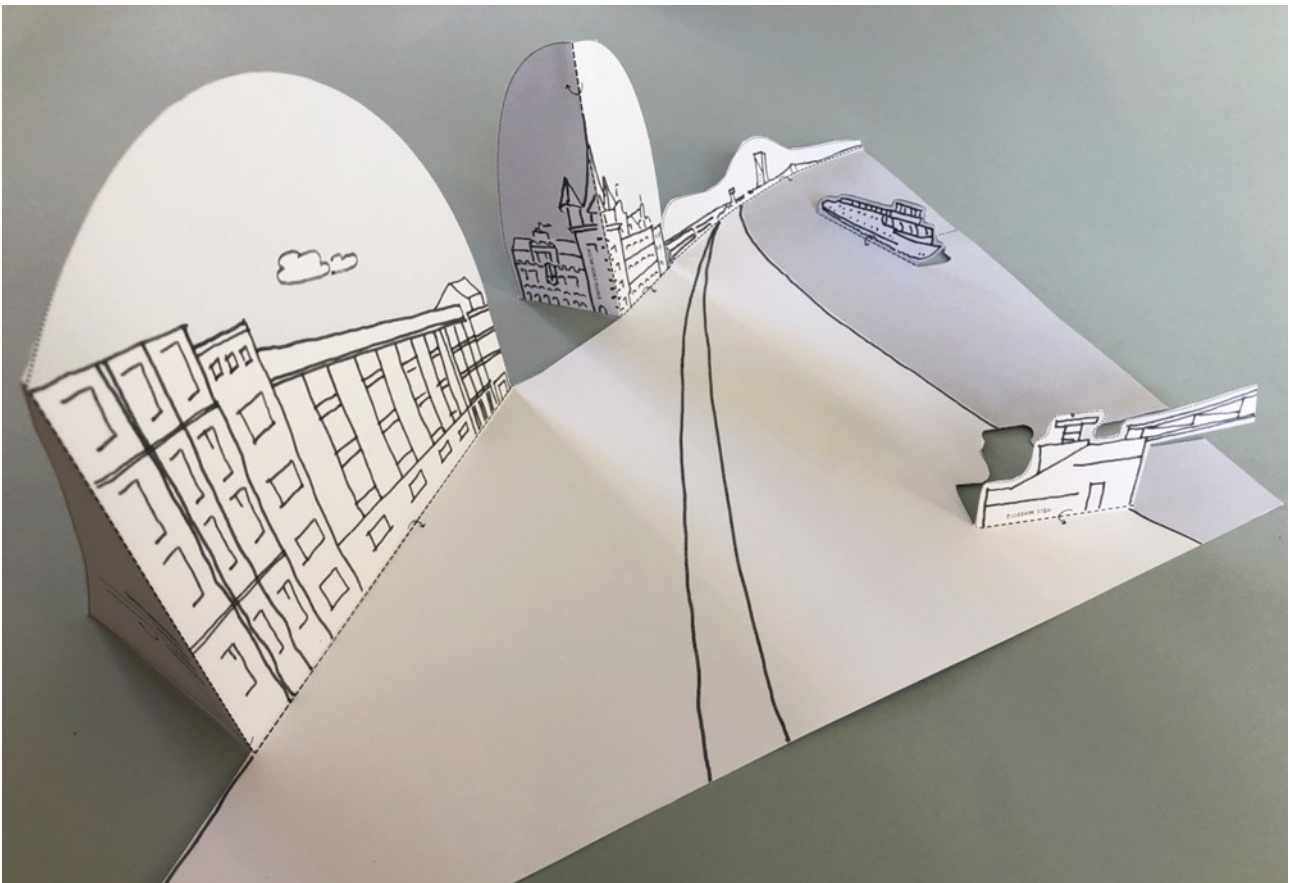
Bettina Limperg, die mit Thomas Sternberg die Präsidentschaft des 3. Ökumenischen Kirchentages innehat, sagte: „Wir freuen uns sehr auf den 3. Ökumenischen Kirchentag 2021 in Frankfurt am Main und nehmen dankbar wahr, dass auch auf Seiten der Stadt große Vorfreude herrscht. Auf Grundlage dieser guten Partnerschaft werden wir – trotz der aktuell schwierigen Bedingungen – nächstes Jahr beim ÖKT starke Signale der gemeinsamen Verantwortung, aber auch der Hoffnung aussenden können.“

An dem Gespräch nahmen neben Oberbürgermeister Feldmann und Präsidentin Limperg un-

ter anderem teil: Julia Helmke, Generalsekretärin des Deutschen Evangelischen Kirchentages, Marc Frings, Generalsekretär des Zentralkomitees der deutschen Katholiken, Rudolf Kriszeleit und Bernd Heidenreich, beide Aufsichtsratsvorsitzende des Ökumenischen Kirchentages, und Roland Vilsmaier, einer der vier Vorstände.

Der 3. Ökumenische Kirchentag ist eine gemeinsame Veranstaltung des Deutschen Evangelischen Kirchentages und des Zentralkomitees der deutschen Katholiken (ZdK) und soll vom 12. bis 16. Mai 2021 stattfinden. Die Stadt unterstützt die Veranstaltung organisatorisch und finanziell.

Meldung: Presseinfo der Stadt Frankfurt am Main (pia)



## Aufruf zur Gestaltung des nördlichen Mainufers



Das nördliche Mainufer hat sich in den letzten Wochen zu einer innerstädtischen Flaniermeile entwickelt. Zahlreiche Bürger fordern, dass der Mainkai dauerhaft für den Autoverkehr gesperrt und zu einem attraktiven Raum für Fußgänger und Radfahrer umgestaltet wird. Die Frage, wie dieser innerstädtische Raum künftig aussehen könnte, wird kontrovers diskutiert. Um die laufende politische Debatte über das weitere Vorgehen mit Nutzungs- und Gestaltungsideen von Frankfurter Bürgern anzureichern, führt das Deutsche Architekturmuseum (DAM) mit den Initiatoren Crossboundaries und Yuciyu sowie der Heussenstamm.Stiftung und unterstützt durch das Planungsdezernat die Aktion „Deinufer“ durch.

Planungsdezernent Mike Josef sagt dazu: „Ein umgestaltetes Mainufer ist für mich die logische Weiterentwicklung der Altstadt. Wenn wir den Autoverkehr rausnehmen, können wir am Mainkai einen neuen öffentlichen Raum schaffen, der die gesamte Innenstadt bereichert. Die Aktion ‚Deinufer‘ ist eine konkrete Plattform, um darüber zu reden, wie das Mainufer künftig aussehen kann. Viele europäische Großstädte gehen einen ähnlichen Weg wie wir. Wer von autofreier oder autoarmer Innenstadt spricht, muss auch zeigen, was er damit meint. Die Forderung nach Gesamtverkehrsplänen nimmt nicht die Entscheidung, konkrete Ziele zu formulieren und diese auch umzusetzen. Wir brauchen Impulsprojekte, die konkret erlebbar sind und zeigen, was geht. Das nördliche Mainufer zeigt das.“

Andrea Jürges, stellvertretende Direktorin des DAM, fügt hinzu: „Wir vom Deutschen Architekturmuseum freuen uns, dass wir die Aktion ‚Deinufer‘ gemeinsam mit den Initiatoren Crossboundaries und Yuciyu, der Heussenstamm.Stiftung und dem Planungsdezernat durchführen können. Wir hoffen, dass der Bastelbogen viele zur Teilnahme inspiriert, sodass wir zuerst in der Heussenstamm.Stiftung in der Braubachstraße – mit Blick auf das Mainufer – und später im Herbst bei uns eine große Vielfalt an Ideen zeigen und auszeichnen können.“

Antje Voigt von Crossboundaries und Petra Schröder von Yuciyu sagen: „Das Mainufer hat den Wert, den die Frankfurterinnen und Frankfurter ihm als Stadtraum geben. ‚Deinufer‘ soll helfen, diese Wertschätzung vor dem Hintergrund der sich wandelnden Funktionsansprüche auszuloten. Die Entwicklung eines konkreten Nutzungs- und Gestaltungskonzeptes ist ein anspruchsvoller Prozess, der von unterschiedlichen Interessen geprägt ist. Das Projekt ‚Deinufer‘ eröffnet in diesem Kontext einen Ideenraum und ermöglicht vielfältige Diskussionsbeiträge.“

Christin Kaufmann, Leiter der Heussenstamm.Stiftung, sagt: „Der für den Autoverkehr gesperrte Mainkai schafft einen wunderbaren Freiraum in der Stadt, dazu noch in bester Lage. Wir freuen uns, bei dem Projekt ‚Deinufer‘ dabei zu sein und sind gespannt auf viele tolle Ideen für diesen Freiraum.“

Ein Bastelbogen für ein Modell des Mainufers und eine Aktion vor Ort dienen als Ausgangspunkt für eigene Ideen der Bürger. Der Bastelbogen im A2-Format ist mit einfachsten Mitteln zu einem Modell zu falten; kann aber auch als plane Grundlage für Ideenskizzen dienen.

Der Bastelbogen wird vor Ort bei Workshops, im DAM, in der Heussenstamm.Stiftung und im Historischen Museum sowie online als Download zur Verfügung gestellt. Er kann von allen Interessierten – unabhängig von Workshops – gestaltet und beim DAM bis zum 1. September eingereicht werden.

Am Samstag, 27. Juni, startet die Aktion vor Ort am nördlichen Mainufer: Mehrere großformatige „Deinufer“ laden auf dem Mainkai neben dem Eisernen Steg zum Gestalten ein. Mit Kreide (wird vor Ort zur Verfügung gestellt) sind alle willkommen, ihre Ideen vor Ort aufzumalen (von 11 bis 16 Uhr). Die Ergebnisse werden vor Ort dokumentiert und werden Teil der Ausstellungen in der Heussenstamm.Stiftung vom 28. Juni bis 13. Juli und im Herbst im DAM.

Ein Wettbewerb wird unter den eingereichten Beiträgen ausgelobt, als 1. Preis wird das neu entwickelte DAM-Vogelhaus vergeben. Das DAM-Vogelhaus wird für die kommende Ausstellung „Einfach Grün“ produziert, die im November im DAM eröffnet.

An weiteren Terminen können Bürger Ihre Ideen bei Workshops im Heussenstamm einbringen (28. Juni, 5. Juli, 12. Juli, jeweils von 14 bis 18 Uhr). Erste Ideen werden auch bis zum 13. Juli dort

ausgestellt werden. Die Mal-Aktion am Mainkai sowie alle Workshops in der Heussenstamm-Stiftung sind kostenfrei.

**FOTOS**  
Bastelbogen Deinufer  
(image/jpeg, 2892812)

Deinufer gefalteter Bastelbogen  
(image/jpeg, 5556809)

Titelbild Deinufer (image/jpeg, 570777)

Meldung: Presseinfo der Stadt Frankfurt am Main (pia)



Wilhelm Morgner (1891–1917), *Astrale Komposition VI* (1912), Öl auf Malkarton, auf Hartfaserplatte aufgezogen

## Städel erwirbt Werke des Deutschen Expressionismus

Das Städel Museum konnte durch großzügiges mäzenatisches Engagement zwei bedeutende Werke des deutschen Expressionismus erwerben: das Gemälde *Astrale Komposition VI* (1912) von Wilhelm Morgner für die Sammlung *Moderne* und die

Druckgrafik *Männerbildnis* (1919) von Erich Heckel für die *Graphische Sammlung*. Beide Werke konnten mit Mitteln von Volker Westerborg für das Städel Museum und den Städtischen Museums-Verein angekauft werden.

Das Gemälde von Wilhelm Morgner ist im Sammlungsbereich Moderne des Städel für die Besucherinnen und Besucher ausgestellt. Die Grafik von Heckel war in der Ausstellung „Geheimnis der Materie. Kirchner, Heckel und Schmidt-Rottluff“ (26. Juni – 13. Oktober 2019) zu sehen und ist in der Digitalen Sammlung zugänglich. Mit diesen Neuerwerbungen kann das Museum seinen Sammlungsbestand an expressionistischer Kunst um wichtige Werke ausbauen: Mit Heckels Druckgrafik wird der Schwerpunkt an Werken der „Brücke“-Künstler gestärkt, mit Morgners Gemälde gelangt eine wichtige Position des sogenannten Westfälischen Expressionismus in die Sammlung des Museums. Der zu Lebzeiten erfolgreiche Künstler geriet nach seinem frühen Tod im Ersten Weltkrieg zunehmend in Vergessenheit. 1937 wurden seine Werke in deutschen Museumssammlungen als „entartet“ beschlagnahmt. Seit einigen Jahren wird Morgners Beitrag zur Entstehung des deutschen Expressionismus verstärkt gewürdigt. Mit insgesamt vier Gemälden und drei Zeichnungen präsentierte das Städel zuletzt Werke des Künstlers in der Ausstellung „MAKING VAN GOGH. Geschichte einer deutschen Liebe“ (23. Oktober 2019 – 16. Februar 2020).

„Das Städel Museum wird für seinen außerordentlichen reichen Bestand an expressionistischer Kunst nicht nur in Fachkreisen geschätzt. Die Werke der ‚Brücke‘-Künstler und anderer Expressionisten zählen zu den Lieblingen unserer Besucherinnen und Besucher. Ich freue mich, dass wir nun diesen Sammlungsbereich mit zwei bedeutenden Werken von Wilhelm Morgner und Erich Heckel vergrößern. Seite 2/3 konnten. Es sind die Bürgerinnen und Bürger dieser Stadt, die solche Neuerwerbungen möglich machen. In diesem Fall gilt unser besonderer Dank dem Mäzen Volker Westerborg für sein großzügiges Engagement“, so Philipp Demandt, Direktor des Städel Museums.

Wilhelm Morgners (1891–1917) Gemälde zählt zu einer Reihe von 26 Ölgemälden und zahlreichen Papierarbeiten, die der Künstler als „Astrale Kompositionen“ bezeichnet und in der kurzen Zeitspanne zwischen 1912 bis 1913 geschaffen hat. Formal zeugt die Astrale Komposition VI (1912) von einem entscheidenden Wandel in der Malerei Morgners: Innerhalb kürzester Zeit legte er seinen in den Jahren ab 1910 entwickelten figürlich-ornamentalen Bildaufbau aus streng konturierten Flächen ab, um der reinen Farbe größere Eigenständigkeit einzuräumen. Zudem wollte Morgner sich vom Naturvorbild stärker lösen und in seiner Malerei innere Vorgänge abbilden. Der Künstler vollzog diesen Prozess anhand seines zentralen Themenkomplexes, des arbeitenden Menschen auf dem Feld. Seine Figuren, die meist in gebeugter Haltung vor dem weiten Horizont der Soester Börde erscheinen, verschmelzen sukzessive mit dem umgebenden Raum und verbildlichen so das metaphysische „Einswerden“ von Mensch und Natur. Astrale Komposition VI zeigt eine fortgeschrittene Entwicklungsstufe in diesem Prozess, wenngleich die schemenhafte Silhouette einer Gestalt im Mittelgrund noch erkennbar ist. Die beschreibende Kontur ist jedoch verschwunden und einem systematisierten Farbauftrag aus kurzen, parallel gesetzten Pinselstrichen nach dem Vorbild Vincent van Goghs (1853–1890) gewichen, womit das Gemälde in eine rhythmische Schwingung versetzt wird. Das Werk verdeutlicht überzeugend den Schwebezustand zwischen Figuration und Abstraktion, durch den Morgner eine Sonderstellung im deutschen Expressionismus einnimmt.

### **Werkangaben**

#### **Wilhelm Morgner (1891–1917)**

Astrale Komposition VI (1912)

Öl auf Malkarton, auf Hartfaserplatte aufgezogen

Erworben 2019 mit Mitteln von Volker Westerborg Eigentum des Städelschen Museums-Vereins e.V.

Inv.-Nr. 2525

**Erich Heckel (1883–1970)**

Männerbildnis (1919) Farbholzschnitt von zwei Stöcken, 2. Zustand (von 3), Probedruck



Der Mitbegründer der Künstlergruppe „Brücke“, Erich Heckel (1883–1970) schuf im Jahr 1919, vermutlich während seines ersten Aufenthalts in Osterholz an der Flensburger Förde nach der Rückkehr aus Flandern, sein vielleicht eindringlichstes Selbstbildnis im Holzschnitt. In redu-

zierten Linien und Flächen hat er sein Gesicht dargestellt, nicht naturalistisch, sondern in tragischer Gestimmtheit übersteigert: In einer Geste des Nachdenkens sind die Hände gefaltet ans Kinn geführt, der Blick geht Seite in sich gekehrt am Betrachter vorbei, die hohe Denkerstirn und die schmalen Wangen sind durch wenige scharfgezeichnete Linien wie ein Fels zerfurcht. Die Ruhe des Ortes, schrieb Heckel dem befreundeten Lyonel Feininger (1871–1956), lasse die Ereignisse des Krieges wieder wach werden, und so mag das Männerbildnis (1919) jenes Erinnern zum eigentlichen Thema haben. Auch ohne dieses Wissen wirkt das Bildnis introspektiv, traurig und angespannt in gleichem Maße, eine Wirkung, die bei den farbigen Abzügen durch den Kontrast von Blau, Grün und Ocker noch gesteigert wird. Heckel hat für die regulären Abzüge die Flächen großzügig eingefärbt und darüber dann den Zeichnungsstock in Schwarz gedruckt; allein bei einzelnen Probedrucken, wie diesem, der sich in seinem Nachlass erhalten hat, liegt der Farbakord über der Zeichnung, in dunklerem Kolorit, sodass sich zwischen Betrachter und das in Gedanken verlorene Gesicht kühn eine weitere Ebene schiebt.

**Werkangaben**

Erich Heckel (1883–1970)

Männerbildnis (1919) Farbholzschnitt von zwei Stöcken, 2. Zustand (von 3), Probedruck

Erworben 2019 mit Mitteln von Volker Westerborg

Inv.-Nr. 67961

Meldung: Städel Museum, Frankfurt am Main

# Ein Gespräch mit Regisseur Harald Friedl

## Brot (2020) Filmemachen ist wie gutes Brot – es braucht Genauigkeit und Zeit

Aufgewachsen in Steyr, Oberösterreich. Lebt und arbeitet in Wien und Mitterretzbach (NÖ). Studium der Germanistik und Anglistik an der Universität Salzburg. Danach in der Sozial- und Kulturforschung am Institut für Alltagskultur tätig. Anfang der 1990er Leiter des neu gegründeten Literaturhauses Salzburg. Seit 1994 freischaffender Filmemacher, Schriftsteller, Musiker. Lehrbeauftragter an mehreren US-Universitäten, 2012–2014 Gastprofessor an der California State University in Long Beach, Kalifornien. Zahlreiche Kinofilme und sowie mehrere TV-Dokus und Kurzfilme. Autor von Kurzgeschichten für Ö1 und literarische Anthologien. Co-Autor des Sachbuches für Wirtschaftsethik „Der Bäcker und sein Brot. Wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingen“ von Volker Schmidt-Skories (2019). Vorstand des Österreichischen Dokumentarfilm Verbandes „dok.at“, seit 2015 dessen Obmann. © Helmut Wimmer Filmografie (Auswahl) What Happiness Is (88 Min, A 2012) So schaut's aus. G'schichten vom Willi Resetarits (72 Min, A 2008) Aus der Zeit (80 Min, A 2006) Grand Jury Award des Seattle IFF Prix des Jeunes bei Cinéma du Réel, Paris Best International Documentary am Calgary IFF, Kanada Africa Re-

presenta (76 Min, A 2003) Land ohne Eigenschaften (75 Min, A 2000)



Auf dem Foto Harald Friedl, Foto (c) Helmut Wimmer

### Interview

**Brot ist ein Thema, das viele interessiert. Warum haben Sie begonnen, sich damit auseinanderzusetzen? Hatten Sie die Idee schon vor dem aktuellen Brot-Trend?**

**Harald Friedl:** Vor einigen Jahren hatte ich viel im Großraum Los Angeles zu tun und habe dort das österreichische Brot sehr vermisst. Wenn ich dann nach Österreich zurück gekommen bin, waren meine Wach- und Schlafenszeiten sehr durcheinander. Manchmal bin ich schon um fünf Uhr Früh in die kleine Kornradl-Bäckerei im 7. Bezirk gegangen, habe die Gerüche genossen, mit dem Bäcker Dieter Smolle geredet und ihm bei der Arbeit zugesehen. Da habe ich zum

ersten Mal eine Ahnung bekommen, wie viel Brot mit Kultur zu tun hat, mit Haltungen, Überzeugungen, mit unserem Wirtschaftssystem. Und als mich Johannes Rosenberger und Constantin Wulff fragten, ob ich Interesse hätte, einen Film über Brot zu machen, war ich gleich Feuer und Flamme. Sie haben mich mit der Journalistin und Buchautorin Eva-Maria Bachinger bekannt gemacht, die bereits wusste, dass an dem Thema noch mehr dran ist, als ich gedacht hatte. Gemeinsam haben wir uns dann über zwei Jahre lang immer tiefer in das Themenfeld hineingearbeitet, das immer spannender wurde.

## **Was hat das für die Recherchen bedeutet?**

Es war wichtig, Fakten von Propaganda zu unterscheiden. Ich musste populäre Bestseller zu Ernährung und Brot lesen, deren Aussagen nicht korrekt sind. Dann ging es darum Insider zu finden, die uns Einblicke in ihre Welt gewähren ... Das war bei den Handwerksbäcker\*innen nicht schwierig, im Bereich der Industrie dagegen schon.

## **Nach welchen Kriterien sind Sie denn dabei vorgegangen?**

Bei den Handwerksbäcker\*innen ging es darum, sehr verschiedene Charaktere mit möglichst unterschiedlichen Ideen über Brot zu finden, Bäcker\*innen verschiedener Länder auch. Wer gehört zu den Besten, was treibt ihn oder sie an, so oder so zu backen? Wie arbeiten sie, was bedeutet ihnen Brot? Welche ethischen, sozialen Gedanken verbinden sie damit? Wie sehen die Räume aus, in denen sie backen? Sind die überhaupt geeignet für Dreharbeiten? Die Französin Apollonia Poilâne war berühmt, auf sie stößt man schnell. Ihr uralter Ofen ist spektakulär, die Familiengeschichte, alles. Christophe Vasseur war außerhalb seines Viertels in Paris nur unter den absoluten Gourmets bekannt. Er hat ja auch nur seine eine, kleine Bäckerei am Canal Saint-Martin im 10. Bezirk, er kann keine Restaurants beliefern. Auf Vasseur kam ich durch den US-

amerikanischen Historiker Steven Kaplan, der Christophe in einer Publikation hervorhob. Von Harry-Brot ist bekannt, dass sie Dreharbeiten nicht grundsätzlich ablehnen. Es war aber unklar, in wie weit sich der geschäftsführende Gesellschafter und Eigentümer Hans-Jochen Holthausen auf Dreharbeiten einlassen würde. Er sollte sich ja einige Tage dafür Zeit nehmen.

## **Haben alle gewusst, dass das ein kritischer Film wird?**

Ich habe immer mit offenen Karten gespielt und gesagt, was ich will und welche Art Film das werden soll. Das hatte natürlich auch den Effekt, dass Technologieunternehmen mich nicht einmal zu einem Orientierungsgespräch treffen wollten. Manche haben es sogar abgelehnt, überhaupt mit mir zu telefonieren. Andere haben lange E-Mail Konversationen mit mir geführt, mich aber nur hingehalten. Mit einem Agrar-Weltkonzern und mit dem weltgrößten Enzymhersteller der Welt gab es nach mehreren Schreiben sowie stundenlangen Telefonaten schließlich doch Absagen. Ein Unternehmen der Nahrungsmitteltechnologie hat mich nach Schleswig-Holstein eingeladen und mir eine Führung geboten. Aber als es dann darum ging, das Abwiegen von Backenzymen zu filmen, hat die Firma einen Rückzieher gemacht. Der gesamte Bereich ist sehr, sehr heikel, weil es um enorme Profite geht. Nicht umsonst haben einige Zusatzstoffhersteller auf den Backmessen die größten Stände. Zum Glück war die Puratos-Group, die hoch technologische Backmittel produziert und 53 Fabriken weltweit hat, nicht abgeneigt, mit uns zu arbeiten. Wir konnten an ihren drei Standorten in Belgien drehen. Eine große Herausforderung war zu verstehen, wie alles zusammenhängt und es in einen filmischen Kontext zu bringen: die Böden des Waldviertels mit dem Weltmarkt für Getreide, die Mikroben auf der Haut mit patentierten Enzymcocktails, traditionelle Methoden mit gewagten Zukunftstechnologien, die Konsumgewohnheiten der Österreicher mit der großen Agrarpolitik, die fran-

zösische Genusskultur mit einem preußischem Pragmatismus. So ist ein liebevoll österreichischer und gleichzeitig zutiefst europäischer Film entstanden, der das Kleinste mit dem Größten verbindet.

### **Wie kann man sich die Dreharbeiten vorstellen?**

Erstes war mir wichtig, wieder mit Helmut Wimmer als Kameramann zusammenzuarbeiten – wir haben zuvor „What Happiness Is“ im Himalaya in Bhutan und das Willi Resetarits-Portrait „So schaut´s aus“ in Österreich gefilmt. Er hat ein tolles Gefühl für Menschen und ihrer Bewegungen vor der Kamera. Die Dreharbeiten waren wirklich schön – wegen des Geruchs in den Backstuben. Über die Hälfte der Drehzeit konnten wir in kulinarisch anregender Umgebung verbringen und haben ständig exzellentes Brot und Gebäck verkostet. Es war uns immer warm, manchmal auch zu warm. Während der Dreharbeiten sind bleibende Freundschaften mit einigen Bäcker\*innen entstanden. Auch in der Industrie- und in der Hightech-Ebene des Films gab es schöne menschlich Begegnungen. Das sind ja keine bösen Menschen! Es gab allerdings bei Harry-Brot und bei der Puratos- Group schon auch Grenzen, was wir filmen durften und was nicht. Durch die zahlreichen Schauplätze und Ansprechpartner\*innen ist es dennoch gelungen, ein ziemlich komplettes Bild der Verhältnisse zu zeigen. Sehr dankbar bin ich auch der Universität für Bodenkultur Wien. Ihre Forscher\*innen haben uns immer wieder beraten. Voraussetzung für gute Dreharbeiten ist natürlich immer Vertrauen. Gegenseitiger Respekt zwischen Protagonisten, Regisseur und Kameramann ist das Um und Auf. Nur so kommt man nah genug an die Menschen ran. Nur wenn die Protagonisten darauf vertrauen, dass sie im Film nicht entstellt werden, dass ihre Worte korrekt wiedergegeben werden, kann man bei Dreharbeiten in die Tiefe gehen. Man muss als Regisseur von Dokumentarfilmen immer wissen,

worauf man hinaus will, gleichzeitig den Menschen aber auch allen Spielraum lassen, damit sie von sich aus dorthin finden. Das erfordert Gespür, Vertrauen und Zeit.

### **Nach jahrzehntelangem Bäckersterben ist in den letzten Jahren ein Umschwung zu beobachten. Es gibt einige sehr erfolgreiche neue und alteingesessene Bäckereien. Worauf ist das Ihrer Meinung nach zurückzuführen?**

Um Zeit zu sparen, wurde immer mehr im Supermarkt eingekauft, statt wie früher zum Bäcker, zum Fleischer, zum Gemüsehändler und in die Drogerie zu gehen. Deshalb mussten in allen Bereichen die meisten kleinen Geschäfte schließen. Viele kleine Bäcker haben außerdem den Fehler begangen, mit den fertigen Backmischungen der Industrie zu arbeiten. Die Konsequenz war, dass das Brot überall gleich geschmeckt hat. Viele Bäcker\*innen haben das Backen ohne Fertigmischungen und Zusätze verlernt. Ein sehr erfolgreicher Handwerksbäcker hat mir erzählt, dass er um 1990 in die Schweiz gehen musste, um richtig backen zu lernen. Außerdem ist der Kult der Billigkeit immer mächtiger geworden. Im Slogan Geiz ist geil wurde er auf die Spitze getrieben. Dass Produkte einen fairen Preis haben müssen, ist nicht allen bewusst. Auch Brot wurde zu einem Billigprodukt. Momentan sieht es aber so aus, als würde der Kult der Billigkeit zumindest beim Brot an sein Ende kommen. Es gibt in den Städten einen Umschwung zu mehr Qualität. Davon profitieren Handwerksbäcker\*innen, die nach natürlichen Methoden produzieren. Erich Kasses aus dem Waldviertel zum Beispiel, der einige junge Bäcker\*innen inspiriert hat oder Josef Weghaupt, der es gut verstanden hat, einen Hype um sein Brot zu erzeugen. Auch einige Bäckereiketten wie Ströck in Wien zum Beispiel schaffen tolle Qualität. Es ist ein Wertewandel im Gang – zumindest bei Wein, Brot und Käse – von dem man nur hoffen kann, dass er anhält und breiter wird. Immer mehr Menschen erkennen Brot als ein

LEBENSmittel an. Genuss spielt eine wachsende Rolle. Mehr Menschen akzeptieren, dass Qualität ihren Preis hat. Denn es ist ja so: Wann immer man billige Nahrungsmittel kauft, zahlt je-

Das ist wirklich schwierig. Ein billiger Preis ist ein erstes Indiz dafür, dass mit dem Produkt irgendetwas nicht stimmt. Dann gibt es die Möglichkeit, die Bäcker\*innen oder Verkäufer\*innen zu



mand oder etwas drauf: die Bauern, weil sie keinen gerechten Preis bekommen, die Böden und das Grundwasser, weil sie mit Giften belastet werden, die Arbeitenden in den Fabriken und letztendlich die Konsument\*innen, weil sie sich mit billigem, industriellem Essen die Gesundheit ruinieren. Handwerksbäcker\*innen bieten individuelle Produkte. Sie sind somit auch Anknüpfungspunkte zur Identifikation mit einem Wohnort. Es spielen so viele Faktoren zusammen: Genuss, Ökologie, Gesundheit, Arbeit, Lebensraum, Kultur. Mir scheint, dass mehr Menschen diese Komplexität spüren und anerkennen als noch vor ein paar Jahren.

**Viele Bäckereien werben damit, dass sie nach alter Tradition backen, ganz wie früher. Wie ist es für den Konsumenten aber nachvollziehbar, wie und was ihr Bäcker produziert?**

fragen, aus welchem Mehl das Brot gemacht wurde, ob es Sauerteigbrot ist und wie lange die Fermentierungszeiten waren. Bekommt man keine ordentliche Auskunft, legt das ein geringes Engagement nahe. Das handelsübliche Brot besteht aus billigem Weizen aus der konventionellen Landwirtschaft und enthält Zusatzstoffe, auch wenn auf den Etiketten nichts davon steht. Es wird industriell auf voll automatischen Backstraßen hergestellt. Der Teig ist zu trocken, um Geschmack zu entwickeln. Er bekommt auch gar nicht die Zeit dazu. Konsistenz, Geschmack, Kruste, Farbe, Frischhaltung – all das kommt von technischen, funktionalen Enzymen, die beigemischt werden. Enzyme, die teils aus Mikroorganismen gewonnen werden, die hitzeresistent sind, oder solchen, die lange Gefrierzeiten überleben. Die holt man aus dem Eis der Antarktis oder aus heißen Quellen vulkanischen Ursprungs. Da sind internationale Konzerne der Backmittelbranche am Werk, die eine große, industrielle



Produktion von Brot erst ermöglichen. Ich habe Ärzt\*innen meines Vertrauens, und ich habe Bäcker\*innen meines Vertrauens. Ich empfehle, sich auf die Suche nach den Bäckereien seines Vertrauens zu machen. Und ich empfehle, der eigenen Nase, den eigenen Geschmacksnerven zu vertrauen. Denn gesundes Brot schmeckt besser.

**Hochwertiges Brot, dessen Teig viel Zeit in der Zubereitung braucht, kostet naturgemäß mehr als maschinelle Fertigprodukte, deren fertige Bachmischungen nur kurz aufgebacken werden müssen. Wie können Bäckereien den Preiskampf gegen Supermarktketten gewinnen? Wie kann es zu einem breiten Umdenken in der Bevölkerung kommen?**

Den Preiskampf können sie nicht gewinnen. Sie können nur mit Qualität überzeugen und so Kund\*innen gewinnen. Gutes Brot braucht gute Grundstoffe, viel Zeit und Gefühl. Das alles sind Kostenfaktoren. Mir scheint, dass das Umdenken bereits im Gang ist und an gesellschaftlichem Raum gewinnt. Ich schätze, dass es in der Bevölkerung inzwischen eine Mehrheit gibt, die sieht, dass es gesellschaftlich und ökologisch nicht mehr so weitergehen kann wie bisher. Die soziale Ungleichheit wird immer stärker, die Umwelt kaputter. Es werden immer mehr Pestizide eingesetzt, Arten sterben aus, der Klimawandel bedroht unsere Zukunft. Und doch wird von manchen immer noch so getan, als wäre quantitatives Wachstum und materieller Profit alles, worauf es ankommt. Wobei ich sehr, sehr schräg finde, dass es Leute gibt, die einen SUV fahren und immer das neueste Handy haben, ihre Nahrungsmitteln aber müssen billig sein. Trotzdem sollte es nie darum gehen, Menschen zu verurteilen, sondern sie einzuladen, die Dinge anders zu sehen und sich entsprechend zu verhalten. Einladen, sich hinzusetzen, gutes Brot zu genießen und über seine Entstehung nachzudenken.

**Es ist doch aber auch so, dass viele Menschen auf billige Nahrungsmittel angewiesen sind, weil sie sich keine anderen leisten können.**

Stimmt, für Menschen, die im Niedriglohnssektor arbeiten und Kinder haben, ist Bio-Handwerksbrot zu teuer. Nachhaltiger, ökologischer Konsum ist also etwas für jene, die ihn sich leisten können. Damit enthält man allen, die sich keine Bioprodukte leisten können, auch die gesünderen Lebensmittel vor. Trotzdem sind die höheren Preise fair. Schrecklich unfair sind die niedrigen Löhne, die die meisten Arbeitenden bekommen. Unfair ist die Praxis der Agrarsubventionen, die die Falschen fördern. Wir müssten weg von der Subvention für Flächen und Massenproduktion und hin zur Förderung von Qualitätsarbeit und Qualitätsprodukten. Brot wirft zentrale politische Fragen auf!

**Bei maschinell gefertigten Backprodukten hat man den Eindruck, dass die Optik vor dem Geschmack steht. Was sagt das über unsere Zeit aus?**

Der Neoliberalismus versucht die Welt seiner quantitativen Logik zu unterwerfen. Darin ist er seit den 1980ern überaus erfolgreich – mit katastrophalen sozialen und ökologischen Auswirkungen. Nach der neoliberalen Logik hat nur Wert, woraus sich Gewinn erzielen lässt. Schönheit, Würde, Naturschutz, Menschlichkeit haben in diesem System keinen Wert – außer, sie lassen sich kapitalisieren. An diesen Zustand haben wir uns über die Jahrzehnte gewöhnt. Die Gesellschaft hat das Gewinnstreben über den öffentlichen Diskurs verinnerlicht. Und wer weder Unternehmer, noch Geschäftsmann, noch Investor ist, kann Gewinn am einfachsten erzielen, indem er so wenig wie möglich ausgibt, wenn er sich also etwas erspart. Das setzt eine wirkungsmächtige Spirale in Gang, einen Kult der Billigkeit, als dessen kleiner Held des Alltags sich der erfolgreiche Schnäppchenjäger fühlen kann. Auf Brot übertragen bedeutet das: Es muss billig sein

und trotzdem so aussehen, als wäre es etwas Besonderes. Also werden Prozesse der Täuschung in Gang gesetzt. Und das ganz legal. Denn die Zusatzstoffe, die für das natürliche Aussehen, die Knusprigkeit von Brot, seinen Geschmack und seine Haltbarkeit sorgen, werden verschwiegen. Eigentlich müsste auf den Etiket-

eben. Und es entsteht kein Zeit-Raum, indem Gefühle, Genüsse, Achtsamkeit, Gemeinschaft florieren können. Solche Elemente des Lebens kommen zu kurz. Aber wenn die zu kurz kommen, kommt auch das Leben zu kurz. Daher haben viele Menschen das Gefühl, zu wenig vom Leben zu haben.



ten stehen, was wirklich im Brot drinnen ist. Wenn man in den Backshops aber nach Angaben sucht, woraus das Brot gemacht ist, steht da nur Mehl, Wasser, Salz und Hefe drauf. Doch ist das in den allermeisten Fällen nicht alles. Das Ganze ist eine riesige Wettbewerbsverzerrung gegen die Kleinen und zugunsten der Großen. Denn es wird der falsche Eindruck geweckt, als würden ohnehin alle ganz natürlich backen.

**Die Traditionsbäcker\*innen im Film sprechen alle den für ein gutes Brot notwendigen Faktor Zeit an – im Gegensatz dazu steht eine Gesellschaft, in der nie Zeit für irgendetwas zu sein scheint, oder?**

Genau. Unter Zeitmangel kann man nur impulsiv und automatisch handeln wie eine Maschine

**Sie haben Bäcker\*innen in verschiedenen Ländern getroffen – was unterscheidet sie? Was ihre Zubereitungsarten? Ihre Philosophie?**

Gibt es DAS französische, DAS österreichische Brot? Die UNESCO erkennt jedenfalls das Deutsche Brot seiner Vielfalt wegen als Weltkulturerbe an. Auch Österreich könnte sich um diese Anerkennung bemühen. Historisch hatte die österreichische Backkultur großen Einfluss auf die französische. Angeblich gab es starken Wiener Einfluss auf das Baguette. Das Kipferl mutierte zum Croissant und noch heute heißt Feingebäck in Frankreich Viennoiserie. Wir haben im deutschsprachigen Raum ganz offensichtlich eine starke Kultur des Roggenbrot, während in Frankreich Weißbrote doch weit stärker überwiegen. Mein Freund Volker Schmidt-Skories,

ein Biobäcker\*innen- Pionier aus dem Rhein-Main Gebiet, hat kürzlich gemeint, es gäbe in keiner anderen Stadt eine so reichhaltige Backkultur wie in Wien. Vielleicht ist Wien die Welthauptstadt des Brotes und sie weiß es bloß noch nicht. „Kruste & Krume“ der Barbara van Melle ist nicht nur eine gute Geschäftsidee, sie betreibt auch wichtige Aufklärungsarbeit. Es gibt viele phantastische Bäcker: den Brandl in Linz, den Auer in Graz, einige in Salzburg, Kasses in Thaya, Gragger in Ansfelden und Wien, Denise Pözlbauer bei Wiener Neustadt und und und ... Auch Sarah Wiener in Berlin. Und natürlich Paris! Die berühmte Apollonia Poilâne und Christophe Vasseur, ein Künstler seines Faches, spielen Hauptrollen im Film. DAS Französische, DAS Ös-

schon ein paar Gramm pro Tonne Mehl, um mächtige Wirkung zu entfalten. Was diese Dinge dann in uns bewirken, ist kaum erforscht. Am Ende sieht dieses Designerbrot fast so schön aus, als hätte es ein geübter Handwerksbäcker\*innen aus erstklassigem Mehl gemacht. Bei Geruch und Geschmack kann es allerdings nicht mithalten.

**Die meisten Handwerksbetriebe klagen über Nachwuchsprobleme, gerade der Bäckereiberuf galt aufgrund der Arbeitszeiten als unattraktiv – immer noch so?**

Die Nachtarbeit hat den Beruf des Bäckers unattraktiv gemacht. Heute gehört aber Nachtarbeit



terreichische sehe ich nicht, jedoch eine Fülle von Eigenarten. Es gibt sicherlich globalisiertes Brot: Ciabatta zum Beispiel, das weltweit auf den Backmischungen jenes belgischen Konzerns beruht, der im Film eine große Rolle spielt. Seine extrem starken Wirkstoffe müssen im Verhältnis von einigen wenigen Teilchen pro einer Million Teilchen verdünnt werden. Es genügen also

vor allem zur industriellen Produktion, weil die Maschinen 24 Stunden laufen müssen. Einige Aufsichtspersonen müssen zusehen, ob alles richtig läuft. Im Handwerkssektor muss das nicht mehr sein. Dort braucht und bekommt der Teig viel Zeit, sich zu entwickeln – bis zu zwei Tage und Nächte. Diese Zeit verbringt er in Kühlkammern, die die Fermentierung verlangsamen,

Stichwort Slow Food. Das führt dazu, dass in einer Biobäckerei wie bei den Öfferls nachts nur eine Person arbeitet und alle anderen erst um sechs Uhr morgens beginnen müssen. Ich könnte mir vorstellen, dass es bald als ausgesprochen cool gilt, Bäcker oder Bäckerin zu sein.

**Im Film kommt auch Martin Häusling zu Wort, EU-Abgeordneter und Bio-Bauer: Auch die Landwirtschaft, die ja mit dem Getreide die Basis für das Brot liefert, ist beherrscht von Massenproduktion und Preiskampf. Wie ist die Situation in Österreich?**

In Deutschland gibt es Agrarunternehmen, die 20.000 Hektar Land besitzen und bis zu sechs Millionen Euro Agrarsubventionen erhalten. Leider ist es so, dass die europäische Agrarpolitik sich primär an den Möglichkeiten und Interessen von zehn Prozent der größten Agrarunternehmen orientiert. Ob sich daran durch die bevorstehende Reform der Gemeinsamen Agrarpolitik etwas ändert, werden wir bald sehen. In den Alpen generell ist die Landwirtschaft kleinteiliger. Wir haben viele kleine Betriebe, die sogar Land bewirtschaften, das wenig Ertrag bietet. Die bauen seltene Sorten an, die sie dafür teurer verkaufen können. Das gleicht Nachteile aus und trägt zum Artenreichtum bei. Nicht umsonst haben wir in Österreich den höchsten Anteil biologischer Landwirtschaft in Europa. Im Bundesland Salzburg beträgt er sogar 50 Prozent.

**Was ist der Unterschied in der Verarbeitung durch den Bäcker zwischen manipulierten Hohertragsgetreidesorten aus landwirtschaftlicher Massenproduktion und nicht genormten Sorten aus biologischer Landwirtschaft?**

Mal ist es heißer, mal kühler, mal nasser, mal trockener. Das bedeutet, die Qualität des Getreides ist jedes Jahr anders. Und es ist auf verschiedenen Böden anders, es hat überall ein eigenes Terroir. Außerdem verändern sich die Eigenschaften von Getreide und Mehl auch wäh-

rend des Jahres. Zusatzstoffe können diese Veränderungen ausgleichen, sie unterwerfen das Mehl ihren Normen und machen den Teig maschinengängig. Im konventionellen Sektor wird außerdem Getreide aus anderen Weltgegenden importiert, um das Mehl den Voraussetzungen für die industrielle Produktion anzupassen. Und wenn das alles nicht ausreicht, um eine konstante Brotqualität zu schaffen, wird eben die Dosis an Zusatzstoffen erhöht. Das ist natürlich keine Option im Biobereich, der ohne technische Zusatzstoffe auskommt. Hier ist das Gefühl gefordert, die Rezepturen und die Verfahren an die Eigenschaften des Mehls anzupassen. Denn so ein Teig kann sich von Tag zu Tag anders verhalten je nach Luftdruck und Temperatur in der Backstube. Es ist wichtig, den Teig zu beobachten, seine Verfassung einzuschätzen und immer wieder anders zu behandeln. Das geschieht in der Industrie nicht.

**Sie thematisieren aber nicht nur den Einfluss von Backmischungen auf die Qualität und den Geschmack von Brot, es kommt im Film auch eine Expertin für Umwelttoxikologie zu Wort. Worin bestehen die Gefahren der billigen, besonders ertragreichen Getreidesorten?**

Man muss auch hier das Gesamtbild sehen. Die ertragreichen Sorten selbst sind nicht so sehr das Problem, sondern der Umgang damit. Schauen wir in einen Laden, in dem billiges Brot angeboten wird, ein Mischbrot um 2,50 das Kilo oder 10 Semmeln um einen Euro oder einen Toastblock im Sonderangebot. Solche Preise können nur mit schneller maschineller Produktion erzielt werden. Eine solche Produktion funktioniert nur mit Zusatzstoffen. Und wenn man Zusatzstoffe einsetzt, spielt die Qualität des Mehls keine so große Rolle mehr. Da das Endprodukt billig sein muss, wird billiges Mehl verwendet. Das kommt von Hochleistungssorten, die ihren gewünschten Ertrag unter Einsatz von Pestiziden erbringen. Für die Frischhaltung werden Emulgatoren zugesetzt. Meistens wird solches Brot dann auch noch abgepackt verkauft.

Damit es nicht schimmelt, werden Chemikalien zugegeben. Im Plastik sind Weichmacher enthalten, die giftig sind. Da kommt ein ganz schöner Cocktail zusammen, der den menschlichen Organismus beeinträchtigt und verändert. Das hat die Professorin für Umwelttoxikologie, Joelle Rüegg, in Stockholm sehr schön dargestellt. Es spricht wirklich viel für Bio!

### **So komplex, wie das alles ist – wie war das beim Filmschnitt zu bewältigen?**

Ähnlich wie gutes Brot – mit Genauigkeit und viel Zeit. Schnittmeister Martin Kayser-Landwehr und ich haben fast ein halbes Jahr konzentriert daran gearbeitet. Filme zu machen ist

ja kein Solo-Streich eines Regisseurs. Es steckt viel Teamarbeit dahinter. Die erste große Herausforderung im Schnitt war, die zwei Hauptstränge von Industrie und Masse einerseits versus Individualismus und Handwerk andererseits zu verweben und immer darauf zu achten, dass jeder Hauptcharakter seine Präsenz behält, ohne dass der Film auseinander bricht. Die zweite große Herausforderung im Schnitt war, einen Film zu machen, der seinem Stoff gerecht wird, der das faktisch Argumentative und das impressionistisch Anschauliche verbindet. Es sollte schließlich vor allem ein schöner, emphatischer Film werden, ein Film für unsere Zeit. Wie mir scheint, ist das gelungen.

Quelle: Real Fiction Filmverleih

## KINO

# Dreharbeiten der bayerischen Krimi-Komödie WEISSBIER IM BLUT beendet

Soeben wurden die Dreharbeiten zu dem Kinofilm WEISSBIER IM BLUT, nach einer Corona-bedingten Unterbrechung, im niederbayerischen Rinchnach erfolgreich abgeschlossen.

WEISSBIER IM BLUT ist im beschaulichen Niederbayern angesiedelt und beweist, dass die Lust in bayerischen Krimikomödien am Granteln und Gratteln ungebrochen ist, auch bei einer Leich... und dass es immer noch Luft nach oben gibt! Denn verwegener, verwehrloser und noch verrückter (dank reichlich Weißbier im Blut) kommt nun der Passauer Kommissar Kreuzeder daher. Spielen kann den nur einer: Sigi Zimmerschied, Kabarettist und Kind der Stadt

Passau direkt an der Grenze zu Österreich. Mindestens genauso tiefsinnig komisch agieren an seiner Seite die berühmt-berüchtigte Mama Bavaria vom Nockherberg, Luise Kinseher, sowie Grimme-Preisträgerin Brigitte Hobmeier.

### **Inhalt:**

Der Duft von Kuhfladen weht über dem abgelegenen, hochverschuldeten Holznerhof, als Kommissar Kreuzeder (Sigi Zimmerschied) den Tatort betritt: In der Scheune unter dem Mähdrescher liegt – in seine Einzelteile zerlegt – eine nicht zu identifizierende Leiche. Nur sehr widerwillig macht sich der einst beste Kommissar Niederbayerns an den Fall, denn inzwischen verbringt Kreuzeder sei-

ne Zeit statt vorm Schreibtisch lieber im Wirtshaus, wo er so ganz nebenbei das Herz der üppigen Kellnerin Gerda Bichler (Luise Kinseher) erobert.

Eindruck macht der Kreuzeder auch auf die Polizeipsychologin Frau Dr. März (Brigitte Hobmeier), die (ihn auf) seine Berufstauglichkeit überprüfen soll. Zwei Leichen später überträgt Kreuzeders Vorgesetzter, Kriminaloberrat Becker (Johannes Herrschmann), den Fall endgültig an den jungen Kollegen Klotz (David Zimmerschied). Aber das lockt den schrägen Ermittler mit der unkonventionellen Berufsauffassung und reichlich Weißbier im Blut nun doch aus

der Reserve. Und damit fängt der Spaß erst richtig an...

Autor und Regisseur Jörg Graser ("Der Mond ist nur a nackte Kugel") verfilmt mit diesem schwarz-humorigen "Krimi aus dem Bayerischen Unterholz" seine eigene Buchvorlage und zeichnet auch für das Drehbuch verantwortlich. An der Kamera steht Michael

Wiesweg, Träger des Bayerischen Filmpreises. Das Ergebnis: Ein Krimi wie Niederbayern, ungeholbelte Schale, echter Kern. Darauf zum Weißbier noch einen doppelten Obstler!

Produziert wird WEISSBIER IM BLUT von Perathon Film (Produzenten: Ulrich Limmer und Ralf Zimmermann), als Koproduzenten

fungieren TOBIS FILM, ARRI Media, IFP und Glory Film, gefördert von FFF- Bayern, BBF, FFA und DFFF. TOBIS FILM wird den Film 2021 in die Kinos bringen. -

Quelle: Panorama Entertainment GbR



v.l.n.r.: Michael Wiesweg (Kamera), Jörg Graser (Regie), Sigi Zimmerschied, Saskia Wagner (FFF Bayern), Ralf Zimmermann (Produzent), Xari Wimbauer, Ulrich Limmer (Produzent)