

[Artikel drucken](#) [Fenster schließen](#)

natur+kosmos

www.natur.de | Rubrik: Interviews im Netz, 16.10.2009

"Ein Gemüsebeet ist wie eine Yogagruppe"

Andreas Hoppe und Jacqueline Roussety über ihr Buch "Allein unter Gurken".

Frau Roussety, Herr Hoppe, Ihr Buch beginnt mit einem starken ersten Satz ...

(Hoppe:) "Die Leiche begann zu gähnen". Super Satz, stimmt! Ist natürlich von Jacky.

... und einer irren Szene von einem Tatort-Dreh ...

... in der ich angesichts des Catering-Buffets beschliesse, endlich mein Essverhalten zu ändern, während die Leiche sich in der Drehpause mit dem ungenießbaren Zeug lustvoll den Bauch vollhaut und das ganze später in hohem Bogen wieder von sich gibt, worauf sie erst die richtige Leichenblässe bekommt, die dann den Regisseur begeistert. Auch von Jacky. Wie überhaupt alle genialen Ideen in dem Buch.



Ist das dichterische Freiheit oder Tatort-Realität?

(Roussety:) Sagen wir: interpretierte Realität. Ich bin ja auch Schauspielerin und kenne den Dreh- und Probenalltag. Das ist zwar harte Arbeit, aber meistens doch relativ unspektakulär. Hier aber brauchten wir einen guten Einstieg in das Buch, der außerdem den dramatischen Moment verdeutlicht, in dem der Gesinnungswandel des Helden beginnt.

Ist das Essen bei Drehs wirklich so schlecht?

(Hoppe:) Najaa . jetzt muss ich aufpassen, was ich sage, sonst krieg ich nichts mehr (lacht). Nein, im Ernst: Die geben sich schon Mühe. Aber es sind eben oft schwierige Bedingungen. Stellen Sie sich zum Beispiel vor, es ist Sommer, man dreht irgendwo auf einem Studiogelände, das sind ja lange Tage, und dann steht da so eine Platte mit Käsebrötchen - Billigschrippen, Plastikkäse - Sie können sich vorstellen, wie das aussieht nach zwei Stunden in der Sonne.

Lecker.

Genau.

Sind Sie schon früher als Aktivist gegen diese Zustände aufgefallen? Oder wie entstand die Idee zu dem Buch - und dem Vorsatz, sich ein Jahr lang nur von regionalen Produkten zu ernähren?

Das Buch war eine Idee aus dem Verlag; aber den Impuls, mich bewusster zu ernähren und darüber eine Art Tagebuch zu führen, den hatte ich unabhängig davon. In meinem Umfeld wussten auch schon viele Leute, dass ich teilweise auf dem Land bin und versuche, da mit meinem Obst und Gemüse klarzukommen.

Sie haben einen kleinen Hof in Mecklenburg. Der klassische Traum vom Leben auf dem Land?

Bei mir spielt meine Kindheit eine große Rolle. Ich bin, obwohl in Westberlin, mit viel Grün aufgewachsen - vor allem im Schrebergarten meines Großvaters. Das war der Platz, an dem ich mich am meisten zu Hause gefühlt habe. Das war eine richtige grüne Oase, mitten in der Stadt. Da gab es eigenes Gemüse, es wurde ganz viel selbst gemacht, Marmelade eingekocht, Brot gebacken, Kuchen. Und wenn ich Pflaumenkuchen gegessen hab, dann wusste ich, dass die von dem Baum sind, auf dem ich immer sitze, träume, spiele . Das war schon ein anderes Gefühl als diese Entfremdung, die wir heute ja im Prinzip haben. Und dieses Kindheitsgefühl habe ich auf dem Land wieder.

Sie haben eine Stadtwohnung und einen Landsitz. Wie viel Benzin verbraucht das Auto, mit dem Sie zwischen beiden hin- und herdüsen?

Hüstel ... ja, also, ich fahre so einen benzinschluckenden Geländewagen - den brauche ich aber auch, weil ich ja alles Mögliche transportiere: Pferdemit, Erde, Maschinen ... Es gibt leider keinen regionalen mecklenburgischen Elektro-

Lieferwagen. Ich warte noch drauf.

Wie haben Sie das Gärtnern eigentlich gelernt?

Also, im Prinzip galt immer: "Mach deine eigenen Fehler, nur so kannst du auch aus ihnen lernen" (lacht). Aber die Leute aus dem Dorf haben mir wahnsinnig geholfen. Der Nachbar hat am Anfang immer geguckt, wie ich zurechtkomme, und natürlich bin ich nicht zurechtgekommen. Das ist eine ganz alteingesessene Dorfgemeinschaft, und trotzdem haben die mich akzeptiert. Die haben immer schon Selbstversorgung praktiziert, zumindest teilweise - jeder hat einen Gemüsegarten, manche machen ihren eigenen Käse, ihre eigene Wurst. Von denen habe ich unheimlich viel gelernt.

Für Neulinge sind ja schon die Regeln, welche Gemüsesorten sich vertragen und welche nicht, mühsam zu lernen. Sie dagegen vergleichen das Gemüsebeet mit einer Yogagruppe ...

... mit Dill und Majoran als Gurus, weil sie schädliche Einflüsse fernhalten und mit allen gut können, mit Gurken und Kartoffeln als Miesepeter und Kopfsalat als Friedensstifter - und schon geht's auf dem Acker zu wie im Selbsterfahrungsseminar. Auch so eine von Jackys genialen Ideen.

Wie schwer war es denn, den Vorsatz durchzuhalten, sich ein Jahr lang nur regional zu ernähren?

Es war eine emotionale Achterbahnfahrt. Ich habe gleich am ersten Tag schon gesündigt. Den regionalen Getreidekaffee habe ich einfach nicht runtergebracht. Da habe ich gesagt: Okay, Fair-Trade-Kaffee wird akzeptiert, auch wenn er natürlich nicht aus der Region kommt. Je mehr ich aber wusste und konnte, desto eher ging es. Trotzdem war es zwischendurch schon hart. So im Dezember, Januar, was gibt's denn da im Garten? Grünkohl, Zwiebeln, Knoblauch, so was. Und wenn es dann zum fünften Mal Grünkohl- und Ziegensoßensuppe gab, war die Laune schon ziemlich im Keller. Andererseits kann man sich dann gut vorstellen, wie das früher war, das fand ich auch immer wieder sehr erhellend.

(Roussety:) Und dann kam er in die Stadt zurück und musste erst mal dringend zum Italiener!

Und Sie lebten währenddessen unbehelligt in Ihrer Stadtwohnung?

Ich hab ihn ja bei vielen Dingen begleitet. Aber die harten Sachen, da musste er alleine durch.

Sie haben viel recherchiert für das Buch, über ökologische Lebensmittel, regionale Produktion und Strukturen der Landwirtschaft. Was hat Sie bei der Recherche am meisten überrascht?

Es geht in dem Buch ja einmal ums Grundsätzliche, aber auch um die konkrete regionale Versorgung an den beiden Orten - Andi auf seinem Hof in Mecklenburg, und dann die Situation in Berlin. In der Stadt hat uns beispielsweise erstaunt, wie viel man schon aus dem nahen Umland bekommen kann, wenn man wirklich will. Die Wende ist zwar schon zwanzig Jahre her, aber im Bewusstsein der Leute ist das noch nicht so selbstverständlich.

(Hoppe:) Das waren zum Teil echte Entdeckungen, zum Beispiel Dr. Moshiri, ein Perser, der einen riesigen Kräutergarten hat, mitten in der Stadt, mit 480 Sorten von allen Kontinenten. Der macht super Sachen, legt zum Beispiel für Hotels Kräutergärten an, damit der Koch nur vor die Tür gehen muss, wenn er welche braucht. Genial! Und bei dem stehe ich dann plötzlich vor indianischen Kräutern. Da hat sich für mich noch ein Kreis geschlossen, denn plötzlich ging bei mir im Kopf ein Film ab.

Die Erinnerung an die Cree-Indianer?

Ja, ich hatte in Kanada eine Dokumentation über Waldbisons gedreht, das ist eine Unterart der Bisons, die nicht in der Prärie lebt, sondern im Wald. Ich bin von den Indianern dort sehr herzlich aufgenommen worden, habe eine Weile bei ihnen gelebt und einige ihrer Rituale gesehen. Das war eine ganz wichtige Quelle der Inspiration für mich. Und wenn ich in Mecklenburg in dieser weiten Landschaft stehe, dann kommt die Erinnerung an Kanada wieder hoch. Und nicht nur an die Landschaft. Bei den Indianern hat für mich das Thema regionale Versorgung eine ganz neue Dimension bekommen: wie die mit und von den Bisons leben, früher jedenfalls, aber auch heute Respekt haben vor den Erzeugnissen des Landes, egal ob die Natur sie hervorbringt oder der Mensch. Und noch etwas hat mich dort beeindruckt, was ich hier auf dem Land wiederfinde: der Umgang der Leute untereinander.

Die nordamerikanischen Indianer als Brüder im Geiste der mecklenburgischen Bauern?

In gewissem Sinn, ja. Jedenfalls verglichen mit der Hektik in Berlin ist dort draußen ein ganz anderes Tempo, ein anderes Miteinander. Für mich haben sich bei dem Projekt sowieso viele Kreise geschlossen.

Ich habe zum Beispiel angefangen, die Wiese mit einer Sense zu mähen; ich hatte keine Ahnung, wie es geht, aber nach einer Weile fühlte sich das total vertraut an, obwohl ich es noch nie gemacht hatte. Solche Erlebnisse hatte ich öfter. Vielleicht sind das archaische Erfahrungen, die man irgendwie in sich hat und die dann wieder aktiviert werden.

Sie haben auf dem Land Ihren Frieden gefunden?

Auch wenn es ein bisschen klischeehaft klingt: ja.

Kann man sich einen Tatort vorstellen, in dem Mario Kopper in der Öko-Szene ermitteln muss?

Bitte nicht! Wir hatten mal einen Tatort im Billig-Discounter-Milieu; da wurde das Drehbuch von der Realität überholt, als rauskam, dass Lidl seine Mitarbeiter ausspionierte. Ich bin auch nicht nur der Tatort-Kommissar, ich spiele sehr gern andere Rollen.

Vielleicht mal eine Komödie vom Landleben?

Sofort - aber nur, wenn Jacky das Drehbuch schreibt.

(Roussety:) Ja, wir würden tatsächlich gern mal was Witziges zusammen machen. Unser komisches Talent konnten wir hier noch nicht so richtig ausleben.

Interview: MARTIN RASPER

Die Autoren und ihr Thema

Andreas Hoppe, Jahrgang 1960, mischt als Kommissar Mario Kopper im SWR-Tatort die Ludwigshafener Unterwelt auf - und spielt außerdem in Fernseh- und Theaterproduktionen, bestreitet Lese- und Vortagsabende. Sein Vorsatz, sich gesünder und ökologischer zu ernähren, entstand durch das langjährige Angewiesensein auf das Catering bei den Drehs. Er wohnt in Berlin und Mecklenburg-Vorpommern. Seine Kollegin und Co-Autorin Jacqueline Roussety arbeitet als Schauspielerin, Regisseurin, Autorin und Coach. Für das Buch recherchierten die beiden viele Hintergründe gemeinsam, vor allem in Berlin, während Hoppe den Großteil der praktischen Arbeit auf seinem Bauernhof in Mecklenburg durchlitt.



Buchtipps: A. Hoppe: Allein unter Gurken. Mein abenteuerlicher Versuch, mich regional zu ernähren. Pendo. 240 Seiten, 16.95 Euro.

Kontakt: natur+kosmos, Redaktion

Email: redaktion@natur.de | **Homepage:** <http://www.natur.de>