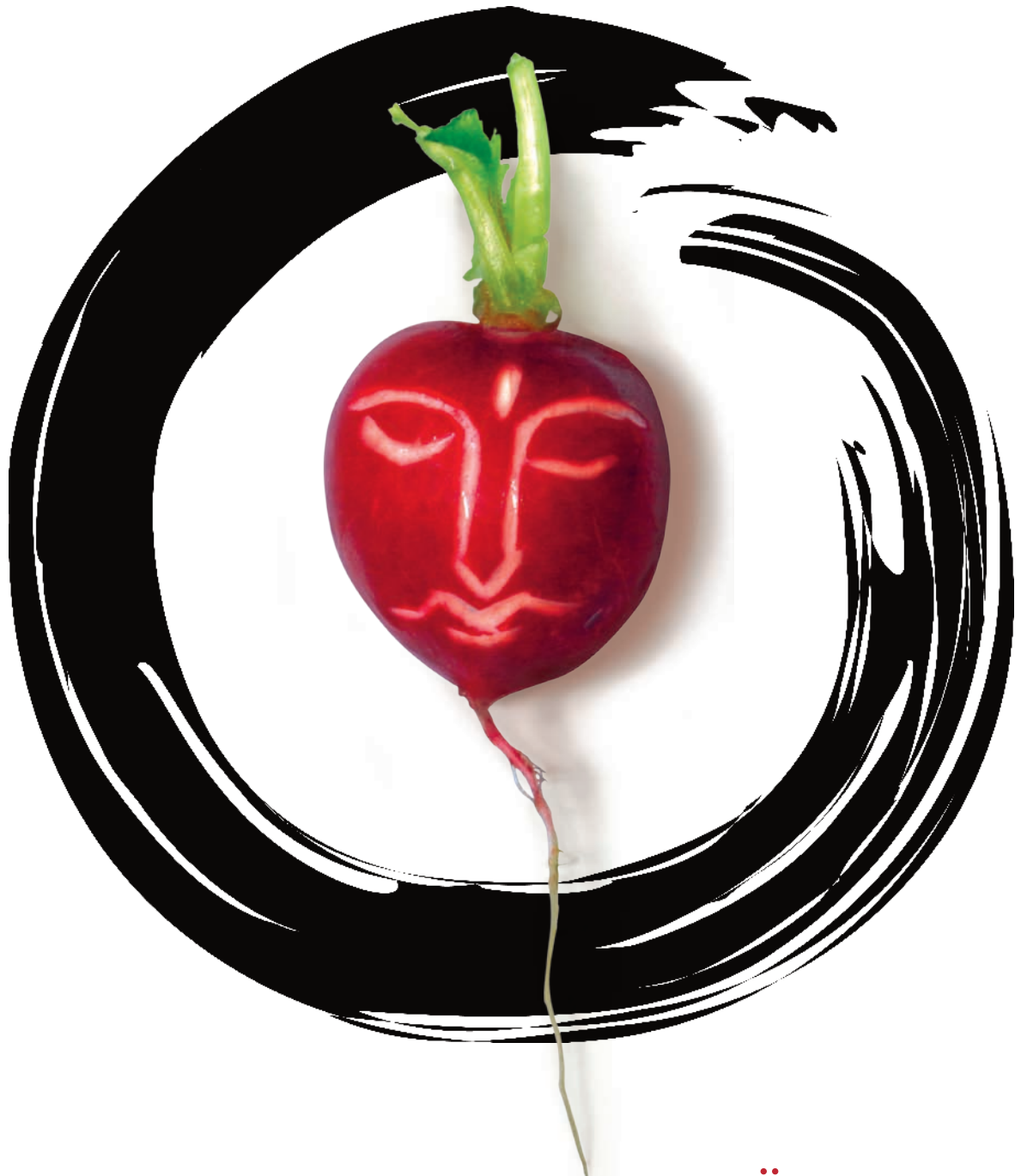


HOW TO COOK

WIE MAN SEIN LEBEN KOCHT

YOUR LIFE

DIE ZEN-KOCHKUNST DES
EDWARD ESPE BROWN



EIN FILM VON DORIS DÖRRIE



HOW TO COOK YOUR LIFE



57th Internationale
Filmfestspiele
Berlin 2007

EIN FILM VON DORIS DÖRRIE

Ein Zen-Priester aus Fairfax, Kalifornien. Weise, verschmitzt und oft überraschend zornig: Edward Espe Brown. Verfasser der berühmten Tassajara Kochbücher, Philosoph, Zen-Lehrmeister. Und Meisterkoch.

Doris Dörrie hat Ed Brown getroffen und er hat ihr aus seinem Leben berichtet. Die Filmemacherin war Gast bei seinen Lectures, sie beobachtete den Meister als Küchenchef und Leiter von Kochkursen. Unter der Anleitung von Ed Brown geht es mehr als um bloße Nahrungsaufnahme. Kochen ist für ihn eine Form der Fürsorge, sich selbst und anderen gegenüber. Ohne Ed Brown und seine Arbeit zu verklären, gelingt es Dörrie, den magischen Moment festzuhalten, in dem die direkten und praktischen Hinweise Browns ihre philosophische Tiefe und Weisheit entfalten.



„Ein Zen-Mönch bringt uns bei, wie viel Sinnlichkeit im Brotbacken steckt, wie viel Philosophie in den Radieschen und wie viel Heiterkeit in gelben Rüben. Und das macht nicht nur kulinarisch zufrieden, sondern auch ein bisschen weiser.“

Eva Gesine Baur



BIOGRAFIE EDWARD ESPE BROWN

Edward Espe Brown wurde von Suzuki Roshi zum Zen Priester geweiht. Seit 1965 praktiziert er Zen, seit 1980 Yoga. Neben seinen Meditations- und Kochkursen, die ihn durch die USA, aber auch durch Deutschland, Österreich, Spanien und England führten, lehrt Brown an den drei San Francisco Zen Zentren: in Tassajara, Green Gulch und im City Center.

Er ist ein weltweit geschätzter Lehrer, dessen reicher Erfahrungsschatz sich aus Zazen, Chi Gong und der Lehre „Berühren in Achtsamkeit“ nährt.

Edward Espe Brown ist Autor mehrerer Kochbücher, darunter die berühmten Tassajara Kochbücher. „The Tassajara Bread Book“ basiert auf Browns Gedanken, dass ein gutes Brot mehr als Mehl, Wasser, Milch und Eier bedarf. Die achtsame und sorgsame Zubereitung des Brotteigs ist ebenso sehr von Bedeutung. In „The Tassajara Recipe Book“ sammelt Brown die Rezepte aus der Küche des Tassajara Zen Zentrums, das auf eine mehr als 30-jährige Tradition zurückblickt. Mehr als 200 Rezepte, von der Vorspeise bis zum Dessert, lassen die besondere Aufmerksamkeit spüren, die Brown der Zubereitung von Speisen schenkt.

Mit der bekannten Köchin Deborah Madison führte Edward Brown das legendäre „Greens“-Restaurant in San Francisco. Er lebt in Fairfax, Kalifornien.

„Als ich mit dem Kochen anfang, fragte ich Suzuki Roshi um Rat. Er sagte: „Wenn du den Reis wäschst, dann wasch’ den Reis. Wenn du Karotten schneidest, schneid’ Karotten. Und wenn du die Suppe umrührst, rühr’ die Suppe um.“

BIOGRAFIE DORIS DÖRRIE

Doris Dörrie wurde 1955 in Hannover geboren. Nach einem Schauspiel-, Philosophie- und Psychologiestudium in den USA absolvierte sie die Hochschule für Fernsehen und Film München, an der sie heute als Dozentin lehrt. Neben ihrer Arbeit als Regisseurin hat sie zahlreiche Romane und Kinderbücher veröffentlicht (Samsara, 1998; Für immer und ewig, 2000; Was machen wir jetzt?, 2001)

Zu den mit Preisen ausgezeichneten Filmen gehören: „Mitten ins Herz“ (1983), „Im Innern des Wals“ (1984), „Männer“ (1985), „Paradies“ (1986), „Ich und er“ (1988), „Geld“ (1989), „Happy Birthday, Türke!“ (1992), „Keiner liebt mich“ (1994), „Bin ich schön?“ (1998), „Erleuchtung garantiert“ (2000), „Nackt“ (2002) und „Der Fischer und seine Frau - Warum Frauen nie genug bekommen“ (2005).



„Wie eine Person mit den Zutaten für ein Essen umgeht,“ sagt Dörrie, „sagt viel über sie aus. HOW TO COOK YOUR LIFE lehrt uns, im Umgang mit den banalsten Dingen des täglichen Lebens aufmerksam zu sein und öffnet uns außerdem die Augen für eine der schönsten Beschäftigungen überhaupt: das Leben im Hier und Jetzt. Und Kochen ist ein wesentlicher Teil davon.“

DIE PRODUZENTEN

1983 gründete Produzent und Filmemacher Franz X. Gernstl die Firma megaherz. Mit seinem Kompagnon Fidelis Mager produziert er die Reportagereihe „Willi wills wissen“, aber auch abendfüllende Spielfilme und Hochglanz-Dokumentationen. In den letzten Jahren produzierten bzw. koproduzierten sie Doris Dörries Kinofilme „Erleuchtung garantiert“ (1999: Bayerischer Filmpreis) und „Nackt“ (2003: Deutscher Filmpreis in Silber). Für seine TV-Serie „Gernstl unterwegs“ wurde Franz Gernstl 2000 mit dem Adolf-Grimme-Preis sowie 2001 mit dem Bayerischen Fernsehpreis ausgezeichnet.

DAS BUCH DAS LÄCHELN DER RADIESCHEN

dtv

Edward Espe Brown

Das Lächeln der Radieschen

Zen in der Kunst des Kochens



Edward Espe Brown. Das Lächeln der Radieschen. Zen in der Kunst des Kochens
© der deutschsprachigen Ausgabe Deutscher Taschenbuch Verlag GmbH & Co.KG, München.

Doris Dörries Lieblingsrezept

RADIESCHENSALAT MIT SPROSSEN UND ORANGEN

Leider bekomme ich nicht oft Alfalfasprossen, deren Geschmack und Konsistenz ich sehr liebe. Aber wenn sie bei mir auf den Tisch kommen, genieße ich sie am liebsten getränkt in Orangensaft. Doch nicht alle mögen gerne Sprossen, weil sie ihnen zu sehr wie Kaninchenfutter vorkommen – es folgt daher auch eine Version ohne Sprossen.

Für 3–4 Personen

3 Orangen

1 Bund Radieschen

100 g Alfalfasprossen

Orangemarmelade mit Balsamessig (wahlweise)

Die Orangen schälen und in Scheiben oder Halbkreise schneiden (siehe Seite 59). Die Radieschen in Scheiben schneiden. Den Sprossenballen in kleinere Stücke brechen und mit den Orangen und Radieschen vermischen. So mag ich es – ein reines, erfrischendes Aroma ohne Öl, Salz oder Pfeffer.

Normalerweise nehme ich Navelorangen, die süßer sind als Valencias. Falls sich aber herausstellen sollte, daß der Salat Ihnen zu sauer ist, süßen Sie ihn mit 1 oder 2 EL Orangemarmelade und vielleicht einem Spritzer Balsamessig. Nehmen Sie dazu etwas vom Saft der Orangen ab, vermischen Sie ihn mit der Marmelade und gießen Sie diese Sauce dann über den Salat.

VARIATION

Anstelle der Alfalfasprossen können Sie ein halbes Bund feingeschnittenen Schnittlauch oder 2 bis 3 kleingeschnittene Frühlingszwiebeln verwenden. Damit der Salat mehr Volumen bekommt, können Sie eine weitere Orange dazugeben.



ÜBER „HOW TO COOK YOUR LIFE“

HOW TO COOK YOUR LIFE ist ein heiterer Dokumentarfilm, der von der Kunst des Kochens erzählt – von der Kunst, sein Leben zu kochen, ohne dass man es anbrennen lässt, versalzt oder verkocht.

Nicht nur das Sein, auch das Essen bestimmt das Leben, und das Leben bestimmt das Essen. Doris Dörrie und der kochende Zenpriester Edward Brown zeigen, dass Essen mehr ist als bloße Nahrungsaufnahme: Kochen ist ein Fest der Sinne, ein Akt der Liebe und Großzügigkeit.

Im Sommer 2006 reiste Doris Dörrie mit einem kleinen Filmteam in das buddhistische Zentrum Scheibbs nach Österreich, dann weiter nach Kalifornien in das Tassajara Zen Mountain Center und in das Zen Center in San Francisco. An all diesen Orten begleitete sie Edward Brown, der dort Menschen aller Generationen unterrichtet.

Seine Rezepte sind einfach, doch reich an Geschmack und Aromen. HOW TO COOK YOUR LIFE verzichtet auf

„Die Finger müssen dabei alle aus dem Weg. Nie die Finger so halten oder den Daumen! Sonst findet das Messer sie. Das Messer findet alles, was herausragt. Messer sind halt so.“



jeden Kommentar. Die Kamera nimmt an den Kochkursen teil, steht mit am mehlbestäubten Holztisch, blickt auf Teigballen, auf Radieschen, Orangen und Karotten. Man lernt die Hefe und ihr lebendiges Wesen verstehen: Kuchen, Pizza, Brot werden gebacken. Der Zuschauer ist dabei, wenn Edward Brown seine Lektionen hält, die sich auf die jahrhundertealte Tradition des Zen-Meisters Dogen beziehen, dem Gründer der Soto-Zen-Schule. Dieser schrieb bereits 1283 ein Kochbuch, in dem er seine Leser ermutigte, Buddha in den einfachen Küchentätigkeiten zu entdecken, etwa dem Waschen von Reis oder dem Kneten von Teig.



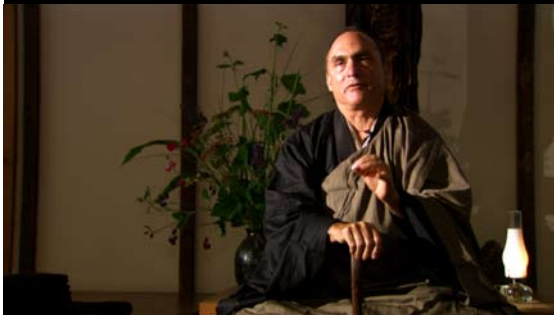
Edward Brown versteht es, diese philosophischen Gedanken auf lebensnahe und leichte Weise ins Heute zu übertragen. Was also bedeutet Kochen und Essen für die Gemeinschaft und den Einzelnen? Ist Kochen ein politischer Akt? Inwieweit reflektiert Kochen unsere Lebenseinstellung, unsere Haltung zur Welt?

Edward Brown ist ein fröhlicher Priester, aber kein „Heiliger“. Für ihn liegt die ganze Welt in einer Wassermelone, in seinem Topf kochen Berge und Flüsse.

Fastfood-Restaurants, Biobauern, hungernde Obdachlose und eine Frau, die sich nur von dem ernährt, was andere Menschen wegwerfen. Widersprüchlicher und facettenreicher können die Beobachtungen, die Doris Dörrie in San Francisco macht, nicht sein. 80 % aller Amerikaner essen inzwischen nicht mehr zu Hause und kochen auch nicht mehr. Wer nicht kochen kann und nicht reich ist, muss sich billig und schlecht ernähren. Keine Zeit mehr fürs Kochen und gemeinsames Essen zu haben, ist ein Verlust von Gemeinschaft und Kultur. Kochen zu lernen bedeutet, den Reichtum der eigenen Kultur zu erfahren und zu erhalten.

HOW TO COOK YOUR LIFE kann Ihren Blick auf das Kochen, das Essen und das eigene Leben ändern. Ihr Gemüse werden Sie nie mehr so schneiden wie bisher.

„Wenn du kochst, dann kochst du nicht einfach, du arbeitest zugleich an dir selbst und an anderen Menschen.“



„Wenn du den Reis wäschst, entferne allen Sand, aber verlier dabei nicht ein einziges Korn Reis. Wenn du den Reis siehst, dann sieh auch den Sand. Wenn du den Sand siehst, dann sieh auch den Reis. Schau beides genau an. Mach alles selbst. Andere Menschen sind nicht du. Geh selbst mit einem einzigen grünen Blättchen so um, als wäre es der Buddha persönlich. Damit lässt du Buddha tatsächlich durch ein grünes Blättchen lebendig werden. Räum alles selbst wieder auf und tu alles wieder dorthin, wo es hingehört.“

Meister Eihei Dogen Zenji, im 13. Jahrhundert.





INTERVIEW MIT EDWARD BROWN

EDWARD BROWN: Mit 19, 20 Jahren fing ich an, jeden Tag zu kochen. Es machte mir viel Spaß, es hatte etwas Direktes, Klares. Wir machen so viel in unserem Leben, das rein intellektuell ist. Ich war in der Schule mit all ihren mentalen Machtspielen nicht sehr glücklich, so sollte mein Leben nicht aussehen: Zeig mir, was du gelernt hast, was du kannst. Das war nicht sehr befriedigend. Erst als ich anfang zu kochen, hat mir etwas richtig Spaß gemacht.

Ist Intuition für das Kochen wichtig?

EDWARD BROWN: Ja, sicherlich. Aber ich kenne auch den Geschmack von vielen Gewürzen, Nahrungsmitteln und ermutige meine Schüler, sich den Geschmack von möglichst vielen Nahrungsmitteln einzuprägen. Wenn sie Speisen zusammenstellen, benutzen sie diese Informationen. Im Grunde basiert meine Intuition auf sorgfältiger Beobachtung und Betrachtung verschiedener Nahrungsmittel.

Da sind wir schon beim Thema, bei der Haltung, die Sie mit dem Kochen ausdrücken. Kochen als Zen-Praxis, als Metapher für Aufmerksamkeit und Ernährung – von sich und anderen.

EDWARD BROWN: Wenn man kocht und mit ganzem Herzen dabei ist, mit allen Sinnen, dann schmeckt man das. In Tassajara kochen die Zen-Studenten, sie sind keine Kochkünstler, aber sie machen ihre Arbeit mit Liebe und Achtsamkeit. Und dann schmeckt das Essen gut. Sie sind sorgfältig, bewusst, und wenn man Nahrungsmittel so behandelt, dann zeigen sie das Herz desjenigen, der sie bearbeitet. Gute Eltern geben ihren Kindern Zustimmung, Liebe, Unterstützung und Sorgfalt. Die Kinder fühlen sich geliebt und wachsen gut heran.

Es kommen viele Menschen zu Ihren Kochkolektionen, nach was suchen sie?

EDWARD BROWN: Als ich 1985 anfang, diesen Kochunterricht zu machen, hatten wir viel Spaß, kochten zusammen, und ich erzählte viele Geschichten. Die Zeit verging, und heute reden manche Menschen ungeheuer viel während des Kochunterrichts und ich frage

mich: Warum sind sie eigentlich hier und wie wollen sie etwas von mir lernen, wenn sie die ganze Zeit nur reden? Das Ziel unserer westlichen Lebensweise ist es, so wenige Beziehungen wie möglich zu haben. Ich meine damit, möglichst frei und unbehelligt und ohne Verantwortung durch sein Leben zu gehen. Die Strafe dafür ist unsere immer größer werdende Entwurzelung und Einsamkeit – durchs Kochen für andere überwindet man Einsamkeit und kann seine Wurzeln wieder finden.

Wie sehen Sie unsere Zeit, wie geht sie mit dem Essen um und mit dem Kochen?

EDWARD BROWN: Offensichtlich ist ja, dass hier in den USA die Handarbeit nicht mehr zählt. Und das nicht nur beim Kochen. Auch der Tischler, der Mechaniker, der Installateur, der Bauer, der Gärtner, die Näherin sind davon betroffen. Ihre Tätigkeiten, ihr Können wurde entwertet. Wir selbst haben keine Zeit mehr dafür. Wir müssen Geld verdienen, dabei sind alle diese Tätigkeit äußerst befriedigend. Wenn die Menschen heute mehr von diesen einfachen handwerklichen Tätigkeiten tun würden, gärtner, nähen, kochen, würde sie das erfüllen und ihnen Kraft geben. Handarbeit ernährt uns. Egal, ob es Kochen ist oder Gärtnern, man fühlt sich verbunden mit der Welt, mit den Dingen, weil man sich um Dinge kümmert, die zur Welt gehören. Wenn man heute erfolgreich ist, hat man einen Koch, eine Putzfrau, man kauft sich seine Kleidung, es gibt jemanden, der das Essen einkauft, man putzt den Boden nicht, fasst keinen Besen an.

Zu was verliert man den Kontakt, wenn man so lebt?

EDWARD BROWN: Man hat keine Nähe mehr zur Welt, zu vielen Dingen in der Welt, daher fühlen sich die Menschen heute entfremdet. Ihre Beziehungen sind nicht mehr nah, sie haben keine wirklichen Freunde mehr. Ihr Leben ist nur noch geschäftig, sie haben viele Ängste, aber kaum noch Glück. Und dann wenden sie sich dem Entertainment zu. In den USA sehen viele Menschen bis zu sechs Stunden TV am Tag.

Allein.

EDWARD BROWN: Ja. Das zeigt eine Unfähigkeit, an Dingen teilzunehmen, und die Unfähigkeit, das Beste bei sich und bei anderen herauszuholen. Wenn man kocht, holt man das Beste aus den Nahrungsmitteln, um es anderen und sich selbst anzubieten. Wenn man fernsieht, dann passiert gar nichts – reiner Konsum. Es gibt sicherlich gutes Fernsehen, aber sechs Stunden lang!

Muss man Kochen lernen?

EDWARD BROWN: Ja, sicherlich. Aber – und das betont Meister Dogen – man muss auch neugierig sein, man muss es lernen wollen. Bevor man kochen lernt, muss man daran interessiert sein: Ich will wissen, wie es geht. Und dann, wenn man es wirklich will, studiert man es, findet mehr heraus. Dieser Wunsch, diese Begierde muss da sein, bevor man anfängt zu studieren, und dieser Wunsch trägt einen weiter.

Suzuki Roshi war Ihr Lehrer, braucht man einen Lehrer?

EDWARD BROWN: Nicht notwendigerweise. Ich glaube, ein Lehrer hilft einem dabei, den Lehrer in einem selbst zu finden. Der Lehrer hilft dir dabei, dem Teil in dir zu begegnen, der ein guter Schüler ist. Du öffnest dein Herz, deine Seele der Welt und dann lernst du. Ein Lehrer kann dir helfen, in deinen Wahrnehmungen sorgfältiger zu werden.

Hat es Ihnen Spaß gemacht, gefilmt zu werden?

EDWARD BROWN: Ja, sehr viel Spaß. Doris war sehr unterstützend und positiv während der Kochkationen, und es ist sehr schön, mit ihr zu arbeiten. Es war ein dynamischer, gemeinsamer Prozess.

Wenn man Ihnen zuhört, dann sind überall Metaphern, etwa die alten Teekannen, die zerbeult und hässlich dennoch ihre Arbeit tun... Sind diese Metaphern „typisch Zen“?

EDWARD BROWN: Im Zen sieht man die Poesie in allen Dingen, eine Tiefe im Alltäglichen. Mein Lieblingspruch in Dogens „Instructions for the Cook“ ist: “You let things come into your heart.”



INTERVIEW MIT DORIS DÖRRIE

DORIS DÖRRIE: Ich habe Edward Brown in Tassajara kennengelernt, als ich dort unterrichtete. Mir hat imponiert, wie undogmatisch er kochte und das gleichzeitig mit der Zenlehre verband. Als ich Edward kochen sah, wollte ich sein Können einem breiteren Publikum zugänglich machen. Ich glaube, es kann jedem nützen – diese Aufforderung, sich vollkommen im Jetzt, in diesem Moment aufzuhalten und gleichzeitig auch mit dem Körper beim Kochen eine Verbindung zu diesem Moment zu haben. Das, finde ich, ist eine praktische Lebensanleitung, die einen auch nie verlassen wird, egal wie schlecht es einem geht. Diese Quintessenz bleibt einem immer zugänglich, wenn man sie einmal erklärt bekommt. Was mich wirklich überzeugt hat, ist, dass er auch Teenager erreicht, die keinen Zen-Hintergrund haben. Meine Tochter war damals 16 und fasziniert von ihm. Ich hab gedacht, da kriegt sie etwas, das sie von mir nur peripher bekommen hat. Ich dachte plötzlich darüber nach, was ich überhaupt noch kann, was meine Mutter gut konnte. Ich kann grade noch einen Gänsebraten machen, aber vieles andere ist bei mir schon verloren. Das heißt, was kriegt meine Tochter von mir eigentlich noch als Knowhow mit, um kochen zu können? Das bedeutet einen fundamentalen Kulturverlust.

Sie zeichnen in Ihrem Film auch ein Bild unserer Gegenwart in der Ersten Welt, anhand unserer Essensgewohnheiten und wie wir mit Nahrungsmitteln umgehen. Wie nehmen Sie die gegenwärtige Gesellschaft wahr?

DORIS DÖRRIE: Es bedrückt mich, dass wir im Überfluss leben und der Rest der Menschheit gar nichts hat. Es bedrückt mich, wenn ich Brot wegwerfe. Es ist kompliziert, eine bessere, gerechtere Verteilung zu finden – aber wir können vielleicht in unserer Küche eine andere Haltung finden.

Wie soll die Haltung aussehen?

DORIS DÖRRIE: Einen Respekt für Lebensmittel entwickeln, sich fragen, was es bedeutet, wenn ich ein billiges Schnitzel kaufe. Und da innezuhalten

und nachzudenken – nicht nur über die allgemeine Fleischproduktion, sondern auch, was es bedeutet, dass ich mir selber so wenig wert bin, dass ich sage: Für dich ist Gammelfleisch gut genug.

Manche können sich nur Gammelfleisch leisten.

DORIS DÖRRIE: Es ist die Frage, ob ich unbedingt ein Schnitzel essen muss oder ob nicht vielleicht eine Avocado besser, gesünder und schöner ist. Gut essen muss nicht teuer sein, das ist ein Mythos. Gutes, gesundes Essen kann billig sein – wenn man es gelernt hat. Wenn man es nicht weiß, ist man verloren und greift automatisch zu vorgefertigten Produkten, die in der Herstellung viel Profit erzeugen und die auf den ersten Blick billiger erscheinen. Man muss nicht nur lernen, was Nahrungsmittel beinhalten, wir müssen auch wieder lernen, einen Respekt für die Lebensmittel und für uns selbst zu haben. Im Film fragt Edward Brown, wie viel ist dir Essen wert und fragt dann gleich weiter, wie viel bist du dir selber wert? Aber ich gebe zu, wenn ich müde nach Hause komme, möchte ich mich am liebsten auf die Couch hauen und Schokolade fressen. Mich dann aufzuraffen, und zu sagen: Okay, ich schäle jetzt drei Orangen und schneide zehn Radieschen klein – das kostet mich bestimmt zehn Minuten in der Küche – da muss ich mich auch überwinden. Wenn ich's aber tue, bin ich hinterher viel zufriedener. Die schnelle Befriedigung von Bedürfnissen hat etwas Infantiles und eine Tafel Schokolade zu verschlingen, hält uns in einem infantilen Zustand.

Hängt der Respekt vor den Lebensmitteln auch mit einem Respekt für unsere Welt zusammen?

DORIS DÖRRIE: Wir haben gelernt, uns völlig abzuschneiden, wir denken nicht darüber nach, wo die Tomate, das Fleisch herkommt. Denken nicht darüber nach, wie die Dinge miteinander in Beziehung stehen. Ich glaube schon, dass man sich bewusst machen kann, dass die Tomate aus Spanien direkt mit den Flüchtlingschicksalen von Afrikanern zu tun hat, die diese Tomaten für Hungerlöhne pflücken. Das ist auch das Training in Tassajara in der Küche: Wie sind wir mit allem verbunden, was bedeutet das Essen für uns? Wie kochen wir das Essen und wie kocht das Essen uns?

Wer ist der japanische buddhistische Lehrer in den schwarz-weißen Archivfilmszenen?

DORIS DÖRRIE: Das ist Suzuki Roshi, der Lehrer von Edward Brown. Er ist in den 60er Jahren aus Japan nach San Francisco gekommen. Eine wilde Hippie-

truppe hat sich in den Anfängen um ihn geschart, und sie haben dann unter anderem ein Zen Center in den Bergen Kaliforniens, in Tassajara, gegründet. Suzuki Roshi steht in der Tradition von Meister Dogen, der im 13. Jh. den Buddhismus aus China nach Japan gebracht hat. Morgens in der Küche in Tassajara wird heute noch der uralte Text von Meister Dogen, der Tenzokyokun, „Instructions for the Cook“, gesungen: „Wenn du Reis wäschst, wasch den Reis. Vergeude kein einziges Reiskorn. Behandle Lebensmittel wie dein Augenlicht. Bemüh dich aufrichtig und verpass deine Chance nicht, das Leiden zu verringern, anstatt es zu vermehren.“ Kochen wie es Edward Brown tut, ist lebendige Praxis, eine Aufforderung zur Achtsamkeit, sich wirklich in diesem Moment hier aufzuhalten und nicht weggetragen zu werden in Gedanken an die Vergangenheit oder an die Zukunft.

Edward Brown ist kein Heiliger. Sie zeigen kein abgehobenes Wesen, sondern einen Menschen, der mit sich auch immer wieder zu kämpfen hat.

DORIS DÖRRIE: Das fasziniert mich am Zen-Buddhismus: keine Konzepte zu haben und erst mal Dinge möglich zu machen, sich zu öffnen, und nicht die Dinge zu separieren in, die Küche und der Tempel, das Heilige und das Profane.

Es gibt eine wunderbare Szene, in der Edward Brown lacht und weint, von seinen Schwächen, seiner Ungeduld und Wut in der Küche erzählt, und von alten zerbeulten Teekannen spricht...

DORIS DÖRRIE: ... ja, sie trösten ihn. Edward zeigt sehr eindrucksvoll am Beispiel dieser Teekannen, wie wichtig es ist, seine Beulen herzuzeigen, seine Macken, seine Falten... Alles, was einen eher beschädigt aussehen lässt, schwach. Aber Schwäche zu zeigen, ist wichtig, um überhaupt in Kontakt mit anderen treten zu können. Denn wenn wir uns gegenseitig immer nur unsere perfekte Oberfläche zeigen, kommen wir uns nie wirklich nah.

Gehört das nicht auch zum Wesen der Kunst, sich angreifbar zu machen?

DORIS DÖRRIE: Für mich schon. Aber die Angst, verletzt zu werden, ausgegrenzt zu werden, nicht mehr dazuzugehören, wird immer größer, und deswegen versuchen wir, immer unangreifbarer zu erscheinen, immer glatter. In dem Moment, wo ich mich mit meinen Schwächen zeige, bin ich kritisierbar, und wir haben panische Angst, es nicht zu schaffen, den Anforderungen nicht zu genügen. Ich glaube, dass

man in dem Moment, wo man die Klappe öffentlich aufmacht, auch etwas von sich herzeigen muss, auch bereit sein muss, etwas zu geben.

Ist das nicht auch heute der Unterschied zwischen Entertainment und Kunst?

DORIS DÖRRIE: Die Zeiten, in denen die perfekte Oberfläche verehrt wurde, wichtiger wurde als der Inhalt, waren immer Zeiten des kulturellen Niedergangs. Wir befinden uns gerade in dieser Zeit, in der alles, was glatt poliert ist, und alles, was keine Fehler, keine Schwächen hat, immer dem vorgezogen wird, das Macken hat. Das können wir kulturell interpretieren, aber das gilt auch fürs Gemüse. Natürlich nehmen wir lieber die komplett runde Tomate als die krumme verwachsene. In Wahrheit ist es jedoch das, was Beulen hat, meist das Interessantere. Ich erwarte von Kunst immer den persönlichen Ausdruck, eine eigenständige Interpretation der Welt. Das interessiert mich mehr als die Perfektion, denn sie ist oft unlebendig. Der buddhistische Lehrer Suzuki Roshi sagt, in der Natur gibt es nichts, was identisch ist. Alles hat seinen ihm ganz eigenen, besonderen Wert. Wir sind mit nichts vergleichbar. Aber wir versuchen gerade, immer gleicher zu werden: das gleiche Gewicht, gleiche Gesichtszüge, gleiche Handtaschen. Das ist Ausdruck großer Angst, dass man bestraft wird, wenn man eine Macke hat. Man ist schwach, wenn man nicht in diese perfekte Oberfläche passt.

Wie ist der Film formal gegliedert?

DORIS DÖRRIE: Wie die Workshops von Edward Brown, die sich in das Kochen in der Küche und in die Teachings unterteilen. In die Versammlungen im Zendo, wo sich alle treffen und wo Edward als Zen-Meister seine Interpretation der alten Lehren vermittelt.

Wo steht dieser Film innerhalb ihres Werkes, Sie setzen sich in ihren Büchern und Filmen immer wieder mit unserer Gegenwart auseinander...

DORIS DÖRRIE: ... das empfinde ich auch als die Arbeit des Künstlers...

...und Ihr Film ist amüsant, nie didaktisch, sondern voller Humor...

DORIS DÖRRIE: ... weil ich den erhobenen Zeigefinger selbst nicht verkrachte. Ich möchte sofort weg, wenn jemand mit mir didaktisch ist. Ich mag das nicht, wenn man mir sagt, wie ich leben, was ich essen soll. Aber womit man mich immer kriegt, ist mit Humor. Das war auch der Grund, warum ich Edward Brown mochte, weil er so voller Humor und so ambivalent ist. Er ist Zen-Priester, aber ganz und gar nicht heilig,

und manchmal sogar ein Wüterich. Der Film ist ein Angebot, eine Inspiration, wie man auch leben kann: sich auf den Augenblick zu konzentrieren, präsent zu sein, das ist ein Rezept für Glück und das kann man ausprobieren...

Was bedeutet für Sie Glück?

DORIS DÖRRIE: Zen-buddhistisch geantwortet ist es, in diesem Moment wirklich vorhanden zu sein, diesen Moment auch wirklich wahrzunehmen, und ihn dann zum Guten verändern zu können. Ich kann beschließen, glücklich zu sein. Das ist eine Wahrnehmungsfrage. Wirklich in diesem Augenblick vorhanden zu sein, präsent zu sein und mich auch verbunden zu fühlen, das kann mich glücklich machen.

Warum machen Sie immer wieder Dokumentarfilme zwischen den Spielfilmen?

DORIS DÖRRIE: Weil es für mich immer wieder wichtig ist, die Fiktion mit der Realität abzugleichen. Ich liebe es, zuzuhören und zuzuschauen. Und Edward ist ein wirkliches Fundstück. Ein wahrer Zen-Entertainer und ein wahrer Künstler in der Küche.

Die Interviews führte Kirsten Martins.

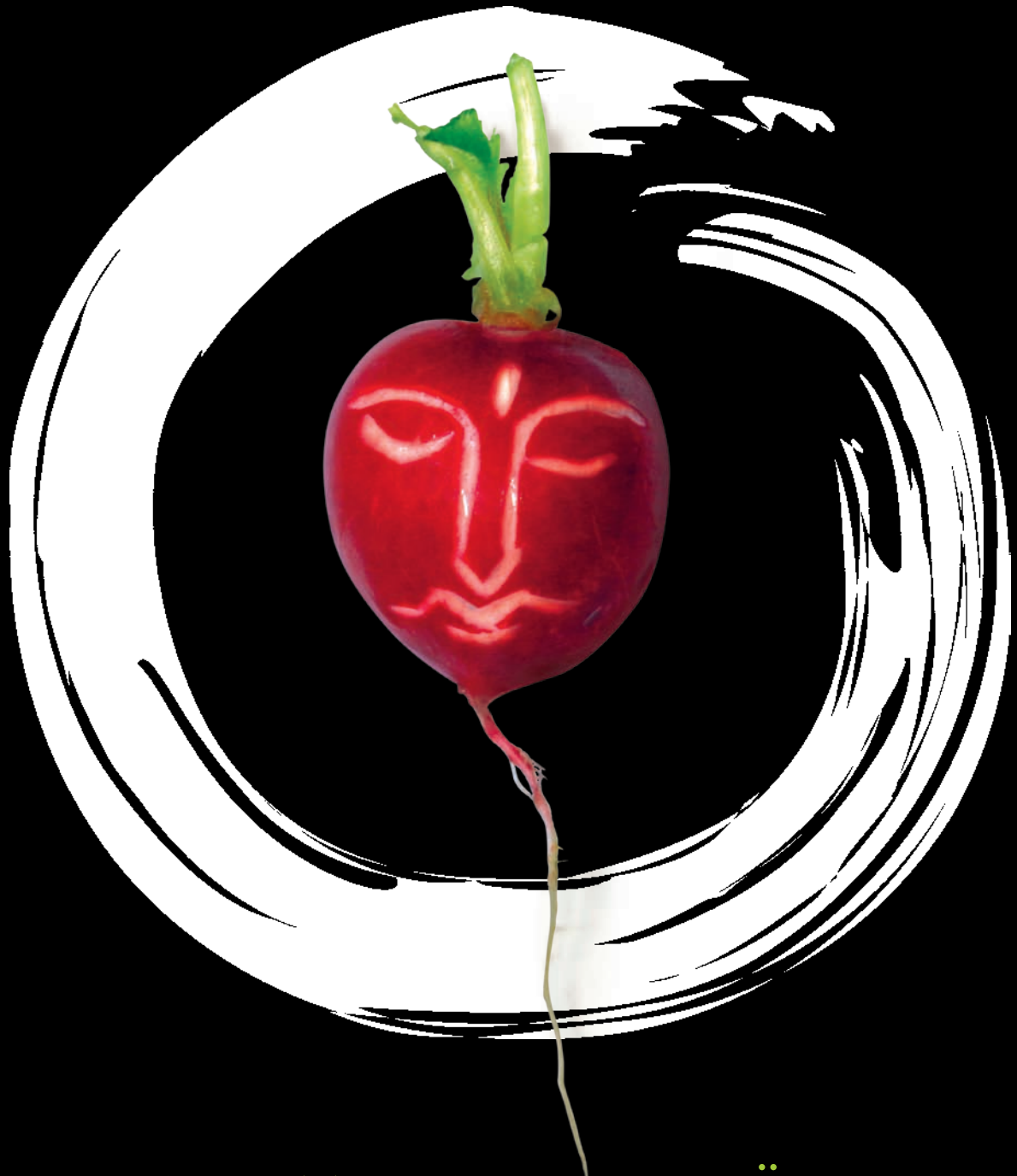


HOW TO COOK

WIE MAN SEIN LEBEN KOCHT

YOUR LIFE

DIE ZEN-KOCHKUNST DES
EDWARD ESPE BROWN



EIN FILM VON DORIS DÖRRIE