

FILM

ESSEN ALS FILMISCHES THEMA

Vom Geschmack der Freiheit

Marc Trappendreher

Essen im Film ist mehr als das Salz in der Suppe: Das mehrschichtige Motiv erlaubt Filmemacher*innen, von Unabhängigkeit, Selbstbestimmung und natürlich Liebe zu erzählen.

Essen ist im Kino selten bloß Nahrungsaufnahme. Als Zeichen menschlicher Sehnsucht nach Sinn, Nähe und Erfüllung wird es auf der Leinwand zu einem Medium des Erzählens. Essen ist im Film allgegenwärtig. Kaum eine Geschichte kommt ohne Tisch, Teller oder Tasse aus. Ob Mahlzeiten beiläufig im Hintergrund stattfinden oder als zentrales Motiv eingesetzt werden, in ihnen spiegelt sich das Leben. Sie legen Beziehungen, Hierarchien, Begehren, Herkunft offen. Was und wie jemand isst, wird zum Code. Das Kino hat früh erkannt, dass Essen über eine große Symbolkraft verfügt und Geschmack selbst erzählbar ist. Und so sind ganze Filme entstanden, die um das Essen kreisen, in denen das Kochen selbst zum Drama wird, zum Medium der Verwandlung und der Erkenntnis. Wenn in einem Film gekocht und gegessen wird, geschieht etwas: Menschen verändern sich. Drei Filme – „Babettes Gästebud“ (1987) von Gabriel Axel, „Chocolat“ (2000) von Lasse Hallström und „Chef“ (2014) von Jon Favreau – zeigen, wie Essen zu einer Sprache wird, in der Menschen sich selbst und andere verstehen lernen.

Gabriel Axels Verfilmung der gleichnamigen Erzählung von Tania Blixen beginnt wie eine nordische Miniatur über Verzicht und Enthaltsamkeit. Die Küste ist karg, der Himmel tief, die Stimmen gedämpft. In dieser Welt scheint die Idee von „Genuss“ inexistent, so sehr hat man sich dem Maß und der Demut verschrieben. Der Film etabliert diese Atmosphäre in langen, statischen Einstellungen: das graue Meer, der stoische Rhythmus der Gebete, die Gesichter, die keine Überraschung mehr kennen. In diesem geschlossenen Kosmos der dänischen Gemeinde Berlevåg, irgendwann im 19. Jahrhundert, leben zwei ältere Pfarrerstöchter, Martine (Birgitte Federspiel) und Filippa (Bodil Kjer), in asketischer Genügsamkeit. Eines Abends klopft eine Fremde an die Tür: Babette Hersant (Stéphane Audran), Pariser Köchin und Flüchtling der Kommune von 1871. Die Schwestern entscheiden zu ihren Gunsten, die Fremde darf bleiben.

Jahre später gewinnt Babette in einer Lotterie 10.000 Francs. Statt in die Heimat zurückzukehren, beschließt sie, ein Festmahl zu bereiten, um ihre Dankbarkeit gegenüber jenen auszudrücken, die ihr Obdach gaben. Mittels andachtsvoller Nahaufnahmen von Messern, Dampf und Butter zeigt Gabriel Axel in einer berückend stillen Sequenz, wie aus der Zubereitung von Nahrungsmitteln eine Liturgie und aus der Küche eine Gebetsstätte wird. Am Abend sitzen zwölf Dorfbewohner*innen – die Zahl ist kein Zufall – an einem langen Tisch. Sie wollen „essen, ohne zu genießen“, doch bald lockert der Wein die Gesichter, das Lächeln bricht hervor.

Das Mahl, das aus Schildkrötensuppe, Wachteln im Blätterteig und „Baba au rhum“ besteht, wird zur Kommunion. Die puritanische Enge weicht einem sanften Staunen. Am Ende steht Babette allein in der dunklen Küche, erschöpft und finanziell ruiniert, aber erfüllt. Sie sagt: „Ein Künstler ist nie arm.“ Das Mahl endet zwar am Tisch, aber es verändert darüber hinaus die Ordnung des Dorfes selbst. Kurzzeitig scheint durch einen gemeinsamen Moment der Erfüllung die Welt versöhnt.

Auch in Lasse Hallströms „Chocolat“ zieht eine Fremde in eine geschlossene Gemeinschaft ein. Vianne Rocher (Juliette Binoche) kommt mit ihrer Tochter Anouk (Victoire Thivisol) 1959 in ein französisches Dorf, das von Fasten, Frömmigkeit und Routine beherrscht wird. Der Bürgermeister Comte de Reynaud (Alfred Molina) wacht über Moral und Maß. Als Vianne während der Fastenzeit vor Ostern eine Chocolaterie eröffnet, gerät das Gefüge ins Wanken. Hallström inszeniert das Dorf wie ein Gemälde in Brauntönen.

Erst die Schokolade bringt Bewegung hinein. Die Kamera fährt langsam über glänzende Oberflächen, dampfende Tassen, schmelzende Kuvertüre. Die Gerüche sind fast sichtbar. Essen wird hier zum sinnlichen Aufstand gegen die Unterdrückung des Körpers. Diejenigen, die in Viannes Laden kommen – die verhärmte Großmutter Armande (Judi Dench), die misshandelte Josephine Muscat (Lena Olin) und der verstoßene Rom Roux (Johnny Depp) – finden nicht nur Süßes, sondern auch Trost.

Hallström lässt die Sinnlichkeit wie eine Welle durchs Dorf rollen. Selbst die Kamera scheint befreit – sie bewegt



In „Chef“ erzählt Jon Favreau die Geschichte des Spitzenkochs Carl Casper, der sein Leben umkrempelt.

sich nun geschmeidiger, fließt wie geschmolzene Schokolade. In einer Szene bietet Vianne eine heiße Trinkschokolade an, die dampft wie ein Zauberspruch. Das genüssliche Verkosten wird zu einer Geste der Emanzipation, Geschmack zum Beginn einer neuen Moral. In einer Schlüsselszene bricht Armande ihr Fasten, probiert ein Stück Schokolade und schließt kurz die Augen: eine kleine Körperbewegung, die pure Lebensfreude symbolisiert. Der Film verknüpft Sinnlichkeit mit Güte: Genuss ist kein Laster, sondern Ausdruck von Freiheit. Als der Bürgermeister am Ende selbst der Versuchung erliegt und Schokolade isst, ist er erlöst. Als farbenreiches Märchen erzählt „Chocolat“ von einer sanften Revolution, die wie die Liebe durch den Magen geht.

Sein Glück im Foodtruck finden

Drei Jahrzehnte später, jenseits von Europa und Religion, erfindet Jon Favreau in „Chef“ das Essen neu; es dient ihm als Mittel zur Selbstermächtigung in der modernen Arbeitswelt. Favreau spielt selbst Carl Casper, einen Küchenchef in Los Angeles, der in der Küche eines trendigen Restaurants unter dem autoritären Besitzer Riva (Dustin Hoffman) seine Kreativität verliert. Ein wütender Food-Kritiker, Ramsey Michel (Oliver Platt), provoziert ihn so lange, bis er die Nerven verliert. Der öffentliche Gefühlsausbruch wird gefilmt, das Video findet seinen Weg ins Internet und wird zu einem viralen Hit. Jobverlust, Schmach, Stillstand. Dann die Kehrtwende: Carl kauft dank der Hilfe seiner Ex-Frau Inez (Sofia Vergara) und seines Freundes Martin (John Leguizamo) einen Foodtruck und zieht mit seinem Sohn Percy (Emjay Anthony) durchs Land. Auf der Karte: Cubanos, gegrillte Sandwiches, knusprig, fettig, golden. Favreau inszeniert das Kochen in sinnlicher Präzision: Großaufnahmen von schmelzendem Käse, zischendem Öl, genauen Messerschnitten.

„Chef“ feiert das Kochen als pure Handwerkslust. Favreau erzählt eine amerikanische Erfolgsgeschichte ohne Pathos. Das Auto wird zum fahrenden

Atelier, die Straße zum Ort der Charakterprüfung. Die Montage folgt dem Rhythmus des Bratens: Schnitt, Ton, Schnitt – alles bewegt sich im Takt der Arbeit. Der Film zeigt, dass Selbstfindung nicht in großen Gesten liegt, sondern in der Wiederholung des Einfachen, im Lernen durch Tun. Vater und Sohn finden über die Lust am Kochen zueinander, das Essen führt zu den Gesprächen, die vorher nie geführt wurden. Die Latin Beats und Straßenklänge, die die Szenen musikalisch beziehungsweise akustisch untermalen, tragen die Energie des Neuanfangs. Favreau feiert das Analoge im Digitalen: Kochen als Rückkehr zum Authentischen, zur Berührung, zur Geduld. Am Ende serviert Carl nicht nur Essen, sondern präsentiert auch eine authentische und lebendige Form von sich selbst.

In allen drei Filmen ist Essen auch Sprache. In „Babettes Fest“ spricht es von Gnade und Opfer, von Kunst als Hingabe. In „Chocolat“ von Freiheit und Mitgefühl, vom Recht auf Sinnlichkeit. In „Chef“ schließlich von Selbstbestimmung und Liebe in einer beschleunigten Welt. Die filmischen Formen unterscheiden sich: Axels Film ist ein stilles Tableau, Hallström nutzt kontrastreiche Farbdramaturgie, Favreau eine rhythmische Montage. Doch bei allen drei verwandelt das Kochen das Leben. Am Ende steht dieselbe Erkenntnis: Wer teilt, wird nicht ärmer. Wer kocht, verbindet. Wer gemeinsam isst, erschafft Einsicht. Und vielleicht ist es das, was alle Geschichten verbindet, die einfachste Erkenntnis – dass man, um sich selbst zu finden, manchmal nur die Flamme wieder anzünden muss.

Weitere Häppchen

Sie sind auf den Geschmack gekommen? In unserer vergangenen Weihnachtsausgabe (woxx 1867) haben wir uns ausgiebig mit dem Thema Essen beschäftigt. Die Artikel finden Sie online unter woxx.lu/dossier-ernaehrung