

„Champagner! Denn ich mache keine Kompromisse mehr.“

TEXT GABRIELE HEINS FOTOS EMIL LEVY

Auf ein Wiener Schnitzel, ein Glas Champagner und eine Zigarette mit Marie Bäumer: Die Schauspielerin lebt seit 15 Jahren in der Provence und pflegt dort auch ihre Liebe zum Genuss: Ob Mayonnaise, Butter, Öle – mehr ist mehr, so lautet nicht selten ihre Devise

Sie haben sich das Berliner „Borchardt“ als Treffpunkt gewünscht. Welche Beziehung haben Sie zu dem Lokal?

Für mich ist es nicht nur das Wohnzimmer der Berlinale. Ich liebe es einfach, schon wegen der hervorragenden Kellner, die nicht nur gut sind, sondern auch gut aussehen. Es ist alles sehr familiär, man findet auch ruhige Ecken, und ich bin bekennender Fan der Wiener Schnitzel. Je später der Abend, desto besser das Schnitzel ...

Und Sie lieben ja nicht nur Schnitzel. Ich habe Sie in einer Talkshow im Fernsehen gesehen, in der Sie geraucht haben – zum Entsetzen der Moderatoren.

Da wir in Deutschland so beflissen sind, macht es mir Spaß, die Leute mal aus der

Reserve zu locken. In Frankreich ist es normal, mittags Wein zu trinken, in Deutschland wird man dafür beim Drehen gleich verhaftet. Ich habe keinerlei Dogmen. Im Übrigen ist es so: Wenn man zweieinhalb Stunden in einer Talkshow sitzt und viele Themen verhandelt werden, kann man gut ein Schlückchen genießen.

Romy Schneider, die Sie in „Drei Tage in Quiberon“ gespielt haben, hat diese Tage mit einem Journalisten und einem Fotografen verbracht, geraucht und getrunken. Diese Offenbarung wäre für einen Künstler heute wohl undenkbar. Ja, in der Tat, undenkbar. Neulich habe ich mit dem französischen Regisseur Christian Clavier ein Filmprojekt be-





„Man soll auch mal Eskapaden ausleben. Und das dann bewusst“



sprochen. Er kann die Political Correctness nicht mehr ertragen und plant einen Film, der in den Siebzigern spielt, wo alle geraucht, getrunken und Drogen durcheinander genommen haben.

Und wie halten Sie es mit dem Exzess? Ein Teil in mir sagt, dass man seinen Körper gut versorgen sollte, wenn man ihn lange erhalten will – statt ihm Alkohol und Zigaretten zuzumuten. Der andere Teil sagt, man soll auch mal seine Eskapaden ausleben, und das dann auch voller Freude. Leider vertrage ich nicht viel, ich trinke auch nur in Gesellschaft. Die Provence ist natürlich toll für Wein, aber im Moment trinke ich fast nur Champagner. Ich bin an einem Punkt, an dem ich immer weniger Kompromisse mache. Meine Freundin, die Regisseurin Emily Atef, sagte einmal, als wir zu einer Premierenfeier Prosecco angeboten bekamen: „Prosecco? Oh meine Güte, das ist ja dermaßen unsexy!“ Wir waren uns einig: entweder Champagner oder Wasser ... (lacht)

Rauchen und Trinken vor der Kamera, wie in „Quiberon“ – ist das eigentlich schwierig darzustellen?

Ich habe Kräuterretten geraucht, das war nicht so toll für mich und das Team. Gut betrunken zu spielen ist nicht leicht, es gilt, gegen den wackeligen Zustand des Körpers anzuspüren, denn Betrunkene bemühen sich, tendenziell nüchtern zu wirken. Da muss man eher reduziert spielen, nicht exaltiert.

Nun aber zu den positiven Genüssen. Sie leben seit 15 Jahren in einem Dorf in der Provence. Wie hat das Leben dort Sie kulinarisch verändert?

Man lebt im Obst- und Gemüsekorb Europas, kann sich das ganze Jahr über wunderbar durchfuttern, und die Sonne schmeckt man in jedem Produkt. Wie in der italienischen Küche kann man ganz einfach kochen, und es ist wunderbar. Ich esse viel Obst und Gemüse und alle zwei Tage Artischocken mit Kartoffeln. Ich esse übrigens viel, sehr viel und gern, da staunen immer alle, und wenn ich Hunger habe, geht gar nichts anderes mehr. Ich esse aber wenig Fleisch, denn das nimmt mir Energie. Wenn ich Büroarbeit machen muss, was mich ohnehin anstrengt, esse ich nur vegetarisch.

Gemüse aus dem eigenen Garten?

Um Gottes willen, nein. Ich habe mein Pferd, meinen Hund und meine beiden Berufszweige, das füllt mich völlig aus. Ich bin froh, wenn die drei Pflanzen in meinem Garten überleben.

Was sollten wir Deutsche uns von den Franzosen abgucken?

In Frankreich wird die Liebe übers Essen vermittelt und ausgedrückt. Eine meiner besten französischen Freundinnen hat mir etwa zum Geburtstag alle meine Lieblingsspeisen zubereitet. Und natürlich verbringen Franzosen viel Zeit mit Essen und dem Reden darüber, das ist kein Klischee. Ein typischer Urlaub sieht so aus, dass man den ganzen Tag darüber spricht, was man abends kocht, dann wird es zubereitet, gegessen und dabei darüber gesprochen, wie lecker das doch alles ist. Und gleichzeitig überlegt man schon, was man am nächsten Tag kocht. Die Franzosen können Essen, Mode, Mann und Frau auseinanderhalten. Die Deutschen können Bohrmaschinen, Autos und klassische Musik.

Wofür lieben Sie Frankreich kulinarisch am meisten?

Für die Meeresfrüchte. Vor allem die Austern, am liebsten in der Bretagne, wo meine beste Freundin lebt. Dort kaufen wir uns eine Tüte voll für zehn Euro. Und dass man in Frankreichs kleinen Dorfkernen so wunderbar essen kann.

Und welche deutschen Spezialitäten vermissen Sie in Frankreich?

Na, zuerst meine Freunde und Familie. Aber auch den herbstlichen Geruch im Wald, den Nieselregen, die Finkenwerder Scholle und den Hafen in Hamburg. Und

ich vermisse Schwarzbrot mit dick Butter. Ich habe auch immer gern im „Grill“ des Hotels „Vier Jahreszeiten“ gegessen und war oft im Bistro „Vienna“ im Stadtteil Eimsbüttel.

Was findet man bei Ihnen immer im Kühlschrank?

Senf und Zitronen für Saucen und Vinaigrettes. Und ich esse kiloweise Mayonnaise, das ist mein *guilty pleasure*. Außerdem liebe ich Öle: Leinöl, Sesamöl, Olivenöl, die nehme ich in rauen Mengen zu mir. Und salzige Butter ist immer da, ich kann kein Brot ohne dick Butter drauf essen.

Sie beschäftigen sich in Ihrem neuen Buch „Escapade“ mit dem Gegenteil von Ausschweifung – mit emotionalen Blockaden. Können Essen und Trinken auch heilsam sein?

Ja, das kann uns enorm viel Gutes oder Schlechtes geben. Du bist, was du isst, der Satz hat seine Berechtigung. Die richtige Ernährung kann Kräfte und

„Für mich ist jeder Tag in der Provence immer noch ein Wunder“

Energien im Körper freilegen. Andererseits führt es zu einer physischen und mentalen Blockade, wenn wir zu viel essen oder nicht das, was unserem Körper guttut. Es ist unglaublich, was man über Ernährung ausgleichen kann.

Warum beschäftigen Sie sich neben Ihrer Arbeit beim Film mit diesen Themen?

Über die Schauspielerei habe ich Methoden entwickelt, mit denen man Blockaden lösen und Emotionen freilegen kann. Ich begleite Menschen außerhalb des Schauspiels dabei, ihre Visionen und Ideen freizulegen, ihnen zu vertrauen und sie umzusetzen. Das Pferd macht mittlerweile auch mit und unterstützt uns unglaublich dabei, auf den Wesenskern

jedes Einzelnen zu stoßen, um essenzielle Energien freizusetzen. Es ist beglückend zu erleben, wie die Menschen ihre persönliche Eskapade starten und mit Freude einen Sprung aus ihrer gewohnten Fassung wagen! Aufbruch zu sich selbst nenne ich diesen Moment. Die Ateliers werden in München, Hamburg und der Provence angeboten.

Gibt es da Unterschiede zwischen Deutschen und Franzosen?

Die Themen sind universell, aber Franzosen sind etwas zurückhaltender in ihrer spontanen Ausdrucksform, sie sind sehr sensibel und fein getunt in ihrer Wahrnehmung. Die Deutschen sind da offensiver und direkter.

Ihr Haus in Frankreich beschreiben Sie als Bullerbü mit Pferd und Hund. Ist das Ihr Gegenpol zum Filmbusiness?

Ja, das ist meine Erdung und eine wachsende Liebesbeziehung. Für mich ist jeder Tag dort ein Wunder – wenn ich morgens im Garten auf den Olivenbaum schaue, den Vogel zwitschern höre, den Hang hochlaufe zwischen Rosmarin, Lavendel und Thymian. Ich gehe früh ins Bett, stehe früh auf, esse drei Mahlzeiten. Und im Sommer schlafe ich draußen in meinem Himmelbett. Im Café muss ich immer eine Stunde für Gespräche mit den Einheimischen einplanen. Da bin ich einfach nur Marie.

Wären Sie heute ein anderer Mensch, wenn Sie in Hamburg geblieben wären?

Typisch hanseatisch war ich nie. Meine Eltern waren Alt-68er, ich bin im Blankenese der 70er-Jahre aufgewachsen, wo es noch lustig war, wir haben an den Elbhängen und in den Parks gespielt. Meine Mutter war immer ungeschminkt in Gummistiefeln. Mein Vater war sehr fantasievoll beim Essen, er hat einfach alles zusammengeworfen – und es war immer lecker. Ich wollte schon als Kind los mit den Zugvögeln und wäre vielleicht in Nepal oder Timbuktu gelandet. Mit Deutschland verbindet mich viel, aber heute eben aus der Distanz heraus.

Warum?

Ich brauche Licht und Wärme. Mit Feuchtigkeit, Kälte, blassem Himmel und langen Wintern komme ich nicht klar. In Deutschland braucht man emotional auch eine Schutzmontur, es ist sehr

rau, wie die Menschen miteinander umgehen. Hier gilt: Ich arbeite, also bin ich. Frankreich spricht mehr die weibliche Seite an, Deutschland die männliche. **Könnten Sie mit einem Partner zusammen sein, dem gutes Essen egal ist?** Schwer vorstellbar. Aber ich habe es bisher immer geschafft, allen den Genuss beizubringen, wenn der wirklich mal zu kurz gekommen ist. Das war aber selten.

Und wie?

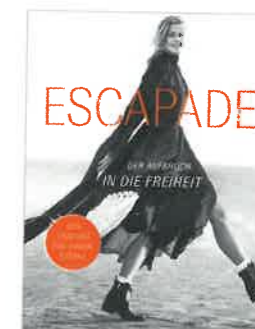
Indem ich etwas koche, schnell und einfach. Dafür nehme ich mir aber viel Zeit für die Mahlzeit selbst.

Sie haben noch nie einen kulinarischen Film gedreht. Würde Sie das reizen?

Sie meinen, so einen Film wie „Bella Martha“?! Nein, ich wäre wohl eine Katastrophe für die Requisite, weil ich immer an das Essen gehen würde. Das darf man mit mir nicht machen, dass man mir das Essen hinstellt, ich aber nicht darangehen darf. ||

NAME: Marie Bäumer. **ALTER:**

50 Jahre. **STATIONEN:** Ihren Durchbruch feierte die Theater- und Filmschauspielerin in Detlev Bucks Film „Männerpension“, es folgten etwa „Der Schuh des Manitu“ und „Der alte Affe Angst“. Sie wurde mehrfach ausgezeichnet, zuletzt mit dem Deutschen Filmpreis für „Drei Tage in Quiberon“. Sie lebt in der Provence, arbeitet als Schauspiel-Dozentin und gibt Kurse zur Persönlichkeitsentwicklung.



„Escapade: Der Aufbruch in die Freiheit“ heißt das neue Buch von Marie Bäumer – wie Menschen ihr volles Potenzial ausschöpfen können, um einen „Sprung aus der gewohnten Fassung zu wagen“. Gräfe und Unzer, 192 S., € 19,99