

Filmaufnahmen statt Krimidinner

Der Schwyzer Theaterverein Avantt filmt sein neustes Krimidinner im «Gaswerk». Diese Woche waren auch Statisten am Set.

Jasmin Reichlin

Die Scheinwerfer und Kameras sind ausgerichtet. Die Künstler und Statisten strahlen in schicker 1920er-Jahre-Kleidung. Es herrscht absolute Stille und Konzentration. Einzig die Anweisung der Regisseurin «Action» ertönt durch den Raum, und schon erklingt die Stimme des Direktors Arthur.

Avantt befindet sich gerade mitten in seinen Dreharbeiten zum Krimidinner «Arthurs wundersames Variété». Ursprünglich waren insgesamt 16 Auführungen geplant, bei denen die Gäste ein Dinner kombiniert mit einem Variété und Theater genossen hätten. Diese mussten aber aus bekannten Gründen abgesagt werden. «Wir arbeiten seit zwei Jahren an diesem Projekt. Deshalb wollten wir es nicht verschieben oder sogar fallen lassen», erklärt Regisseurin Patrizia Annen aus Sattel.

«Ein Genuss für die Sinne»

Nun entsteht ein Film, welchen die Zuschauer voraussichtlich im Juni zu Gesicht bekommen. Hierbei werde aber nicht bloss eine Theateraufführung abgefilmt, erklärt Annen. «Es soll ein Genuss für die verschiedenen Sinne sein.» Eliane Lumpert, produktionsleitendes Mitglied aus Schwyz, ergänzt: «Es wird eine Filmveranstaltung gespickt mit Liveelementen.»

So wurde bereits in den vergangenen Wochen während der eigentlich geplanten Aufführungen teilweise bis Mitternacht gedreht. Das «Gaswerk» in Seewen wurde dafür im eleganten 20er-Jahre-Look dekoriert. Unterstützung beim Dreh bekommt Avantt von Marco Birchler und Pascal Annen aus Schwyz, welche für Technik und Film zuständig sind. Am Mittwoch und Donnerstag halfen zudem jeweils rund 20 Familienmitglieder und Bekannte der Theaterspielenden als Statisten aus.



Im eleganten 1920er-Stil wurde das «Gaswerk» zum Filmset für «Arthurs wundersames Variété». An zwei Abenden versammelten sich Freunde und Bekannte der Theaterspielenden, um als Statisten mitzuwirken. Bilder: Jasmin Reichlin

Ein Blick hinter die Kulissen

Jonas Marty, Statist aus Schwyz: «Es steckt viel mehr hinter einer Filmproduktion, als man denkt. Die Szenen werden mehrmals abgedreht, es braucht mehrere Kameras, und zum Schluss muss noch alles zusammengeschnitten werden.»



Stefanie von Rickenbach, Statistin aus Ibach: «Es ist sehr spannend, alles einmal hinter den Kulissen zu beobachten. Der Reiz ist schon gross, dabei selber wieder auf der Bühne zu stehen.»



Jacqueline Beutler, Theaterspielerin Avantt aus Goldau: «Wir haben uns in unbekanntere Bereiche gestürzt, neue Erfahrungen gemacht und uns auch als Gruppe weiterentwickelt. Ich geniesse es sehr, dass wir das Projekt gemeinsam auf die Beine stellen können.»



Marco Birchler, Ton- und Veranstaltungstechniker aus Ibach: «Die Stimmung am Set ist sehr gut. Dieser Film ist auch für mich etwas komplett anderes. Denn normalerweise mache ich hauptsächlich Liveveranstaltungen.» (jar)



Ratgeber

Wie schmecken Dörrbohnen am besten?

Daheim Meine Grossmutter bereitete regelmässig Dörrbohnen zu. Daran erinnerte ich mich kürzlich, weil ich auch im Winter saisongerecht kochen möchte. Dörrbohnen wären eine gelungene Abwechslung zu Kohlgerichten. Doch wie bereite ich sie am besten zu? Und wie schneiden sie ökologisch ab?

Dörrbohnen sind im Winter eine gute Alternative. Sie schneiden ökologisch im Vergleich zu tiefgefrorenen Bohnen oder solchen aus der Dose etwa gleich gut ab. Frische Bohnen aus beheizten Gewächshäusern oder per Flugzeug importiert aus wärmeren Weltgegenden belasten die Umwelt rund doppelt so stark wie Konserven. Die beim Konservieren notwendigen Verarbeitungsschritte (Erhitzen, Tiefkühlen, Verpackung) fallen viel weniger ins Gewicht wie Beheizen oder Flugtransport bei Frischware.

Absolut im Vorteil sind einheimische Dörrbohnen, die in der Freilandsaison geerntet wurden und ohne lange Transportwege in die Einkaufsgeschäfte gelangen. Zudem sind die Produktionsbedingungen überschaubar im Gegensatz zu (den günstigeren) chinesischen

Produkten. Idealerweise werden Dörrbohnen nicht gedörrt, sondern bei maximal 35°C schonend, bis zu 24 Stunden, getrocknet. Dadurch haben die Dörrbohnen in etwa dieselben Nährstoffe wie frische. Lediglich die empfindlichen Vitamine, wie Vitamin C oder Folsäure, werden beim Trocknungsprozess abgebaut.

Kurzantwort

Dörrbohnen gehören zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Im Bestreben nach Nachhaltigkeit werden sie neu entdeckt. Sie belasten die Umwelt viel weniger als Bohnen aus beheizten Gewächshäusern oder per Flugzeug importiert. Man koche sie mit Zwiebeln oder Speck. Auch im Salat oder als Curry munden

Natürlich auch der Wasseranteil des Gemüses. Erst so wird es haltbar, weil durch den Wasserentzug allfälligen Bakterien und Schimmel die Nahrungsgrundlage entzogen wird. Dazu kommt ein leichte Aromaveränderung.

Dörrbohnen einweichen

Bei der Zubereitung muss man dem Gemüse die entzogene Flüssigkeit wieder zuführen. Das kann beim Einweichen über Nacht in viel kaltem Wasser sein. Gerade für Dörrbohnen, die älter als ein Jahr sind, ist eine Einweichzeit von mindestens vier bis sechs Stunden nötig. Sie können jedoch auch direkt, mit reichlich Wasser bedeckt, aufgekocht werden. Bis sie weich sind, dauert es etwa 45 Minuten. Am Folgetag Einweichwasser abgiessen. Bohnen mit gehackten Zwiebeln und Bohnenkraut in Butter

andämpfen, mit Wasser ablöschen und zugedeckt 45 Minuten weich kochen.

Bekannt ist das Gericht «Speck und Bohnen». Man koche mit den Bohnen Speck, Würste oder Schüfeli mit und reiche Salzkartoffeln dazu. Inzwischen findet man in Kochzeitschriften und im Internet neuere Rezepte. Die gekochten Dörrbohnen ergeben mit Birnenstücken und gerösteten Baumüssen einen feinen Wintersalat. Auf einem Kuchenteig, ergänzt mit einem Milch-Eierguss, eine Wähe. Auch ein Dörrbohnencurry mit Kartoffeln, roter Currypaste, Kokosmilch und Linsen ist ein vollwertiges Gericht.

Dörrbohnen gehören in der Schweiz zum kulinarischen Erbe. Erste Hinweise auf sie stammen aus dem 19. Jahrhundert. Ab Mitte des 20. Jahrhunderts nahm die Nachfrage ab.

Im Grossverteiler gab es fast nur noch chinesische Dörrbohnen. Im Bestreben nach Nachhaltigkeit wird getrocknetes Gemüse neu entdeckt. Dörrbohnen aus der Schweiz sind problemlos erhältlich.



Monika Neidhart, Goldau WAH-/Hauswirtschaftslehrerin und Fachjournalistin MAZ/FH. www.textwerke.ch

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber LZ, Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern. E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch Bitte geben Sie Ihre Abopass-Nr an. Lesen Sie alle unsere Beiträge auf www.luzernerzeitung.ch/ratgeber.

Bote

Die besten Bilder und News werden jährlich mit bis zu Fr. 300.- prämiert.



Reporterphone
079 810 19 19