

Finale

O-Ton

«Fleischkonsum macht Erde krank.»

Schlagzeile auf Teletext von Vox

Von Binoche bis zum «Nachtzug»

An den 63. Filmfestspielen in Berlin, die morgen beginnen, spielen die Französinen eine Hauptrolle.

Florian Keller

Nach dem Debakel um den Flughafen wird das wie Balsam sein für die Berliner Seele, wenn morgen Abend am Potsdamer Platz phasenweise die Schwerkraft aufgehoben wird. Mit esoterischem Zauber hat das nichts zu tun, sondern es verdankt sich allein der vollendeten Eleganz fernöstlicher Kampfkunst, die Wong Kar-Wai in seinem neuen Film «The Grandmaster» zelebriert. Der grosse Stilist des chinesischen Autorenfilms wird damit die 63. Berliner Filmfestspiele eröffnen, ehe er als Präsident der internationalen Wettbewerbsjury die 19 Anwärter auf den Goldenen Bären sichten muss. Der Österreicher Ulrich Seidl zeigt den letzten Teil seiner Paradies-Trilogie: «Hoffnung» heisst dieses Schlusskapitel, in dem Seidl ein dickes Mädchen ins Diätcamp begleitet. Einen Schlussstrich zieht auch Steven Soderbergh. «Side Effects» (mit Rooney Mara und Channing Tatum) werde sein letzter Kinofilm sein. Jafar Panahi, vom iranischen Regime mit Arbeitsverbot belegt, lässt sich das Kino offenbar nicht verbieten: Sieben Jahre nach dem Silbernen Bären für «Offside» ist er mit «Pardé» abermals im Wettbewerb vertreten.

Huppert, Deneuve, Mercier

Der Deutsche Thomas Arslan schickt Nina Hoss im Western «Gold» durch die kanadische Wildnis, daneben kündigt sich vor allem aus Frankreich eine ganze Reihe starker Frauenfiguren an: Juliette Binoche spielt im neuen Film von Bruno Dumont die seelisch zerrüttete Bildhauerin Camille Claudel, Isabelle Huppert tritt im Klosterdrama «La religieuse» als Äbtissin auf, und Catherine Deneuve lässt als Restaurantchefin ihren Alltag hinter sich («Elle s'en va»). Die beiden wichtigsten Schweizer Beiträge an der Berlinale könnten unterschiedlicher nicht sein. Im Wettbewerb, aber ausser Konkurrenz läuft «Nachtzug nach Lissabon», eine Renommierkiste nach dem Bestseller von Pascal Mercier, besetzt mit Stars wie Jeremy Irons, Mélanie Laurent und Charlotte Rampling. Und im Forum zeigt Peter Liechti («Signers Koffer») seinen neuen Essayfilm «Vaters Garten», eine Annäherung an seine betagten Eltern. Der Goldene Ehrenbär geht an den französischen Dokumentarfilmer Claude Lanzmann, die Retrospektive ist dem Kino der Weimarer Republik gewidmet. www.berlinale.de



Wo Horst Lichter zu Hause ist, kocht man mit reichlich Double Crème, Schlagrahm und etwas Gefühlsduselei. Foto: zvg

Der Gölä unter den TV-Köchen

Quatsch? Comedy? Reaktionäres Bürgertum? Fettes Essen? Es ist alles da - in der Show «Jetzt kocht er auch noch!» des TV-Kochs Horst Lichter. Ein Bericht aus dem Berner Kursaal.

Benedikt Sartorius

Geri isst. Der zum Essen verknurrte Besucher sitzt an einem Tisch auf der Kursaal-Bühne und verzehrt eine Cholesterin-Bombe: sechs Scheiben Parmaschinken, zwei Spiegeleier, serviert auf einer mindestens drei Zentimeter hoch mit Butter bestrichenen und mit einer Bio-Tomate aus Israel garnierten Brotscheibe.

Es dauert geschlagene zwanzig Minuten, bis Geri, der vom «charmanten, dem witzigen, dem fantastisch frisierten» Gastgeber Horst Lichter aufgrund seiner Lustlosigkeit schnell aus dem Publikum ausgewählt worden war, sein Mahl beenden darf. Ob es ihm geschmeckt habe? Nun, auf ein zweites Bier verzichtet der arme Herr jedenfalls und verlässt die Bühne sehr gerne.

Es ist eine Szene aus der über zweistündigen Revue «Jetzt kocht er auch noch!» des deutschen Fernsehkochs Horst Lichter, der viel mehr ist als «nur» ein Koch: Geschichtenerzähler, Töfffahrer, Unterhalter, ehemaliger Bergmann mit Nahtoderfahrungen, Schnurrbart

des Jahres, dank einem «besonders frauenfeindlichen Fernsehbeitrag» auch Träger der «Sauren Gurke» sowie Pfeifenraucher, kurz: Horst Lichter ist der «Lieblingshorst», wie ihn eine Stimme aus dem Off ankündigt.

Man könnte auch sagen: Der 51-jährige hemdsärmelige, doch liebevolle Kumpel von nebenan ist der Gölä in der Gilde der Fernsehköche, die in den letzten Jahren dank TV-Nachmittagsformaten wie «Die Küchenschlacht» und den «Topfgeldjägern» oder dem Freitagabendknüller «Lanz kocht» einen merklichen Popularitätsschub erlebten.

Mit der «Fässchen-Butter»

Volksnah und gutbürgerlich, mit Hang zum Reaktionären gar, legt Lichter seine Rolle des Kochs in der Sendung «Lafer! Lichter! Lecker!» aus, der seine Speisen nur mit Salz und Pfeffer würzt. So lockt dieser Koch aus dem Volk an diesem Montagabend ein schnurrbartiges, eher rurales denn urbanes Publikum in den Kursaal. Und als solcher hat Lichter die

angereiste Dreihundertschaft rasch im Sack. Man lacht ob zotigen und argen Wortspielereien, die das sexistische Sprachvokabular bemühen, prustet, als Lichter Witze über seinen Freund Johann Lafer reist, und stimmt dem Schnurrbart mit dem knolligen Gesicht mittels Zwischenapplaus zu, als er sein Loblied auf das gute alte Gasthaus antimmt, wo der Gast noch König und nicht nur ein devisabringendes Stück Fleisch ist.

Überhaupt: Das Bewahren des Gutbürgerlichen, abseits des Chichi der Sternköche und abseits des vermeintlichen Gesundheitswahns, ist der rote Faden dieser verstörenden, zwischen den Genres hin und her springenden Show, die «mit leckerer Unterstützung der Ravensberger Fässchen-Butter» zustande gekommen ist. Denn ein wenig Product-Placement muss in heutigen Kochshow-business nun mal sein.

Doch, und das ist wohl der überraschendste Befund: Der Abend funktioniert, weil dem geschickt erzählenden

Lichter bewusst ist, dass sein Konzept, sein Format ein konfuses ist: hier ein wenig Quatsch, Mitmachtheater und Seitenhiebe Richtung TV-Kochkollegen, dort eine kleine Menüeinlage (und sei es nur das Bestreichen eines gigantischen Brotes mit Nutella, das einem Kind überreicht wird), natürlich auch Gefühlsduselei, die direkt in die Arme von Mama führt. Denn dort, zu Hause in Lichters Welt, kocht man noch mit Double Crème und reichlich Sahne, stellt das Tier weiterhin in den Fokus der Küche und weiss: Hier schmeckt das Essen immer noch am besten.

Horror für Ernährungsberater

Als dann am Schluss der mit zweierlei Alkohol ertränkte Gugelhopf serviert wird - abermals ein Horror für alle Ernährungsberater, Gourmetköche und Blaukreuzler -, verlässt man die seltsame und urtümliche Unterhaltungswelt des «Lieblingshorsts» verwirrt.

Und, bei allem Unsinn, auch ein wenig hungrig.

Leser fragen

Peter Schneider, Psychoanalytiker, beantwortet jeden Mittwoch Fragen zur Philosophie und Psychoanalyse des Alltagslebens.



Ein Aufpreis für verantwortliches Handeln?

Rolf Dobelli beschreibt in «Die Kunst des klugen Handelns» die sogenannte Motivationsverdrängung. Diese besagt, dass eine monetäre Motivation Menschen von der

Sache ablenkt resp. die ureigene Motivation des Menschen, etwas Positives zu tun (z. B. aus Verpflichtung gegenüber der Lösung des Problems für ein Atomendlager zu stimmen), entscheidend stört. Ist der Konsument bereit, zusätzlichen Kosten für vorbildlich wahrgenommene Unternehmensverantwortung bei der Herstellung von Produkten zu bezahlen, wenn zugleich unrealistische Boni ausgeschüttet werden?
H. C.

Lieber Herr C.

Die Entgegenstellung von finanziellen Interessen auf der einen und einer «ureigenen menschlichen Motivation» auf der anderen Seite halte ich für eine ideologische Sackgasse. Wenn Geld so eine schlechte Motivation ist, wie wir auch aus der ökonomischen Glücksforschung immer wieder zu hören bekommen, warum laufen dann die ökonomisch erfolgreichen Menschen so heiter und sehenden Auges direkt in ihr pekuniäres Unglück?

Dies aber nur am Rande. Es gibt tatsächlich Marktsegmente, in denen der «Verantwortungs-Aufpreis» ein Verkaufsargument ist: keine Kinderarbeit, keine Sklavenarbeit in Arbeitslagern Chinas, fairer Handel, ökologisch schonende Produktion, nachhaltiger Umgang mit

Fragen an: leserfragen@derbund.ch
Aus zeitlichen Gründen können leider nicht alle Anfragen beantwortet werden.

Ressourcen usw. sind etwas, dass sich viele Konsumenten auch etwas kosten lassen. Andererseits haben selbst die Berichte über die katastrophalen Arbeitsbedingungen bei Foxconn der Beliebtheit des iPhones kaum Abbruch getan. Die «Gemeinde» diskutiert bekanntlich lieber über Gerüchte, wie das iPhone 6 aussehen wird, als darüber, wie die Arbeiter behandelt werden, die das Ding zusammenschrauben (vermutlich aus rein monetärer Motivation).

Von all dem einmal ganz abgesehen hängt die Bereitschaft der Konsumenten, einen Aufpreis für verantwortungsvoll

(wem gegenüber?) hergestellte Produkte zu zahlen, von mehr Faktoren als nur dem Willen zu einem guten Gewissen ab. Zum einen muss man erst mal das Geld für den Aufpreis haben. Frisch auf dem Bauernhof einzukaufen, ist eine feine Sache, aber nicht unbedingt etwas, das man sich vom gesetzlichen Mindestlohn locker leisten kann. Zu unterschätzen sind auch nicht die Opportunitätskosten, die ein solches Konsumieren voraussetzt. Man hat in der Regel noch etwas anderes zu tun, als sich fortwährend über Produktionsbedingungen zu informieren und sein Leben in einen fortwährenden «Kassensturz» zu verwandeln. Selbst dort, wo man selbst pekuniär profitieren könnte.

Was nun die exorbitanten Gehälter und Boni in der Oberklasse mancher Firma angeht, so haben diese, glaube ich, einen allgemeinen derartigen Degout erzeugt, dass der Hinweis auf sonst noch so verantwortungsvolles Firmenverhalten schlicht verpufft. Wer sich derart eigennützig zeigt, dem traut man nicht über den Weg.

Anzeige

LAMPEN-CENTER

UETENDORF

grosse Ausstellung
auf 350m²

Zelgstrasse 76A
3661 Uetendorf
033 345 06 04

www.lampen-center.ch
info@lampen-center.ch

Ein Besuch lohnt sich!