

Dem Popanz So

Zwischen spektakulärem Glanz und poetischer Intimität – T

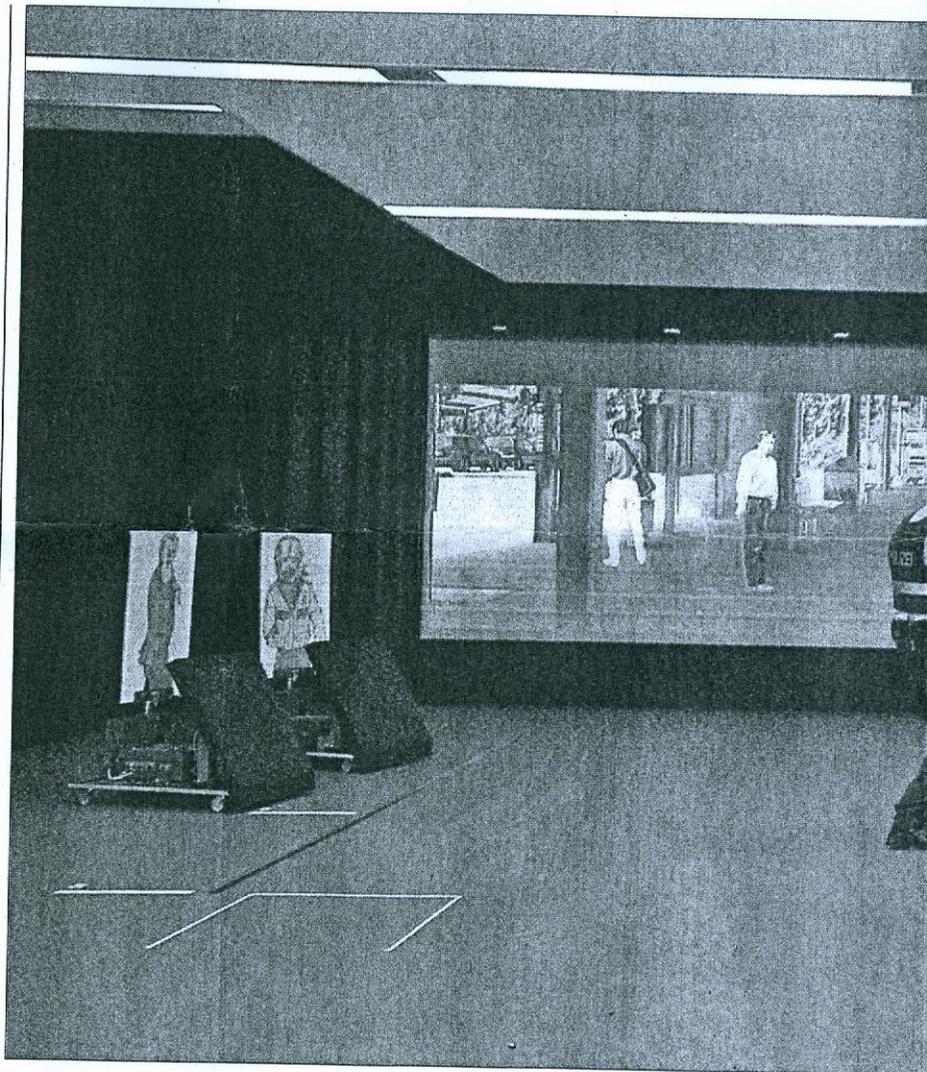
Die Tendenz war eindeutig in den letzten Jahren, es zog den Dokumentarfilm von den Festivals und Sonderreihen in die Kinos, er stellte sich der internationalen Konkurrenz mit Glamour und Spektakel, aber auch mit poetisch-intimer Intensität. Er machte Inszenierung zu seinem Thema, gesellschaftliche, politische, ästhetische – beklemmend und großartig im Eröffnungsfilm „Unter Kontrolle“ von Volker Sattel (siehe Interview SZ 4. 4.). Mit fortschreitender Digitalisierung, mit den neuen Handyfilmen wird die Grenze zwischen Fiktion und Dokument noch durchlässiger. Und in den Ereignissen um die amerikanische Attacke in Abottabad erwächst dem Dokfilm eine ganz neue Konkurrenz – Weltgeschichte live, per Satellit.

SZ

El Bulli und die anderen

Wenn man die zahllosen Kochsendungen im deutschen Fernsehen betrachtet, muss man zu dem Schluss kommen, dass das Reden über Kochen inzwischen zu den Lieblingsbeschäftigungen der Deutschen gehört. Wir reden gerne über das Herstellen von Speisen, sind aber offenbar unfähig, das Gekochte auch entsprechend zu genießen. Im deutschen Film hat Essen nie eine Rolle gespielt. Und natürlich wird auch in den beiden Dokfilmen über Menschen, die in Restaurants arbeiten, zwangsläufig nur über das Kochen geredet; wie das Essen schmeckt, wird einem jeweils vorenthalten.

Das ist bei Gereon Wetzels faszinierend stillen Beobachtungen aus dem wohl berühmtesten Restaurant der Welt natürlich besonders schade. Über ein Jahr hinweg hat das Filmteam dem Erfinder der Molekularküche, dem Katalanen Ferran Adrià und seinem Kreativteam beim Erfinden und Herstellen jener unerhörten neuen Formen von Gerichten zugehört, die das Bewusstsein der Gourmets verändert, aber allenfalls die Freude am Experimentieren, nicht aber die am Genießen gefördert haben. Der Titel des Films „El Bulli – Cooking in Progress“ gibt eine Ahnung von den chemisch-physikalischen Versuchen, die vorgenommen werden, bis ein Gericht jene verblüffend andersartige Gestalt, Farbe, Konsistenz und Temperatur hat, um später auch im Restaurant serviert werden zu können. Der Geschmack scheint dabei zweitrangig zu sein; jedenfalls sieht man den Meister die 30 mikroskopischen Einzelgerichte des Abendmenüs beim Vortreten fast ungerührt per Hand in den Mund schieben.



Sehr viel menschlicher geht es in „Ich Koch“ von Bettina Timm zu: Da dürfen zwei junge Männer, die in recht unterschiedlichen Lokalen arbeiten – der eine in der Großküche des Münchner Ratskellers, der andere in Christian's Restaurant, einem Sternetempel in Kirchdorf – über ihr Leben reden. Dabei wird deutlich, wie schön Arbeit in der Küche sein kann, aber auch wie anstrengend sie in jedem Falle ist.

G.K.

Boxing Gym

Manchmal ist das Englische einfach treffender: „Jab, jab“ – und schon landen zwei Gerade im dick gepolsterten Handschuh des Trainers. „One, two, one, two“, die Füße tänzeln. Nach seinem Ballettfilm „La Danse“ hat Doku-Altmeister

Frederick Wiseman erneut Körperkino gemacht. Im „Boxing Gym“ trainieren Hobby- und Profiboxer, Alte, Dicke, Frauen, Muskelberge und Kinder. Ein Mädchen in rosa Flipflops weicht einem imaginären Gegner aus. Ein alter Mann haut auf einen unsichtbaren Kämpfer ein. Die Schönheit des Körpers, Rhythmus, Kraft, das Streben nach Perfektion – Wiseman hat all das nicht nur in der Pariser Oper, sondern auch in dieser garagenartigen Halle in Texas gefunden. Und den (lebenslangen) Kampf gegen sich selbst, den der 80-jährige Regisseur in diesem selbstquälerischen Training entdeckt: im Schlagen der Boxsäcke, beim Seilspringen, Laufen, Tänzeln, Springen, Keuchen, immer an und jenseits der Schmerzgrenze. Das gewalttätige Potential des Menschen, seine Wolfsnatur, ist