

Im Zweifel war es der Millionär

Nicole Kidman und Hugh Grant in der brillanten Serie „The Undoing“

Im Zweifel war es der Gärtner, sagte man früher, wenn es um Krimi-Täter-Konventionen ging. Diese Gewissheit hat längst einen anderen Platz gemacht. Heute gilt: Im Zweifel war es der Millionär. Zum 50-jährigen Tatort-Jubiläum führte ein Balkendrama die häufigsten Berufe der Täter auf. Der „Manager“ stand darin unangefochten auf Platz eins. Man mag es ausgleichende Gerechtigkeit nennen oder der nach links tendierenden Gesinnung von Drehbuchautoren zuschreiben – den Reichen bringt die zeitgenössische Mordfiktion jedenfalls eine gewisse Skepsis entgegen.

Die neue Hochglanz-Miniserie von David E. Kelley (Big Little Lies) heißt The Undoing und ist dafür ein besonders krasses Beispiel, denn sie spielt nicht bloß unter gewöhnlichen wohlhabenden Deutschen, die SUV fahren und schon mal auf den Malediven waren. Sondern unter den Angehörigen des obersten Vermögensprozents des ohnehin schon reichen Manhattan. Psychotherapeutin und Milliardärstochter Grace (Nicole Kidman) bewohnt dort mit ihrem Mann, dem Kinderonkologen Jonathan (Hugh Grant) ein mit De-Gourmay-Seidentapeten dekoriertes Townhouse am Central Park. Ihren wuschelhaarigen Sohn schicken sie auf eine Schule, die 50 000 Dollar im Jahr kostet, das ungefähr ein deutsches Durchschnittsbruttogehalt. Und, Wahnsinn: Sie sind auch noch sympathisch und haben sich alle lieb.



Ehe am Rand des Abbruchs: Hugh Grant und Nicole Kidman in The Undoing. Foto: AP

Dann wird jemand ermordet. Hier wird es schwierig mit dem Rezensieren, weil sich nicht mal verraten lässt, wer stirbt, ohne den ersten Folgen ihre Spannung zu nehmen. The Undoing ist eine Serie, die man auf keinen Fall „spoilern“ sollte, weil die Erwartungshaltung des Zuschauers so elementar für ihren Genuss ist. Es geht um den äußeren Schein und die Verblendung in den eigenen Nächsten gegenüber. Bei den Fräsern ist jedenfalls nicht alles ganz so, wie sie selbst es zu glauben scheinen. Sie geben aber im Verlauf der Geschichte alles dafür, ihre Upper-East-Side-Blase vor dem Platzen zu bewahren.

Die Serie basiert auf dem Roman „You Should Have Known“ von Jean Hanff Korelitz, und es spricht für die Cleverness der Autoren, dass sie einen weniger andeutungsreichen Titel gewählt haben. The Undoing bezieht sich erst einmal auf den Niedergang einer Ehe. Es könnte alles auch auf ein stinknormales Scheidungsdrama in besten Kreisen hinauslaufen, ganz ohne Mordverstrickung. Dafür, dass das bis zum Schluss möglich erscheint, tut die Serie alles. Es gelingt ihr bravurös. Das liegt vor allem daran, dass Regisseurin Susanne Bier (In einer besseren Welt) mit filmischen Mitteln noch viel mehr fährt, als der Plot es tut: Wieso scheint Grace Flashbacks zu dem brutalen Mord zu haben? Warum weiß ihr Vater, gespielt von Donald Sutherland, wo die Familie des Mordopfers wohnt? Und kann ein so charmant zerknirscht guckender Hugh Grant, der so oft der Held von romantischen Komödien war, überhaupt irgendetwas Dummes angestellt haben?

Was für die Figuren in The Undoing gilt, das gilt für den Zuschauer ebenso: Man glaubt denen, die man zu kennen meint.

KATHLEEN HILDEBRAND

The Undoing, sechs Folgen, auf Sky.

Leben und essen lassen

Die Healthy Boy Band sind drei junge erfolgreiche Köche aus Österreich. Sie machen eine neue Art von Kochmagazin

VON CATHRIN KAHLWEIT

An Feiertagen, wenn man sich die Langeweile mit Essen vertreibt und den Familienstress mit der Suche nach neuen Kochbüchern, stößt man unweigerlich auf bewusstseinsweiternde Werke wie „Abnehmen mit Fast Food“, „Die Jungbrunnen-Küche“, „Funky Soul Food Rezepte“ oder „Die Geheimnisse der Spitzenköche“. Zweifelslos schöne und nützliche Werke, aber um es gleich vorzusprechen: Die Healthy Boy Band, die aus Spitzenköchen besteht und mit der Selbstdefinition „Interessenvertretung für junge Köche“ nur sehr unzureichend beschrieben ist, ist auch ziemlich funky, sie kann Fast Food, und Jungbrunnen kann sie auch, und noch ziemlich viele andere abgefahrene Dinge, die man mit Nahrungsmitteln und einer angemessen anarchistischen Grundhaltung kreieren kann.

Die drei jungen Männer – Lukas Mraz, 30, Philip Rachinger, 31, und Felix Schellhorn, 27 – kommen daher wie eine Naturgewalt, und wer ein Treffen mit dem Kochkollektiv aus Österreich trotz dessen nicht jugendfreier Sprache und der intensiv vorgebrachten politischen Botschaft ohne glühende Ohren und eine gewisse emotionale Erschöpfung gut übersteht, schaut in jedem Fall neugieriger und zugleich kritischer auf die Welt der berühmten Küchenchefs, der Hauben und Sterne, der Restaurantkritiker und Gastrostars, der Gourmetführer und Nobelpkochen. Gerade haben die drei, die sich bei einem Kochfestival im Hauben-Restaurant von Rachingers Vater im Mühlviertel kennengelernt hatten, die erste Ausgabe ihres neuen Magazins The Healthy Times vorgelegt, das zwischen Softcover und Kunstwerk oszilliert. Es wurde vom Verlag für moderne Kunst (VfmK) in Wien organisatorisch und rechtschriftlich, vor allem aber seelsorgerisch-therapeutisch betreut.

Das Heft will der Macho-Kultur der Gastroszene begegnen, der Homophobie, der Ich-Bezogenheit

In der ersten Ausgabe bereisen Mraz, Schellhorn und Rachinger, gemeinsam mit Gastautoren, auf 132 Seiten die kulinarische Welt von China über Italien, Ghana, Japan und Deutschland, erkunden Gasthöfe entlang österreichischer Bahnstrecken, die No-Waste-Küche oder das Essen von Musikern und Groups auf Tour. Aber das neue Heft, das zweimal im Jahr erscheinen soll, will mehr: Es will dem Mainstream begegnen, der ausgeprägten Macho-Kultur der Gastroszene, der Homophobie, der Brutalität und Ichbezogenheit. Deshalb gibt es eine Geschichte über die 50 weltbesten Schulen Chefköche, ganz ohne Outing, es gibt ein Kantinen-Konzept und eine Befragung unter renommierten Köchen zur Altersheim-Küche 2030. Ach ja, wie es sich anfühlt, nach 14 Gängen Sex zu haben, wird auch diskutiert. All das in überschießender Sprache und Optik (Gestaltung Ortners Schinko), und ab und zu sind die Hauptdarsteller auch selbst im Bild – in Situationen und Positionen, die, wie vieles in ihrem Heft, begeistert an der Grenze zur

Peinlichkeit entlangschrapen. Dazwischen, fast schon irritierend normal: Rezepte.

Das Projekt soll, so Schellhorn, zeigen, dass Essen, Hotels und Service nicht nur bedeuten, zehn Stunden in der Küche zu stehen und „etwas rauszuhauen, das dann unmittelbar wieder weg“ sei, sondern Essen philosophisch und künstlerisch betrachten. „Jede Kultur, jede Kunstform beginnt beim Kochen.“ Das professionelle Selbstbewusstsein der enthusiastischen Truppe ist offenbar beim kreativen Kochen und beim Erzählen darüber kontinuierlich gewachsen, weshalb es im Vorwort heißt: „Es gibt zwar schon einige Hefte, aber entweder kannst du sie nicht lesen,

Weil der Sexismus in Küchen so extrem ist, treten sie auch schon mal in Frauenkleidern auf

weil der Großteil der Inhalte gekauft ist, oder sie sind so abgehoben, dass du Euro-millionen-Gewinner* in sein musst, um etwas damit anfangen zu können.“ Im schlimmsten Fall treffe beides zu. Das Gendersternenchen ist übrigens Teil des Selbstverständnisses: Weil der Sexismus in Küchen so extrem sei und es Köchinnen in der Szene so schwer hätten, treten die drei bei Koch-Events schon mal in Frauenkleidern oder als Dragqueens auf und favorisieren kulinarische Happenings, bei denen der Gendergap aufgehoben und statt der ewigen männlichen Großköche auch Frauen zum Zug kommen.

Ziemlich ambitioniert das Ganze, und aufgrund der überschäumenden Energie der drei Freunde auch ein wenig unübersichtlich. Daher von vorn: Lukas Mraz betreibt mit Vater und Bruder das Sterne-Restaurant Mraz & Sohn in Wien. Er hat in den Niederlanden gelernt, schon mit 23 eine sehr angesagte Bar in Berlin eröffnet, und unter anderem kulinarische Erkundungen in China und Mexiko unternommen. Felix Schellhorn, der derzeit Kunst in Wien studiert, kocht regelmäßig im heimischen Betrieb, dem vielfach ausgezeichneten Seetrieb in Goldegg im Salzburger Land; er will ihn in zwei Jahren übernehmen. Davor hat er eine Frühstückspension in Bad Gastein betrieben sowie in Istanbul, Hamburg, Wien, Paris und Lima ausgiebig die Lage erkundet. Philip Rachinger ist, wie erwähnt, Koch im Mühlthof in Oberösterreich und hat in hochrenommierten Küchen in Paris und London gelernt. Drei Profis also, alle in Restaurants und Hotels aufgewachsen, alle drei infiziert mit dem Koch-Virus.

Schellhorn erzählt, wie er im dänischen Aarhus mit 16 ein Kochpraktikum machte. Vier Tage die Woche sechzehn Stunden, am fünften Tag immerhin noch neun, Bezahlung: ein Pfannenset. Er habe tagelang nur Töpfe gewaschen, es sei „Hardcore“ gewesen. „Aber danach wusste ich, dass ich das kann, dass ich das aushalte. Und dass ich das will.“ Mraz hat als Teenager daheim serviert und wurde wegen seiner Körperfülle regelmäßig von Gästen beleidigt, als Jungkoch in fremden Küchen erlebte er Mobbing und Schläge. „Wir wollen eine andere Arbeitsatmosphäre, wollen uns mit unseren Sinnen beschäftigen. Was wir



Lukas Mraz (v.l.), Felix Schellhorn und Philip Rachinger machen The Healthy Times. Manchmal geht es um die 50 weltbesten schwulen Köche, um Sex nach 14 Gängen, oder, ganz banal, um Rezepte.

FOTO: INGO PETRAMER

nicht wollen, ist den ständigen Bewertungsdruck, den Perfektionismus, den Sadismus, der in manchen Küchen und im Umgang mit dem Personal herrscht.“ Kochen sei Freiheit, Bewegung, innere Unabhängigkeit. Ein bisschen Masochismus sei angesichts assozieller Arbeitszeiten allerdings auch immer dabei.

Einen Namen haben sie sich in den vergangenen Jahren vor allem mit ihren Aktionen bei internationalen Koch-Festivals und den ziemlich schrägen Menüs gemacht, die sie dort präsentieren. In Lyon haben sie mal 14 Gänge Ziege gekocht – unter dem kalauernden Motto „Goat save the Queen“. Im Museum für angewandte Kunst in Frankfurt haben sie das Motto „philosophisch dinieren“ in „philosophisch panieren“ umgewandelt und nur Gebäckes serviert. Sie laden zu kulinarischen Events gern Künstler ein und haben etwa in Montpellier, bei einem Koch-Festival mit der internationalen Elite weltberühmter Köche, die Menüs der Kollegen in einer Kunstaktion mittels Copyshop und Ideenklau als Beitrag zu „Original und Ko-



pie“ präsentiert. Am meisten schwärmen sie immer noch von dem „Skiwasser“, das sie in Hofgastein kreierte haben: Es hatte in der Nacht 50 Zentimeter Neuschnee gegeben, „perfekten, sauberen, frischen Schnee“, wie sich Schellhorn erinnert. Philip Rachinger habe die Idee geboren, Gläser einzufrieren, mit Schnee zu füllen und dann mit Himbeersirup und Zitronen zu übergießen. „Das würde man niemals in einem Restaurant machen, aber es war eine megacooler Idee, Natur und Chemie auf diese Art zu verbinden.“

Auf den letzten Seiten der Healthy Times entschuldigen sich die drei dafür, wie oft in der ersten Ausgabe des Heftes die Themen Saufen und Sex abgehandelt würden. Ja, das möge infantil sein, und überbordend. Aber ja, sie glaubten, dass man das Thema in der „lustlosen, pruden, hemmungsgebalten, eingeengten und selbstbezogenen“ Corona-Zeit gar nicht oft genug aufgreifen könne. Das Leben, finden Mraz, Schellhorn und Rachinger, sei eben auch Rock 'n' Roll. „Prost, und Mahlzeit.“

SZ-RÄTSEL

Schwedenrätsel

Grid for the Swedish crossword puzzle with clues in German and Swedish.

Str8ts leicht

Grid for the Str8ts puzzle (easy version).

Str8ts: So geht's

Die Ziffern 1 bis 9 dürfen pro Spalte und Zeile nur einmal vorkommen. Zusammenhängende weiße Felder sind so auszufüllen, dass sie nur aufeinanderfolgende Zahlen enthalten (Straße), deren Reihenfolge ist aber beliebig. Weiße Ziffern in schwarzen Feldern gehören zu keiner Straße, sie blockieren diese Zahlen aber in der Spalte und Zeile (www.sz-shop.de/str8ts).

Sudoku mittelschwer

Grid for the Sudoku puzzle (medium difficulty).

Lösungen vom Wochenende

Solutions for the Str8ts and Sudoku puzzles.