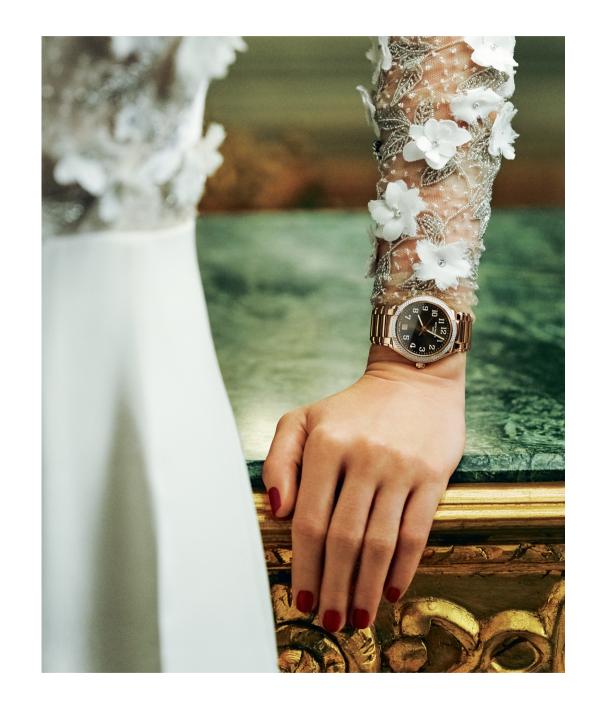
Süddeutsche Zeitung Magazin

THE ESENSHEFT

*DEM SCHAUSPIELER OLIVER MASUCCI SCHMECKT'S







BEGINNEN SIE IHRE EIGENE TRADITION

DIE TWENTY~4 AUTOMATIK

Stil und Technik in voller Entfaltung

Ein Tag mit Justus Frederic Hansen und dem Samsung Galaxy Z Fold2 5G

Rund 400.000 Menschen folgen Justus Frederic Hansen auf Instagram. Damit gehört der 29-Jährige weltweit zu den Top 3 der Classic-Menswear-Influencer. Als Stilberater gibt er seine Expertise in Coachings weiter und hilft Menschen dabei, ihre Persönlichkeit zu entfalten.

Seit Kurzem hat Justus mit dem Samsung Galaxy Z Fold2 5G einen innovativen Begleiter, der ihn bei seinen Projekten unterstützt. Wie gut schlägt sich das faltbare Smarthpone in Justus Alltag? Wir haben Justus und sein Samsung Galaxy Z Fold2 5G einen Tag lang begleitet, um genau das herauszufinden.









Samsung Galaxy Z Fold2 5G

Die Zukunft neu geformt.

Mit dem Galaxy Z Fold2 5G geht Samsung nicht nur im Bereich der Smartphone-Technologie eigene Wege, sondern lässt dich auch deine Zukunft in puncto Produktivität, Multitasking, Stil und Design entfalten. Verschiebe die Grenzen deiner mobilen Erfahrung und mach dich bereit für das digitale Morgen.



08:00 Uhr – Ankunft in Düsseldorf: bereit für den Start in den Tag

Frühmorgens hat sich Justus mit der Bahn auf den Weg von Hamburg nach Düsseldorf gemacht. Heute steht unter anderem ein Beratungsgespräch mit einem wichtigen Kunden auf dem Programm. Direkt auf dem Bahnsteig checkt Justus mit dem Smartphone seinen Tagesplan. Ein paar andere Reisende werfen ihm neugierige Blicke zu. "In letzter Zeit bin ich mir nicht mehr sicher, ob das Interesse mir oder dem Galaxy Z Fold2 5G qilt", scherzt Justus.

"Smartphone, Tablet oder Mini-Laptop? Für mich ist das Foldable eine All-in-one-Lösung, die andere Geräte in vielen Fällen überflüssig macht."

Bis zum Meeting bleibt noch Zeit. Justus beschließt, zu Fuß durch die Stadt zu gehen. "Als Ausgleich zur Arbeit lege ich großen Wert auf Bewegung und regelmäßigen Sport. Neben den sozialen Medien ziehe ich viel Inspiration aus dem Alltag und den Menschen, denen ich begegne." Unterwegs prüft Justus seinen Standort und lässt sich die schnellste Route anzeigen. Sein Display ist überraschend hell. Selbst von der Seite lassen sich die Informationen gut erkennen.

10:00 Uhr – Meeting mit dem Kunden: Entdecke die beste Version deiner selbst

Im Termin mit seinem Kunden präsentiert Justus auf dem großen Hauptdisplay seines Galaxy Z Fold2 5G verschiedene Entwürfe und Kollektionen.

"Der individuelle Stil ist ein wichtiger Ausdruck der Persönlichkeit, über den ich meiner Umwelt bewusst Signale senden und meinen Selbstwert nach außen darstellen kann", macht Justus deutlich.

Während sie verschiedene Outfits besprechen, schickt Justus seinem Kunden direkt eine E-Mail mit der Auswahl der Favoriten. Mit seinem Finger zieht er dabei die einzelnen Bilder einfach per Drag-and-Drop aus der Präsentation in den Mailanhang. "Fast wie auf dem PC", staunt sein Kunde.

Dem kann Justus zustimmen: "Besonders gut an der Multitasking-Funktion gefällt mir, dass ich intuitiv mit mehreren Anwendungen gleichzeitig arbeiten und Inhalte bequem zwischen ihnen verschieben kann."

13:00 Uhr – Business-Lunch: Angenehmes und Nützliches miteinander verbinden

Die Mittagszeit nutzen Justus und sein Kunde, um ihr Gespräch beim Lunch weiter zu vertiefen. "Wer bin ich? In welchem Kontext bewege ich mich? Und was passt zu mir? Ich möchte vor allem Lust darauf machen, Neues zu entdecken", betont Justus.

Mit verschiedenen Modeskizzen illustriert Justus seine Vorstellungen auf dem Galaxy Z Fold2 5G. "Dein Essen wird kalt", wirft der Kunde ein und zeigt auf seinen Teller. Ganz selbstverständlich wechselt Justus in den Flex-Modus und stellt das Foldable wie ein Mini-Notebook auf den Tisch

Zum Abschluss des Treffens erklärt Justus, worauf es ihm im Rahmen seiner Stilberatung ankommt: "Menschen zu helfen, sich selbstbewusst und anerkannt zu bewegen, im Kontext von guter Kleidung, ordentlichen Manieren und Respekt den Mitmenschen gegenüber."

15:00 Uhr – Kaffee und Business: entspannt produktiv sein

Anschließend steuert Justus ein Café in der Nähe an. Mit seinem Galaxy Z Fold2 5G beantwortet er dort Fragen seiner Follower auf Instagram, schreibt mit seinen Freunden und bespricht sich per Video-Call mit seiner Agentur. "Das Arbeiten mit dem Foldable empfinde ich als sehr komfortabel, gerade wenn es um komplexe Aufgaben geht, für die mobile Geräte eigentlich nicht gemacht sind", meint Justus.

20:00 Uhr – Ausklang: Halte den Moment fest

Bevores am nächsten Morgen zurück nach Hamburg geht, lässt Justus den Abend bei einem Drink ausklingen. Eine gute Gelegenheit, um über das Erfolgsgeheimnis seines Social-Media-Kanals zu sprechen: "Ich denke, die Mischung aus Inspiration und Authentizität spricht meine Community an".

Die Location hat es Justus angetan. Er klappt sein Galaxy Z Fold2 5G auf, stellt es auf den Tresen und macht mit den verschiedenen Kameras ein paar Aufnahmen. Trotz des schummrigen Lichts können sich die Ergebnisse mehr als sehen lassen.

"Die Selfie-Funktion ist ungemein hilfreich", meint er. "Aufgeklappt kann ich die Hauptkamera nutzen und sehe die Vorschau auf dem Außendisplay. Bei anderen Smartphones bist du auf die Frontkamera angewiesen, die meist deutlich schlechtere Bilder liefert."

Nach dem Drink wird es Zeit, sich zu verabschieden und ein Fazit zu ziehen: "Beim Galaxy Z Fold2 5G hat mich überrascht, wie gut es sich dank seiner Vielseitigkeit und seiner Features in den Alltag integrieren lässt", lobt Justus. "Gerade unterwegs bleibe ich ungemein flexibel, weil es die Vorzüge ganz unterschiedlicher Gerätetypen in sich vereint. Und auch die Wirkung bei Kunden ist nicht zu unterschätzen", schmunzelt Justus.

SAMSUNG



Weine aus deutschen Anbaugebieten überzeugen nicht nur mit außergewöhnlichem Geschmack, sondern auch mit höchster Qualität. Das garantiert auch die Europäische Union, die alle 13 deutschen Weinregionen als geschützte Ursprungsbezeichnungen anerkannt hat.

Mehr Informationen: www.weine-mit-herkunft.de



deutscheweine.de

Süddeutsche Zeitung Magazin

EDITORIAL

Ein Schauspieler, der in seinem unsteten Alltag immer Halt im Kochen findet. Ein Himbeerpflücker, der auf den großen Lohn wartet.
Eine Köchin, die nun Politik macht.
Ein Sohn, der in den Vorräten seiner Mutter auch sich selbst entdeckt. Kurzum: Ein Heft, das auf vielfältige Weise zeigt, dass Essen leben heißt. Viel Vergnügen beim Lesen!

HALT NR. 48 27. NOVEMBER 2020

- Sarah Wiener wurde als Fernsehköchin bekannt. Seit rund einem Jahr ist sie Abgeordnete im EU-Parlament. Im Interview erzählt sie, wie sie als politischer Neuling behandelt wurde und wie sie inzwischen mit Lobbyisten umgeht.
- Der Staat Portugal macht Einwanderern ein Angebot: Sie können portugiesische Staatsbürger werden, wenn sie **sieben Jahre** im Land arbeiten. Ein Traum, für den viele erst einen Albtraum durchstehen müssen.
- Hören Sie das Knarren? Das sind die Türchen unseres Adventskalenders bei dem Sie ab dem 1. Dezember jeden Tag etwas gewinnen können.
- 40 Kann man Lebensmittel, die längst abgelaufen sind, noch essen? Unser Autor wagt sich an die **Vorratsschränke** seiner Mutter.
- Der Schauspieler **Oliver Masucci** lebt ein wechselvolles Leben. Aber eine Konstante gibt es bei ihm: das Kochen.

12 Sagen Sie jetzt nichts 14 Gute Frage, Gefühlte Wahrheit, Gemischtes Doppel,
Die drei großen Lügen 50 Kosmos 54 Das Kochquartett 55 Getränkemarkt 56 Hotel Europa,
Gewinnen, Impressum 57 Das Kreuz mit den Worten 58 Das Beste aus aller Welt

ZEICHEN DER ZEIT · Emojis für Erwachsene (166)



Samstagsausflug zu Ikea? Tierpark ist ja leider zu.

DURAVIT

Jetzt profitieren: Duravit-WC gekauft, HygieneGlaze geschenkt*! Aktion bis 31.12.2020

HygieneGlaze – die innovative Keramikglasur.

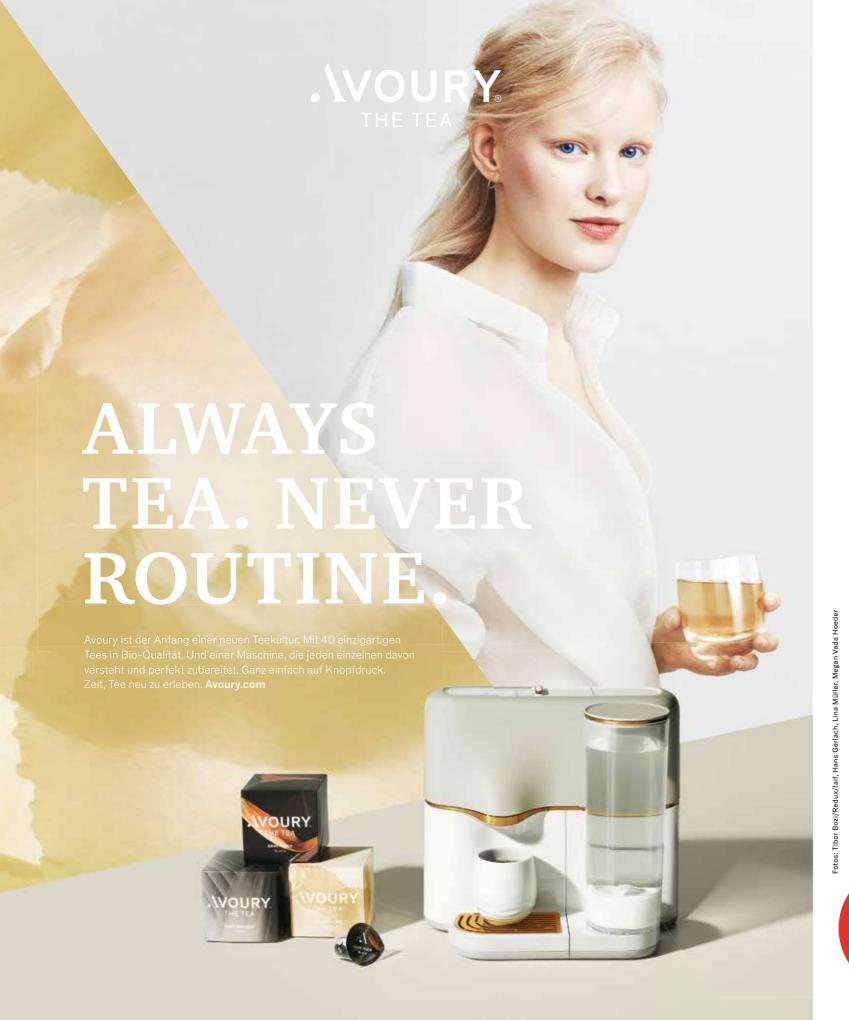
Setzen Sie jetzt einen neuen Hygiene-Standard in Ihrem Bad.

Sparen Sie beim Kauf eines Duravit-WCs € 55,-* im Aktionszeitraum bis 31.12.2020.

www.duravit.de

*€ 55,- Preisvorteil im Aktionszeitraum gemäß unverbindlicher Preisempfehlung des Herstellers ohne MwSt., Händlerpreise können abweichen.

Titelfoto: Julia Sellmanr





Der Mythos vom umgekehrten Rassismus

Wenn Schwarze von Rassismus berichten, halten Weiße dem oft entgegen, auch selbst schon diskriminiert worden zu sein, also »umgekehrten Rassismus« erfahren zu haben. Den Denkfehler hinter dieser Ansicht erklärt Ciani-Sophia

Hoeder in der neuen Folge ihrer Kolumne: sz-magazin.de/willkommenbeimir

»Ich hätte kein Recht gehabt, es ihr auszureden«

Ruth Belzner arbeitet erst seit Kurzem als Telefonseelsorgerin, als sie den Anruf einer Frau bekommt, die sich das Leben nehmen möchte. Die Psychologin vermag den Suizid nicht zu verhindern – und ist trotzdem bis heute dankbar für dieses



Gespräch. Die neue Folge unserer Kolumne »Der Fall meines Lebens« finden Sie auf: sz-magazin.de/fallmeineslebens



newsletter

T. C. Boyle schreibt Tagebuch

Wie geht es weiter in den USA? In der Zeit bis zur Vereidigung des neuen Präsidenten im Januar schreibt der US-Schriftsteller T. C. Boyle wöchentlich für uns – über den Riss, der durch sein Land geht, aber auch über die Hoffnung. Folge 1 seiner »Notizen aus der neuen Welt« lesen Sie auf: sz-magazin.de/neuewelt

NEWSLETTER



Köstlichkeiten frei Haus

Kennen Sie schon unseren Newsletter »Das Rezept«? Jeden Donnerstag versorgt er Sie mit Geschichten rund um Genuss, Nachhaltigkeit und Ernährung. In den nächsten Wochen finden Sie darin natürlich vor allem

Koch-Ideen für die Festtage, Plätzchen-Rezepte und Anregungen für selbst gemachte Geschenke aus der Küche.

Juwelier Fridrich SONDER EDITION



Juwelier Fridrich präsentiert exklusiv die Sonderedition NOMOS Glashütte Tangente 38 – Care-for-Rare Foundation. Limitiert auf 100 Exemplare, 1.620 Euro (MwSt.-reduziert nur 1.570 Euro).

Von jeder verkauften Uhr gehen 200 Euro direkt an die Care-for-Rare Stiftung des Haunerschen Kinderspitals zur Erforschung und Heilung seltener Kinderkrankheiten.





J. B. FRIDRICH GMBH & CO. KG SENDLINGER STRASSE 15 • 80331 MÜNCHEN TEL. 089 260 80 38 • WWW.FRIDRICH.DE

Zum Verschenken

Unsere weihnachtlichen (aber







Das Set

Sie erhalten eine weiße Uhr mit Quarzuhrwerk (AA-Batterie für das Uhrwerk nicht im Set enthalten). Dazu: zwei ındenzeiger (schwarz und weiß), zwei Minutenzeige (schwarz und weiß) sowie drei Sekundenzeiger (schwarz, weiß und rot). Plus einen Bogen Ihrer Wahl mit 31 Stickern im hochwertigen Foliendruck. So können Sie Ihre Uhr nach Ihren Wünschen gestalten.

Wanduhr – selbst designt

Bunt und wild, schwarz-weiß und elegant, kindlich und verspielt - entscheiden Sie selbst, wie bei Ihnen die Zeit vergeht. Wählen Sie zu Ihrer Uhr aus Birkenholz eines von drei Stickerdesigns im hochwertigen Foliendruck. Jeder Bogen enthält 31 verschiedene Sticker. Damit können Sie die Ziffern für die Uhrzeit nach Ihren Vorstellungen aufkleben und die Uhr mit weiteren Elementen verschönern. Die Aufkleber lassen sich rückstandslos entfernen, sollten Sie sich verklebt haben. Durchmesser: 50 cm. Birkenholz, hergestellt in Deutschland. 115 Euro. sz-shop.de/uhr



atelier bingo

Adèle Favreau und Maxime Prou bilden das französische Künstler- und Illustratorenduo atelier bingo. Sie entwerfen vor allem Siebdrucke und Textildesigns. Zu viel Farbe gibt es für



Sebastian Haslauer

Der Berliner Grafiker und Illustrator hat sich auf ein schwarzweißes Design konzentriert. Warum nicht die Espressokanne neben die Sieben stellen? Oder gleich an die Stelle der Sieben? sz-shop.de/uhr3



Nadine Redlich

Die Düsseldorfer Illustratorin und Cartoonistin hat mit ihren Figuren einen ganz eigenen Stil gefunden - und damit diesen Stickerbogen gestaltet. Trist wird der Tag so keinesfalls. sz-shop.de/uhr1

Kinderdecken aus **Bio-Baumwolle**

Kuscheln und gute Geschichten - unsere Kinderdecken aus 100% Bio-Baumwolle bieten beides! Sie sind gemütlich, halten warm, und: Sollten Sie tolle Anfänge für Gute-Nacht-Geschichten suchen, liegen Sie hier auch richtig. Dann los: Nur drei Tage bis Weihnachten, und Tilda, das Turmgespenst, hatte immer noch keine Idee, was sie ihrer besten Freundin Wanja Waldgeist schenken sollte ... Oder: Freddie Fisch hatte schon befürchtet, dass er zu spät zum Entenangeln auf dem Jahrmarkt kommen würde. Zum Glück hatte Ente Elfriede ihr Skateboard frisch geputzt ...

Maße: 70×100 cm, 100% Bio-Baumwolle, GOTS Global Organic Textile Standard, maschinenwaschbar, hergestellt in Italien. Zweifarbig gewebt. Die Motive sind auf Vorder- und Rückseite jeweils in umgekehrten Farben zu sehen. Je 79 Euro.



Fußmatten

Vor der Tür steht das neue Jahr. Vor der Tür liegen könnten diese Fußmatten. 60×40 cm, 100% Polyamid, bedingt maschinenwaschbar. Je 49 Euro.



»Kehrer«

Jeder erst mal vor seiner eigenen Tür und nur in Ausnahmefällen unter den Teppich. Design: Nadine Redlich.

sz-shop.de/kehren

»Gästeliste«

Hier bleiben ungebetene Gäste ebenso draußen wie Staub und Schmutz, Design: Stefan Marx

sz-shop.de/guest



Memospiel: »Gemischtes Doppel 4«

36 neue Bild-Wort-Paare für Wortverdreher und Gedächtniskünstler: Sollten Sie bisher die Verbindung zwischen tauchenden Russen und rauchenden Tussen nicht hergestellt haben, wird es höchste Zeit für die neue Edition des Spieleklassikers. Dank gleicher Kartenrückseiten ist es problemlos mit allen bisher erschienenen Memospielen dieser Reihe kombinierbar. Das Schummeln ist nicht erlaubt kommt aber in dem Spiel auch vor. 36 Bild-Wort-Paare in hochwertiger Leinenbox. 18,90 Euro. sz-shop.de/memospiele

Schals aus Merinowolle

Genau das richtige Accessoire für Spaziergänge in Herbst und Winter: Designschals aus 100% extrafeiner Merino-Schurwolle. Jeder Schal kommt zu Ihnen in einem Geschenkkarton und mit einer zum Schalmotiv passenden Geschenkkarte. Die Motive sind auf beiden Seiten des Schals zu sehen, mit jeweils umgekehrten Farben. Und sorgen sicher dafür, dass sich so manche und mancher nach Ihnen den Hals verdreht.

Größe: 175×30 cm, kann produktionsbedingt individuell leicht abweichen. sz-shop.de/schals



»Da Dump«

Design: Sebastian Haslauer. Farben: Lila und Camel, 89 Euro. sz-shop.de/dadump2



»Iceman«

Design: Tim Lahan. und Weiß. 89 Euro.



Farben: Aqua und Weiß sowie Schwarz sz-shop.de/iceman bzw.



Cup schwarz »Here we go again«, 69 Euro. sz-shop.de/again

Cup weiß »Take a break«, 69 Euro. sz-shop.de/break

Cup-Set

Beide Becher zusammen 128 Euro. sz-shop.de/cup

Kaffee, Tee, Glühwein - ein Porzellanbecher für alle Getränke zum Mitnehmen. Wer braucht da noch Wegwerfbecher? Andy Rementer hat den Becher für das SZ-Magazin entworfen, KPM Berlin stellt ihn in der seit 1763 bewährten Handarbeit her. Rementer verrät nicht, in welchem Becher er seinen Kaffee lieber trinkt. Dafür aber, wie: »Schwarz, und jede Menge.« Spülmaschinenfest. Fassungsvermögen: 0,35 Liter. Achtung: Der weiße Deckel kann sich verfärben, wenn er etwa mit Tomatensaucenresten zusammen gespült wird.



»Hair«

Design: Jean Jullien. Farben: Schwarz und Aqua. Oder Schwarz und Camel. 89 Euro. sz-shop.de/hair und sz-shop.e/hair2



»Wow«

Design: Egle Zvirblyte. Farben: Schwarz und Rot. 89 Euro. sz-shop.de/wow

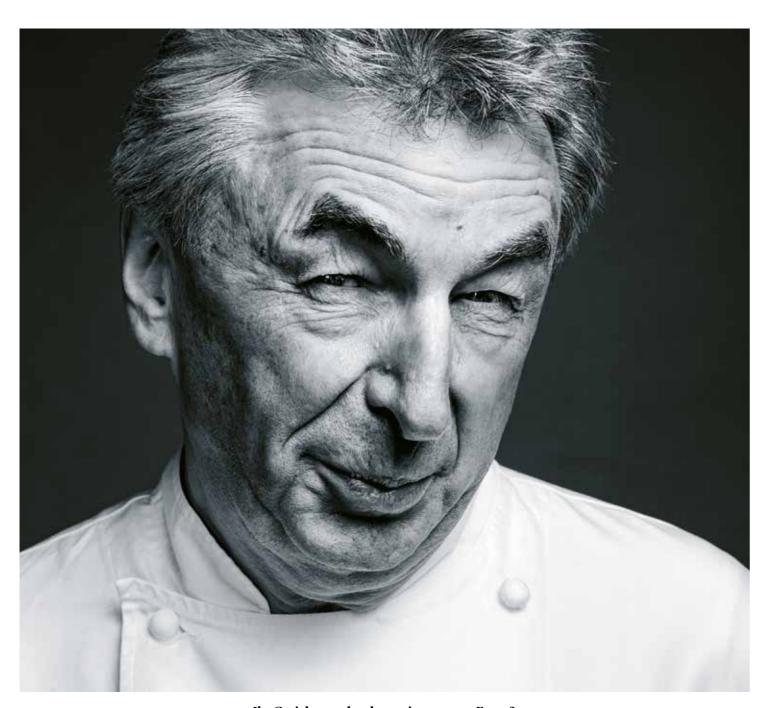


Regenschirm So bleiben Sie im Regen

auf besonders elegante Art trocken. Und wie ein altes Sprichwort sagt: Lieber die Taube auf dem Schirm als den Taubendreck in der Hand Oder so ähnlich. Maße: geschlossen ca. 88 cm lang, geöffnet ca. 112 cm Durchmesser. Gewicht: 530 g. 14 mm Bambusstock, Bezug aus recycelten Kunststoffen. OEKO-TEX Standard 100. Windproof-System, Schirm öffnet sich auf Tastendruck, 75 Euro sz-shop.de/schirm

Hans Haas

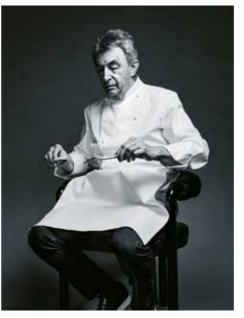
GEBOREN 2. April 1957 in Oberau, Tirol
BERUF Koch AUSBILDUNG Kochlehre beim »Kellerwirt« in der Wildschönau, Souschef bei
Eckart Witzigmann status Warum kompliziert, wenn's auch einfach geht?



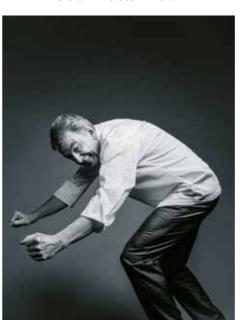
Ihr Gesichtsausdruck vor einem guten Essen?

29 Jahre, so lange hat Hans Haas im Münchner Restaurant »Tantris« gekocht und zwei Sterne gehalten. Haas steht für Konstanz, er blieb seinen Prinzipien treu, als um ihn herum Küchenmoden kamen und gingen. Die Grundprodukte sind ihm das Wichtigste, am liebsten aus der Region, er möchte ganz genau wissen, was das Gemüse oder Tier erlebt hat, bevor es in seiner Küche landet – Rind, Kalb oder Hirsch übrigens ganz: Hans Haas ist einer der Letzten, bei dem ein Koch noch das Zerwirken lernen kann. Zu seinen Klassikern gehören abenteuerliche Gerichte wie Kalbskopf in Ciabattabrot, aber auch weniger abenteuerliche wie Lauch-

püree mit Lachs und brauner Butter. Wollte er eine Frau verführen (möchte er nicht, er ist schon ewig und glücklich verheiratet, er beantwortet dem *SZ-Magazin* die Frage trotzdem), würde er ihr das servieren. Dafür blanchiert Haas nur die grünen Enden des Lauchs, die sonst nicht verwertet würden – was ihn schon immer gestört hat. Am Wochenende fahren Hans Haas und seine Frau mit den Rädern in die Berge, manchmal hängt sie ihn ab. Das trifft ihn hart, sagt er. Bald möchten sie die großen Touren fahren. Und er will aus Fischkarkassen Kunst machen – falls sich jemand fragt, was das letzte Bild unten rechts bedeutet.



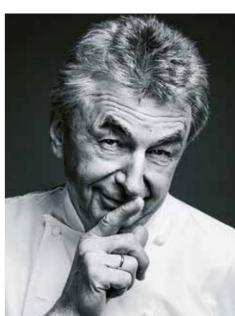
Auf welche Tischmanieren legen Sie am meisten Wert?



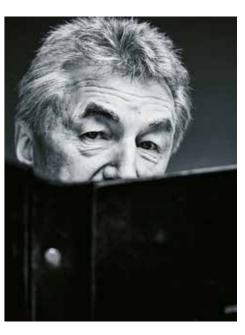
Beim Wirte-Skirennen: Schuss oder Slalom?



Woran erkennt man die Michelin-Tester?



Musik in der Küche?



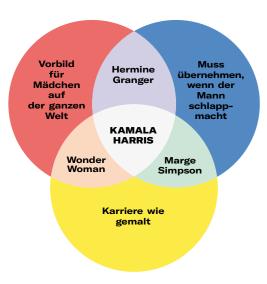
Wie gucken Leute, die sich nicht trauen zu fragen, ob es billigeren Wein gibt?



Und was kommt jetzt?

GEFÜHLTE WAHRHEIT

DIE VIZEPRÄSIDENTIN



DIE DREI GROSSEN LÜGEN

VON TIKTOK-USERN

- 1. »Ich schau da nur ab und zu mal kurz rein.«
- 2. »Die Tanzerei interessiert mich nicht.«
 - 3. »Dafür schau ich jetzt gar nicht mehr auf Instagram.«

GEMISCHTES DOPPEL MARTIN WITTMANN





Blinkender Trödel Trinkender Blödel

Weitere Gemischte Doppel finden Sie auf sz-magazin.de; um eigene Vorschläge einzureichen, schreiben Sie an gemischtesdoppel@sz-magazin.de

GUTE FRAGE

»Mir wurde ein sehr praktischer, als Rucksack verwendbarer Jute-Einkaufsbeutel eines großen deutschen Lebensmitteldiscounters überlassen, der zur Vermeidung von Rohstoffverbrauch angeschafft wurde. Ich befürchte, mit dem auffälligen Firmenlogo zu signalisieren, dass mir bestimmte Einkaufspraktiken der Firma, wie etwa Druck auf Erzeugerpreise und die Verdrängung kleiner Einzelhändler, egal sind oder ich dies gar unterstütze. Soll ich mich über diese Bedenken hinwegsetzen?« GERHARD M., MÜNCHEN



anchmal wünschte ich, die ganze Welt wäre so verantwortungsbewusst wie so viele, die hier Fragen einsenden. Ich finde es geradezu rührend, wie sorgfältig auch bei Details überlegt wird, und dass jemand wie Sie sich die Mühe macht, das hier auch für andere zu formulieren: Soll man also eine Jutetasche auch dann benutzen, wenn man nicht hinter den Geschäftspraktiken der Firma auf dem Logo steht. Man möchte sich natürlich nicht zum Werbeträger einer unguten Sache machen, klar. Hier meine gesammelten Gedanken dazu, es sind insgesamt drei.

1.) Sie könnten diese Tüte in ironischer Absicht durch die Welt tragen. Das machen heute viele. Der Schauspieler Lars Eidinger etwa ist Anhänger dieser Philosophie. Er hat dieses Jahr eine hochwertige Tragetasche aus Leder designt, die einer Plastiktüte von Aldi nachempfunden ist. Sie kostet 550 Euro (inzwischen ausverkauft). Gemeint war sie, laut Hersteller-Webseite, als »Beitrag zur Plastiktüten-Diskussion in Deutschland und weltweit«, und es ließe sich bestimmt die eine oder andere Theorie zurechtzimmern, mit der auch Sie Ihre Tüte als Beitrag zu dieser Diskussion verstanden wissen könnten. (»Die Naturfaser als entschiedener Antagonist zur ausbeuterischen marktwirtschaftlichen Geschäftspraktik des Unternehmens leistet hier einen entschiedenen Beitrag zur internationalen Tütendiskussion ...«)

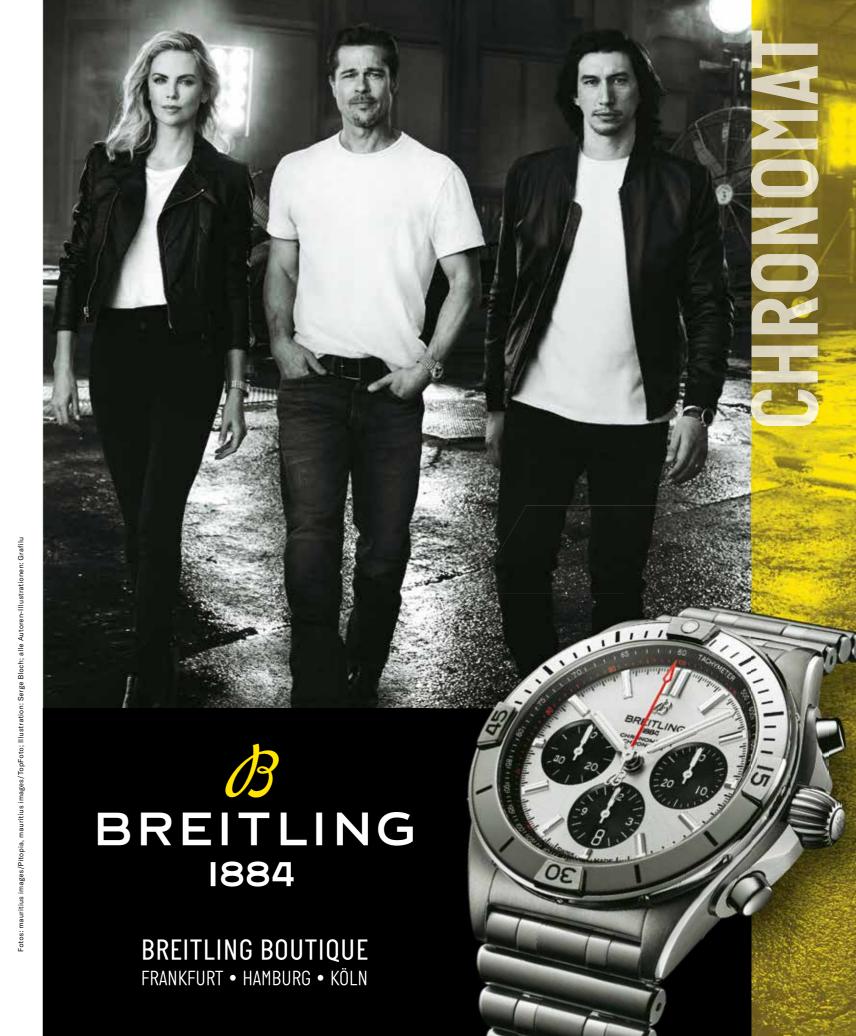
2.) Jutebeutel kann man hervorragend auch auf der falschen Seite tragen. Krempeln Sie sie einfach einmal um, das Logo kommt nach innen, und von außen sieht's dann wie ein Designerteil aus, was von Maison Margiela vielleicht, da hängen gerne mal Nähte nach außen.

3.) Streichen Sie das Logo auffällig mit dickem Filzmarker durch. Damit haben sie alle Probleme gelöst: Sie können die umweltfreundliche Tüte benutzen und gleichzeitig zeigen, was sie von den Geschäftspraktiken dieser Firma halten. Punk ist nämlich gar nicht tot.



JOHANNA ADORJÁN

Welches Problem treibt Sie um? Schreiben Sie an gutefrage@sz-magazin.de





>ICH HATTE LARS REICHARDT **CLAUDIA KLEIN** SCHOOL GEGNER, IRGENDETWAS GESAGT HATTEK

Vor rund einem Jahr fing die Köchin und Unternehmerin Sarah Wiener eine ganz andere Karriere an: als Abgeordnete im Europäischen Parlament. Wie findet man sich als Neuling im politischen Gestrüpp zurecht? Was genau will sie erreichen? Und wie kocht sie jetzt? Ein Interview in Etappen

7. SEPTEMBER 2019

SZ-MAGAZIN Frau Wiener, im Mai sind Sie als Vertreterin der österreichischen Grünen ins EU-Parlament gewählt worden. Seit wann interessieren Sie sich für Politik?

SARAH WIENER Ich habe mich nie mehr als der Durchschnittsbürger für Politik interessiert, aber für unsere Lebensmittel immer. Mit 16 bin ich als Hippiemädchen durch Europa getrampt und habe mich über den Hormonfleisch-Skandal aufgeregt. Dass man für Gewinnmaximierung Tiere quält und die Gesundheit der Menschen gefährdet, hatte ich mir nicht vorstellen können.

Wie sind Sie auf die Idee gekommen, für die Europawahl zu kandidieren?

Bin ich nicht. Wäre ich auch nicht, weil ich mich für wenig kompatibel mit dem Politikbetrieb hielt. Die österreichischen Grünen haben mich im Frühjahr gefragt. Landwirtschaft und Lebensmittelkennzeichnung werden im EU-Parlament entschieden. Die Grünen waren, als ich gefragt wurde, nicht im Nationalrat vertreten, auch deshalb wollte ich mich engagieren.

Wie lange haben Sie überlegt, als das Angebot kam?

Gefühlt zehn Sekunden. Aber die Frage lautete ja nur, ob ich kandidiere. Radikal-Veganer und FPÖ-ler haben dann im Netz eine Petition gemacht: Keine Stimme für Sarah Wiener! Die konventionellen Agro-Bauern in der Bevölkerung wollten mich natürlich auch nicht unbedingt. Ich hatte schon Gegner, bevor ich irgendetwas gesagt hatte. Da wurde gleich die alte Geschichte hochgekocht, dass unser Betriebsleiter vor sieben Jahren in der Mercedes-Kantine unkorrekte Dienstpläne aufgestellt hatte, bei denen die Mitarbeiter manchmal mehr als acht Stunden gearbeitet hatten. Dass ich persönlich trotz Geschäftsführer und Betriebsleiter von Berlin aus Kellnerpläne schreibe, um Menschen in Stuttgart absichtlich länger arbeiten zu lassen, glaubten dann doch zum Glück die wenigsten. Dann das zweite Ding: Ich hätte einen unanständig großen Hof in Brandenburg. Für österreichische oder bayerische Verhältnisse mag das zutreffen, aber hier in der Uckermark bin ich von viel größeren Höfen umringt. Alte LPG-Strukturen eben. Erst war ich die tolle unabhängige Unternehmerin, dann galt ich plötzlich als agrarindustrielle Großunternehmerin, die die Kleinen wahrscheinlich kaputtmacht und nur so tut, als wäre sie grün. Oder der Loser, der sich endlich mal auf Staatskosten einen Traumjob als Politikerin besorgt hat. Je nachdem, wie man's gern hat.

Haben Sie sich mehr als eine Legislaturperiode vorgenommen?

Ich mache mir noch keine Gedanken darüber, was mit mir in fünf Jahren passiert, das ist ein Geschenk. Viele Politiker haben einen beruflichen Plan und leben nicht in den Tag hinein. Freie Radikale sind die wenigsten. Bringt ja oft auch nichts. Klar, natürlich wollen viele auch wiedergewählt werden. Die Vorbereitungen auf die Wiederwahl kosten viel Zeit und Nerven.

»DIE **ABSTIMMUNGEN** WIE AM **FLIESSBAND**«

Haben Sie das Parteiprogramm der Grünen gelesen?

Die Österreicher hatten wegen ihrer Geschichte kein umfängliches. Ich habe jetzt im Parlament aber noch mal Gewissheit bekommen, dass ich für die richtige Partei angetreten bin. Gerade bei meinen Themen.

Sie haben die erste Sitzungswoche hinter sich. Wo sitzen Sie im Parlament?

Es gibt ein Namensmobbing in Brüssel: W sitzt ganz hinten.

Kennen Sie alle grünen Abgeordneten?

Wir sind 75 von insgesamt 750 plus Präsident, ich kenne einige deutsche und natürlich die beiden österreichischen: Das sind Moni Vana und ich.

Wo wohnen Sie?

In einer Wohn-Schlaf-Küche zur Untermiete bei einem alleinerziehenden Vater mit seinem 16-jährigen Sohn, der sehr süß ist, sich aber nicht vorstellen kann, dass man Musik nicht immer laut mithören will. Habe ich über Kleinanzeigen gefunden. Möbliert, aber Küchenequipment habe ich mitgebracht. Koriander habe ich auch schon in der Uckermark ausgebuddelt. Ich muss noch eingelegte Zwetschgen und Pfirsiche in eine Kiste stecken. Und meine Getreidemühle. Ich will mir eine Umgebung schaffen, in der es mir gut geht. Im Parlament gibt es eine Klimaanlage, ganzen Stadt gibt's auch zu wenig Grün. Und ich suche noch einen guten Fleischer.

Nein. Ich komme aus der Gastronomie. In meinem zarten Alter werde ich mich nicht mehr umerziehen. Hätte das Parlament schon um acht mit Sitzungen angefangen, wäre ich eher nicht nach Brüssel gegangen. Neun ist früh genug. Geht ja auch oft bis in die Nacht. Was für ein Büro haben Sie?

Ein Eckbüro, klein, aber mit zwei Fenstern, ich brauche Licht. Mit Verbindungstür zu zwei Mitarbeiterinnen und noch mal zwei Mitarbeitern im Zimmer daneben. Mir war wichtig, jemanden mit Ausschusserfahrung dabeizuhaben. Und alle sollten im Gegensatz zu mir superstrukturiert sein. Ich sitze in zwei Ausschüssen: Landwirtschaft und Binnenmarkt sowie Verbraucherschutz.

Schon mal abgestimmt?

Einmal im Monat nach Straßburg zur Abstimmung zu fahren gehört zu den wichtigsten Aufgaben aller Parlamentsmitglieder. Da mache ich mich hübsch und trage österreichische Dirndl. Das ist auch ein Statement, ich will mir die Heimat nicht von Rechten klauen lassen. Die Abstimmungen geschehen innerhalb von einigen Stunden wie am Fließband. Hochkonzentriert das Richtige wählen, in einem Affentempo.

Nutzen Sie die Simultanübersetzer?

Ja, ich spreche schlecht Englisch und schlecht Französisch, einen Schotten kann ich kaum verstehen. Es hat sich hier auch ein unkorrektes EU-Englisch mit falschen Begriffen gebildet: »I go on mission«, sagen viele, wenn sie außerparlamentarische Aktivitäten haben.

Wie ist die Kantine?

Noch keine Zeit dafür gehabt. Es gibt mehrere, einige meinen, die seien sehr gut. Mal sehen, wie und ob ich mich selbst bekochen

Die Rinder der Rasse »Aberdeen Angus« sind schwarz und rot. Wiener praktiziert noch die sogenannte Warmschlachtung, dabei wird das Fleisch gleich nach der Tötung verarbeitet. Wiener sagt, so bleibe das Fleisch zarter.

kann. Und ich will im Parlament Kochkurse geben und mit anderen kochen. Das ver-

Können Sie denn mit anderen kochen?

Ja klar. Ich bin keine Einzelkämpferin, auch wenn das einige denken. Ich bin kein Kontrolletti, nur eigen. Ich brauche eine sichere Zone für mich, vielleicht weil ich im Internat war.



man kann das Fenster kaum öffnen. In der Frühaufsteherin?

SÜDDEUTSCHE ZEITUNG MAGAZIN

Was fällt Ihnen in diesen ersten Wochen als Politikerin am schwersten?

Ich bin nicht nur mehr Sarah Wiener, die spricht. Ich muss noch lernen, dass jede Aussage eine ungeahnte Wirkung haben kann. Zum Beispiel hat mich die Bild gefragt, ob unser Fleischkonsum am Regenwald-Inferno schuld sei. Da habe ich gesagt: Ja, leider auch, aber eine Lösung wäre regionales, ökologisch erzeugtes Fleisch, mit Gras gefütterte Tiere. Der Standard machte daraus: Wiener macht die armen Leute für die Abholzung des Regenwaldes verantwortlich, weil die sich nur Fleisch vom Discounter leisten können. Viele haben sich daraufhin beschwert: einige Grüne, weil ich nicht sozial dächte, vegan lebende Menschen, die sagten, wir bräuchten auch kein Biofleisch, und konventionelle Bauern, die sich verunglimpft sahen. Meine Güte! Die Medien haben ihre eigenen Gesetze, schon klar. Ist aber persönlich extrem anstrengend. Und manchmal verletzend. Dabei wollen wir doch die Welt retten! Viele Politiker sind extrem kontrolliert, verfallen in Politsprech und verlieren Ecken und Kanten. Dann beschweren sich die Menschen über die Langweiler. Wen wundert's?

Erleben Sie Ihre Kolleginnen und Kollegen in Brüssel so?

Na ja. Ich habe gerade gelesen, Ärzte seien sehr beliebt bei Singles, Politiker aber Aschenputtel, die sich niemand als Partner wünscht. Meine erste Erfahrung in Brüssel ist, dass Politiker so sind wie alle anderen auch: Einige Schlaftabletten, deren Namen werde ich auch nach fünf Jahren nicht kennen, ein paar Querulanten, die keiner braucht, die üblichen Wichtigtuer und eitle Fatzkes. Der Rest echt clevere, kreative, tolle Leute, Vollblutpolitikerinnen und Vollblutpolitiker, die sich ins Zeug legen und versuchen, etwas Gutes zu machen. Das Parlament ist ein Abbild der Gesellschaft, die sie wählt. Die Vorstellung, jeder Politiker sei gekauft oder Handlanger der Lobbyisten, stimmt ganz sicher nicht. »Die Politiker« - wenn ich das schon höre.

Schon nette Bekanntschaften gemacht?

Ja. Aber richtig kennenlernen tut man hier nur schwer jemanden. Das ist ein riesiges Gebäude, in dem 5000 Menschen arbeiten. Und von über 10000 Lobbyisten in Brüssel wollen mich gefühlte 2000 treffen. Aber das wird schon.

Wer genau will Sie denn treffen?

Pharma- und Lebensmittelkonzerne sagen: Frau Wiener, wir wollen doch alle das Gleiche. Wir sind die Guten! Die wollen mich in der Umarmung erwürgen. Aber natürlich interessieren mich deren Pläne. Ich habe bisher schon einige Lobbyisten getroffen, auch

bei einem Streitgespräch, aber der Vertreter von Nestlé wollte nicht über die neuen Functional-Food-Entwicklungen reden, angereicherte Lebensmittel, ein Riesenmarktpotenzial. Und was die alles besitzen, da schlackerst du mit den Ohren: Perrier, Maggi und die furchtbaren Nespresso-Kapseln auch. Sogar Vermarktungsrechte von Starbucks, das weiß kaum einer. In dieser trüben Lobbyisten-Suppe zu rühren würde mir Spaß machen. Aber die Fronten gehen manchmal quer durch alle Parteien: Sogar einige Grüne sind dafür, dass man Kunstfleisch Fleisch nennen darf. Ich nicht. Kreative Fake-Produkte sollten nicht den Namen tragen dürfen von althergebrachten, ehrbaren Lebensmitteln. So wie etwa beim Scheiblettenkäse und Analogkäse, der gar kein Käse ist. Wer kreativ bei Essbarem ist, sollte auch kreativ in der Namensgebung sein. Diverse Lobbyisten zu treffen halte ich für meine Aufgabe, um zu wissen, was Sache ist, und um zu lernen. Meine Eltern sagen, ich bin tüchtig. Ich weiß nicht, ob das ein Kompliment ist. Das sind wir ja alle: so tüchtig.

Wie deutsch sind Sie?

Meine Mutter ist Deutsche, ich lebe seit 40 Jahren in Deutschland. Österreich ist meine Sehnsucht, meine Heimat. Die Distanz hilft aber, einen sachlicheren und klareren Blick auf österreichische Belange zu bekommen. Jedes Land hält sich ja für den Nabel der Welt, im Parlament heißt es oft: Für Europa und Belgien, oder: Für Europa und Frankreich. Warum dieser Zusatz? Warum sprechen die Redner im Europaparlament nicht allein für Europa?

Wie organisieren Sie Ihr Leben?

Drei Wochen Brüssel, eine in Straßburg, wobei die Woche am Donnerstag endet, viele hauen schon Mittwochabend ab. Ich will auch einige Wochenenden in Brüssel verbringen, werde aber sicher auch nach Berlin oder Wien fahren. Ab Februar 2020 soll man eine Woche im Monat reisen können, um sich zu informieren. Mich interessiert jede Form kleinbäuerlicher Landwirtschaft. Ich sitze auch in der Delegation Georgien, Aserbaidschan und Armenien. Aber das heißt noch lange nicht, dass ich da auch hinkommen werde. Würde ich gern. Mal sehen.

Wo fühlen Sie sich zu Hause?

In der Uckermark. Ich bin erst vor einem Jahr hingezogen und habe da gebaut. Ich wohne umringt von lieben Nachbarn und Freunden. Ich liebe es, im Dreck zu wühlen und die eigenen Karotten zu essen, mein Obst einzuwecken, meine eigene Wurst zu essen. Die Berliner Wohnung hatte ich schon vor der Wahl aufgegeben.

»BEKANNTHEIT IST AUCH IN DER POLITIK EINE HARTE WÄHRUNG«

Was haben Sie sich für die kommenden fünf Jahre vorgenommen?

Als Erstes muss ich verstehen, was realistisch ist, und ich muss die parlamentarischen Instrumentarien besser kennenlernen. Ernährung ist mein Hauptthema, da passieren spannende Dinge: Nestlé setzt zum Beispiel die Genomforschung ein, um an unserem Stoffwechsel herumzudoktern. Bayer, einer der Big Player im Pestizid-Geschäft, will uns Smart Farming und genmanipulierte Pflanzen schmackhaft machen. Es ist eine Zeit der Umbrüche. Die Lösung heißt, unverarbeitete, frische vielfältige Lebensmittel zu essen, und nicht manipulierte, noch künstlichere. Die Gesundheit von Mensch, Tier und Umwelt beschäftigt mich, also auch der Einsatz von Antibiotika, Pestiziden, Mineraldüngern in Kosmetika, Verpackungsmaterialien und Kontaktstoffen. Oder Themen wie Lebensmittelverschwendung und das menschliche Mikrobiom.

Haben Sie Ursula von der Leyen zur Parlamentspräsidentin gewählt?

Mein Instinkt hat mir gesagt, wir wären blöd, sie nicht zu unterstützen. Wir hatten keine Chance auf eine eigene grüne Präsidentin. Ich weiß, sie ist eine Kämpferin und kein Blatt im Wind, eine emanzipierte Frau mit ökologischem Interesse und Rückgrat.

Also – haben Sie sie nun gewählt oder nicht?

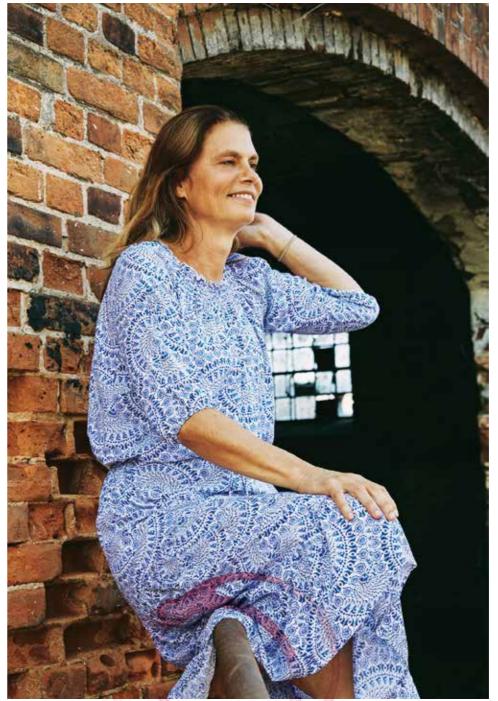
Nach der Rede? Was denken Sie?

Haben Sie einen Promibonus?

Manchmal. Bekanntheit ist auch in der Politik eine harte Währung.

Haben Sie schon mit jemandem von der AfD geredet?

Ja. In einem Flughafenshuttle kam ich mal mit einem wortkargen, eher schlecht gelaunten Herrn ins Gespräch, der mir den Rücken zuwendete: Wo fahren Sie denn hin? Ah, auch Deutscher. Von welcher Fraktion? – Jetzt



SARAH WIENER

wuchs in Wien auf, ging aufs Mädcheninternat, kellnerte, arbeitete später in der Küche des Berliner Prominentenlokals »Exil«, das ihrem Vater Oswald Wiener gehörte, machte sich 1990 mit einem ausrangierten Küchenwagen der Nationalen Volksarmee als Caterer für Filmproduktionen selbstständig und war 1991 und 1992 Berliner Meisterin im Vollkontakt-Taekwondo. Von 2001 bis 2020 betrieb sie verschiedene eigene Lokale, sie machte Karriere als Fernsehköchin und war sieben Jahre lang mit dem Schauspieler Peter Lohmeyer verheiratet. Wiener, heute 58, hat einen erwachsenen Sohn.

gar keiner mehr. – Wie war Ihr Name? – Henkel. – Und, werden Sie wiedergewählt? – Nein, bin 79. – Erzählen Sie mal, wie war denn das? – Grummel, grummel.

18. SEPTEMBER 2019

Wie verbringen Sie Ihre Abende?

Ich bin gerade viel zu kaputt, um irgendetwas zu unternehmen. Aber heute Abend will ich zum Empfang von Arte gehen, für den Sender habe ich vor 15 Jahren zum ersten Mal meine Kulinarischen Abenteuer gedreht. Hoffentlich falle ich nicht einer Redakteurin um den Hals und fange aus Sentimentalität an zu schluchzen. Im Ernst, heimlich denke ich mir schon, eine Koch- und Reisesendung ist doch viel mehr meine wahre Heimat. Obwohl die meisten Mitarbeiter von damals auch nicht mehr dabei sind. Damals hat jemand von Arte auf das EU-Parlament gezeigt und gesagt: Schau mal, wie die Anzugträger hin und her hasten! Ich dachte mir noch, wie langweilig die Politik sein müsste. Ob ich in fünf Jahren beim Anblick des Parlaments genauso sentimental werde?

24. SEPTEMBER 2019

Was fällt Ihnen im parlamentarischen Alltag besonders schwer?

Die vergangene Brüssel-Woche war der bisherige Laune-Tiefpunkt. Allein die vielen Anfragen von Verbänden, Lobbyisten und Konzernen überfordern mich etwas. Treffe ich mich mit denen, um zu verstehen, was die wollen? Oder bringt das nichts, weil ich mir sowieso schon eine Meinung gebildet habe? Würde es mir zum Beispiel reichen, wenn die Nahrungsmittelkonzerne versprächen, den Salzund Zuckergehalt in Lebensmitteln zu senken? Nein. Aber wäre ein Schritt in die richtige Richtung nicht besser als gar nichts? Und wenn ich mich mit dem einen treffe, muss ich das fairerweise dann nicht auch mit dem anderen tun? Aber anderen Neulingen im Parlament geht es auch nicht viel besser. Wie ich gehört habe, dauert es ein Jahr, um in Brüssel anzukommen. Ich brauche Nachhilfe, wie das Parlament funktioniert. Deswegen habe ich mir jetzt einen Mentor gesucht und einen der klügsten Köpfe in meiner Fraktion um Rat gefragt. Erste Lektion: Sprich mit den Leuten so, dass sie es verstehen. Stell dich in ihre Schuhe. Zweite Lektion: Nimm's nicht persönlich, dass du zum Teil angefeindet wirst. Die meisten wissen nicht, wie sie dich einordnen sollen, und sehen dich als Unternehmerin oder Fernseh-Berühmtheit, aber nicht als Politikerin. Das hilft mir zu verstehen, wieso mir manche unterstellen, ich wolle ja nur mein Unternehmen promoten. Es gibt in Brüssel jedenfalls ganz schön viele nette, kluge, soziale Menschen, die einem gern helfen, wenn man seine Schwächen zeigt. Aber ich vermisse die Natur, meinen Garten, Jahreszeiten zu erleben und nicht nur auf den Wetterbericht zu schauen. Am Wochenende in der Uckermark habe ich zwölf Stunden lang eingeweckt. Das Kochen und Ernten und Säen, das fehlt mir.

30. SEPTEMBER 2019

Gestern fand die Nationalratswahl in Österreich statt, das Ergebnis war ein großer Erfolg für die Grünen und eine Niederlage für die FPÖ. Hat man in Brüssel davon Notiz genommen?

In Wien wurde gefeiert und getanzt bis zum Umfallen. Als hätten wir die absolute Mehrheit gewonnen. Aus Brüssel haben eine Menge Leute gratuliert. Immerhin sind wir jetzt die Grünen mit dem höchsten Wahlergebnis in der EU. Praktisch heißt das natürlich nichts. Wir bleiben zwei Ösi-Grüne in der EU. Die Franzosen und Deutschen sind viel mächtiger innerhalb der grünen Fraktion.

26. NOVEMBER 2019

In dieser Woche steht in Straßburg die Verabschiedung der grünen Klima-Resolution an. Glauben Sie, das Gesetz durchzubekommen?

Nein. Die anderen werden wohl den Großteil unserer Änderungsanträge ablehnen. Auch in der Abstimmung über die Handelsbeziehung zur Ukraine werden wir uns nicht durchsetzen. Es gab ja den Skandal, dass ein ukrainischer Geflügelfleischfabrikant tonnenweise Hühnerfleisch in die EU gebracht hat, obwohl die Einfuhr von Filets limitiert ist. Er umging diese Beschränkung, indem er Knochen an den Filets ließ, die erst vor Ort entfernt wurden. Das will man jetzt legalisieren und die Ouote um 50000 Tonnen erhöhen, weil man der Ukraine wirtschaftlich helfen will. Der Ukraine zu helfen ist ein ehrenwertes Unterfangen, aber in diesem Fall helfen wir nur einem Oligarchen, der Vielfalt allein durch seine Macht und Größe in der Ukraine zerstört. Die Grünen werden dagegen stimmen, alle anderen dafür. Es gibt ja immer auch praktische Gründe und Erklärungen, wieso jetzt was Falsches das Richtige sein soll.

Gibt es einen Fraktionszwang?

Anders als in anderen Parlamenten nicht. Ich halte mich bei vielen Themen, von denen ich keine Ahnung habe, an die Fachleute in meiner Partei. Es gibt ja zwei Arten von Politikern: Spezialisten auf einem Gebiet und Generalisten, die von allem etwas verstehen. Ich gehöre zu den Spezialisten und werde mich die nächsten Jahre nur mit den Themen Ernährungswende und Landwirtschaft beschäftigen. Alternative ökologische Landwirtschaftsmodelle, Bodenmikrobiologie,

Darmbiologie, Kleinbauern, Antibiotika et cetera. Alles andere lasse ich links liegen, weil ich sonst an der Arbeit zugrundegehe.

Haben Sie jetzt eine genaue Agenda?

Viele Schlachten wie die um das Ukraine-Hendl sind von vornherein verloren. Andere sind hoffnungsvoller: Zum Beispiel die Initiative zur

Änderung des Schulmilchprogramms für Kindergärten und Schulen – bisher war es möglich, auch für gezuckerte Kakaomilch mit Aromastoffen Subventionen einzustreichen. Ich will ein Verbot von hormonhaltigen Substanzen in Lebensmitteln und Weichmachern in Plastik erreichen, das würde die Welt verändern. Eine andere Sache, die ich mir auf die Fahnen geschrieben habe: Wir erlassen meistens Gesetze für die Industrie, sollten aber auch besser unsere Lebensmittelhandwerker schützen. Handwerker können viele Standards in der Lebensmittelkennzeichnung nicht einhalten. Die Individualität ist doch ein Qualitätskriterium! Da brauchen wir Gesetze, die diese Traditionen schützt. Ein Beispiel: Kein Handwerksbäcker würde Salz durch einen Zusatzstoff ersetzen, nur weil wir nun nach Salzreduktion schreien. Vollkornbrot braucht Salz. Salz ist aber auch ein Konservierungsmittel und ein billiger Geschmacksverstärker – besonders viel davon gibt es in Fertigprodukten. Wir müssen den Salzkonsum reduzieren, ganz klar. Die Industrie sagt: Kein Problem, machen wir. Und ersetzt es durch Glutaminsäure und andere Geschmacksverstärker. Die Handwerksbäcker haben das Nachsehen.

Haben Sie sich inzwischen mit den Lobbyisten von Nestlé getroffen?

Ich hatte noch keine Zeit. Das wird aber. Es gibt so viele Bücher und Studien und Unterlagen, die ich lesen will. Die Beschränkung fällt mir schwer.

Haben Sie Freunde gefunden?

Fraktion eher sympathisch?

Das wäre übertrieben, aber Menschen, die ich sehr mag und die mir auch Sympathie entgegenbringen. Es entwickelt sich. Am Ende des Jahres werde ich sicher mehr soziale Kontakte im Parlament als außerhalb haben, weil ich gerade meine ganze Lebenszeit hier verbringe. Sind Ihnen Menschen aus Ihrer eigenen

»VIELE IN MEINER FRAKTION

Ja, schon. Ich kenne aber kaum andere. Einmal war ich als einzige Grüne bei einer Veranstaltung der Konservativen, die haben mich ziemlich verdutzt angesehen. Da merkte ich, dass es starke Vorbehalte gegen Andersdenkende gibt. Ich versuche, den Leuten unvoreingenommen zu begegnen. Othmar Karas von der ÖVP mag ich gern, auch einige Sozialisten. Mit einer französischen Linken habe ich mich zusammengetan, um etwas für die Putzkolonne im Parlament zu tun. Eine Gemeinschaftsinitiative einer französischen Gewerkschafterin und einer deutsch-österreichischen Unternehmerin - so muss das sein.

Schon gekocht im Büro?

Unter uns: fast jeden Tag. Offiziell darf ich die Heizplatte nur fürs Kaffeemachen benutzen. Ich füttere alle rundum, so viel wie es geht, dann lässt sich die Geruchsbelästigung durch mich besser ertragen.

Und die Kochkurse?

Noch nicht. Keine Zeit. Ich finde aber auch keine Küche, die ich nutzen darf.

Fühlen Sie sich heimisch in der Politik?

Mehr als vor einem halben Jahr, aber ich bin immer noch getrieben und kenne nicht alle Möglichkeiten. Gestern habe ich meine erste Rede vor dem Plenar gehalten. Um 21 Uhr. Zur ukrainischen Hendl-Affäre. Sie haben mir den Saft abgedreht, weil ich zu lange geredet habe.

Schon mal bereut, nach Brüssel gegangen zu sein?

Bereuen werde ich das auch in fünf Jahren nicht. Viele in meiner Fraktion scheinen viel klüger und können besser reden als ich und sagen das Gleiche wie ich, nur viel eleganter, dann denke ich mir schon, vielleicht braucht es mich ja gar nicht. Dabei gibt es ein Thema, wo ich recht allein bin: meine Expertise über die Qualität von Lebensmitteln. Irgendetwas werde ich erreichen oder zumindest das Schlimmste verhindern.





ermöglicht ein doppeltes Aufschäumen der Milch und erhöht somit nicht nur die Temperatur des Milchschaums, sondern sorgt zugleich für eine besonders feinpori-

Und die Funktion OneTouch for Two ermöalicht die zeitaleiche Zubereitung von zwei köstlichen Kaffeespezialitäten

ae Textur

per einfachem Knopfdruck.



Der CM6 liefert neben 13 köstlichen Kaffeespezialitäten ebenso die ideale Wassertempe ratur für 6 Teesorten.

Aber auch in puncto Reinigung bietet der CM6 MilkPerfection innovative Lösungen: Durch den Einsatz eines doppelten Milchschlauchs mit Kugelventilen erfolgt das Spülen der Milchleitung automatisch und ohne Umstecken. Die entnehmbaren und größtenteils spülmaschinengeeigneten Komponenten sorgen zusammen mit effizienten Reinigungsprogrammen für maximale Hygiene und hohen Komfort.

Die Bedienung ist dabei intuitiv - und auch bequem aus der Ferne möglich: Die CM6 MilkPerfection-Modelle sind vernetzungsfähig und per Smartphone oder Tablet steuerbar. Nehmen Sie komfortabel Einstellungen vor, starten Sie den Getränkebezug mit MobileStart aus der Ferne oder bestellen Sie Kaffeebohnen und Reinigungsmittel mit wenigen Klicks nach

Wählen Sie ganz nach Wunsch zwischen vier voreingestellten Modi wie dem energiesparenden Eco-Mode, dem verkostungsnahen Barista-Mode, dem schnellen Party-Mode oder dem Latte-Mode für Liebhaber von Kaffeespezialitäten mit Milch



Ob in der Küche, im Büro oder im Wintergarten: das Standgerät kann praktisch überall aufgestellt werden, wo immer Sie auf Knopfdruck Kaffeespezialitäten wie vom Barista genießen wollen.

20. MÄRZ 2020

Wo erwische ich Sie? In Brüssel in Ihrem Zimmer beim alleinerziehenden Vater?

Da habe ich jetzt gekündigt, die Musik des Jungen wurde mir zu laut und zu viel. Die Fenster schlecht isoliert. Selbst im Bett hat's gezogen wie Hechtsuppe. Ich bin in der Uckermark in meinem Haus, mich einrichten. Bin gestern aus Brüssel zurückgekehrt. Mal sehen, wie wir im Lockdown weiterarbeiten können. Ich gehe jetzt erst mal in den Gemüsegarten.

10. SEPTEMBER 2020

Sie waren gerade zum ersten Mal wieder in Brüssel. Ist das Parlament vollbesetzt?

Nein. Vielleicht ein Viertel der Leute ist zurück. Nur wer im Ausschuss oder Parlament gerade redet, braucht keine Maske zu tragen. Im Hotel habe ich die ganze Woche über niemanden im Gang gesehen. Das EU-Brüssel ist eine Geisterstadt. Die Öko-Verordnung wurde um ein Jahr verschoben. Vieles ist liegengeblieben. Dabei habe ich zu Hause eher noch mehr gearbeitet als in Brüssel. Telefonate, Videokonferenzen, Webinare, alle möglichen Konferenzmodule. Die Verbindung ist oft nicht gut. Vor Ort weißt du sofort, wie abgestimmt worden ist und ob deine Stimme gezählt wurde. Im Netz ist das alles komplizierter. Aber alle Reisen sind weggefallen. Sämtliche Termine finden abends statt. Ein Geschenk.

Fühlen Sie sich wieder fremder im Parlament?

Ich gehe morgens ins Büro, werde am Abend ausgespuckt und will mich ausruhen. Ich habe viel über meine Arbeitsweise nachgedacht, wie herausfordernd schon dieses erste halbe Jahr war. Ich habe mir vorgenommen, noch mehr Prioritäten zu setzen. Ich muss mich mehr fokussieren auf die Themen, die mir am Herzen liegen.

Wenn Sie in den Spiegel blicken, sehen Sie eine Politikerin oder eine Köchin?

Ich wollte nie festlegen, was ich bin. Aber ich habe mir nicht ernsthaft überlegt, wieder in die Küche zu gehen. Ich bin für die Ernährungswende angetreten, ich will es wissen. Ich bin jetzt Politikerin. Ja.

Was ist aus Ihrer Resolution für die Putzkolonne im Parlament geworden?

Die Mühlen mahlen langsam. Wir haben das den Sozialausschüssen übergeben, ich kenne den augenblicklichen Stand nicht. Durch Corona ist vieles zum Stillstand gekommen. Die letzten Wochen habe ich mich erst mal um die Puten gekümmert. Nach all der Theorie ist das wieder etwas sehr Konkretes.



»ICH MUSS STRATEGISCH DENKEN, MIT WEM ICH IN DIE SCHLACHT ZIEHE«

Die Puten?

Wussten Sie, dass es keine EU-weite Richtlinie für die Putenhaltung gibt? Dass die Pute das am dritthäufigsten geschlachtete Tier in der EU ist und das ärmste Schwein unter den Nutztieren? Sie stehen in unfassbarer Enge mit kupierten Schnäbeln in Ställen und sind enorm überzüchtet.

Fällt das nicht unter die Hühnerhaltungsrichtlinien?

Die Pute ist kein Huhn. Nur wenige Länder haben gesetzliche Standards für die Putenhaltung. Österreich hat Mindeststandards, die deutlich strenger sind als in anderen EU-Ländern. Das erhöht die Produktionskosten, und trotzdem hat Österreich eine große, wachsende Putenwirtschaft. Es funktioniert also, wenn die Rahmenbedingungen passen. Ich

Wiener in ihrem Hof. Ihr Wohnhaus steht wenige Kilometer weiter. Sie hat dort in der Uckermark jetzt mehr Zeit verbracht, als sie vor dem Antritt im Parlament gedacht hatte.

habe in meinem Urlaub einige Putenbetriebe besucht, mich mit den Bauernfamilien, mit Fachleuten und Industrievertretern unterhalten. Auch außerhalb von Österreich. Ich habe zugesagt, das Land und den Betrieb nicht zu nennen, dafür durfte ich mich umschauen, und man hat mich dort drehen lassen.

Sie drehen einen Film, um die Kollegen im Parlament von der Notwendigkeit eines neuen Gesetzes zu überzeugen?

Ich denke, ich bin da nicht die Einzige. Und es sind ja nur Filmszenen, kein Riesenfilm. Andere Filme werden von Greenpeace oder anderen NGOs gedreht und anschließend im Parlament gezeigt. Dass eine Abgeordnete oder ein Abgeordneter selbst produziert, wäre mir neu.

Das weiß ich jetzt nicht so genau, aber ich habe ja nur fünf Jahre und probiere alles Mögliche. Fotos und Filme aus der Realität zu zeigen ist eindrücklicher. Und ich zeige nicht nur Aufnahmen von den Orten, wo es am schlimmsten zugeht, sondern auch normale konventionelle Betriebe und Freiland-Biobetriebe. Die ganze Palette eben. Ich denke schon, dass wir darüber nachdenken sollten, wie wir mit unserer Mitwelt leben wollen und was wir gerade in der Nutztierhaltung machen. Die Zeit ist reif, um etwas Fundamentales wieder zurechtzurücken.

Glauben Sie, in den verbleibenden vier Jahren noch ein Schutzgesetz auf den Weg zu bringen?

Sagen wir so: Ich bin da heftig dran. Ich bin mir sicher, dass die Mehrheit der Europäer so eine Tierhaltung nicht gutheißt und dieses Fleisch nicht essen möchte. Aber die Putenindustrie hat kein Interesse an Reglementierungen. Interessant ist auch, dass es wenig fundierte wissenschaftliche Putenexpertise gibt. Wir sollten dringend unabhängige Forschung befördern. Es gibt zudem nur ganz wenige weltweit agierende Zuchtbetriebe. Wir verlieren Vielfalt und bringen uns fahrlässig in die Abhängigkeit von den paar Zuchtbetrieben, die den Großteil der weltweiten Zucht betreiben, wie Wesjohann in Deutschland und Hendrix in den Niederlanden.

Im vorigen Jahr fehlte Ihnen das Gefühl, etwas zu bewirken, das nur Sie bewirken könnten. Ist das jetzt die Pute?

Das klingt ja arg egoman, wenn Sie mich so darauf ansprechen. So meinte ich das nicht. Und nein, es gibt auch NGOs, Tierschützer



und andere Parlamentarier, die skandalös finden, dass es keine Mindeststandards für die Haltung von Puten gibt. Allein geht gar nichts. Ich meinte damit nur, ich habe die Wahl, bestimmte Themen zu setzen.

Wann könnte die Pute im besten Fall geschützt werden?

Theoretisch könnte man so ein Gesetz in einem Jahr auf den Weg bringen. Gerade stehen die Verhandlungen über die neue gemeinsame Agrarpolitik und eine nachhaltigere Lebensmittelstrategie der EU an. Und dann gäbe es da sicherlich noch eine längere Übergangsfrist. Aber nicht nur die Kommission muss zum Handeln gebracht und im Parlament eine Mehrheit gefunden werden, es muss auch das Einverständnis der Mehrheit der Nationalstaaten vorliegen. Auch Deutschland gehört zu den Big Five der Putenindustrie, die ihre Interessen schützen wollen. Dann schaut es traurig aus. Es nutzt noch gar nichts, wenn ich herauskrähe: die arme Pute! Fragen Sie mich also in einem Iahr wieder.

Sie sind jetzt ein Jahr dabei, auf welches verabschiedete Gesetz sind Sie stolz?

Stolz ist ein großes Wort. Es gibt viel Gutes. Die Bienenrichtlinien und das Verbot der Neonikotinoide zum Schutz der Bienen. Resolutionen zu Menschenrechten, Pestizidreduktion und eine Biodiversitätsstrategie. Das Ringen um den Klimaschutz, um europäische gemeinsame Werte, Budgetverhandlungen, Genderthemen, Pressefreiheit, bis hin zum Mindestlohn. Und ich habe dazu beigetragen, durch persönliche Überzeugungsarbeit und Sammeln von Unterschriften im Parlament, dass es jetzt einen Tiertransportausschuss im Parlament gibt. Zum ersten Mal.

Die Verhandlungen über die Neuformulierung der sogenannten Gemeinsamen Agrarpolitik haben gerade begonnen. Vierzig Prozent aller EU-Mittel fließen da hinein. Können Sie die Agrarpolitik grüner machen?

Wir Grüne haben nur zehn Prozent und brauchen uns nicht einzubilden, uns da mit vielem durchzusetzen. Die Konservativen sind in der Mehrheit und wollen an der Agrarpolitik nichts Wesentliches ändern. Obwohl ja alle schreien, wir müssen nachhaltiger werden, Biodiversität und das Klima schützen. Wenn es dann zur Abstimmung kommt, sieht man, wer was unterstützt. Im November soll darüber abgestimmt werden, die nächste wird es dann wohl erst 2028 geben. Die Zeit drängt. Ich staune, dass Dinge Jahre

oder Jahrzehnte dauern. Trotzdem ist es wichtig, nicht aufzugeben. Ich habe gelernt, kleine Brötchen zu backen.

Nie nahe daran gewesen aufzugeben?

Nein. So viele Themen sind spannend und wichtig. Die Flüchtlingssituation, die Uiguren, sogar das europäische Vereinsrecht, wenn mir das jemand lecker erzählt. Ich muss lernen, welche Schlachten ich führen möchte, und muss strategisch denken, mit wem ich in die Schlacht ziehe und was man zum Besseren wenden kann.

13. NOVEMBER 2020

Sie hatten Covid-19. Wie schlimm war es?

Ich habe nie gefürchtet, dass ich sterben könnte, ich musste auch nicht ins Krankenhaus, aber es war ein ständiges Auf und Ab. Sobald ich dachte, morgen bin ich sicher gesund, konnte ich am nächsten Tag keine hundert Meter laufen. Ich bin nicht mehr ansteckend, aber nach über drei Wochen immer noch nicht fit, ich fühle mich oft sehr erschöpft und habe einen hartnäckigen Husten.

Haben Sie eine Ahnung, wo Sie sich angesteckt haben könnten?

Ich denke, auf der Reise nach Wien. In meinem Haus in der Uckermark habe ich ja wenig Kontakt zu anderen. Ja.

Leben Sie allein?

Ja.

Das Parlament hat inzwischen die Gemeinsame Agrarpolitik verabschiedet. Wie unzufrieden sind Sie mit dem Ergebnis?

Die Konservativen im Parlament haben sich, ohne uns einzubeziehen, mit den Liberalen und den Sozialisten geeinigt. Der entstandene Kompromiss ist ein Desaster, der den Umweltproblemen nicht gerecht wird. Besonders bitter finde ich, dass über unsere Änderungsvorschläge nicht einmal abgestimmt wurde. Vom angemahnten Systemwechsel ist nichts übriggeblieben.

Kommen Sie sich nach einem Jahr jetzt wie Sisyphos vor?

In der Woche nach der Abstimmung war ich schon etwas deprimiert. Ich hatte geglaubt, dass die Zeichen der Zeit deutlich genug seien und wir etwas Zukunftsfähiges erreichen könnten. Wir wissen, dass ein Großteil der europäischen Bevölkerung das will, wie kann es sein, dass die Mehrheit der Parlamentarier sich überhaupt nicht bewegt? Ich setze stark auf die nächste Europawahl. Zahlreiche Umfragen

und Studien zeigen, dass die Menschen mehr fürs Klima, mehr fürs Tierwohl getan sehen wollen.

Wurde das parlamentarische Verfahren wegen Corona geändert?

Man darf nicht reden, wenn man nicht im Plenum anwesend ist. Aber wegen einer Minute Redezeit dorthin zu fahren erscheint zu gefährlich. Ich bin ja ziemlich sicher auf einer Reise angesteckt worden. Erst durften nur wenige Leute ins Büro, jetzt niemand mehr. Man kann ohnehin niemanden mehr treffen, alles geht nur online. Alles, was Politik ausmacht – Hintergrundgespräche, Mitstreiter finden, Strategien entwerfen, Informationen sammeln –, all das kann man jetzt nicht.

Haben Sie Ihre Kampagne für die Putenhaltung auf den Weg gebracht?

Ja, teilweise. Es läuft langsam an. Ich habe sie meinen Leuten vorgestellt, der Kommission, der Presse. Ein erster Erfolg ist eine Sendung im ORF, in der ich meine Initiative dargestellt habe. Die konservative österreichische Landwirtschaftsministerin ließ sich in der Sendung die Zusage abringen, meine Initiative zu unterstützen. Schauen wir mal, wie es weitergeht.

Haben Sie die Atmosphäre in der Gastronomie als freundlicher erlebt als jetzt in der Politik?

Ach, das lässt sich nicht vergleichen. Als Chefin in der Gastronomie hat man Hunderte Gäste. Die meisten sieht man nie wieder, aber dann gibt es auch Stammgäste, mit manchen von denen freundet man sich an. Du schaust den Menschen in die Augen, da entsteht Nähe. Das Europaparlament ist eine andere Welt. Viele wollen in Brüssel nur ihrem Beruf nachgehen und nichts Privates preisgeben. Aber das ist ja kaum durchzuhalten. In Brüssel ist dein Gegenüber in der Regel jemand, mit dessen Ansichten du oft nicht einverstanden bist. Da freut man sich umso mehr über die sympathischen Kontakte, die man dann doch findet.



LARS REICHARDT

lernte Sarah Wiener vor sieben Jahren kennen, da zeigte sie ihm für einen Artikel, wie man mit Wiesenkräutern auf einem Lagerfeuer kochen kann. Zu Beginn der Interviewreihe über ihre Parlamentsarbeit ging Reichardt mit Wiener im »Café Prückel« in Wienfrühstücken. Danach telefonierten und mailten sie regelmäßig.





FABIAN FEDERL

Fotos

KRISTIN BETHGE

Der Nepalese Sujan Khanal möchte in Europa leben. Portugal macht ihm ein Angebot: Nun wird er sieben Jahre lang Himbeeren pflücken – dafür bekommt er dann den ersehnten Pass. Über ein Geschäft, bei dem nur eine Seite sicher gewinnt n einem Spätsommerabend 2019 steigt Sujan Khanal, ein 27-Jähriger mit kindlichen Augen, aus einem Linienbus in Odemira. Sein Blick schwenkt durch die Ankunftshalle, darin Dutzende Menschen mit Turbanen und bunten Gewändern. Im Restaurant neben dem

Busbahnhof sitzen Sikhs, am Nachbartisch muslimische Inder, an einem dritten Nepalesen. Sujan, ebenfalls Nepalese, setzt sich dazu. Er wartet. Wie es ihm sein Vermittler gesagt hatte. Einige Minuten später hält ein Kleinbus. Der Fahrer winkt Sujan zu sich. Er gibt Gas, die Hauptstraße hinab, vorbei an den weiß-blau gekachelten Häusern, vorbei an anderen Männern, die auf ihre Busse warten, um sich, wie Sujan, auf den Weg zu machen an den Ort, der ihre Heimat werden soll. Für rund sieben Jahre.

Sujan Khanal ist einer von Zehntausenden Nepalesen in Odemira, einer dünn besiedelten Region im Süden Portugals. Sie kommen wegen eines Angebots, das der Staat ihnen macht: sieben Jahre Arbeit im Tausch gegen einen europäischen Pass. Kein Asylverfahren, keine illegale Einwanderung. Ein Deal: Lebenszeit gegen Zukunft. Welcher Arbeit die Einwanderer während dieser Zeit nachgehen, spielt keine Rolle. Allerdings stehen ihre Chancen, überhaupt Arbeit zu finden, auf den Feldern von Odemira besonders gut.

Der Deal ist ein Zugeständnis an die anderen Migranten hier: ausländische Agrarunternehmen. Der US-Konzern Driscoll's entdeckte in Odemira vor einigen Jahren die perfekten Bedingungen für die Produktion bestimmter Früchte: Himbeeren, Brombeeren, Blaubeeren, Erdbeeren. Firmen aus Großbritannien und den Niederlanden folgten. Riesige Plantagen wurden gebaut, die Früchte aber verfaulten an den Sträuchern. Weil niemand da war, um sie zu pflücken. Feldarbeit ist für viele Portugiesen schambehaftet.

Im März 2018 wurde, ohne viel Aufsehen, das Einwanderungsgesetz in Portugal geändert. Artikel 88 – das »Himbeervisum« – trat in Kraft. Heute sind die Straßen voll. Und es gibt Kricketfelder, indische Supermärkte, Moneygram-Agenten. Aus den Fenstern der alten Bauernhäuser schallt indische Musik und weht der Geruch von frittiertem Puri.

Das reiche Europa trifft auf die armen Regionen Südasiens, Kapital auf Arbeitskraft.

Doch die Konzerne kaufen die Arbeitskraft weniger mit Geld – die Bezahlung reicht kaum zum Leben. Sie bezahlen mit Hoffnung.

Am Nachmittag seines ersten Arbeitstages schreibt Sujan eine Nachricht. Er könne sich für den Abend nicht verabreden, er werde in eine andere Unterkunft gefahren. »Ich informiere euch, wenn die Situation es erlaubt, uns zu treffen.« Am nächsten Nachmittag meldet er sich. Wir fragen, ob es in Ordnung sei, ihn an der Haltestelle zu treffen. »Ich bin mir nicht sicher«, schreibt er. Dann schickt er Bilder: eine Plantage, Himbeeren, Handschuhe, Eimer, die an seinem Gurt befestigt sind. Am nächsten Tag werde er um 5.45 Uhr wieder auf die Plantage gefahren.

SEIN ERSTER TAG, SAGT SUJAN, WAR SCHLIMM

Am dritten Tag sehen wir uns im Restaurant am Busbahnhof. Sujan trägt Arbeitskleidung, Windjacke und Kapuzenpulli, dazu dicke Jeans, wegen der Stacheln. Die Kellnerin bringt Bier. »In Nepal«, sagt er, »habe ich keinen Schluck Alkohol getrunken.« In Europa aber trinke jeder. Dann nestelt er eine Packung Zigaretten aus seiner Hemdtasche. »Ich habe auch nie geraucht.«

Sein erster Arbeitstag sei schlimm gewesen. »Sobald eine Reihe von Sträuchern abgepflückt war, rief der Aufseher: Umdrehen und noch mal!« Sujan macht mit den Fingerspitzen Gehbewegungen auf dem Tisch. »Jedes Mal wenn ich durch eine Reihe gehe, gibt es weniger reife Himbeeren. Ich werde aber pro Kilo bezahlt.« In der ersten Stunde habe er vier Euro verdient, in der zweiten einen, in der dritten 20 Cent.

Am Nachmittag, sagt Sujan, habe er einen Anruf bekommen. Von einer Zeitarbeitsfirma. Sie boten ihm einen Vertrag, 5,50 Euro pro Stunde. Sujan legte seine Eimer ab und ging. »Ich habe nicht mal auf meine Bezahlung gewartet.« Am Abend bezog er eine

Unterkunft, vermittelt von der Zeitarbeitsfirma. Drei Zimmer, mit fünf weiteren Pflückern, 150 Euro pro Person. »Ein Bett, gutes WLAN und eine Küche, was brauche ich mehr?«

Sujan wuchs in Kapilvastu auf, einem Dorf in Nepal, laut buddhistischer Überlieferung der Ort, an dem Siddharta Gautama aus seinem Palast floh. Sujan spricht mit glänzenden Augen von zu Hause: »Wir haben alles.« Wasser, fruchtbaren Boden, fleißige Menschen. Die Politik aber mache das Land krank. Nepal ist eines der ärmsten Länder der Welt, es überlebt wegen Geldsendungen der Auslandsnepalesen, sie machen 27 Prozent des Bruttoinlandsproduktes aus.

Sujans Familie aber hat Land und Eigentum. Mittelschicht. Er ging auf eine gute Schule, begann ein Studium in Indien, in Bangalore, Asiens Silicon Valley: IT-Management. Er sagt, er hatte hervorragende Noten. Er wollte in Europa seinen Master in Business Management machen. Die renommierte Hochschule INSEEC in Chambéry, einer französischen Alpenstadt, nahm ihn an.

Sujans Eltern zahlten die Studiengebühren für das erste Jahr: 9600 Euro. Danach sollte er sich selbst finanzieren. Aber, was er nicht wusste, als Student bekam er keine Arbeitserlaubnis, konnte nicht jobben. Er musste die Uni verlassen. Und so wurde ein Mittelstandsleben zu einer Immigrationsgeschichte, eine Verwandlung, die hier in Odemira nicht selten ist. In seiner Not hatte Sujan von diesem Himbeervisum gehört.

Seit 2018 gibt es in Portugal – wie etwa auch in Tschechien und Malta – eine Arbeitserlaubnis für Menschen, die einen Arbeitsvertrag vorweisen. In Portugal aber darf die Erlaubnis unbestimmt oft verlängert werden. So lange, bis man einen portugiesischen Pass beantragen kann. Es ist für Menschen wie Sujan wohl der geradeste Weg, Europäer zu werden. Und das wollte Sujan fortan.

Am sechsten Tag holen wir ihn vor seiner Wohnung ab. Reinlassen möchte er uns nicht, er wisse nicht, ob sein Arbeitgeber das erlaubt. Er raucht zwei Zigaretten auf dem Weg zum Auto. Wir fahren über gewundene Straßen in Richtung Küste. Je näher wir ans Meer kommen, desto mehr weiße Flecken tauchen in der Ferne auf, Hunderte von wellenförmigen Planen. Die Tunnel, offene Gewächshäuser. Sujan dirigiert uns, scharf links, Feldweg rechts. Die Straßen sind von hohen Büschen begrenzt, die schützen die Plantagen vor Lärm, Dreck und Blicken.

An einer Kreuzung zweier Feldwege halten wir. Sujan lugt in eine Öffnung zwischen



Die Arbeit von Sujan Khanal (links) ist eintönig, die Wohnbedingungen sind hart. Unten erholt sich ein Mitbewohner und Kollege des Pflückers Bharat Kumar zu Hause im Bett.



Links: Sujan Khanal und ein Kollege warten in São Teotónio auf den privaten Bus, der sie nach der Arbeit nach Hause bringt.





Oben: Ein Pflücker in einer der Plantagen von The Summer Berry Company sortiert die Himbeeren direkt in die Schachteln, die später in Europas Supermärkten verkauft werden.

den Büschen, den Eingang einer Erdbeerplantage. Darin Tunnel, acht Reihen tief und auf vier Kilometer Länge. »Heute arbeitet keiner«, sagt er und winkt uns herein. »Erdbeeren sind das Schlimmste!« Den ganzen Tag gebückt. »Himbeeren: das Beste.« Man lerne beim Machen. Erst, die Qualitäten zu erkennen: dunkle, reife Himbeeren für den lokalen Markt. Rosafarbene für den Export. Dann die Technik: mit drei Fingern in den Busch, an den Stacheln vorbei, zur Frucht und mit einer leichten Drehung herausziehen. »Der Rest ist Motivation.«

Meistens pflückt Sujan 50 Kilo am Tag. Dafür verdiene er zwischen 30 und 50 Euro. Sujan, der frühere Business-Student, rechnet: »In einem Jahr pflücke ich mehr als eine Tonne.« Multipliziert mit 10 000 Pflückern. »Eine 200-Gramm-Packung Himbeeren kos-





tet im Supermarkt zwei Euro.« Er blickt uns an, als mache er gedanklich einen Strich unter die Rechnung. Dann läuft er weiter und sagt: »Ein iPhone kann man auch nicht mit amerikanischen Arbeitern herstellen.«

Einige Tage später fahren wir mit einem Pick-up-Truck durch eine der größten Himbeerfarmen der Region. Achtzig Hektar, Hunderte Tunnel. Der Wind weht wie durch einen Kanal. Ein Techniker führt uns durch die Reihen, er pflückt eine rosafarbene Himbeere, »Diamond Jubilee«, sagt er, »wird bei Lidl verkauft«, dann von einem anderen Strauch dunklere, feiner gepunktete. »Sapphire. Wächst auch im Winter.« Beeren aus diesem Tunnel seien heute nach Deutschland gegangen.

Männer mit Mundschutz schieben Wagen mit Plastikschalen vor sich her. Einer hört

Ganz oben: Manche Pflücker der Summer Berry Company spielen in ihrer Freizeit Kricket. Oben: Himbeerplantage nahe Zambujeira do Mar.

DAS BEEREN-GESCHAFT IN PORTUGAL WACHST indische Musik über einen Lautsprecher, pickt schnell und präzise Früchte heraus, legt sie in Plastikschalen, getrennt nach Reifegrad. Ist ein Wagen voll, wird er an den Tunnelrand geschoben, in einen Anhänger. Einmal pro Stunde kommt der Anhänger ins Kühlhaus, zweimal am Tag fährt der Laster nach Nordeuropa. In ein, zwei Tagen liegen diese Schälchen bei Edeka, Lidl, Rewe.

Die Plantage gehört Hall Hunter, mittlerweile aufgegangen in der neu gegründeten Summer Berry Company, einer britischen Firma, dort Marktführer für Beeren. Das Unternehmen expandierte vor zwei Jahren nach Odemira, gemeinsam mit weiteren Konzernen. Alle folgen sie Driscoll's, dem größten Beerenproduzenten der Welt.

2016 hatte Driscoll's in Odemira eine Filiale eröffnet. Das Wetter ähnelt dem Kaliforniens: heiße Sommer, abgekühlt durch Meeresluft, die Winter mild. In den USA sind Beeren schon lange im Winter erhältlich. Europäische Himbeeren hingegen waren im Winter teuer. Driscoll's fand in Südportugal den Ort, in dem man sie das ganze Jahr über mit der gleichen Qualität anbauen kann.

Der Konzern betreibt die Plantagen nicht selbst, er vermietet Anbaurechte, Saatgut und Technik an Subunternehmer. Ihr Anbau landet unter dem Driscoll's-Logo im Supermarkt. Gerade hat Driscoll's ein Hauptquartier in Odemira gebaut, vor den Toren steht eine Schlange von Lastwagen aus Frankreich, Deutschland, den Niederlanden.

Das Beerengeschäft in Portugal wächst. Der EU-Strukturfonds fördert Produzenten, die sich hier niederlassen, mit bis zu 55 Prozent der Investitionskosten. Und so hat Sudoberry aus Großbritannien hierher expandiert, FrutaDivina aus den Niederlanden, Maravilha Farms aus den USA.

Auf der Anlage von The Summer Berry Company stehen vor den Plantagen Hunderte Bungalows, ein Fußballplatz, ein Kricketplatz. Die Pflücker leben auf dem Gelände, die Betriebskantine serviert indisches Essen. Sie haben Krankenversorgung, Leihautos und ein Fitnessstudio. The Summer Berry Company gilt als vorbildlich, als Ausnahme, Sujan sagt, er würde gern dort arbeiten. Es ist kein Zufall, dass wir alle 50 Beerenproduzenten besuchen wollten – aber nur Summer Berry uns hineinließ.

Mit dem Zuzug der Firmen verwandelte sich das arme Odemira. In São Teotónio, der größten Gemeinde im Bezirk, gibt es einen Kindergarten, eine Turnhalle, einen Spielplatz, alles in den vergangenen drei Jahren

Schweiz. Natürlich.

Glück kann so einfach sein.

Perfekter Moment für einzigartigen Genuss.



gebaut. Das früher überalterte São Teotónio verjüngt sich. In der Grundschule sind 50 Prozent der Kinder indisch oder nepalesisch, im Kindergarten 80 Prozent. Einige setzen sich zu uns. Ein Junge sagt, er wolle Fußballspieler bei Bayern München werden. Die anderen: Model, Informatiker, Rennfahrer.

Sujan zieht einen Ausweis aus seiner Hosentasche. Die »Residência«. Sujan kennt die Regeln, die Paragrafen, Zahlen, Fristen, Fälligkeiten. Der Deal ist simpel: legal einreisen als Student oder Tourist. Mit einer Arbeitsbestätigung eine Aufenthaltsgenehmigung beantragen. Sozialabgaben zahlen. Nach einem Jahr fällt die erste Verlängerung an. Dann nach zwei Jahren, dann noch mal nach zwei. Danach kann man sich um den portugiesischen Pass bewerben. Nachweise, die dafür nötig sind: mehr als 50 Prozent der Zeit beschäftigt gewesen zu sein. Und jeden Monat die Steuern abgeführt zu haben. Nach einer kurzen Bearbeitungszeit ist man Portugiese und damit EU-Bürger.

Der mühsamste Schritt ist der erste. »Wer neu ist, kann nur über einen Agenten Arbeit finden«, sagt Sujan. Der stellt eine Arbeitsbestätigung aus, mit der man die Arbeitserlaubnis bekommt. Während der Bearbeitungszeit arbeiten die Pflücker über den Agenten. Sujan verdiente 3,50 Euro pro Stunde, das heißt, der Agent behielt rund 40 Prozent »Gebühr«. Sobald sie die Residência haben, die temporäre Aufenthaltsgenehmigung, wechseln die meisten zu einer Zeitarbeitsfirma, für Stundenlöhne von fünf oder sechs Euro. Ziel ist, irgendwann direkt angestellt zu sein, wie bei Summer Berry, Monatsgehalt 700 Euro plus Überstunden und Boni.

»Ich halte mich an die Regeln«, sagt Sujan. Er zahle die Steuern, reiche seine Nachweise ein, verlängere rechtzeitig. Er zählt auf seinen Händen, murmelt Zahlen auf Nepali vor sich hin. »Noch fünf Jahre«, sagt er, »höchstens sechs.«

Am Abend fahren wir mit Sujan an den Strand. Er war noch nie dort, obwohl es nur zwölf Kilometer Entfernung sind. Für die Arbeit wird er um 5.30 Uhr morgens von einem Transporter abgeholt, um 16 Uhr sei Schluss, aber die Heimfahrt dauert manchmal zwei Stunden.

Wir baden und reden. Wenn Sujan spricht, wechselt er oft die Perspektive. Er redet über die Pflücker, als wäre er keiner. Er spricht analytisch und gern über das ganz Große: die Kolonialherrschaft in Indien, den Brexit. Je weiter wir uns von den Plantagen entfernen, desto mehr finden unsere Ge-

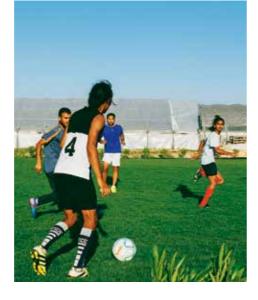


Mitbewohner und Kollegen von Bharat Kumar nach Feierabend im Zentrum von São Teotónio. Auf der anderen Straßenseite liegt Kumars Wohnung.



Oben: Für die Himbeersamen, die zum Anbau verwendet werden, gibt es teure Patente. Rechts: Auch Fußball ist bei den Pflückern der Summer Berry Company beliebt.

AHNT ER, WAS IHN DER DEAL KOSTEN KÖNNTE?



spräche auf Augenhöhe statt, unter Gleichaltrigen, Gleichgebildeten.

»Es ist ein Deal. Kein guter, aber ein Deal«, sagt Sujan. »Unternehmen wollen Arbeiter. Der Staat will Steuern. Und wir wollen eine bessere Zukunft.« Das Pflücken selbst langweilt ihn als Gesprächsthema. Es gehe um mehr. »Das hier ist einfach ein großer ein Kreislauf«, erklärt er. Und er brauche den Pass, um daraus auszubrechen. »Um was zu bekommen, muss man eben erst arbeiten«, sagt er. Wie im Business ja auch.

Ob er ahnt, wie viel ihn dieser Deal am Ende kosten könnte? 2018 besuchten wir Odemira zum ersten Mal. In einer Altstadtgasse, die vom Marktplatz São Teotónios abgeht, trafen wir Bharat Kumar, einen nachdenklichen, aufgeschlossenen Familienvater, 32 Jahre alt. Er war ein Jahr zuvor nach Ode-









Manueller Allesschneider amano⁵



ritterwerk GmbH Industriestraße 13 82194 Gröbenzell www.ritterwerk.de www.facebook.com/ritterwerk



Bharat Kumar auf dem Marktplatz von São Teotónio, nach einem Arbeitstag auf den Himbeerplantagen.

mira gekommen, als einer der ersten Himbeerpflücker. Er hatte die gleichen Hoffnungen wie Sujan, die gleichen Pläne.

Eineinhalb Jahre später klopfen wir an Bharats Tür, ein Eckhaus in São Teotónios historischem Kern. Aus den Fenstern hängen Hemden, Hosen, Unterwäsche, die Holztür schließt nicht. Bharat lächelt zurückhaltend, ist seit unserem vorigen Treffen äußerlich stark gealtert. Die Tür stößt an eine Matratze am Boden, daneben liegen weitere im Gang. Im nächsten Zimmer schlafen zwei Männer in einem Bett. Die Wände sind schimmelig, die Decke schwarz vor Ruß. Wir steigen über die Matratzen, durch ein weiteres Zimmer, in dem zwei Stockbetten, drei Feldbetten und eine weitere Matratze liegen, und überall junge Männer, Headsets im Ohr, Privatsphäre gibt. im Videochat nach Indien.

er ist, wie er sagt, »permanent erschöpft«. Ein Mitbewohner serviert Tee mit Milch, typisch in ihrer Heimatregion Haryana, im Norden Indiens. Ein älterer Mann, von allen Chacha genannt, Hindi für »Onkel«, vollgestellt mit Säcken von Reis und Mehl, Netzen mit Zwiebeln und Knoblauch, Paprika und Peperoni. Es raucht und zischt aus der Kochecke. Hinter uns duscht einer. Ein anderer kontrolliert seine Augenringe in einem an der Wand befestigten Motorradspiegel. Zwölf Menschen auf 40 Quadratmetern. Pro Person 120 Euro. Macht 1440 Euro Monatsmiete. Früher kostete eine Wohnung hier 200 Euro. Artikel 88 verändert auch das Leben der Vermieter.

FÜR JEDES JAHR HIER, SAGT BHA-

Bereits vor eineinhalb Jahren hat Bharat hier gewohnt, er sah es als Übergangslösung. Seither musste er immer mehr Menschen hier einquartieren, um die Miete zahlen zu können. Auch Bharat kommt nicht aus einer armen Familie, er hat Frau und Kinder in Haryana, einen Master in IT-Management. Während wir Tee und gesalzenen Orangensaft trinken, klingelt sein Telefon, seine Frau ist dran. Kurz leuchtet sein Gesicht auf. Morgens um fünf Uhr, sagt er uns, geht er zur Arbeit, und wenn er zurück ist, um 19 Uhr, ist es nach Mitternacht in Indien. Bharat dreht uns lächelnd, aber mit traurigen Augen das Display zu, eine Frau und ein Kind darauf, winkend, »Hello!« Bharat verlässt das Zimmer, auf die Straße. Wo es mehr

Nach einer halben Stunde kommt er Bharat lässt sich auf einen Stuhl fallen, zurück. Chacha hat uns angeboten, gemeinsam zu Abend zu essen. Bharat aber bittet uns zu gehen. Er führt uns zur Tür, zeigt auf die Matratzen mit den Schlafenden, blickt uns entschuldigend an.

Am nächsten Abend treffen wir ihn rollt Teig für Chapati aus, der Raum ist auf dem Marktplatz. Er setzt sich auf einen Plastikstuhl in einem Café, bestellt nichts und will nichts haben, entschuldigt sich für den Vorabend. Er habe gern Gäste »aber nicht in diesen ...«, er sucht nach dem Wort, »... Bedingungen.«

Mit zwei Telefonen sitzt er da, eines für Indien. 13-Stunden-Schichten, sagt er. Ein Pausentag pro Monat. Er verdient 800 Euro, vor Steuern. Bharat zuckt mit den Schultern: Das Geld sei ja nicht mal das Problem. »Mein Leben ist so langweilig geworden«, sagt er, »Arbeiten, schlafen, arbeiten.« Noch vier Jahre, sagt er. Er werde immer älter, für jedes Jahr hier altere er zwei. Als wir uns von Bharat verabschieden, versprechen wir, wiederzukommen. Er sagt: Wenn die sieben Jahre voll sind, ist er für alles zu haben. »Das Leben beginnt nach dem Pass.«

Am letzten Abend in Odemira verabreden wir uns mit Sujan in einem Restaurant. Er könne sich vorstellen, Koch zu werden, wenn er einmal Europäer ist: in einem Sternerestaurant. Wir bestellen Salat mit Stockfischeiern, Käse und Oliven. Sujan isst wenig. Er habe sich noch nicht an das Essen hier gewöhnt. Zu wenig Salz, zu wenig Pfeffer, keine Schärfe. »Ich versuche, Europäer zu sein«, sagt er. Beim Essen falle ihm das am schwersten.

Am Wochenende telefoniere er oft mit den Eltern. Seit er nach Europa gekommen sei, habe er sie nicht gesehen. »Nächstes Jahr wollen sie mich vielleicht besuchen kommen«, sagt er. »Ich habe denen gesagt, ich arbeite in einem Büro. Wenn die wüssten, dass ihr Sohn auf dem Feld arbeitet ... sie würden weinen.«

Am selben Abend im Spätsommer 2019 machen Kristin, die Fotografin, und ich mit Sujan ein Selfie. Wir schicken es ihm einen Tag später. Er antwortet, er freue sich, wenn wir in Kontakt blieben. »Wir sehen uns in elf Monaten. Ich komme euch besuchen.« Mit der Residência dürfe er reisen.

Aber bald werden seine Nachrichten zaghafter, er wirkt einsam. Und macht sich selbst Mut: Er komme ja erst an, es dauere alles seine Zeit, schreibt er. Im Dezember kippt die Stimmung: »Ich fühle mich wie in der Hölle«, schreibt er. »Ich habe gerade keinen Job. Ich weiß nicht, wieso alles so kompliziert ist für mich!« Am Telefon erzählt er dann von seiner Sorge, im Winter als Zeitarbeiter nicht gebucht zu werden. Arbeitslosigkeit würde seinen Traum von Europa zunichtemachen.

Doch dazu kommt es nicht. Sujan arbeitet einige Wochen lang auf einer Süßkartoffel-Farm. Dann pflückt er Heidelbeeren. Er beginnt, portugiesische Weihnachtslieder zu hören – um die Sprache zu lernen, auch wenn er sie nicht unbedingt braucht. Auf den Feldern sprechen alle Englisch, und in Portugal bleiben will er ja nicht, sobald er den portugiesischen Pass hat.

Im März 2020, als an vielen Orten der Welt Lockdowns verhängt werden, gibt es in der ganzen Region um Odemira nur eine zweistellige Zahl an registrierten Corona-Fällen. Im Mai verlängert Sujan seine Residência.

Wir hören einige Monate lang nichts von Sujan. Wir fürchten, dass er inzwischen Bharat Kumars Schicksal teilt. Dass die Arbeit ihn abstumpft und er die Tage zählt, bis er endlich gehen kann. Dass sein Leben erst nach dem Pass beginnen kann.

Aber dann, im November, ein Telefonat - und es ist ganz anders. Sujan ist aufgeregt, glücklich, sprüht vor Energie. Er sei umgezogen, nach São Teotónio. Er mag das Dorf und seine Wohnung. Er hat einen neuen Job, Himbeeren pflücken bei Maravilha Farms, einem seiner Wunscharbeitgeber. Jede Überstunde, sagt er, wird bezahlt. Die feste Stelle, der renommierte Arbeitgeber, das klare Ziel das gibt ihm Selbstvertrauen. Sujan lebt nur wenige Minuten von Bharat entfernt, sie arbeiten auf demselben Feld. Sie kennen einander immer noch nicht. Ihre Leben sind, trotz aller Gemeinsamkeiten. grundverschieden. Sujan wartet nicht mehr darauf, dass es endlich vorbei ist - er scheint sich mit dem Weg, über den Bharat sich so quälen muss, tatsächlich angefreundet zu haben.

Wir möchten wissen, was aus dem Besuch seiner Eltern geworden ist. Sujan sagt, Corona habe ihr Kommen verhindert. Das sei gut, weil er sich nicht erklären musste. Aber es gebe jetzt sowieso Dringenderes: Sie hätten eine Frau für ihn gefunden. Aus Nepal. Nächstes Jahr wolle er nach Kapilvastu fliegen. »Bist du denn bereit, deine künftige Frau zu treffen?«, fragen wir. »Nein«, sagt er.

Er muss los, zur Arbeit. Wir fragen noch, ob sonst alles in Ordnung sei. »Ich bin jetzt ein Himbeermann«, sagt er. Ihm gehe es richtig gut. Es laufe alles wie geplant.

FABIAN FEDERL und KRISTIN BETHGE





Nachdem die Fotografin Kristin Bethge ein Porträtbild von Bharat Kumar auf einem Marktplatz aufgenommen hatte, zeigte sie es ihm. Er fragte Fabian Federl: »Wie alt bist du?« 32. antwortete unser Autor. Der fast gleichaltrige Bharat Kumar grinste, schüttelte den Kopf und sagte: »Wieso sehe ich dann zehn Jahre älter aus als du?



kochende Wasser hinzu. Garniert

mit einer orangenspirale in einer

Teetasse servieren und Weih-

hendricksgin.com/de

nachten genießen.







RAUCHZEICHEN Holzkohlegrill »Master-Touch GBS C-5750« inklusive Zubehör, von Weber.



von Mini.

SCHNEESICHER Damen-Daunenparka »Expedition« von Fjällräven.



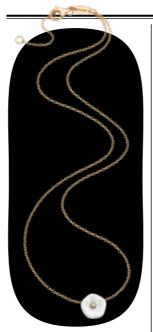
STILKUNDE 800-Euro-Gutschein für Mytheresa (Designermode und Luxus-Fashion).



HANDZAHM Smartphone »Velvet« in Aurora-Weiß von LG.



UND ES WARD LICHT Sonnenbrille »Golden Gate« von Silhouette, die Fassung hat eine 23-Karat-Goldschicht.



FLOWER POWER Collier mit Brillant und Blüte aus Porzellan, aus der Kollektion »1739 Royal Blossom« von Meissen.



Signature.

STIHL:

KETTENREAKTION

Akku-Motorsäge »MSA 220« inklusive Wechsel-



SCHWARZ UND WEICH Schultertasche »Eleanor Embroidered Velvet Bag« von Tory Burch.



Wireless-Lautsprecher »Home 350« von Denon.





ENDLICH WOCHENENDE Weekender »R516 Hilten« aus Lkw-Plane, von Freitag - in einer Farbe nach Wahl.



VOLLE ABDECKUNG Wasser- und winddichter Herren-Overall »Illuminati Powertex« von Salewa.

TISCHLEIN DECK DICH

Esstisch »Tymber

Nordyc« von Mycs, indivi-

duell konfigurierbar.



ROCK-STAR

Couchtisch »NEG«

aus Naturstein, von



ES WIRD ZEIT Armbanduhr »Ludwig 38 emailleweiß« von Nomos Glashütte.



KURVENREICH

entworfen von Andy Boyce.

HEY, BABY Kombikinderwagen »Vita« von My Junior.

So können Sie gewinnen: Ab dem 1. Dezember verlosen wir auf unserer Webseite täglich je eines der Geschenke, die hier zu sehen sind. Jede Verlosung dauert 24 Stunden, jeweils ab O Uhr. Allerdings verraten wir Ihnen nicht, was wann verlost wird. Wenn Sie also etwas auf dieser Seite besonders interessiert, sollten Sie jeden Tag auf unserer Webseite vorbeischauen - über die Adresse sz-magazin.de/adventskalender gelangen Sie direkt zu den Verlosungen. Viel Glück! Mitarbeiter der beteiligten Firmen dürfen nicht mitmachen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung der Gewinne sind ausgeschlossen.

ÜBER DURCHSCHNITT Messerblock »1905« von Friedr. Dick, mit vier Messern und Küchenschere.





und Loungewear).

TSCHE ZEITUNG MAGAZIN

Als unser Autor die Vorratsschränke seiner Mutter aufräumt, kommen uralte Lebensmittel zutage. Muss man die jetzt wegschmeißen? Es gibt nur eine Möglichkeit, das herauszufinden



Text SEBASTIAN STIER

beln musste, trug bunte Kleidung und schmierte mir

jeden Morgen eine Tube Gel in die Haare. An mehr

ICH RIECHE

taub hat sich auf der Verpackung breitgemacht, aber den Aufdruck kann ich sofort erkennen. Schwarze Zahlen und schwarze Buchstaben auf weißem Untergrund: 16. März 2002. Ich überlege, wie mein Leben damals aussah. Die Abiturprüfungen waren nicht fern, ich ging mit einem älteren Mädchen aus dem Nachbardorf, fuhr einen dunkelroten Opel Astra, dessen Scheiben man per Hand hoch und runter kur-

erinnere ich mich nicht. So lang her. Genau genommen 18 Jahre und sieben Monate. Mindestens so lange stand diese Packung Reis, die ich in den Händen halte, in dem Schrank, den ich gerade ausräume. Mindesthaltbarkeitsdatum 16. März 2002.

Bald gesellen sich dazu: Tee von 2004, Nudeln von 2005, Trockenfrüchte von 2011 und Erdnüsse von 2013. Alles Lebensmittel, die in den Schränken meiner Mutter im Laufe der Zeit nach hinten rutschten, bis sie in Vergessenheit gerieten. Sie hat mir erlaubt, da Ordnung zu schaffen. Sie, eine freundliche, zur Melancholie neigende 61-Jährige mit kastanienbraunen Augen und tiefschwarzen Haaren, galt fami-

lienintern lange vor Corona als Hamsterkäuferin. Es gibt wenig, was sie nicht im Überfluss in ihrem Haus lagert. Wenn Mehl fehlt, kauft sie sechs bis zehn Packungen. Mangelt es an Schlagsahne, ist der Kühlschrank am nächsten Tag zur Hälfte damit gefüllt. Nichts ist ihr unangenehmer, als dass jemand von uns auf irgendetwas Appetit hat, wenn er oder sie zu Besuch kommt, und es just in diesem Moment nicht verfügbar ist.

Woher diese Neigung kommt, weiß ich nicht. Meine Mutter ist in der DDR groß geworden, aber sie besteht darauf, dass es ihr nie an etwas gefehlt habe. Außer an den bunten Schokoladenpackungen und den schicken, eng geschnittenen Jeans vielleicht, die die Verwandtschaft aus dem Westen bei ihren seltenen Besuchen mitbrachte. Die DDR für ihre Hamsterei verantwortlich zu machen wäre so falsch wie David Hasselhoff den Mauerfall zuzuschreiben. Eher vermute ich dahinter diese mütterliche Neigung, für alle und alles sorgen zu wollen. Schon immer war sie die Art Mutter, die lieber ein Kilo Hackbraten mehr machte, falls einer meiner Freunde unangekündigt nach dem Spielen zum Essen kommen sollte. Als sie und mein Vater ihren 60. Geburtstag feierten, gab es Pute, Wildschwein, Rind und Hausschwein. Um die 20 Kilo Fleisch für 25 Gäste. Am Morgen vor der Party erwischte ich sie in der Küche. Sie hatte gerade damit begonnen, Brote zu belegen. »Falls das Essen nicht reicht«, sagte sie.

Ich schaue auf den Korb mit all den alten Lebensmitteln. Meine Mutter wollte sicher nicht, dass sie so lange im Schrank bleiben. Es ist einfach passiert, wie in so vielen anderen deutschen Haushalten. Wir kaufen mehr, als wir essen können. Laut der Verbraucherzentrale landen in Deutschland zwölf Millionen Tonnen Lebensmittel jährlich im Müll. Im Schnitt wirft jeder jährlich 75 Kilo Essen weg. Meistens völlig emotionslos: Rein in die Tonne und auf Nimmerwiedersehen. Auch ich stehe jetzt vor der Frage, was ich mit all dem Zeug mache.

Foto

ANNE SCHWALBE

Es entsorgen? Wäre naheliegend. Geht aber nicht. Etwas in mir wehrt sich dagegen, und das hat mit der Erziehung durch die Mutter meiner Mutter zu tun. Meine kürzlich verstorbene Oma wuchs als Kriegskind auf und blieb es ihr Leben lang. Geboren im November 1933, prägte sie der Mangel ihrer Jugend so stark, dass er sonderliche Auswüchse hervorbrachte. Man hätte ihr ihre schönsten Schuhe wegnehmen können, ihre geliebte Kittelschürze oder die CDs von Helene Fischer, die sie bei voller Lautstärke hörte. Sie hätte dem Dieb noch am Tatort verziehen. Hätte er aber vor ihren Augen ein Brötchen in den Mülleimer geworfen, hätte er in ihr eine Feindin auf Lebzeiten gehabt.

Essen war meiner Oma heilig. Trotzdem war diese Beziehung nicht von Liebe geprägt. Eher war es eine rationale Notwendigkeit. Abgesehen von Kuchen habe ich sie nur ganz selten mit Genuss etwas zu sich nehmen gesehen. Essen bedeutete für sie überleben, und um nichts anderes ging es. Frieden hielt sie für einen flüchtigen Zustand, jedem Tag begegnete sie mit Skepsis. Krieg, sagte meine Oma, gehöre zur Natur des Menschen, jederzeit könne er an jedem Ort ausbrechen. Wenn mein Bruder und ich mal wieder im Mittagessen rumstocherten, weil uns das Fleisch zu fett oder das Gemüse zu zerkocht waren, rief sie uns wütend zu: »Euch fehlt '45! Dit hättet ihr ruhig erleben

solln!« Was wir auf dem Teller ließen, aß sie anschließend auf, egal ob sie schon satt war.

Omas Geschmacksnerven waren härter als Metall. Ich bin auf einem Bauernhof groß geworden. Jeden Morgen goss ich zum Frühstück frisch gemolkene Milch über meine Cornflakes. Manchmal war sie vom Abkochen noch zu warm, die Cornflakes wurden dann in Sekundenschnelle pappig. Oder es kam vor, dass die Milch vom Vortag über Nacht schlecht geworden war, säuerlich. Passierte das – und es passierte oft –, machte ich mir eine Stulle mit Nutella. Cornflakes und Milch ließ ich in der Schüssel auf dem Tisch stehen. Wohl wissend, dass Oma sich ihrer annimmt. Waren auf der Konservenwurst oder auf der Marmelade Schimmel, kratzte sie diesen ab und

aß den Rest weiter. »Außer Salzsäure ess ick allet«, sagte sie. Hatten sich über die Tage Reste mehrerer Gerichte im Kühlschrank angesammelt, musste das Älteste zuerst vertilgt werden. »Oder wollt ihr, dass was weggeschmissen wird?!«, rief sie in einem Ton, der eine Antwort überflüssig machte.

Ihre Vehemenz im Kampf gegen die Überflussgesellschaft behielt sie bis zu ihrem Tod bei. Vor der Taufe meiner Tochter sagten viele Gäste kurzfristig ab. Zu kurzfristig, um dem Caterer noch Bescheid zu geben. Wir hatten von allem zu viel, besonders beim Reis hatte es der Mann gut gemeint. In den sieben Tagen nach der Taufe aß meine Oma an jedem Tag zwei Teller weißen Reis. Sonst nichts. Einen zum Mittag und einen zum Abendbrot. Am siebten Tag schüttete sie sich wie ein Boxer, der sich nach einem großen Kampf etwas gönnt, Vanillesauce über den Rest vom Reis.

Reis, wie ich ihn jetzt in den Händen halte. Basmati, 500 Gramm, lose in der Packung. Wie er wohl nach all der Zeit aussieht? Ich reiße den Karton auf und sehe nach. Die weißen Körner kommen mir entgegen. Kein Schimmel. Ich rieche dran. Nichts Auffälliges. Ich nehme einen kleinen Topf aus dem Schrank, fülle Wasser hinein und bringe es auf dem Herd zum Kochen. Dann gebe ich ein wenig Reis hinzu.

Wie ein Forscher, der ein etwas exzentrisches Experiment durchführt, starre ich auf den Topf. Ob der Reis wohl zusammenfällt wie damals meine Cornflakes in der heißen Milch? Oder er wird nicht gar?

Doch der Reis kocht gemütlich vor sich hin, und als ich dann davon koste, bin ich überrascht. Nicht zu hart, nicht zu weich, nicht muffig oder faulig. Kein Unterschied zu frischem Reis.

So nimmt alles seinen Lauf. Am Morgen hatte ich Pute aus dem Gefrierfach genommen, dazu passt Reis. Also koche ich auch den Rest aus der Packung und serviere ihn, ohne den anderen etwas zu sagen. Am Tisch sind wir zu zehnt. Neben meinen Eltern sind da noch die Familien meines Bruders und meine. An den Wochenenden kommen wir im Haus unserer Eltern oft zusammen. Wir sind beide verheiratet und haben jeder zwei Kinder. Während die anderen essen, schaue ich in ihre Gesichter. Keine Regung.

Der Drang, ihnen etwas zu sagen, wird mit jedem Bissen größer. Zaghaft versuche ich, eine Brücke zu schlagen. »Kannst du dich noch an mein erstes Auto erinnern?«, frage ich meinen Vater. »Der Rote«, sagt er und isst weiter. Ich sage: »Der Reis, den wir gerade essen, ist im selben Jahr abgelaufen, in dem ich es gekauft habe.« Dann hole ich die Packung unter dem Tisch hervor: »Habe ich heute im Schrank gefunden.« Mein Bruder lächelt.

Spaßeshalber wetteifern wir beide seit unserer Kindheit um eine imaginäre Auszeichnung, die wir uns früher ausgedacht haben. Den »Oma-Dora-Metallmagen«, benannt nach unserer Oma, die mit Vornamen Dora hieß. Ihn bekommt, wer etwas besonders Altes, Skurriles oder schwer Verdauliches gegessen hat, etwa Kuchen mit Bockwurst, eine Lieblingskombination unserer Oma. Einmal verlieh ich sie ihm, weil er an sieben Tagen hintereinander Pflaumenkuchen in sich hinein-

gestopft hatte, was dazu führte, dass er seither nie mehr ein Stück angerührt hat. Auch die Marmelade aus dem Jahr 2003, die er sich mal aufs Brot schmierte, war lange ungeschlagen. Aber nun der Reis

»Neuer Rekord«, sage ich triumphierend. »Einen Oma-Dora-Metallmagen für alle!«, ruft mein Bruder, als würde er in der Kneipe eine Saalrunde spendieren. Dann ist das Thema erledigt. Niemand echauffiert sich.

In den kommenden Wochen trinke ich Tee von 2004 und koche Nudeln von 2005, die meine Kinder verputzen. Wie der Reis sind die Nudeln tadellos. Bei anderen Produkten stoßen meine Aufräumarbeiten an Grenzen. Die 2011 abgelaufenen Cranberries sind ungenießbar, sie landen im Eimer mit dem Schweinefutter. Die Erdnüsse von 2013 ebenfalls. Ihr Geschmack ist irgendwo zwischen bitter und faulig anzusiedeln. Dazu die Konsistenz: so weich, als würden sie sich bald auflösen.

Während meiner Testphase denke ich über Mindesthaltbarkeitsdaten nach. Sie haben viel Macht über die Deutschen. Wie gering die Bereitschaft oft ist, noch etwas zu verbrauchen, auf dem ein vergangenes Datum steht, erfahre ich in anderen Teilen meiner Familie. Als meine Tante eines Nachmittags bei mir zu Hause vorbeischaut, frage ich sie, ob sie zum Kuchen eine Tasse Tee möchte. »Ich habe da einen ganz besonderen Schwarztee«, sage ich, »Jahrgang 2004«, als würde es sich um einen edlen Rotwein handeln. Von da an wird unser Gespräch einsilbig. »Geht doch nicht«, sagt sie. »Geht doch«, sage ich und füge hinzu: »Schon probiert.« – »Nee«, sagt sie. »Kaffee, bitte.«

Meine Tante gehört zur anderen Seite der Familie, sie ist die Tochter meiner Oma väterlicherseits, aufgewachsen mit anderen Werten

und Überzeugungen. Obwohl sie ebenfalls Kriegskind war, hatte diese Oma immer genug zu essen. Sie war die Tochter eines angesehenen Bäckers. Die Bomben, die in der Nähe ihres Dorfes einschlugen, trafen seine Backstube nicht. Sein Laden war auch während der letzten Kriegsjahre täglich geöffnet, jede Nacht stand er ab ein Uhr in der Backstube, spätestens um halb sechs waren die ersten Brote fertig. Ihr Duft erfüllte das Haus. Meine Oma und ihre zwei Brüder bekamen täglich das frischeste Brot. Was nicht verkauft wurde, landete bei den Tieren. Meine Oma behielt das ihr Leben lang bei, nur dass sie irgendwann keine Tiere mehr hatte und ihre Lebensmittel in der Mülltonne entsorgte. Käse, der bis zum 20. als genießbar eingestuft ist, würde sie am 21. nicht mehr essen. Einmal musste sie für längere Zeit ins Krankenhaus, Blutkrebs. Mein Bruder fuhr zu ihr nach Hause, kümmerte sich um den Garten und stellte den Müll raus. Als er in die Tonne schaute, wunderte er sich über all die abgepackten Dinge, die darin lagen. Butter, Käse, Brot, Gemüse. Rausgenommen hat er nichts davon. Die Scham, dabei gesehen zu werden, war zu groß. Vermutlich wäre es mir genauso gegangen. Wer Essen aus dem Abfall nimmt, gilt mindestens als Sonderling. Wer es hineinwirft, nicht.

Den Wert von etwas zu vermitteln, was im Überfluss vorhanden ist – tja, schwierig. Als ich mit meinen Kindern im Herbst Äpfel pflückte, warfen sie die, die eine kleine faule Stelle oder ein winziges, durch Insekten verursachtes Loch hatten, sofort weg. Ich erklärte ihnen, dass man diese Stellen mit einem Messer leicht herausschneiden kann und dass es nicht richtig ist, Äpfel so schnell wegzuwerfen, weil es woanders Kinder gibt, die weder Obst noch überhaupt irgendetwas zum Essen haben. Mein Sohn sagte: »Papi, so was gibt es nicht. Jeder hat genug zu essen.«

Die gepflückten Äpfel lagern wir im Keller meiner Eltern. Dort stehen die Konserven mit der Wurst aus eigener Schlachtung, die selbst gekochten Marmeladen, das eingeweckte Obst und Gemüse. Nicht zu vergessen der Alkohol, der sich über das Jahr ansammelt. Flaschen, die meine Eltern geschenkt bekommen und die sie dann nicht trinken. Weinbrand, Whiskey, Likör.

Zwischen alldem entdecke ich eine alte Flasche, eingestaubt wie die Packung mit dem Reis. Ihr Etikett ist fast bis zur Unkenntlichkeit verdreckt, »VEB« ist noch zu lesen. Die Abkürzung für Volkseigener Betrieb. Und das Jahr: 1982. Die Flasche stammt aus der DDR. Ich rufe meine Mutter herbei. Sie zeigt sich unbeeindruckt. »Kaffeelikör«, sagt sie. »Den hat uns Daddy geschenkt. Zu unserer Hochzeit.« Daddy wurde im Dorf ein Mann genannt, dessen Weg nach Dienstschluss stets in die Dorfkneipe führte. Dort trank er jeden Tag seine fünf, sechs Gläschen Kaffeelikör, erst dann zog es ihn nach Hause. Ich halte die Flasche einen Moment lang in der Hand, schaue auf ihren dickflüssigen, schwarzen Inhalt und stelle sie zurück. Die sollen sich ruhig meine Eltern gönnen, zu ihrer Goldenen Hochzeit in zwölf Jahren.



SEBASTIAN STIER

muss spätestens beim Blick in sein Arbeitszimmer einsehen, dass er so einige Wesenszüge von seiner Mutter geerbt hat: Dort stapeln sich Stiers alte Zeitungen und Zeitschriften.







Nicht mehr lang bis Weihnachten und noch auf der Suche nach etwas Besonderem für Ihre Liebsten? nuuna Notizbücher sind das perfekte Geschenk für all die, die einem wirklich am Herzen liegen. Schließlich vertrauen wir einem Notizbuch unsere wichtigsten Gedanken an und mit jedem Eintrag wird es ein bisschen wertvoller. Nachhaltig gefertigt in Deutschland, aus hochwertigsten Materialien und mit außergewöhnlichen Cover-Artworks. Das macht nuuna Notizbücher zu kleinen Designobjekten, Sammlerstücken – und zum Anfang vom Ende langweiliger Notizbücher.



XABENDS MUSS ES EIN GELA

CARLA WOTER

JULIA SELLMANN

In Italien hieß er »Kartoffelfresser«, in Deutschland sprach kaum jemand seinen Nachnamen richtig aus. Als Kind war Oliver Masucci der Außenseiter, dann wurde er Schauspieler. Kochen war und ist sein großer Halt



Lange wurde er immer wieder mit Mads Mikkelsen verwechselt, doch seit der deutschen Mystery-Serie »Dark« wird Oliver Masucci auch in Rom, New York oder Rio auf der Straße als Oliver Masucci erkannt. »Leute fragen nach einem Foto, und wenn ich sage: Klar, mach ich, und sie komisch gucken - dann habe ich kapiert, die wollen eins mit mir!«, sagt er. Schon mit zwölf wollte er Filmstar werden. Seine Eltern führten ein Restaurant, er musste helfen – kochen, kellnern. Wollte da raus und nahm einen langen Weg übers Theater. Mit der Hitler-Parodie »Er ist wieder da« gelang ihm der Durchbruch. Zurzeit ist der ehemalige Burgschauspieler praktisch ständig auf der Leinwand zu sehen. Voriges Jahr zu Weihnachten in »Als Hitler das rosa Kaninchen stahl«, gerade als Rainer Werner Fassbinder in »Enfant terrible« von Oskar Roehler (seit Oktober) und bald als Anwalt Josef Bartok in der Verfilmung von Stefan Zweigs »Schachnovelle« (ab 7. Januar 2021).

SZ-MAGAZIN Fangen wir mal mit den kulinarischen Vorbereitungen auf Rollen an. Rainer Werner Fassbinder war nicht gerade für einen gesunden Lebensstil berühmt. Wie haben Sie während der Dreharbeiten gelebt, um ihm ähnlich zu werden?

OLIVER MASUCCI Ich habe morgens zwei oder drei Weizenbier getrunken, um in diese disparate Stimmung zu kommen. Abends nach dem Dreh ging es mit Rotwein weiter. Ich habe viermal am Tag gegessen, das ganze grausige Catering, alles, auch Nachtisch, den ich sonst hasse. Fassbinder hatte eine enorme Plauze, aber er fand sich sexy, und ich wollte diese Körperlichkeit ausstellen. Du kannst Fassbinder nicht als dünner Typ mit angeklebtem Bauch spielen, du musst diesen Bauch gern haben. Dich hinstellen mit diesem Sex in alle Richtungen und dich opulent benehmen. Wenn der Mann morgens aus einem Club zu spät zum Dreh kam, in den Klamotten vom Vorabend, hat er gestunken und fand sich geil – und die anderen ihn.

Wie fanden Sie sich?

Schrecklich, ich war am Ende. Ich bin kein Typ zum Dicksein, der Bauch, alles hat mir zugesetzt, ich konnte mich kaum bewegen, dann bekam ich auch noch einen Tinnitus, litt Höllengualen. Ich hatte Angst vor der Figur, vor dem Absturz, ich bin ja in jeder Szene. Manchmal stand ich in der Ecke und habe geheult. Und manchmal dachte ich, jetzt kriege ich gleich einen Herzinfarkt.

OLIVER MASUCCI

Fünf Filme/Serien, mit denen man auf den Geschmack kommen kann

In der ersten deutschen (und nicht ganz unkomplizierten) Netflix-Serie reist Masucci als Polizist Ulrich Niesen durch einen Tunnel zwischen den Jahren 2019, 1986 und 1953 hin und her.



ALS HITLER DAS ROSA KANINCHEN STAHL





Masucci ein beklemmendes Kammerspiel eines Mannes, der sich nicht geschlagen gibt. In der ersten Verfilmung von 1960 spielte Curd Jürgens diese Rolle.



Masucci in der Rolle des Arthur Kemper.

Theaterkritiker und Feind der Nazis, der

Deutschland mit seiner Familie verlässt.

Oskar Roehler hat eine Biografie über seinen Helden Rainer Werner Fassbinder gedreht Masucci spielt den Regisseur mit voller Wucht, Wut und Verzweiflung.

FOR IST WIEDER DA

In Führer-Uniform trifft Masucci auf Menschen von Berlin bis Sylt: ein Film zwischen Satire und Aktion zum Thema Vergangenheitsbewältigung.



Sie haben drei Kinder im Alter von elf, 13 und 16. Was sagen die, wenn die ihren Vater so sehen?

Meine älteste Tochter kann das nicht ertragen, nach der ersten Szene sagte sie: »Papa, toller Film« - und wollte nicht mehr weitergucken. Die anderen beiden haben ein bisschen gefeixt. Ihre Mutter freut sich, wenn ich mal wieder dick bin. Eigentlich freuen sich alle, wenn sie bei mir Zeichen von Alterung erkennen, ich sehe wohl eher so aus, als ginge das Leben spurlos an mir vorbei.

und ich, waren die Gastarbeiterkinder. Das Verhältnis wurde erst besser, als meine Eltern ihr eigenes Restaurant aufgemacht haben.

Angeblich haben Sie mit sechs Ihr erstes Bier gezapft.

Ja, und zwar sehr ordentlich. Meine Mutter konnte das nicht. Wir waren ein Familienbetrieb, wenn mein Papa sagte: »Ich brauche dich«, konnte ich nicht sagen: »Mach ich nicht.« Ich habe alles gemacht, auch Teller abgewaschen, als er anfangs zu geizig war, eine Spülmaschine zu kaufen.

auch mit Senf bestreichen, Tomatenmark muss in die Sauce, und seine Oma, sagt er, hat Zuckercouleur dazu getan, ganz dunkel, noch ein paar Gewürzgürkchen und Sellerie, aufgießen mit Rotwein. Dazu rohe Kartoffelklöße, Rotkohl oder grünen Salat, Nachtisch gab es bei ihm nie, höchstens Äpfelchen und

Gab es Wein zum Essen?

Klar. Selbst wir Kinder bekamen ein kleines Glas Rotwein, der hat meinen Bruder und mich schön weggeballert, dann hatte mein Vater endlich seine Ruhe und konnte auf dem Sofa einen Mittagsschlaf halten. Denn abends hatte das Restaurant ia wieder offen.

War die Stimmung am Tisch eher deutsch oder ausgelassen italienisch?

Meine Oma und mein Vater haben sich regelmäßig bekriegt, wer das Sagen hat. Alle haben durcheinandergeredet, oft habe ich etwas von mir gegeben, das zum Streit führte. So was wie: »Ich werde den Laden nicht übernehmen, ich will Schauspieler werden!« Das erste Mal, als ich das sagte, war ich ungefähr zwölf. Niemand nahm mich ernst, vor allem mein Vater nicht. Der schon erst recht nicht.

Ihr Vater kam als sehr junger Mann nach Deutschland. Wie würden Sie Ihr Verhältnis beschreiben?

Mein Vater hat immer gearbeitet, was zu Spannungen führte. Einmal habe ich zu ihm gesagt: »Ob du tot bist oder lebst, ist eigentlich egal, du bist ja sowieso nie da!« Da war was los. Zum Glück lebt er noch. Ich schäme mich für den Satz, aber ich war klein. Es ist oft eskaliert zwischen uns. komischerweise meistens nach dem Essen. Ich habe ihn bis aufs Blut gereizt. Im Grunde ist er ein lieber Mensch, aber er wollte der Patriarch sein, das ging mit mir irgendwann nicht mehr, ich war ein Rebell. Natürlich wollte er, dass ich das Restaurant übernehme. Ich muss dazu sagen, meine Eltern waren wahnsinnig junge Eltern, meine Mutter war 17, als sie mit mir schwanger war, und mein Vater war da 18. Sie wussten sicher oft selbst nicht genau, was sie tun. Ich bin erst mit 34 Vater geworden, da wurde mir einiges klar.

Welche Rolle spielte Ihre Mutter?

Sie ließ Teller fallen, wenn die Lage eskalierte, deswegen hatten wir sehr einfaches Geschirr. Meine Eltern haben sich in Bonn beim Tanzen kennengelernt. Eigentlich fing das Ausgrenzen schon mit meiner Geburt an. Meine Oma war ein Ex-

»SELBST WIR KINDER BEKAMEN EIN GLAS ROTWEIN«

Fassbinder hat ausgiebig Drogen konsumiert. Und Sie?

Das ist ewig her und war nicht gut, bei manchen wirst du schneller, immer schneller, und dann muss man die nächste nehmen. Ich bin eh schon schnell unterwegs, Drogen sind nichts für mich, ich habe sogar aufgehört zu rauchen. Ich bleibe lieber beim Wein.

Ihr Durchbruch im Kino kam mit einer Hitler-Parodie. Wie haben Sie sich Hitler kulinarisch angepasst?

Hitler hatte chronische Verdauungsprobleme, lebte streng vegetarisch, aß viel Quark und Joghurt, so gesehen lebte ich in der Zeit ziemlich gesund.

Ihr Vater war Koch, Ihre Eltern hatten ein Restaurant – welche Bedeutung hatte Essen in Ihrer Familie?

Alles bei uns funktionierte übers Essen. Mein Vater hat sich hochgearbeitet, war zuerst Oberkellner in der Kantine bei Hertie, so etwas gab es damals noch. Er hat drei Brüder und zwei Schwestern, sie kamen alle in den Sechzigerjahren aus einem Bergdorf bei Neapel und haben sich über Europa verteilt, in der Gastronomie für ein besseres Leben geschuftet. Und sie haben es geschafft.

Und dann hatte Ihre Familie ein Restaurant. Erzählen Sie ein bisschen?

Unser erstes war das Restaurant eines Tennisclubs in Bonn, wir wohnten im selben Haus, idyllisch am Waldrand. Das war schön, ich habe es trotzdem gehasst. Die Kinder der Gäste, das waren die Lacoste-Träger, die Reichen, und wir, mein Bruder

Nach der Schule ging ich ins Restaurant. um zu helfen, da saßen oft meine Lehrer, und ich hatte natürlich keinen Bock, sie zu bedienen. Ich fand das erniedrigend. Wer hat für Sie gekocht, als Sie klein

Alle. Aber, das klingt ein bisschen absurd,

mein Bruder und ich haben oft Geld bekommen, um uns etwas zu essen zu kaufen, wenn wir nach der Schule nicht arbeiten mussten. Wir sind dann in eine Pizzeria gegangen, ich weiß noch, wie sie hieß, Pizzeria »Cala-Dor«, am Bonner Bahnhof. Die anderen Kinder stiegen in den Bus, um nach Hause zu fahren, wo Mama gekocht hatte. Das gab es bei uns nicht, weil beide Eltern in jeweils einem Restaurant arbeiteten. Außer am Sonntag, der war heilig.

Was gab es sonntags bei den Masuccis? Da war mittags großes Familienessen angesagt. Oft habe ich gekocht, ich konnte schon als Kind ganz gut kochen. Mein Vater liebte die Gerichte meiner deutschen Oma. Königsberger Klopse, Geschnetzeltes, serbische Bohnensuppe, das hat sie mir alles beigebracht. Das kocht kein Mensch mehr. Oder

Rouladen. Ich liebe Rouladen!

Und er legt los: Die werden dünn geklopft, man muss die Oberschale vom Rind nehmen, die muss groß sein, wird mit Senf eingestrichen, Speck drauf, Gurke und Zwiebeln, dazu einen Streifen Möhre oder Sellerie. Dann schlägt man die Seiten ein. Er führt es an einem Blatt Papier vor: Wenn man sie so aufrollt, fällt die Füllung nicht raus, Faden drum, kurz in Mehl wälzen, scharf anbraten, außen

Nazi, wie so viele damals in Deutschland, konnte unseren Namen nicht aussprechen und wollte nicht, dass meine Mutter von einem Italiener ein Kind bekam. Also wurde sie zu einer Tante aufs Land geschickt. Niemand sollte was mitkriegen. Dann kam ich zur Welt, war ein strahlendes blondes Baby, und wir wurden resozialisiert. Schon erstaunlich - mein Vater wollte Familie haben, sicher auch, um Halt zu bekommen, wir sind uns da ähnlich. Ich versuche, meine Patchworkfamilie (Masucci ist Vater dreier Kinder von zwei Frauen, zwei leben in Hamburg, eine Tochter auf Mallorca – Anm.d.Red.) zusammenzuhalten, was ganz gut funktioniert, glaube ich. Vielleicht auch, weil ich immer für alle koche.

Wenn Sie an den Geschmack Ihrer Kindheit denken, was fällt Ihnen ein?

Die Sardellen meiner italienischen Oma, gesalzen und in Mehl gewendet, dann in Olivenöl gebraten. Bei uns gab es Sardellen gegen Hitze statt einen Swimmingpool. Und natürlich ihre Kalbfleischröllchen, mit Salbei, Petersilie und Parmesan gefüllt, mit dem harten Endstück wurde der Tomatensugo gekocht. Dieser Sugo kochte manchmal die ganze Woche. Meine Oma hieß Nonna Camela, und seit mein Opa tot war, trug sie Schwarz bis an ihr Lebensende. Sie verbrachte ihr ganzes Leben in dem Bergdorf Volturara Irpina. Wir haben sie da oft besucht. Man konnte die Steinpilze und Maronen aus dem Wald riechen.

Wie alt waren Sie, als Sie zum ersten Mal nach Ihrer Geburt wieder in Italien waren?

Vielleicht zwei oder drei. Aber ich erinnere mich noch an den Geruch, es roch nach Parmesan und dieser Tomatensauce. Im Italien meiner Kindheit wurde permanent gegessen. Wir fuhren mit einem alten Ford Taunus dahin. Und das Erste, was wir gemacht haben, war Panini und Mortadella zu kaufen, und damit haben wir uns bei Forte dei Marmi an die Mole gesetzt. Die hauchdünn aufgeschnittene Mortadella haben wir in die Panini gestopft, manchmal mit ein paar Bröckchen Parmesan, und dann aufs Meer geguckt. Das war schön.

Waren Ihre Eltern in Italien anders als in Deutschland?

Oh ja, mein Vater wurde lauter, lustiger und war ständig unterwegs. Meine Mutter war eher verstört, vor allem über die konservative Rollenverteilung, Frauen haben zu Hause zu sein und zu kochen, und die Männer laufen über die Piazza und führen ihre Anzüge aus.

Haben Sie sich in Italien zu Hause gefühlt?

Nein, auch in Italien war ich ein Außenseiter, weil ich so deutsch aussah, ich war groß und blond. Sie haben mich »mangiapatate« genannt, Kartoffelfresser. Ich habe mich eigentlich immer außen vor gefühlt, in Deutschland konnte niemand meinen Namen richtig aussprechen, oder besser gesagt: wollte es keiner, vor allem meine Lehrer nicht. Sie haben »Masukki« gesagt. Das hat mir als Kind natürlich weh getan. »Masutschi heißt das«, habe ich protestiert, immer wieder, aber das hat keinen interessiert. Das war, bevor alle zum Urlaub in die Toskana fuhren und Latte Macchiato tranken. Später, als Schauspieler in der Schweiz und in Österreich, war mein Name nie ein Problem. Und dann komme ich nach zwölf Jahren



»JEMANDEN ZU BEKOCHEN IST INTIM« Warum?

Exil zurück, gewinne einen Bambi, und der Moderator sagt: »Oliver Masukki«. Verdammt, hab ich gedacht, das darf nicht wahr sein! Da kamen meine Komplexe wieder hoch, aber ich habe nichts gesagt, die Zeiten sind ein für alle Mal vorbei. Ich renne keinem mehr hinterher. Ich bin nicht mehr der kleine Junge, der kämpft.

Wer hat Ihnen damals eigentlich die Liebe zum Theater nahegebracht?

Meine Deutschlehrerin, sie hat mir enorm geholfen. Dieses Spielen vor anderen, dass sie mir zuhören müssen, das hat mir gefallen. Davor hatte ich Schwierigkeiten beim Lesen gehabt, ich stand unter Druck, beim Theaterspielen ging das weg. Das war eine tolle Erfahrung.

Und Ihre Eltern, was meinten die?

Heute sind sie stolz. Meine Mutter war früher in jeder Vorstellung, sie liest alles über mich und erzählt mir dann immer, was ich gemacht habe. Dann sage ich, Mama, das weiß ich doch, lass uns über was anderes reden. Mein Vater ist irgendwann nicht mehr ins Theater gekommen. Verstehe ich auch, eines Tages überholt man seine Eltern, das ist hart für sie.

Wenn sein Sohn heute mit anderen Stars über den roten Teppich spaziert, das ist, glaube ich, zu viel. Meine Eltern konnten sich damals ja nicht mal vorstellen, dass ich das Abitur schaffe. Sie hatten selbst kein Abitur und haben es mir nicht zugetraut. Das war mein Motor. Sie hatten immer Angst, dass das Geld nicht reicht, das hat sie immer weiter auseinandergetrieben, darüber haben sie sich letztlich verloren. Geld war ein Dauerthema. Bei mir nicht. Besitz ist mir nicht so wichtig, dafür leiste ich mir gern gute Sachen.

Was sind gute Sachen für Sie?

Essen gehen, in einem schönen Hotel wohnen. Ich kriege die Krise, wenn ich bei langen Dreharbeiten in einem hässlichen Hotel wohnen soll, da findet schließlich mein Leben statt. Ich habe die letzten fünf Jahre mindestens zehn Monate im Jahr gedreht. Ich weiß noch gut, wie man sich als junger Schauspieler fühlt, wenn man die sogenannte Gästewohnung des Theaters bezieht, da sucht man oft den nächsten Haken, um sich aufzuhängen, so trist können die sein.

Was hilft Ihnen in so einer schlechten Stimmung?

Kochen! Ich kann mich über Geschmack zu Hause fühlen. Wenn ich meine Oma oder meine Eltern vermisste, habe ich Kartoffelsuppe gekocht. Oder einen Topf Tomatensauce aufgesetzt, wie bei uns im Restaurant. Meinem Bruder Marco geht es genauso. Das war früher richtig extrem, aber im Grunde ist es immer noch so: Das Herumtingeln, dieses permanente Unterwegssein ist mühsam, und Kochen gibt mir Halt, das Gefühl von Normalität. Man wird ja nicht Schauspieler, weil es einem so gut geht und man sich selbst so toll findet, das kommt viel später. Dieser Berufswunsch entsteht aus einem Defizit.

Was war das Defizit bei Ihnen?

Ganz klar, dass ich zu wenig

angeschaut wurde, zu wenig beachtet wurde, wie ich wirklich war. Mein Vater sagte immer zu mir: »Oli, du bist ein Träumertänzer.« So hat er es genannt. Er hat mich einfach nicht verstanden, meine Mutter auch nicht. Ich war ein fantasievolles Kind. Mit zwölf fing ich an, Schultheater zu spielen. In Salzburg bei den Festspielen habe ich später Schlachten gespielt, das waren Wahnsinnsaufführungen, zwölf Stunden am Stück. Oder Troja, Krieg und Frieden am Burgtheater, sieben Stunden. Ich war wie im Rausch. Und ohne was zu essen. Das kam danach. Die Belohnung.

Die italienische Küche braucht nur fünf oder sechs Zutaten, meinen Sie. Welche?

Gute Tomaten aus der Dose, die sind in Deutschland meistens besser als frische, Oregano, Parmesan, Basilikum, Olivenöl, Zwiebeln, Pfeffer und Salz. Man braucht nicht viel für einen guten Sugo.

Haben Sie ein Verführungsessen?

Nein, das kommt auf die Frau an, das muss man herausfinden, zuhören. Bei meiner jetzigen Freundin war es was ganz Einfaches: Kartoffeln mit Kräuterquark, da war sie gerührt. Wenn ich für jemanden koche, ist es ernst. Eine gute Freundin fragt mich: »Und, hast du schon für sie gekocht?« Jemanden zu bekochen ist intim, manchmal intimer als miteinander zu schlafen. Also: Ich hoffe, dass meine Freundin vielleicht mal meine Frau wird.

Was machen Sie denn, wenn eine Frau nicht gern isst?

Dann bin ich ein bisschen verzweifelt. Ich liebe es, wenn ich Genuss in einem Gesicht sehe, das finde ich sinnlich. Was ich nicht mag, ist, wenn Frauen ständig über Verzicht reden und dazu nichts essen. Was soll man dann machen? Essen sollte lange dauern, spätabends anfangen und bis in die Nacht gehen, das ist italienisch.

Was ist ein perfektes Abendessen?

Man fängt mit Weißwein an, endet bei Rotwein, dazwischen gibt es gutes, einfaches Essen, zwölf Gänge, alle nacheinander, das ist wichtig. Als Antipasti zum Beispiel Gemüse aus dem Garten, gegrillt, oder wilden Spargel, sauer eingelegt. Spinat und Knoblauch, Zucchini in Ei gewälzt. Dann frische Pasta, Fleisch oder Fisch, danach gebratene Kartoffeln mit Steinpilzen. Und zum Schluss einen grünen Salat, Käse, Dolce. Abends muss es ein Gelage sein. Wer das nicht mag, da wird es schwierig.



CARLA WOTER

mag es gern barock und dankt Oliver Masucci für eine besonders hübsche Formulierung: »sich opulent benehmen«, sagt der Schauspieler, wenn man es krachen lässt.





Dein muki ist 100% dicht.



flsk.de

Hält Deine Snacks frisch und kühl.





Die Ausstellung Future Food im Deutschen Hygiene-Museum in Dresden stellt drängende Fragen: Wen macht Essen krank, wen macht es reich, wie werden wir uns künftig ernähren? Bis Ende Februar, auch digital: dhmd.de

MEIN AUSSERGEWÖHNLICHER ALLTAG. MACH IHN ZU DEINEM.





Madonna del Corno: 45°38'25"N 10°02'44"E

Mehr erfahren auf: in-lombardia.it/de #inLombardia





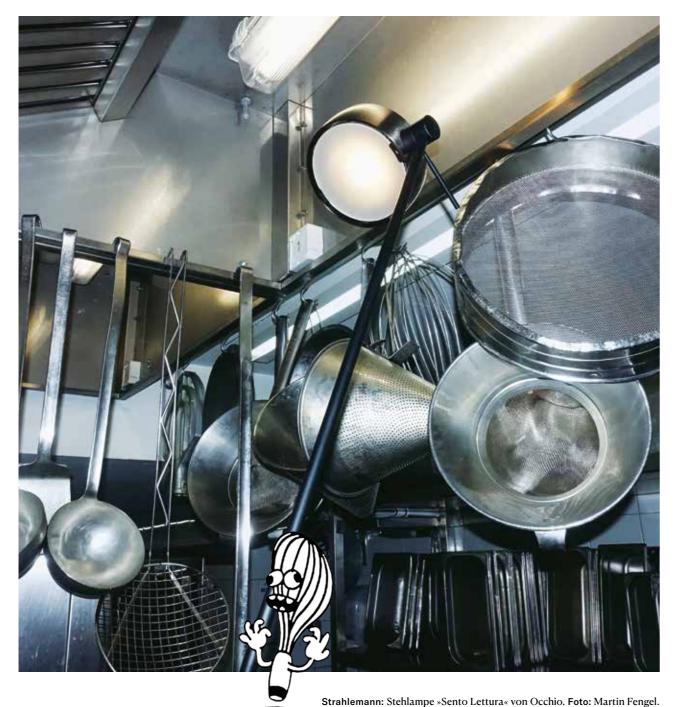
Leuchtende Augen

Es ist etwas peinlich, aber gelegentlich gibt es so ein Verlangen, das gerade gekochte Essen zu fotografieren. Weil einem an diesem banalen Mittwochabend eben so eine außergewöhnlich hübsche Fischsuppe oder eine sehr attraktive Auberginenpampe mit Sesam gelungen sind. Schadet ja nichts, diese kulinarische Sternstunde festzuhalten. Beim Blick auf die Foto-App wirkt alles auch manierlich, aber das Bild selbst ist dann meistens doch enttäuschend. Egal, welchen Filter man nimmt, es sieht aus wie satter Matsch mit allem,

nur nicht scharf. Das eigene Auge hat eben einen Filter, der noch mal anders korrigierend eingreift – die Vorfreude auf das Essen verschönert alles. Das will man aber nicht zugeben. Stattdessen schiebt man es auf das falsche Licht und beginnt, die Leuchten in der Küche umzubauen und das wehrlose Gulasch vor neutrale Hintergründe zu zerren. Spätestens dann sollte ein liebender Mensch sacht eingreifen, einem das Smartphone entwenden und nett sagen: Du, sieht toll aus. Aber jetzt essen wir.

MAX SCHARNIGG

Vielen Dank an das Hotel »Bayerischer Hof«, München.





SCHWEIZER MAÎTRE CHOCOLATIER SEIT 1845



MARIA LUISA SCOLASTRA kocht in der »Villa Roncalli« in Foligno bei Perugia, Italien, und schreibt neben Elisabeth Grabmer, Christian Jürgens und Tohru Nakamura für unser Kochquartett.

»Ein traditionelles Dessert für die Weihnachtsfeiertage. Das Rezept dafür ist sehr alt und wurde meiner Mutter von einem Mönch geschenkt. Er hatte es mit Feder auf Pergament geschrieben. Ich habe es noch.«

Nächste Woche: Rinderfilet mit Rotweinzwiebeln und Ofenkarotten, von ELISABETH GRABMER

Weihnachtskuchen

Für 8 Personen

50 g Sultaninen, 2 EL Orangenlikör (Grand Marnier), 200 g Butter, 150 g Zucker, 4 Eier, 5 g Anis-Samen, 1 Orange, 1 Zitrone, ½ Stange Vanille, 300 g Mehl, 15 g Backpulver, 2 Äpfel, 2 TL gemahlener Zimt, 60 g Orangeat und Zitronat, 2 EL brauner Rohrzucker, 100 g Walnüsse, 70 g geriebene Haselnüsse

Vanille-Torrone-Sauce: **150 ml** Milch, **100 g** Sahne, **15** Kaffeebohnen, Schale von ½ Orange, Schale von ½ Zitrone, ½ **Stange** Zimt, ½ Vanilleschote, **100 g** Torrone (weißer Nougat), **5** Eigelb, **80 g** Zucker

Zubereitungszeit: 1 Stunde

Sultaninen mit dem Likör in kleiner Schüssel 40 Minuten ziehen lassen. Butter mit Zucker schaumig rühren, Eier einzeln zugeben und gut unterrühren. Anis-Samen, abgeriebene Schalen der Zitrone und der Orange, Vanillemark, das mit dem Backpulver vermischte Mehl sowie die eingeweichten Sultaninen hinzufügen und alles zu einem glatten Teig verrühren. 15 Minuten an einem kühlen Ort stehenlassen.

In der Zwischenzeit Äpfel putzen, in kleine Würfel schneiden, mit Zimt, Orangeat und Zitronat, Rohrzucker, gehackten Walnüssen, geriebenen Haselnüssen und dem Saft der Zitrone und Orange vermengen. Nun den Kuchenteig in eine gebutterte und bemehlte Form füllen, die Apfelmischung darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad 30 Minuten backen.

Milch und Sahne mit den Kaffeebohnen, der Orangen- und Zitronenschale, der Zimtstange, der Vanilleschote und dem in Stücke geschnittenen Torrone 5 Minuten bei schwacher Hitze köcheln. Vom Herd nehmen. In einer Schüssel Eigelb mit Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Die Milchmischung dazugießen und mit einem Holzlöffel 3 Minuten lang ununterbrochen mischen. Bei milder Hitze wieder auf den Herd stellen (nicht kochen lassen) und 5 Minuten mit einem Schneebesen beständig weiterrühren. Topf in einen Behälter mit Eiswasser geben, damit die Sauce nicht weiterköchelt. Abseihen und kalt zum warmen Kuchen servieren.



oto: Maurizio Di Iorio

Bubble Tea

Süß, knallfarbig und blubberig – das kann ja nur ein Teenagertraum sein. Allerdings träumen die inzwischen politisch



inder zu haben oder von Kindern umgeben zu sein bedeutet, ein Fenster zur Welt zu haben. Man bekommt Dinge mit, von denen man sonst nie erfahren würde, besonders Jugendliche sind wie ein permanenter Newsfeed. Ich war wahrscheinlich in meinem ganzen Leben noch nie so gut informiert wie jetzt, da ich mit einem Teenager im selben Haushalt lebe. Ich weiß, welche Musik und welche Turnschuhe angesagt sind, wie man die Wörter »cringe« und »lost« verwendet. Ich kenne sämtliche Sport-Ligen und relevanten Influencerinnen und Influencer, und über die sogenannte Partyszene kann ich mehr erzählen als jede Shell-Jugendstudie.

Daher weiß ich auch, was junge Menschen gerade trinken. Bubble Tea nämlich. Also grünen oder schwarzen Tee, der mit Milch oder Sirup zu einer Art Milkshake aufgepeppt und mit Kugeln aus Speisestärke oder Alginat versetzt wird. Letztere sind ihrerseits mit süßer Flüssigkeit gefüllt und platzen, sobald man darauf beißt. Die Drinks haben Namen wie »Sunny Mango Grüntee«, »Chocolate Milk Tea« oder

»Tropischer Früchtetee mit Rainbow Jelly«, man bekommt sie in verschiedenen Größen und mit unterschiedlichen Sirups und Kugeln darin. Und vor allem trifft man sich dazu in einem der Bubble-Tea-Läden, die aussehen wie eine Mischung aus Imbiss und Kaffeebar und zur Attraktion von Fußgängerzonen und Ausgehmeilen geworden sind.

Bubble Tea ist ein typisches Ding von Jugendlichen. Ungesund, bunt, süß. Sobald man einen Schluck nimmt, gluckert und schäumt es, verändern sich die Farben. Man hat ständig etwas Neues auf der Zunge, Geleezeug, Eis-, Frucht- oder Schokoladestückehen, eine ploppende Kugel. Bubble Tea ist ein Getränk wie ein Handyspiel, man soll sich keine Sekunde langweilen. Als ich letztens mit meinem Sohn und seinem Kumpel Bubble Tea trinken war, begannen die beiden, mit dem Strohhalm die Flutschkugeln aufzusaugen und sich wie aus Blasrohren zu beballern.

Über all das kann man lästern oder in typischer Elternart die Sinnfrage stellen. So wie vor zehn Jahren, als die erste Bubble-Tea-Welle ins Land kam. Da war vom »Blasentee« die Rede und davon, das Getränk mache dick. Die Verbraucherschutzministerin von der CSU wollte den Tee wegen der angeblich gefährlichen Kugeln mit Warnhinweisen versehen lassen.

Man kann sich aber auch näher damit beschäftigen, was übrigens immer eine gute Herangehensweise an Dinge ist, die mit Jugendlichen zu tun haben. Dann findet man nämlich heraus, dass es wirklich guten Bubble Tea gibt, mit hochwertigen Teemischungen und ohne viel Süßzeug. Und man erfährt, dass der Bubble Tea aus Taiwan kommt und dort den Status eines Nationalgetränks hat. Klingt banal, ist es aber nicht, denn als Nationalgetränk steht der Tee auch für ein taiwanesisches Nationalgefühl: dass man im Schatten der Großmacht China als demokratisches Land wahrgenommen werden will, dass es um Werte wie Unabhängigkeit und Freiheit geht. Taiwan war das erste asiatische Land, das die Ehe für alle einführte.

Und so hat der Bubble Tea tatsächlich etwas mit vielen Dingen gemeinsam, die Jugendliche gerade machen, ob sie auf TikTok Coronafrust wegtanzen, schulstreiken oder Transparente für Fridays for Future malen. Es ist alles politisch.



VERENA MAYER

schreibt hier im Wechsel mit Tobias Haberl, Simone Buchholz und Lara Fritzsche über Getränke, die es verdient haben.

London

ENGLAND

In Gehweite zum Hotel liegen: London Eye, Shakespeare's Globe, Tower Bridge, Tate Modern und Parlament. Rechts: Wer sich müde gelaufen hat, bleibt abends in der gemütlichen Hotelbar.



Ruby Lucy Hotel London, 100-108 Lower Marsh, London SE17AB, Tel. 0044/20/34753460, DZ ab 95 Euro. ruby-hotels.com

Wegen des Coronavirus sind Reisen derzeit schwierig bis unmöglich. Wir setzen die Rubrik »Hotel Europa« trotzdem fort – damit Sie wissen, wohin Sie fahren möchten, wenn die kritischen Zeiten vorbei sind. Und das werden sie irgendwann sein.

elches Bild haben Sie vor Augen, wenn Sie an die Welt vor der Pandemie denken? Ich: London im Februar. Die letzte Reise. Beim Rückflug am Flughafen trugen die ersten Reisenden Masken, und man merkte: Oh, da kommt was. Aber davor: Vier Tage mittenrein, ohne ernsthafte Bedenken und mit nur einem Fläschchen Desinfektionsmittel, das mitzunehmen mir noch übertrieben vorkam. Wenn ich mir heute die Fotos der Reise ansehe: irre. Jeder Covid-19-Kontaktermittler vom Gesundheitsamt würde in Tränen ausbrechen, wenn er die Bilder sehen müsste. Londons neun Millionen Einwohner habe ich gefühlt alle persönlich getroffen: die Fahrten in knallvollen Doppeldecker-Bussen, die Massen auf der Harry Potter-Studio-Tour, die Schulklassen in der Tate Modern, das Gedränge im Old Spitalfields Market, die eng zusammengestellten Tische im Restaurant in Chinatown, die Wachablösung vor dem Buckingham Palace. Ja, ja, das volle Touristenprogramm – unser Kind war zum ersten Mal dort, darum. Ich hatte 2003 als Student ein Jahr in London gelebt und kann bezeugen, wie schwierig es ist, sich in dieser Stadt zu langweilen.

Wenn man wieder unbesorgt in Großstädte reisen kann, ist mein Tipp: London. Und fürs Übernachten das »Ruby Lucy«. Das von Münchnern geführte, 2020 eröffnete Hotel liegt zentral bei der Waterloo Station, das Viertel bietet vom Graffiti-Tunnel bis zum täglichen Streetfood-Markt direkt vorm Hotel einiges. Und die Zimmerpreise sind für London auch wirklich okay. Ach, fahr zur Hölle, Corona. MARC BAUMANN

IMPRESSUM

Chefredakteure Michael Ebert und Timm Klotzek Stellvertretende Chefredakteurin Lara Fritzsche

Artdirector Thomas Kartsolis

Chef/in vom Dienst Dirk Schönlebe, Julia Wagne

Marc Schürmann

Redaktion Susanne Schneider (Autorin); Thomas Bärnthaler, Caroline Bucholtz, Max Fellmann, Samira Fricke (Modeleitung), Kerstin Greiner (Stil leben), Gabriela Herpel Dr. Till Krause, Kira März, Nicola Meier, Mareike Nieberding, Lars Reichardt, Johannes Waechter,

Lars Reichardt, Johannes Waechter, Lorenz Wagner. Mitarbeit: Patrick Bauer, Christoph Cadenbach, Tobias Haberl Digitales SZ-Magazin

Annabel Dillig (Ltg.), Wolfgang Luef (Ltg.); Marc Baumann, Daniela Gassmann, Sara Peschke, Dorothea Wagner; Mitarbeit: Katarina Lukač (Das Rezept)

Autorinnen und Autoren Johanna Adorján, CUS, Elisabeth Grabmer, Axel Hacke, Christian Jürgens, Tobias Kniebe, Tohru Nakamura, Roland Schulz, Maria Luisa Scolastra

Schlussredaktion Dr. Daniela Ptok, Angelika Rauch Grafik Birthe Steinbeck (stelly, Art-

directorin), David Henne, Jonas Natterer, Michaela Rogalli Anna Sullivan Bildredaktion

Jakob Feigl, Ralf Zimmermann Assistenz Regina Burkhard (Chefredaktio Geschäftsführer Stefan Hilscher Verlag Magazin Verlagsgesellschaft Süddeutsche Zeitung mbH, Hultschiner Straße 8, 81677 München, Tel. 089/21839540, Fax 089/21839570, E-Mail:

Anzeigen Jürgen Maukner (Gesamtanzeigenleitung), verantwortlich für den Inhalt der Anzeigen; Tel. 089/2183 9553, Preisliste Nr. 20 – gültig ab 1. 10. 2019

Kaufmännischer Bereich Marianne Igl

Repro Compumedia GmbH, Elsenheimerstraße 59, 80687 München

Herstellung Hermann Weixler (Leitung)

Druck Burda Druck GmbH, Hauptstraße 130, 77652 Offenburg Verantwortlich für den redaktio-

nellen Inhalt Michael Ebert und Timm Klotzek, Anschrift wie Verlag Der Verlag übernimmt für unverlang eingesandte Unterlagen keine Haf-tung. Das Papier des Süddeutsche gebleichtem Zellstoff hergestellt. Bei Nichterscheinen durch höhere Gewalt oder Streik kein Entschädi gungsanspruch. Eine Verwertung der urheberrechtlich geschützter Zeitschrift und aller in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildunger insbesondere durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlage unzulässig und strafbar, soweit sich aus dem Urheberrechtsgesetz nichts anderes ergibt. Insbesondere ist eine Einspeicherung oder Verarbeitung der auch in elektronischer Form vertriebenen Zeitschrift in Dater systemen ohne Zustimmung des

SZ-MAGAZIN.DE GEWINNEN



Karl Egger war seiner Zeit voraus: Der Münchner wanderte 1980 in die Toskana aus, verschrieb sich früh der Biolandwirtschaft und gründete den Ökoverband »Naturland e. V.« mit. Sein natürlich gereiftes Gemüse, Kräuter und Obst verarbeitet Eggers Marke »LaSelva« selbst. Seine Feinkost und Weine stehen heute überall in deutschen Biomärkten. Zum 40. Firmenjubiläum verlosen wir auf sz-magazin.de/gewinnen ein Genuss-Abo für www.laselva.bio im Wert von 800 Euro.

Teilnahmeschluss ist der 3. Dezember, 17 Uhr, 2020. Mitarbeiter der beteiligten Firmen dürfen nicht mitmachen. Der Rechtsweg sowie eine Barauszahlung des Gewinns sind ausgeschlossen.

lust an oberster Stelle? Wo man Bäume vor lauter Wald sieht 16 Erst nach Erfindung der Schrift, aber vorm Cognac **18** Golfballin – can you dig it? 19 Im Grunde stets ein Bett 20 Das kann nicht hypothetisch sein 21 Moonbootsreederei 23 Als das bietet sich Biontech in kleineren Dosen an 24 Die Gemeine aus Frankfurt **25** How far can you go, Boris? 26 Stahlunternehmer 28 Ethnić 29 Übersprunghandlung 31 Typische Handnichtbewegung oder Paradendisziplin 34 Als Lankaster Tropenholz 35 O Tannenbaums Blätter sind gar nicht grün, sondern ...? 37 Daher also für Veganer

verbotene Früchte! 38 Antig

oder Antiq (um nur zwei zu

nennen) **39** Wo nach allen

Seiten r ausstrahlt 41 C x V x

III 42 Die Fahrt ins, von hier

ausgesehen, Blaue trifft eher

ins Schwarze 44 Geht mit

Atomknopf spielerisch um

46 Hugh, we have spoken!

(Donald zum Trotz) 47 Er-

RÜBER 1 Läuft auf einer Backe

7 Da muss Transatlanticker

oder machen 14 Mannes Ver-

durch 13 Egal ob wecken

zählt von allerlei Schnurren 48 Wohin sticht der Bär? 49 Die Monate, die man üblicherweise in Einzelzelle verbringt 50 Wegbeschreibung 51 Bekommt, wer schwarz oder grün wählt

RUNTER 2 Zur beschaulichen Rundfahrt 3 Bindet Kopf mit Kopf, wenn's knapp wird 4 Langes auf dem Laufsteg **5** Señorita allgemein ist hierzulande eine Frau 6 Panzergeschwader älterer Bauart 8 Geht's vielleicht etwas knaur?, wollte Kolumbus wissen 9 Führt zur Entfaltung statt in die Mangel zu nehmen 10 So isser halt, der Rassenideologe 11 Herzlich, nur kürzer 12 Missliche Sitzgelegenheit für Schlafengeher 15 Sagt Amischlittenfahrer dreimal 17 Wahrt Balance 22 Wenn Raucher Dampf ablassen 27 Die Leitung führt ins Nirgendwo 30 & wa ungefähr 32 Märchentanten mit Stillleben 33 Taube ohne Herz, härtere fürs Hirn 34 Gibt's auch Quer statt unten: Kann verkleinert Kröten hübsch machen **36** Derzeit alles drin mit Urlaub im Süden **40** Wegweiser für Gipfelstürmer **42** Hinterm Haus Möbel, was vorm Haus Gebäude **43** ... or lose! (Muscle-Slogan) **45** Was habt ihr zuletzt von der *Titanic* gehört?, fragten Zurückge-, ach, Hinterbliebene **46** Eine an der Seine

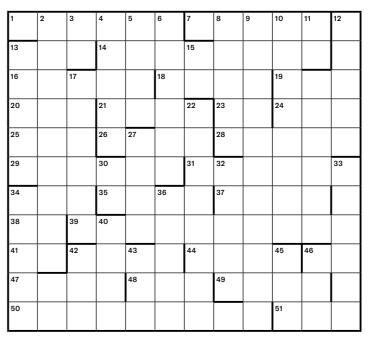
Die Auflösung dieses Rätsels finden Sie im nächsten Heft – oder Sie lösen es gleich digital: In den Apps der SZ können Sie sogar sofort prüfen, ob Ihre Antworten richtig sind.

AUFLÖSUNG RÄTSEL 47

Rüber 1 Bauarbeiten 11 unglaubliche 14 na 15 Lauge 17 le 18 Hai 19 Thun 21 FI 22 Nero 23 an 24 Betten 26 Ego 28 ARD 29 Feenstaub 31 EG 32 Lenin 34 Til 35 Tore 37 erfliegen 40 Sub 41 garen 42 resets 44 tönen 47 raues 48 Oxid 49 Trubel 50 E.T.

Runter 1 bunt belegt 2 Ana 3 Alan 4 raufen 5 BU 6 Ebene 7 illegales 8 Tier 9 Echo 10 Feindgebiet 12 glutenfrei 13 Haare 16 Ginster 20 Hefe 25 teilend 27 out 28 Abos 30 Tiger 33 nine 36 Russe 38 Ra 39 neue 43 Tel 45 ox 46 Nr

DAS KREUZ MIT DEN WORTEN VON CUS





Extrem scharfe Stahlklingen & gummierte Kunststoff-Griffe: Kochmesser mit 32,5 cm, Gewicht: 146 g, Allzweckmesser mit 24,5 cm, Gewicht: 60 g und Schälmesser mit 20,5 cm, Gewicht: 54 g. Bestell-Nr. GRA-39014–204



Sichem Sie kinderleicht Tür oder Fenster – und gehen Sie beruhigt aus dem Haus. Bei Einbruchsversuchen erhalten Sie per App sofort eine Nachricht – weltweit.

Bestell-Nr. HPM-14900-204



WLAN-Steckdose mit Strom-Zähler Steuern Sie Ihre Elektrogeräte vom Sofa aus:

bequem per App und per Sprachbefehl. Ihre Energiekosten haben Sie dabei in der App stets im Blick. Bestell-Nr. HPM-12820–204

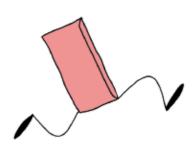
Jetzt bequem online bestellen unter:

www.pearl.de/sz2020

PEARL.GmbH · PEARL-Str. 1-3 · 79426 Buggingen, Germany

* Preise inkl. Mehrwertsteuer, zzgl. Versandkosten ab € 5,95

¹ ehemaliger empfohlener Verkaufspreis des Lieferanten



Pruno (meine letzte verbliebene Kontaktperson »aus einem anderen Haushalt«) und ich landeten beim Wandern in den Bergen auf einer Alm, die natürlich geschlossen war. Aber Tische und Bänke standen draußen. Wir setzten uns, packten die Brotzeiten aus den Rucksäcken und legten alles auf den Tisch, als Bruno nachdenklich sagte:

»Die Farbe dieses Tisches ...«

Es handelte sich um den Tisch einer einfachen Bierbank-Garnitur. Die Farbe blätterte, aber noch war sie gut erkennbar. Auf dem Selfie, das ich hier am Schreibtisch gerade betrachte, leuchtet sie wie auf Kodachrome-Bildern aus den Sechzigerjahren.

Orange.

- »... sie erinnert mich an Donald Trump. Die Tünche auf seinem Gesicht. Seine Haare.«
- »Bitte, Bruno, hier beim Essen, herrliches Wetter, du...«
- »Ich weiß«, antwortete er, »eine ungesunde Fixierung, zwanghaft. Ich kann nichts dafür. Ich leide selbst. Aber jetzt ist es bald vorbei.«
 »Hoffentlich «
- »Joe Biden ist *President-elect*«, sagte Bruno. »Was ist Trump jetzt? *President-non-elect*?«
- »President-fired natürlich«, sagte ich. »In Amerika nennt man den Entlassungsbrief, den jemand bekommt, wenn er keinen Job mehr hat, auch den pink slip. Insofern wäre er President-given-his-pink-slip.«

Nun, zurück im Büro, fällt mir beim Nachdenken ein, dass Anthony Burgess seinem berühmten, dann von Stanley Kubrick verfilmten Roman den so seltsamen wie unvergesslichen und genialen Titel A Clockwork Orange (deutsch: Uhrwerk Orange) angeblich gab, weil er in einem Pub gehört hatte, wie ein alter Mann, über einen anderen sprechend, im Cockney-Dialekt die seltsame Wendung He is as queer as a clockwork orange benutzte, er ist so schräg wie eine aufgezogene Orange. (Weitergehende Bedeutungen erhielt queer erst später.)

In Burgess' Roman geht es um die alte Frage, ob es besser sei, den Menschen zum Guten sozusagen zu konditionieren und ihn auf dieses Gute hin quasi abzurichten. Oder ihm die Freiheit zu lassen, böse zu sein. Wobei der Autor die Sache der Freiheit vertritt, weil man sich für das Gute *entscheiden* müsse, sonst sei es nichts wert – ein Thema, das viel mit Donald Trump und den Debatten unserer Zeit über politische Korrektheit und Cancel Culture zu tun hat.

Aber wir waren ja beim Wandern und der Farbe Orange, die oft ein Signal ist, Farbe derer, die auffallen wollen oder sollen. Als 2013 die



Aus gegebenem Anlass einige Gedanken zur Farbe Orange und ihrer weltpolitischen Bedeutung

Netflix-Serie Orange is the New Black herauskam, geriet die orangefarbene Kleidung der Insassinnen des Frauenknastes, in dem die Handlung spielt, eine Weile so in Mode, dass der für das Gefängnis in Saginaw County/Michigan zuständige Sheriff seinen Leuten Kleidung im früher üblichen schwarz-weißen Streifenmuster verordnete. Die Gefangenen, sagte er, sollten außerhalb ihres Zuhauses auffallen, das aber sei nicht mehr möglich. Er fürchte Verwechslungen, im Falle einer Flucht etwa.

Orange als Gesichtsfarbe scheint mir übrigens eine freie Entscheidung zu sein. Oder ist auch sie zwanghaft bei einem Menschen, für den es eine Art von Tod ist, wenn er nicht mehr im Zentrum aller Aufmerksamkeit stehen kann? Die Farbe Orange »ähnelt einem Menschen, der verzweifelt versucht, andere von seinen Kräften zu überzeugen«, schreibt Kassia St Clair in ihrem Buch *Die Welt der Farben*. Vielleicht sollte man tatsächlich die Betonung auf verzweifelt setzen, um das Phänomen des orangefarbenen *President-fired* zu verstehen: ein Mensch, dessen Fähigkeit ausschließlich darin besteht aufzufallen und der darüber hinaus nichts kann und nichts will, außer reich sein, natürlich.

Wir wanderten noch lange an jenem Tag, so lange, dass wir am Schluss auf einem Felsen saßen und die untergehende Sonne betrachten konnten.

»Was für Farben!«, sagte Bruno. »Es sieht aus …« »Bitte, Bruno«, sagte ich, »bitte…«



AXEL HACKE

Während des Verfassens einer Kolumne ändert sich Axel Hackes Gesichtsfarbe von einem besonders fahlen Aschgrau über ein nervöses Erbsgrün bis zu einem verzweifelt glühenden Salamirot, wenn der Redaktionsschluss naht. Kaum ist der Text fertig, breitet sich jedoch ein champagnergoldener Glanz auf Hackes Antlitz aus.

ES GIBT VIEL ZU ENTDECKEN!









WWW.NATIONALGEOGRAPHIC.DE/SZ-MAGAZIN

+49 (0) 8105 38 83 29 Bestell-Nr.: 620NG62935

* Wenn ich zufrieden bin und nach Erhalt des 1. Heftes nicht abbestelle, erhalte ich NATIONAL GEOGRAPHIC ab dem 2. Heft für z. Zt 6,50¢ / Ausgabe monatlich portofrei nach Hause. Ohne Risiko: jederzeit kündbar.





SPEEDMASTER MOONWATCH

Die Speedmaster – 1957 ursprünglich zur Rennzeitmessung lanciert – wurde 1965 erstmals von der NASA qualifiziert, nachdem sie eine Reihe der härtesten Tests bestanden hatte. Seit diesem historischen Moment wurden ihr die kühnsten Missionen jenseits der Erde anvertraut, darunter die erste Mondlandung 1969 und die Rettung von Apollo 13 ein Jahr später. Design und Geist der Speedmaster bleiben heute im Wesentlichen unverändert, und wir freuen uns auf das nächste Kapitel in der Weltraumforschung.

