

Frederik Lang

## Filmen à la carte. Christian Rischert Dokumentarfilme über Essen und Wein

2019

Veröffentlichungsversion / published version  
Zeitschriftenartikel / journal article

### Empfohlene Zitierung / Suggested Citation:

Lang, Frederik: Filmen à la carte. Christian Rischert Dokumentarfilme über Essen und Wein. In: *Filmblatt*. Filmblatt 70/71, Jg. 24 (2019), Nr. 2, S. 90–103.

### Nutzungsbedingungen:

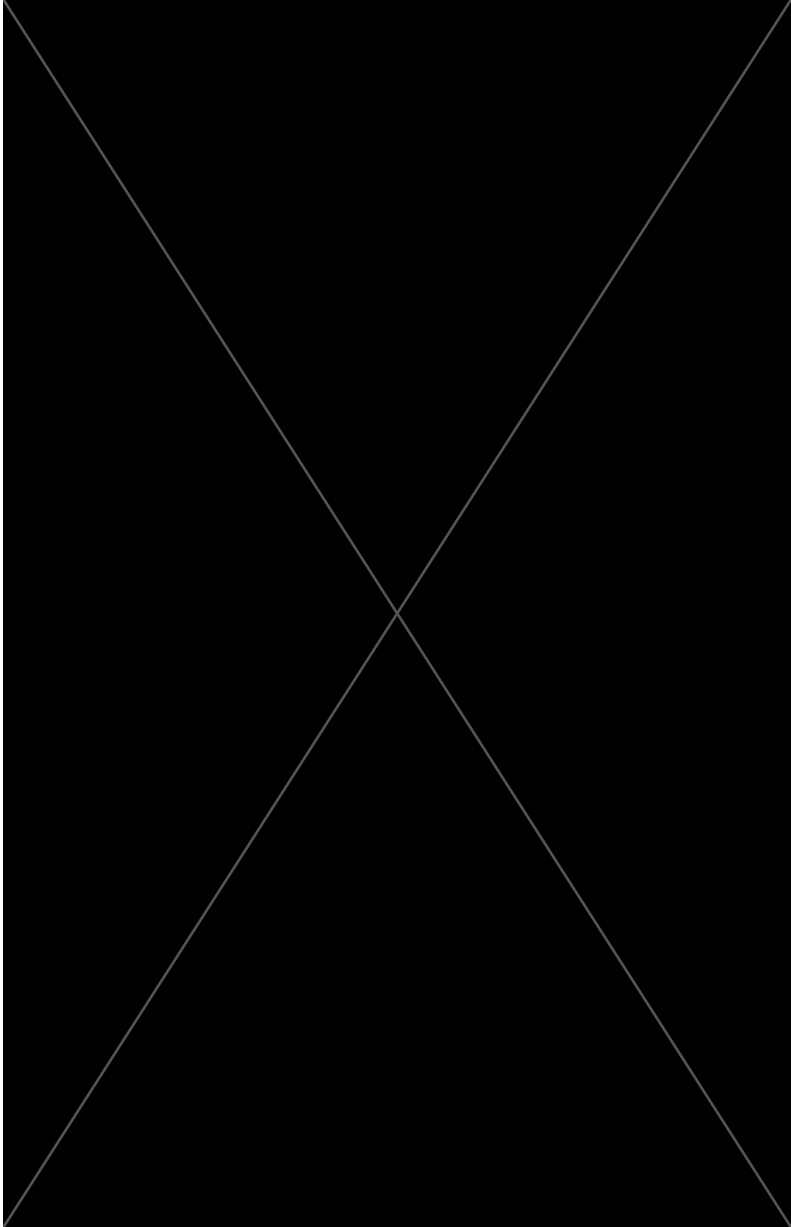
Dieser Text wird unter einer Creative Commons - Namensnennung - Weitergabe unter gleichen Bedingungen 4.0/ Lizenz zur Verfügung gestellt. Nähere Auskünfte zu dieser Lizenz finden Sie hier:

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>

### Terms of use:

This document is made available under a creative commons - Attribution - Share Alike 4.0/ License. For more information see:

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



Auf der Jagd nach wertvollen Knollen: *à la carte* DER TRÜFFELSUCHER (1973)

**Frederik Lang**

## **Filmen à la carte**

### **Christian Rischert Dokumentarfilme über Essen und Wein**

**FilmDokument 210, 9. Dezember 2018**

Christian Rischert ist ein Genussmensch, ein Feinschmecker und ein Dokumentarfilmemacher. Das lässt sich verbinden: Zwischen 1972 und 1982 dreht er 15 Folgen für die Reihe *à la carte* des Bayerischen Rundfunks, es sind „Dokumentationen von Passionen (die auch seine eigenen sind).“<sup>1</sup> Von 1987 bis 1989 entsteht die 15teilige Serie *DIE WEINMACHER*, 1994 *WIENER LUST*, später noch sieben Folgen *ITALIEN - LAND DER VERHEISSUNG* (2002). In weiteren Arbeiten wie *FRIEDLICHE ZEITEN* (1965), *VENEDIG – DIE INSEL DER GLÜCKSELIGEN AM RANDE DES UNTERGANGS* (1977) oder *IL DIAVOLO. MEIN VENEZIANISCHER FREUND* (2009) sind Essen oder Genuss ebenfalls zentrale Themen.

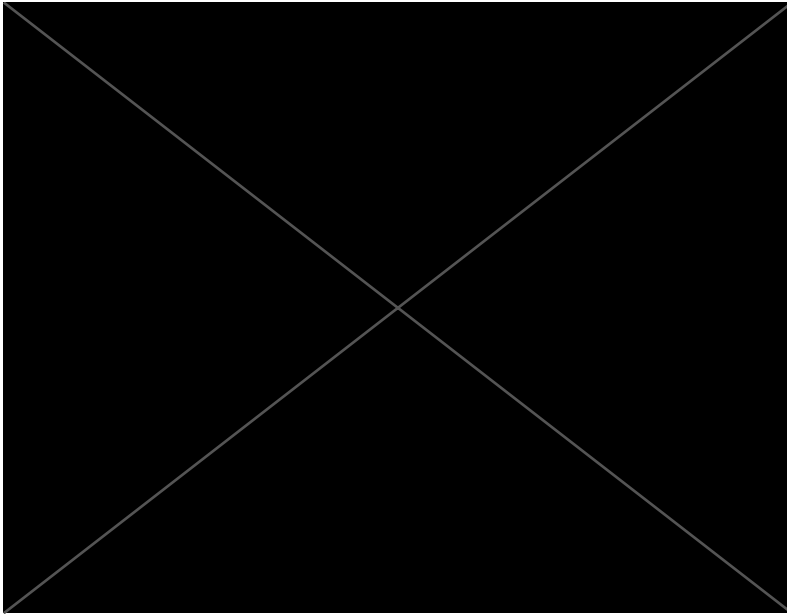
In den mehr als 30 Jahren dieses kulinarischen Film- und Fernsehchaffens lässt sich eine zunehmende Formatierung beobachten, die anfängliche Suche nach einer Struktur und das Ausprobieren weichen einem routinierten Schema, weshalb gerade die frühen *à la carte*-Arbeiten aufschlussreich sind.

Viele von Rischerts kulinarischen Fernseharbeiten haben deutsche Sehnsuchtsländer wie Frankreich und Italien zum Ziel, es geht um die Herstellung und Zubereitung von Lebensmitteln, um Käseherstellung (*DIE FEINSCHMECKER*, 1979), Austernzucht (*REISE NACH CANCALE*, 1982), Weinbau (*OKTOBER IN ARBOIS*, 1981), Fischerei (*FISCHFÄNGER*, 1975), Wiener Kaffeehauskultur (K. U. K. *HOFZUCKERBÄCKER DEMEL*, 1976), französische Patisserie (*DAS KLEINE IMPERIUM DES GASTON LENÔTRE*, 1982) und sehr oft um das Kochen selbst – mal auf einem einfachen, mal auf gutbürgerlichem und sogar auf Sterne-Niveau. Manche Beiträge sind direkt vor der eigenen Haustür in München entstanden: *DAS FESTZELT* (1975) über die Wiesn, *VIKTUALIENMARKT* (1981) oder *DAS RESTAURANT* (1979) über den Sternekoch Eckardt Witzigmann, dessen Mission es laut Programmankündigung sei, „aus einer Nation von kulinarischen Barbaren [...] ein Volk von Genießern zu machen.“<sup>2</sup>

Ähnlich gelagert ist auch das Sendungsbewusstsein von Rischert gegenüber seinen Fernsehzuschauern. Die Filme entstehen in einer Zeit, als Supermärkte beginnen, die Einkaufsmöglichkeiten zu dominieren und deutsche Urlauber längst die Strände und Touristenkneipen Südeuropas bevölkern. In Einzelfällen stehen Berufsbilder im Zentrum der Filme, wie bei *KÖCHE* (1984) oder *BERUE*,

<sup>1</sup> Wolfram Schütte: Poltergeist im Herbstnachttraum. Auf den 16. Hofer Filmtagen. In: *Frankfurter Rundschau*, 4.11.1982.

<sup>2</sup> Programmankündigung ARD, 11.5.1980.



„Mit Lust und Vergnügen herzhaft fressen“: LA BOUFFE

KELLNER (1984), doch geht es in nahezu allen Arbeiten Rischerts immer auch um Lebens- und Arbeitsbedingungen, sowie die zunehmende Industrialisierung von Landwirtschaft und Lebensmittelproduktion. Thematisiert wird der Wert von Lebensmitteln, die Verwurzelung in einer Region, die ihr jeweils eigenen Produkte und Herstellungstechniken oder die Entfremdung von alldem.

Für Rischert persönlich wiederum boten diese Formate die Chance zu entdecken und zu reisen, etwa nach Venedig, ins Piemont, die Normandie, die Bretagne oder die Emilia-Romagna. In manche Gegenden wird er später noch einmal zurückkehren, mitunter ergab sich auch die Möglichkeit, ausgehend von den *à la carte*-Beiträgen weitere und längere Filme herzustellen.

**Von der Lust am Essen.** Mit LA BOUFFE – VON DER LUST AM ESSEN drehte Christian Rischert im Herbst 1972 den ersten Beitrag zu der von ihm selbst initiierten Essens- und Reisedokumentationsreihe *à la carte*. In einer Vereinbarung Rischerts mit Redakteur Dietrich von Watzdorf zu den Vorrecherchen sind bereits die groben Rahmenbedingungen skizziert: „Der Film ist als Pilotfilm einer neuen Reihe gedacht, in der Eßgewohnheiten, Restaurants etc. anderer Landschaften vorgestellt werden. Der erste Film dieser Reihe soll die französische Küche, speziell in der Normandie darstellen. Ihre Recherchen betreffen in erster Linie die Suche nach einem geeigneten Objekt, wobei ein typisches Restaurant dieser Gegend zu finden wäre, kein Drei-Ster-

ne- oder Touristen-Restaurant, bei dem die Räumlichkeiten, aber auch die dazugehörigen Personen usw. filmisch ergiebig sind. Es wäre auch möglich, das Thema an einer einzelnen Familie, in der noch nach Art des Landes gekocht wird, darzustellen.“<sup>3</sup>

Im Zentrum von LA BOUFFE steht schließlich ein sonntägliches Festmahl unter Freunden bei dem normannischen Bauern Serge Adjacent, das allerdings keinen besonderen Anlass hat, sondern selbst der Anlass ist; oder wie Rischert im Off-Kommentar sinngemäß übersetzt, „la bouffe“ bedeute, „mit Lust und Vergnügen herzhaft fressen.“ Peter Buchka nannte Rischert nicht umsonst den „Erfinder der Freß-Filme“.<sup>4</sup> LA BOUFFE beginnt mit beobachtenden Aufnahmen von vier Bauern bei der Kaninchenjagd: „Das ist typisch für die Städter“, zitiert Rischert aus dem Off den Kommentar seines Gastgebers auf sein Zusammenzucken bei einem erfolgreichen Schuss, „sie wollen essen, aber sie erschrecken, wenn sie sehen, dass man dafür töten muss. [...] Und wenn man gut essen will, dann muss man dafür töten, das ist einfach. Der Tod und das Leben gehören zusammen.“

Auf die Jagd folgt das Festmahl, das den restlichen Film strukturiert. Zwischen den einzelnen Gängen – in den Pausen gönnen sich die Gäste gerne auch ein Gläschen selbstgebrannten Calvados, das sogenannte „trou normand“ (normannisches Loch) – zeigt Rischert weitere Vorbereitungen; beispielsweise das Einkaufen beim Metzger, auf dem Fischmarkt und die besonders herausgestellte Fahrt in einen mehr als 45 Kilometer entfernten Ort, in dem es die beste Sahne gibt. Sehr ambitioniert ist dabei ein Bauunternehmer, der normannische Bauernhäuser mit Originalmaterialien restauriert und zur „bouffe“ auch einige gute Flaschen Wein mitbringt.

Rischert lässt sich Zeit bei der Beobachtung der Tätigkeiten und der Passion, mit denen Einkäufe und die Zubereitung der Speisen erledigt werden; und natürlich dem Zelebrieren der „bouffe“, die den ganzen Sonntagnachmittag andauert und bei der der Eindruck entsteht, „daß das Essen selbst nur der Abschluß sei von etwas, was schon vorher begonnen hatte.“<sup>5</sup>

Abends, so betont Rischert am Ende, wurde dann noch gemeinsam eine Zwiebelsuppe gekocht, denn das Filmteam sollte auch endlich etwas zu essen bekommen. Und er klingt sehr wehmütig, als er aus dem Off die Rückfahrt nach Deutschland durch den Verkehrsstau der Pariser Banlieue schildert, das Schimpfen der Bauern über Dosenessen und pillenfressende Städter noch im Ohr, die nicht wissen, wie ein gutes Ei oder

<sup>3</sup> Schreiben von Dietrich von Watzdorf (Redaktion Film- und Teleclub) an Christian Rischert vom 13.11.1972. BR, Historisches Archiv, FS/21053. Für die Recherchen erhielt Rischert 4.000 DM, inklusive Spesen und Honorare für Begleitpersonen. Nach dem Erfolg der ersten Beiträge drehten neben Rischert auch weitere Filmschaffende wie Ferry Radax oder Katja Raganelli Beiträge für die Reihe *à la carte*, die bis 1987 produziert wurde.

<sup>4</sup> Peter Buchka: Immer noch das schönste Festival. Die 16. Hofer Filmtage. In: *Süddeutsche Zeitung*, 3.11.1982. Acht von Rischerts *à la carte*-Beiträgen wurden auf dem Festival gezeigt, die „Fernsehfeatures funktionieren auch im Kino“ schreibt Buchka weiter, „die Reihe war in Hof ein großer Erfolg.“

<sup>5</sup> Norbert Grob, Norbert Jochum: Das Besondere im Alltäglichen. Marginalien zu Christian Rischerts dokumentarischen Filmen. In: *Filme*, Nr. 4, 1980, S. 27.

Huhn schmeckt und deshalb auch keine Qualität verlangen. Inhaltlich und vom Tonfall des Kommentars ist damit der Maßstab für die weiteren Beiträge gesetzt.<sup>6</sup>

**Mangel und Überfluss.** Rischert, 1936 geboren, hat immer wieder betont, dass er sich das Genießen und die kulinarische Neugier selbst erarbeitet hat, und dass die Wurzeln dafür in der Erfahrung von Armut und Mangel in der Kriegs- und Nachkriegszeit liegen. Zu Beginn des Beitrags *DIE FEINSCHMECKER* ist er im Auto unterwegs. Von München soll es in die Schweiz gehen, wo er mit seinem Kollegen Philippe Pilliod<sup>7</sup> einen Beitrag über Feinschmecker in der Provence konzipieren möchte. Doch noch steht er in seiner Heimatstadt im Stau. Aus dem Off beginnt Rischert zu sprechen: „Rechts, das große Gebäude, das ist das Zollamt. Das wurde im Mai 1945 ausgeräumt. Da lagen noch massenhaft Lebensmittel. Ich war auch unter den Plünderern, acht Jahre alt. Mit einem nagelneuen Putzeimer, den hatten wir gerade auf Bezugsschein bekommen. Wein wollte ich damit erbeuten. Ein Mann hat mir den Eimer weggerissen, ich kam mit heiler Haut, aber ohne Beute davon. [...] Jetzt bin ich ein Feinschmecker, schlage am Morgen die Zeitung auf, fresse das Elend und den ganzen Dreck der Welt in mich hinein. Der Magen will es nicht, aber ein Gourmet versteht es, die Gegenwart zu genießen, sagt man. Welche? Die, die man sich macht? Man macht sich ja immer was vor. Kann man sich auch vormachen, dass die Welt noch in Ordnung ist? Dann schmeckt's wieder. Rückzug ins Individuelle, ins Beschauliche, Harmonie, Idylle, heile Welt. Alles Schlagworte, Zeitungsbrei, Fernsehsauce. Ich fahre in die Schweiz. Als Kind wurde ich dorthin verschickt, nach dem Krieg. Ich war unterernährt, kam zu Bauern in die Nähe von Bern, durfte nach Herzenslust essen und wurde wieder kräftig. Brachte meiner Mutter Schokolade und Bohnenkaffee mit. Das ist lange her.“

*DIE FEINSCHMECKER* ist so etwas wie der Meta-Film der Reihe *à la carte*. Der Beitrag über Feinschmecker in der Provence kommt nicht zustande, denn „alle Hotels sind belegt, die namhaften Restaurants ausgebucht, die schlechten überfüllt.“ Stattdessen reflektiert Rischert über Themen, die sich durch die meisten Beiträge ziehen: Produktqualität, Regionalität, den Menschen erfüllende Arbeit und ein Genuss, der wie selbstverständlich aus dem Alltäglichen erwächst und kein Selbstzweck oder

<sup>6</sup> Die Abteilung Werbung des Bayerischen Rundfunks zeigte *LA BOUFFE* 1981 sogar in Paris vor potenziellen Werbekunden: „Bei rund sechzig Herren der werbetreibenden Wirtschaft ist *LA BOUFFE* blendend angekommen. Man bezeichnete den Kommentar ‚philosophisch‘. Das Schöne aber war, daß M. Adjacent mit seiner Frau [...] persönlich anwesend war. Beide waren glücklich, den Film einmal gesehen zu haben und haben selbstgebrannten Calvados ausgeschenkt. Leider distanzieren sich die vornehmen französischen Manager vom Verhalten des Baumeisters. Er steckt, wie sie sich erinnern, seinen Zeigefinger in die Flaschenhalse, zerreibt zwischen Daumen und Zeigefinger die Flüssigkeit, um dann am Geruch schon etwas von der Qualität zu wissen. Das fanden die Herren unfranzösisch und waren beleidigt.“ Schreiben von H. Eandler an Dietrich von Watzdorf, 5.5.1981. BR, Historisches Archiv, FS/21053.

<sup>7</sup> Zu einer weiteren Zusammenarbeit zwischen Rischert und Pilliod kam es nicht, denn Pilliod strengte eine juristische Auseinandersetzung an, da er seinen Anteil am Film nicht ausreichend gewürdigt fühlte; beide Parteien einigten sich außergerichtlich. Vgl. BR, Historisches Archiv, FS/21050.

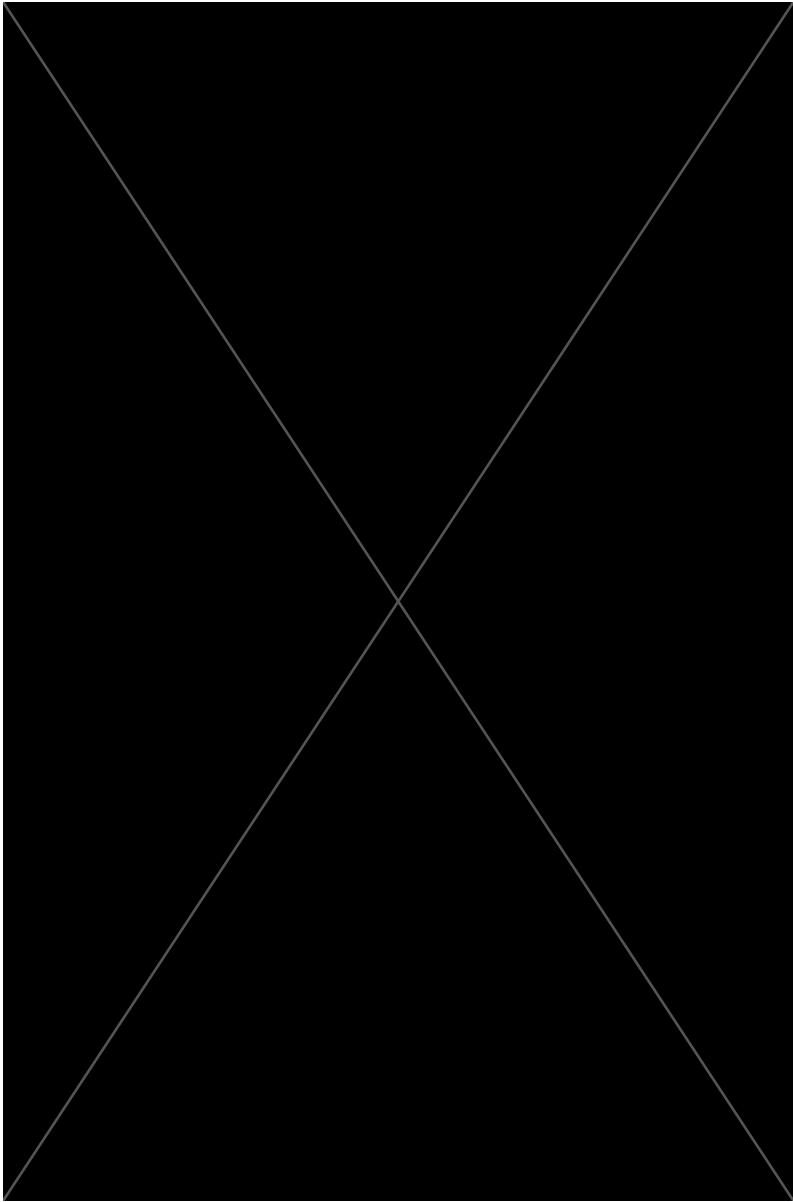
Eskapismus ist. In *DIE FEINSCHMECKER* tritt Rischert zudem als Person auf, nicht nur als Stimme, und inszeniert sich als Genuss-Reisenden. Mit seinem Kollegen besucht er eine Sennhütte, wo sie die Käseherstellung beobachten. Es ist eine harte saisonale Arbeit, ein entbehrungsreiches Leben, das ein hochwertiges, ursprüngliches wie lokal verortbares Produkt hervorbringt: „Ein Leben ohne Elektrizität, ohne Zeitung, ohne Kontakt zur Außenwelt. Ein Leben, schlecht bezahlt, [...] und mit der Einsamkeit. Die Selbstverständlichkeit eines Alten, die Saisonarbeit nicht als Ausbeutung, sondern als Möglichkeit zur freizügigen Einteilung seiner eigenen Zeit zu betrachten.“<sup>8</sup> Später landen die beiden Filmemacher in einem Supermarkt, der von Rischert so selbstironisch wie hämisch kommentiert wird: „Ich zum Beispiel bin der typische Konsument. In einem Warenhaus werde ich ganz verrückt, alles möchte ich mitnehmen, riesige Vorratskammern zuhause anlegen. Die Verpackungen sind so praktisch. Gibt es was Schöneres als Dosen, die man stapeln kann? Egal was drin ist, der Dosengeschmack ist immer dabei, und ich mag diesen Geschmack so gern. Er erinnert mich an meine Kindheit, an das Corned Beef, das uns die G.I.s geschenkt haben.“ Am Ende flüchten sie sich von Davos, der „seelenlosen Beton-Stein-Wüste der Alpen“, in eine „Gourmet-Oase“, lassen sich von der Köchin die regionalen Produkte und Zubereitungsweisen erläutern und beim Probieren in der Küche gehen ihnen die Augen beinahe über vor Glück.

**Die Entdeckung des Regionalen.** Bereits in *LA BOUFFE* ist eine Dualität angedeutet, die sich durch viele der Beiträge zieht: Menschen, die in ihrer Region verwurzelt sind und nach althergebrachter Art und Weise leben und arbeiten, werden einer zunehmenden Industrialisierung der Lebensmittelherstellung gegenübergestellt und einer Entfremdung von der Herkunft ihrer Nahrung. Rischert reiht sich damit ein in eine Strömung des europäischen Dokumentarfilms der 1960er und 1970er Jahre, in „die Entdeckung des Regionalen [...] Jenseits von Folklore oder verklärender Nostalgie werden vor allem die manifesten Konsequenzen des rasanten Strukturwandels jener Zeit verhandelt.“<sup>9</sup>

Jean Eustache etwa filmt in *LE COCHON* (F 1970) nichts als die bäuerliche Schlachtung und Verarbeitung eines Schweins, Dominique Benicheti dokumentiert in *LE COUSIN JULES* (F 1972) den vormodernen Alltag eines alten Bauern im Burgund, Peter Nestler in *ÖDENWALDSTETTEN* (BRD 1964) das Festhalten an Traditionen wie auch den Einzug von Agrartechnik in einem Dorf auf der Schwäbischen Alb. Ingmar Bergman hält in seinen beiden schlicht *FÄRÖ-DOKUMENT* (S 1970 und 1979) betitelten Arbeiten die Veränderung auf der gleichnamigen Insel fest, auf der er damals lebte. Michael Pilz' monumentale Langzeitstudie *HIMMEL UND ERDE* (A 1979–82) fixiert die Lebensbedingungen in der ländlichen Steiermark.

<sup>8</sup> Grob, Jochum: *Das Besondere im Alltäglichen*, S. 23f.

<sup>9</sup> Constantin Wulff: *Arbeit, Utopie, Identität. Zum dokumentarischen Schlüsselwerk HIMMEL UND ERDE von Michael Pilz*. In: Olaf Möller, Michael Omasta (Hg.): *Michael Pilz. Auge Kamera Herz*. Wien 2008, S. 74f.



Bäuerlicher Weinbau für den Eigenbedarf in OKTOBER IN ARBOIS (1–5); moderne Technik im Friaul (6–7) und in Baden (8) in DIE WEINMACHER



All diese Filme, wie auch einige von Rischerts Arbeiten, sichern dabei die letzten Spuren einer Lebensweise, die im Sterben lag. Es sind heute wertvolle Dokumente über verschwundene Kulturtechniken, aber gleichzeitig stehen sie auch für den Beginn einer bei heutigen Städtern umso angesagteren Achtsamkeitsbewegung, einer Rückbesinnung auf Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität.

Sicherlich ist Rischerts Blick mitunter von einer gewissen Romantisierung geprägt. Dabei ist ihm durchaus bewusst, dass eine sorgfältig eingesetzte Form der Industrialisierung und Professionalisierung auch eine Qualitätssteigerung zur Folge haben kann. In *OKTOBER IN ARBOIS* beispielsweise trinkt er für den Eigenbedarf gekelterten Wein und betont, dass solcher oftmals nicht schmeckt – hier ausnahmsweise schon und so werden Ernte wie manuelle Verarbeitung entsprechend schwelgend gezeigt und kommentiert. Als Rischert vor den großen Maschinen des Weinhandelshauses von Henri Maire steht wirkt er skeptisch, oder als jener ein groß inszeniertes Diner veranstaltet, an dem auch Weinhändler aus Übersee teilnehmen. Doch ist Maire für Rischert durchaus ein in der Tradition verwurzelter Unternehmer, der sehr guten Wein herstellt, aber betriebswirtschaftlich über die Region hinausdenkt: „Was nutzt der beste Wein, wenn ihn die Leute nicht kennen“, zitiert ihn Rischert. Dieses Problem hat der für den Eigenbedarf nach althergebrachten Techniken kelternde Winzer natürlich nicht, er handelt nicht mit seinem Wein, sondern trinkt ihn einfach und verdient seinen Lebensunterhalt damit, Kuhmilch an die örtliche Genossenschaft zu liefern.

Wo Rischerts Hauptsympathien liegen, ist völlig klar, doch vermeidet er hier, wie auch in vielen vergleichbaren Gegenüberstellungen eine Schwarz-Weiß Malerei oder ein schlichtes Gut-Böse-Schema. Für *DER TRÜFFELSUCHER* (1973) reist Rischert ins Piemont zu einem Bahnhofsrestaurant, das am Wochenende von Gourmets aus Turin und Mailand förmlich überrannt wird, die sich mit den Luxuspilzgerichten die Bäuche vollschlagen. Dies ist allerdings erneut nur eine Randbeobachtung, im Mittelpunkt stehen die Alltagsabläufe rund um das Restaurant. Ausgiebig folgt Rischert den Trüffelsuchern bei der mühsamen Jagd nach den wertvollen Knollen, die auf dem Domplatz der Stadt Alba aus der Jackentasche heraus gehandelt werden und die Alltagsgut, Luxuslebensmittel und ökonomische Lebensgrundlage zugleich sind. Erneut steht die Kamera in der Küche, filmt die Herstellung der Speisen, auch der alltäglichen, die unter der Woche von Einheimischen gegessen werden. Rischert zeigt das Schlachten von Kaninchen und er verweilt bei den alten Männern, die in der Bar des Bahnhofsrestaurant Karten spielen, während nebenan längst das Trüffelgelage läuft. Abermals stellt er „Kochen und Essen als integralen Bestandteil einer traditionellen Kultur und des Selbstverständnisses der Menschen in einer bestimmten Region dar [...]. Wie die Landschaft die Sprache, die Musik ist auch die Küche Ausdruck einer unverwechselbaren Eigenheit der Menschen.“<sup>10</sup>

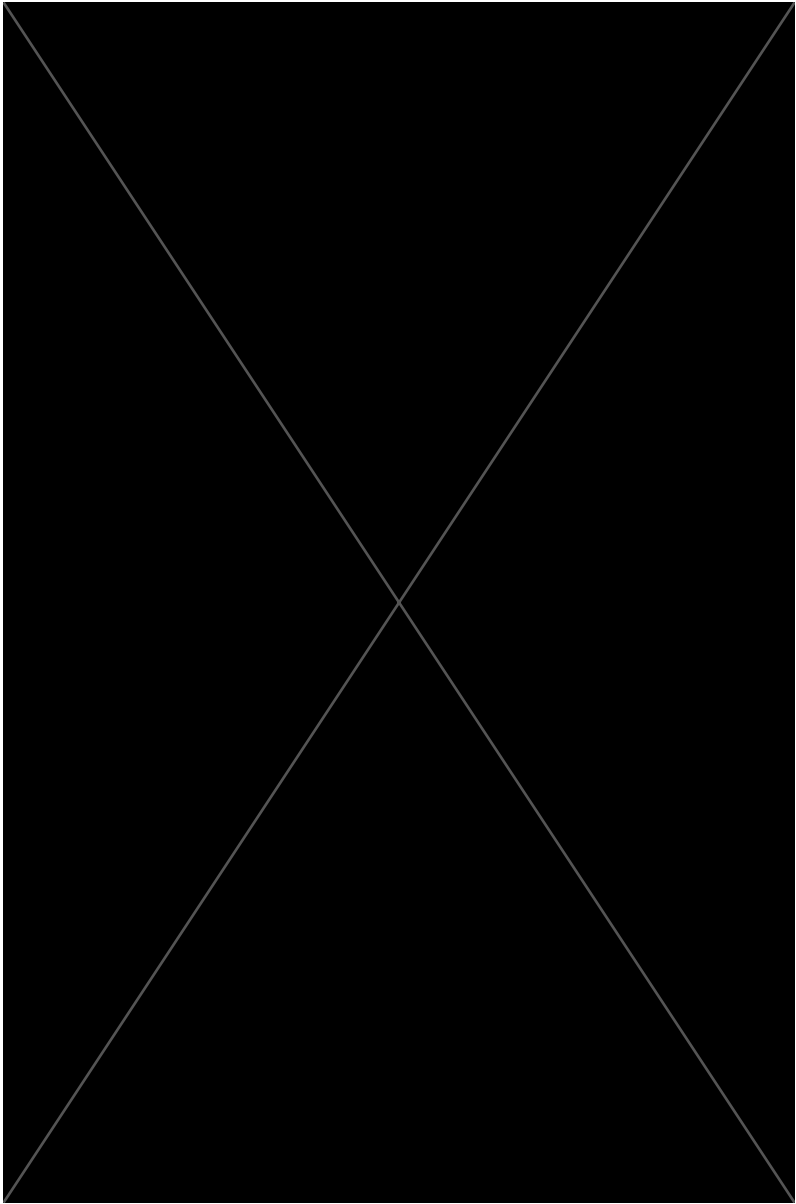
<sup>10</sup> Wolfgang Ruf: Kochen als kulturelle Handlung. *DER TRÜFFELSUCHER* – Ein Film von Christian Rischert. In: *Süddeutsche Zeitung*, 2.4.1974.

In PARADIESGARTEN (1978), bei Rischerts erstem Besuch in Venedig entstanden, trifft er den Maler Carlo Memo, der auf einem Boot lebt und nach einer alten Methode selbst gefangene Fische aus der Lagune brät. Unweit davon, auf der Insel Torcello, steht das Luxusrestaurant Cipriani, dessen Küche Rischert besichtigen darf, ebenso wie die Vorbereitungen und Einkäufe. Auch hier wird eine hochwertige, in der Region und ihren Produkten verwurzelte Küche dargeboten, die Rischert genauso schätzt wie den über dem Gaskocher gebratenen Fisch. Am Bootsanleger von Torcello stehen einige miteinander scherzende alte Männer, die den ankommenden Gästen aus den Booten helfen und dafür ein Trinkgeld bekommen. Vor der Öffnung des Restaurants sitzen sie auf der Terrasse und verzehren ihr mitgebrachtes Essen, das sie in der Küche aufwärmen dürfen. Die Preise des Cipriani können sie sich nicht leisten. Solche eher beiläufig eingefangene Momente machen den Humanismus und die Feinfühligkeit von Rischerts Filmen aus und sie erzählen ebenso viel über die Lebenslust der Menschen wie über gesellschaftliche und ökonomische Verhältnisse. „In gewisser Weise sind diese ironischen, menschenfreundlichen Dokumentationen Liebesfilme. Alle könnten sie – in der Art ihrer geistigen Haltung, in der Montage ihrer Interessen, in ihrer verhaltenen Leidenschaft – Jean Renoir gewidmet sein.“<sup>11</sup>

**Individualität und Serialität.** Parallel zu PARADIESGARTEN entsteht der lange Dokumentarfilm VENEDIG – DIE INSEL DER GLÜCKSELIGEN AM RANDE DES UNTERGANGS (1977). Noch zwei weitere Male wird Rischert zu seinem venezianischen Maler-Freund Carlo Memo zurückkehren, für INSELN HINTER DEM MEER (1985) und IL DIAVOLO. MEIN VENEZIANISCHER FREUND (2009). Venedig ist ein konstanter Bezugspunkt in Rischerts Werk, ebenso wie die Normandie. Bei den Recherchen zu LA BOUFFE war ihm der Fischerort Port-en-bessin aufgefallen und er hatte dort Kontakte zu Fischern geknüpft. Deren harte Arbeit angesichts der immer massiveren Konkurrenz der Hochseeflotten und industrialisierten Fischereiwirtschaft steht schließlich im Mittelpunkt des *à la carte*-Beitrags FISCHFÄNGER (1975), der parallel zu Rischerts langem Dokumentarfilm DER TOD DES FISCHERS MARC LEBLANC (1976) entstanden ist. Bereits bei den Recherchen zu LA BOUFFE hatte ihn Leblancs Vater beeindruckt, schließlich lernte er auch dessen Familie kennen. Vor allem mit dem sensiblen und intelligenten Sohn Marc konnte sich Rischert identifizieren und beschloss, einen Spielfilm mit Leblanc in der Hauptrolle zu drehen – der sich allerdings kurz vor Beginn der Dreharbeiten erschoss.<sup>12</sup> DER TOD DES FISCHERS MARC LEBLANC ist eine filmische Trauerbewältigung, nach und nach entblättert Rischert in Interviews mit Freunden und Angehörigen ein unerfülltes Leben zwischen unausgesprochenen Erwartungen und der immer härter werdenden Arbeit als Fischer, die auch in FISCHFÄNGER ausgiebig gezeigt wird. Das Kapitel Normandie schloss er mit dieser Arbeit ab.

<sup>11</sup> Wolfram Schütte: Neues aus dem Abseits. Anmerkungen zu den Hofer Filmtagen. In: Neue Zürcher Zeitung, 25.11.1982.

<sup>12</sup> Vgl. Rischert zitiert in Grob, Jochum: Das Besondere im Alltäglichen, S. 20f.



PARADIESGARTEN: Der Fischer und Maler Carlo Memo (1–2); alte Männer am Boots-  
anleger und auf der Terrasse des Ristorante Locanda Cipriani in Torcello (3–8)

Bereits in DER TRÜFFELSUCHER trinkt Rischert, wie später in OKTOBER IN ARBOIS, einen selbstgekelterten Wein, einen Dolcetto, ein herb-süffiges Getränk, das gut zur rustikalen Alltagsküche der Region passt. Fünfzehn Jahre später wird er für seine Reihe DIE WEINMACHER ins Piemont zurückkehren, zu Winzern wie Angelo Gaja, der seinen Barbaresco zu einem international konkurrenzfähigen Spitzenprodukt gemacht hat, dabei aber nicht weniger vor Ort verwurzelt ist.

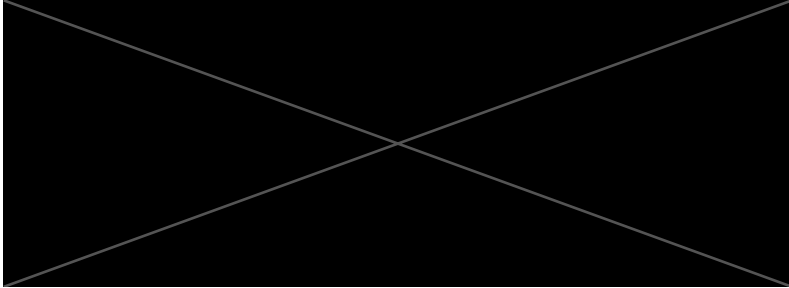
Die vermeintliche Ursprünglichkeit, die Rischert in den 1970er Jahren vorgefunden hat, ist vielerorts etwas Anderem gewichen. In den späten 1980er Jahren, als DIE WEINMACHER gedreht wurde, ist die europäische Weinwelt im Umbruch; die Industrialisierung der Kellertechnik schon weit fortgeschritten. Neben einigen Genossenschaften sind es nun eher alt eingesessene Adelsgeschlechter oder die Kinder der einstmals bäuerlich arbeitenden Winzer, die auf eine lokale Tradition verweisen, aber auch Quereinsteiger, die sich auf Althergebrachtes besinnen und den Qualitätsweinbau bestimmter Regionen überhaupt erst wieder in Schwung gebracht haben. Wie Maire oder Gaja haben sie oft eine globale Vermarktung im Blick, die bei aller Qualitätssteigerung eine Homogenisierung des Geschmacks bedeuten kann, mitunter aber auch ungeahnte Gaumenfreuden ermöglicht. Der sich als Genussmensch inszenierende Rischert, die Nase tief ins Probierglas gesteckt, gerät regelmäßig ins Schwärmen. Fünfzehn Teile umfasst die Serie DIE WEINMACHER; „die Weinmacher, das sind Handwerker, Manager, Bauern und Künstler, ausgeprägte Individualisten und multinationale Riesen, die in bedeutenden Weinregionen Frankreichs, Italiens, Spaniens, Österreichs und Deutschlands wirken und am Wandel der europäischen Weinszene maßgeblich beteiligt sind.“<sup>13</sup>

Da der Bayerische Rundfunk offenbar nur die Hälfte der Produktionskosten stellte, wurde die Finanzierung von DIE WEINMACHER durch Lizenzverkäufe und die Unterstützung von Winzerverbänden und Weinunternehmen ergänzt, wie einem kritischen Artikel in der *Süddeutschen Zeitung* zu entnehmen ist. Regionen wie Rheingau oder Franken, deren Verbände nicht bereit waren einen sechsstelligen D-Mark-Betrag zu bezahlen, wurden offenbar nicht berücksichtigt, anders als zum Beispiel Baden und Mosel-Saar-Ruwer.<sup>14</sup>

Rischert versucht das ganze Spektrum der Weinherstellung abzubilden, die Beiträge wirken dadurch oftmals journalistischer, weniger reflektiert oder kontemporaliv als die frühen *à la carte*-Folgen; sie sind auch immer nach dem selben Muster aufgebaut. Zudem wird nun auf Video gedreht und nicht mehr auf 16mm-Film, was

<sup>13</sup> Programminformation Bayerischer Rundfunk Nr. 236, Januar–Juni 1990. Zur Ausstrahlung und damit pünktlich zum Weihnachtsgeschäft 1989 erscheint mit Christian Rischert: *Die Weinmacher*. Steinhagen 1989, ein Coffee Table Book im Handel.

<sup>14</sup> bi: „Weinmacher“ betont seine Unabhängigkeit. Produzent Christian Rischert bestreitet private Zuschüsse aber nicht. In: *Süddeutsche Zeitung*, 14.8.1990. Erwähnt wird dort auch, dass der BR eine 16. Folge über das bayerischer Weinbaugebiet Franken nachgedreht haben soll. Dadurch erklärt sich, warum hier und da von einer 16teiligen Reihe zu lesen ist, während in der bei Vestron Video veröffentlichten VHS-Box (1990) nur 15 Teile enthalten sind, was auch der Nennung in Programminformationen etc. entspricht.



Ein wiederkehrendes Motiv, die Nase tief ins Glas gesteckt: Christian Rischert in Baden und in der Wachau in DIE WEINMACHER

zu einer Verringerung der ästhetischen Qualität führt. Die Länge jeder Folge beträgt knapp unter 30 Minuten, während die *à la carte*-Beiträge meist bei annähernd 45 Minuten liegen, BRIEF AUS DER EMILIA (1982) dauert sogar fast eine Stunde. Mehrfach erwähnt Rischert in DIE WEINMACHER, was er noch gerne vorgestellt hätte, wofür ihm aber die Zeit fehle. Nichtsdestotrotz stehen weiter die Menschen und ihre jeweilige Region im Mittelpunkt. Beim Wein hat das Terroir, also die Besonderheiten, die ihm von Boden und Mikroklima mitgegeben werden, eine noch größere Bedeutung als bei anderen Lebensmitteln: „Die Landschaften, in denen Wein erzeugt wird, sind immer Kulturlandschaften mit besonderer Tradition. Auch die Menschen, die mit der Herstellung von Wein beschäftigt sind, haben eine lange Geschichte: Sie haben Ausdauer, Geduld, Erfahrung und großes Können, all das was erforderlich ist, um einen guten Wein zu machen.“<sup>15</sup>

Filmisch setzt Rischert in DIE WEINMACHER auf eine im Laufe der *à la carte*-Beiträge erprobte Narration. Er inszeniert sich als Reisender, der von einem Winzer zum anderen fährt, von einer Region in die nächste. Zwischendurch sieht man seinen Volvo Kombi (mit genügend Ladekapazität für einige Weinkisten)<sup>16</sup> auf den Straßen Italiens, Frankreichs, Österreichs oder Deutschlands. Verkehrsschilder weisen den Weg in den nächsten bekannten Weinort – und auch das gute Essen darf zum hochwertigen Wein natürlich nicht fehlen.

Erprobt hatte er diese Struktur bereits in DIE FEINSCHMECKER, weiter ausgebaut in BRIEF AUS DER EMILIA. Dort fährt Rischert zwar einen Mercedes Kombi, doch ist er auch hier schon unterwegs durch die Po-Ebene um Busseto, der Stadt in der Guiseppe Verdi gelebt hat, denn auch die Musik hat es Rischert angetan. Er landet schließlich auf dem Land in der Trattoria Cantarelli, deren Stammgast laut

<sup>15</sup> Programminformation Bayerischer Rundfunk Nr. 234, Juli–Dezember 1989.

<sup>16</sup> Angeblich soll sich Rischert auch das „mehrmalige ausführliche Vorführen von zwei Kombiwagen der Marke Volvo honorieren lassen“ haben. Vgl. bi: „Weinmacher“ betont seine Unabhängigkeit.

Kommentar der Regisseur Bernardo Bertolucci ist.<sup>17</sup> Erneut darf er in der Küche bei der Zubereitung zuschauen, denn er ist der erste Gast des Tages. Ausgiebig beobachtet die Kamera ihn beim Essen. Bereits während des Vorspanns und immer wieder im Laufe des Films sitzt Rischert am Tisch eines Cafés oder Restaurant und schreibt in sein Tagebuch – neben den Autofahrten eine weitere den Film strukturierende Form der Selbstinszenierung. Dieses Einbringen der eigenen Person setzt sich fort: Der Weinglas-schwenkende Rischert ist ein Standardmotiv in *DIE WEINMACHER*, aber auch in *WIENER LUST* zu sehen. Die Reise zweimal längs durch Italien, vom Piemont nach Sizilien und über Neapel zurück nach Mantua, strukturiert *ITALIEN – LAND DER VERHEISSUNG*, in dessen sieben Folgen Spaziergänge durch schöne Städte, das Zücken der Spiegelreflexkamera oder das Betrachten von Kunstschätzen gleichermaßen zum Repertoire gehören wie in *WIENER LUST* oder den Venedig-Filmen. In Rischerts letztem langen Dokumentarfilm *IL DIAVOLO. MEIN VENEZIANISCHER FREUND* kommt endlich auch Carlo Memo in den Genuss eines Essens bei Cipriani, Rischert lädt ihn ein, wir schauen ein weiteres Mal beim Genießen zu.

### **à la carte (Auswahl)**

#### **LA BOUFFE – VON DER LUST AM ESSEN**

Bundesrepublik Deutschland 1972 / Regie, Buch: Christian Rischert / Kamera: Andreas Lembcke, Bernd Staudenmaier / Ton: Dietrich Schröder, Volker Josewski / Schnitt: Gudrun Keyser / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich von Watzdorf / Format: 16mm, Farbe / Fernsehausstrahlung: 30.9.1973, Bayerisches Fernsehen / Kinoerstaufführung: 29.10.1982, Internationale Hofer Filmtage  
Kopie: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, SD-Videodatei, 45 Minuten

#### **DER TRÜFFELSUCHER**

Bundesrepublik Deutschland 1973 / Regie, Buch: Christian Rischert / Kamera: Kurt Lorenz, Frank Winterfeldt / Ton: Sebastian Salm / Schnitt: Clara Fabry / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich von Watzdorf / Format: 16mm, Farbe / Fernsehausstrahlung: 7.4.1974, Bayerisches Fernsehen / Kinoerstaufführung: 28.10.1982, Internationale Hofer Filmtage  
Kopie: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, Blu-ray, 43 Minuten

#### **PARADIESGARTEN**

Bundesrepublik Deutschland 1978 / Regie, Buch: Christian Rischert / Kamera: Michael Ballhaus / Schnitt: Clara Fabry / Ton: Frank Jahn, Clemens Tütsch / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich

<sup>17</sup> Bereits 1957 hatte Mario Soldati für seine vom italienischen Fernsehen produzierte Ess- und Reisedokumentationsreihe *Viaggio nella valle del Po* in der Trattoria Cantarelli Station gemacht; das Fernsehformat könnte als eine Art Blaupause für *à la carte* gedient haben.

von Watzdorf / Format: 16mm, Farbe / Fernsehausstrahlung: 19.2.1978, ARD / Kinoerstaufführung: 30.10.1982, Internationale Hofer Filmtage

Kopie: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, SD-Videodatei, 43 Minuten

#### **DIE FEINSCHMECKER**

Bundesrepublik Deutschland 1979 / Regie, Buch: Christian Rischert, Philippe Pilliod / Kamera: Robert Hofer / Schnitt: Annette Dorn / Musik: Gustav Mahler, Symphonie Nr. 1 D-Dur, Symphonie Nr. 9 D-Dur / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich von Watzdorf / Format: 16mm, Farbe / Fernsehausstrahlung: 20.4.1980, ARD / Kinoerstaufführung: 29.10.1982, Internationale Hofer Filmtage  
Kopie: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, SD-Videodatei, 43 Minuten

#### **OKTOBER IN ARBOIS**

Bundesrepublik Deutschland 1981 / Regie, Buch: Christian Rischert / Kamera: Konrad Kotowski, Stephan Motzek / Schnitt: Margret Sager / Ton: Yves Zlotnicka / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich von Watzdorf / Format: 16mm, Farbe / Fernsehausstrahlung: 17.10.1982, ARD / Kinoerstaufführung: 30.10.1982, Internationale Hofer Filmtage

Kopie: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, SD-Videodatei, 43 Minuten

#### **BRIEF AUS DER EMILIA**

Bundesrepublik Deutschland 1982 / Regie, Buch: Christian Rischert / Kamera: Alfred Tichawski, Heiner Stadler / Schnitt: Margret Sager / Ton: Peter Hummel, Clemens Tütsch / Musik: Giuseppe Verdi / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich von Watzdorf / Format: 16mm, Farbe / Fernsehausstrahlung: 12.12.1982, ARD

Kopie: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, SD-Videodatei, 59 Minuten

#### **DIE WEINMACHER**

Bundesrepublik Deutschland 1987–89 / Regie, Buch: Christian Rischert / Kamera: W.P. Hassenstein, Jürgen Martin, Christian Gripenberg, Norbert Platzer / Schnitt: Margret Sager, Beate Schlegel / Ton: Heinz Speckmeyer, Heimo Sahlinger, Rainer Carben / Musik: Thomas Eichenbrenner nach Motiven von Gustav Mahler / Produktion: Christian Rischert Filmproduktion, München; tele München; Bayerischer Rundfunk, München / Redaktion: Dietrich von Watzdorf / 15 Folgen: „Kostprobe“; „Von Südtirol nach Franciacorte“; „Friaul“; „Vom Friaul in die Toskana“; „Von der Toskana ins Piemont“; „Piemont“; „Burgund Côte d'or“; „Bordeaux I“; „Bordeaux II“; „Wachau“; „Baden“; „Mosel – Saar – Ruwer“; „Penedés“; „Jerez“; „Rioja“ / Fernsehausstrahlung: ab 30.10.1989, ARD / Kinoerstaufführung: 25.-29.10.1989, Internationale Hofer Filmtage

Kopien: Deutsche Kinemathek – Museum für Film und Fernsehen, SD-Videodateien, insgesamt 431 Minuten