

Die Film

SIE KÜMMERN SICH, WENN VERONA POOTH HUNGER AUF EIN BRÖTCHEN MIT FLEISCHSALAT HAT ODER MARK WAHLBERG SEIN RÜHREI AUS GESCHLAGENEM EIWIEISS IM STUNDENTAKT SERVIERT HABEN WILL: CATERINGFIRMEN, DIE SICH AUF DIE VERSORGUNG VON FILMCREWS SPEZIALISIERT HABEN.

[Aufblende]

Ein hagerer Mann mit irrem Blick schleicht sich von hinten an Peter Müller heran, in seiner rechten Hand ein großes Fleischermesser. Die Klinge funkelt bedrohlich. Peter Müller dreht sich erschrocken um, er kann sich nicht vorstellen, was der Mann von ihm will. Doch dann versteht er: Obst, der Mann bittet um etwas Obst. Und es ist nicht irgendein Mann, es ist Anthony Perkins. So geschehen 1991 im niedersächsischen Bendenstorf, wo der Thriller „Der Mann von Nebenan“ mit Perkins in der Hauptrolle gedreht wurde. Diesen Auftritt für eine Handvoll Obst wird Filmcaterer Müller nicht vergessen. Catering am Filmset ist etwas Besonderes. Und Filmcaterer sind besondere Leute. Sie sind Futterquelle, Treffpunkt, Not-Komparse und manchmal auch Kummerkasten, wenn gerade kein anderer zur Stelle ist, bei dem man sich den Frust mit dem Aufnahmeleiter von der Seele quatschen kann. Ein bisschen Seelenmassage vom Koch, dazu einen heißen Kaffee und ein Stück Plunder, und es kann weitergehen mit dem nächsten Take. Als „Mama-Effekt“ erklärt der Hamburger Filmcaterer Peter Müller von Movie Mampf die Rolle, welche er während der Dreharbeiten für die Crew spielen muss

(www.moviemampf.de). Für den slowenischen Regisseur Marko Nabersnik, der mit seinem Film „Rooster's Breakfast“ in seiner Heimat für klingelnde Kinokassen gesorgt hat, spielt die Verpflegung darüber hinaus eine zentrale Rolle: „Man will es ja vielleicht nicht glauben, aber das Essen am Set hat eine ungeheure Bedeutung für die Arbeitsmoral der Crew.“ Filmcatering, im angelsächsischen Raum wird von Movie Catering oder Movie Set Catering gesprochen, bedeutet, fit zu



ateneren



sein für die große Improvisation in einer mobilen Küche, möglichst mit einem LKW-Führerschein in der Tasche. Bei Minusgraden die Nerven bewahren, wenn der Salat einfriert. Mitten im Wald ohne Wasseranschluss zu kochen, ohne Toiletten, ohne Heizung. Das ist schon eine Herausforderung. Filmcatering hat auch was von Campingurlaub. Für größere Produktionen muss man bereit sein, drei oder vier Wochen am Stück auf Achse zu sein, in spartanischen Pensionen oder im Wohnwagen zu logieren und die Lebensmittelversorgung ohne Supermarkt um die Ecke aufrechtzuerhalten. Filmcatering ist ein relativ junger Geschäftszweig und Tummelplatz für Quereinsteiger. Insofern ist die

Karriere der österreichi-

chen Star-Köchin Sarah Wiener exemplarisch: Bevor sie mit ihrem „Sarah Wiener's Tracking Catering“ seit den frühen Neunzigern Filmteams im In- und Ausland bekochte, hielt sie sich mit Gelegenheitsjobs über Wasser. „Man braucht viel Geld und gute Beziehungen, um überhaupt in die Branche zu kommen. Der Standard ist in den letzten Jahren erheblich gewachsen“, sagt sie. Den Grundstein für ihre Cateringfirma legte Wiener mit einem Kredit und dem Kauf eines ausrangierten W50 Küchenwagens aus Beständen der NVA.

**[Schwenk auf
Movie Mampf Catering in Hamburg]**

Bei Movie Mampf hat alles mit einem ungarischen Gulasch angefangen. Firmengründer Helmut Müller kochte das Gericht für die Crew einer Filmproduktion in seiner Privatküche, weil der gebuchte Catering-Service nicht mehr verfügbar war. Das Ergebnis überzeugte derart, dass sich Müller fortan ganz und gar der Kochkunst im Auftrag des Films widmete. 1984 hängte der Germanist und Theaterwissenschaftler seine anderen beruflichen Ambitionen an den Nagel und gründete seinen Service für Film- und TV-Produktionen. Heute sind außer ihm noch fünf ausgebildete Köche in seiner Großraumküche in Hamburg-Nienstedten im Einsatz. Mit seinem Kompanon Peter Müller kümmert er sich vor