

EVA

Von Jaermann/
Schaad

Mattes Andermatt

Leonidas Bieri wollte den Umbau des glanzlosen Bergdorfs in ein Luxusresort dokumentieren. Und obwohl das Projekt noch lange nicht abgeschlossen ist, feiert sein Film morgen Zürcher Premiere.

Pierre Hagmann

Der Anfang schien wie das Ende und war vor acht Jahren. Leonidas Bieri traf einen Kollegen auf ein Bier in einer Zürcher Bar. Er erzählte ihm beiläufig von seiner kleinen Projektidee. Zusammen mit ein paar Freunden plane er, einen Dokumentarfilm zu drehen über Andermatt. Genauer über die Auswirkungen des riesigen Tourismusprojekts des ägyptischen Unternehmers Samih Sawiris, das aus dem beschaulichen Urner Bergdorf mit gut 1500 Einwohnern eine Luxusdestination machen wollte.

«Du bist zu spät», antwortete der Kollege. Die Zürcher Produktionsfirma Condor Films (heute Docmine) mache genau dies: einen Dokumentarfilm über den Wandel von Andermatt.

Leonidas Bieri aus Zürich war also zu spät - aber meldete sich bei Condor, um sich zu vergewissern. Und erzählte dabei beiläufig, wie er einen Winter lang bei der Bergbahn auf den Gemsstock gearbeitet habe, um den Puls zu fühlen und hinzuhören. Zuerst als Parkplatzeinweiser unten an der Talstation und dann als Gondelbahnfahrer. Inkognito-Vor-recherche im eiskalten und tatsächlich ein bisschen aufgewühlten Urserental.

Wie sich herausstellte, war Bieri nicht zu spät. Im Gegenteil: Er war zur bestmöglichen Zeit am richtigen Ort. Die Produktionsfirma vertraute dem damals 27-jährigen Studenten die Regie dieses Films an, der am Ende eine Langzeit-

beobachtung über sieben Jahre werden sollte, 90 Minuten Spielzeit, über eine halbe Million Franken Budget. Dimensionen, von denen Bieri vor dem Barbesuch nicht zu träumen gewagt hatte.

Es gibt mehrere Wahrheiten

Bieri ist studierter Historiker, belesener Quereinsteiger, filmischer Autodidakt; er schätzt die unreglementierte Zugänglichkeit des journalistischen Filmschaffens, bei dem «nicht der Titel, sondern das Produkt» zählt. «Andermatt» ist sein zweites Filmprojekt nach «Warten auf die Zukunft», einer Amateurdokumentation über heimgekehrte Kosovo-Albaner ohne Perspektiven. Aber in erster Linie ist Bieri das, was er schon immer werden wollte: Gymilehrer. Er unterrichtet in einem 80-Prozent-Pensum Geschichte und Geografie an der Kantonsschule Freudenberg. Er will erkennen und vermitteln - ihm liegt vor allem daran, darauf aufmerksam zu machen, was die Globalisierung mit den Menschen macht. Für ihn, der seine Standpunkte gerne mit Vehemenz vorzutragen pflegte, war der Fall Andermatt eine Lektion des Lebens: Es gibt mehr als dafür oder dagegen, es gibt Nuancen, unterschiedliche Perspektiven, mehrere Wahrheiten.

Der Film erzählt davon, wie es für die Einheimischen ist, wenn plötzlich einer «in Form eines Lichtstrahls vom Himmel herunterkommt» - so spricht ein Protagonist im Film über Sawiris' Helikopterankunft - und aus ihrem Dorf ein ganz

anderes machen will. In Andermatt ist seit Drehbeginn einiges geschehen und vieles auch nicht. Leonidas Bieri ist jetzt 35. Er selbst ist Teil des Wandels, den er einzufangen versucht hat.

Die Andermatt durften den Film schon sehen, zur Schweizer Premiere vor einigen Tagen kamen 250 in die Schulhausaula. Die schwierige Annäherung des Städters an die Bergler, so Bieris Fazit aufgrund der vielen positiven Reaktionen, ist gelungen. Das bedeute ihm viel.

Wann ist etwas zu Ende?

Der Filmemacher sagt, er habe viel gelernt, aber: «Die Lernkurve ist bei einem solchen Projekt in die Länge gezogen.» Erst während des Schnittprozesses habe er seine eigene Entwicklung festgestellt - und da wurde ihm auch deutlich, was er damals, vor vier, vor fünf oder vor sieben Jahren, alles anders hätte machen können. Sollen. Müssen. Etwa: «Bei jedem Dreh muss man eine eigene kleine Geschichte erzählen, losgelöst von der Hauptgeschichte und doch integriert. Einfach alle sechs Monate mal wieder hochgehen und nachfragen: Wie läuft's grad so? - das funktioniert nicht.»

Bieri, ein Mann mit Hang zum Perfektionismus, hat nicht nur aus Fehlern gelernt, sondern, wie er sagt, Entscheidendes: dass es okay ist, Fehler zu machen. Dass vieles nicht vorhersehbar ist. Dass die Zeit, bei aller Gleichförmigkeit ihres Fortschritts, tut, was sie will.

Man könnte sagen: Leonidas Bieri hat sich intensiv dem Chaos der Welt ausgesetzt. Und dabei nicht die Ruhe verloren, sondern gefunden. Weil global so viel passiert ist, ist im Global Village Andermatt weit weniger passiert als geplant. Bau und Bezug des Resorts dauern viel länger, da auch ein Sawiris von den wirtschaftlichen Realitäten eingeholt wurde. Beobachter Bieri nennt das «die extreme Relativität der Zeit».

Der Film selbst wurde von dieser Realität ebenfalls eingeholt. Sieben Jahre nach Drehbeginn liess sich lediglich eine «Zwischenbilanz» ziehen. «Dass der Wandel noch nicht so drastisch stattgefunden hat wie erwartet, hat uns die Erzählung schon erschwert», sagt Bieri. Noch länger dranbleiben war keine Option, nur schon aus vertraglichen Gründen. Bieri glaubt auch nicht, dass die Erneuerung Andermatts bald zum Abschluss kommt. Im Film sind Radionachrichten aus dem Jahr 2010 zu hören: Griechenlandkrise, Eurokrise. Was sind schon fünf Jahre?

Und dann kommt sowieso immer alles ganz anders. Zwei Jahre nach jenem Bierschwatz in der Zürcher Beiz heuerte Bieris Kollege, Robin Burgauer, bei Condor an. Am Ende machten sie den Film zusammen: Bieri als Regisseur, Burgauer als Co-Autor und Produzent.

Premiere «Andermatt - Global Village», morgen, 11.30 Uhr, im Kino Riffraff. Leonidas Bieri wird anwesend sein.

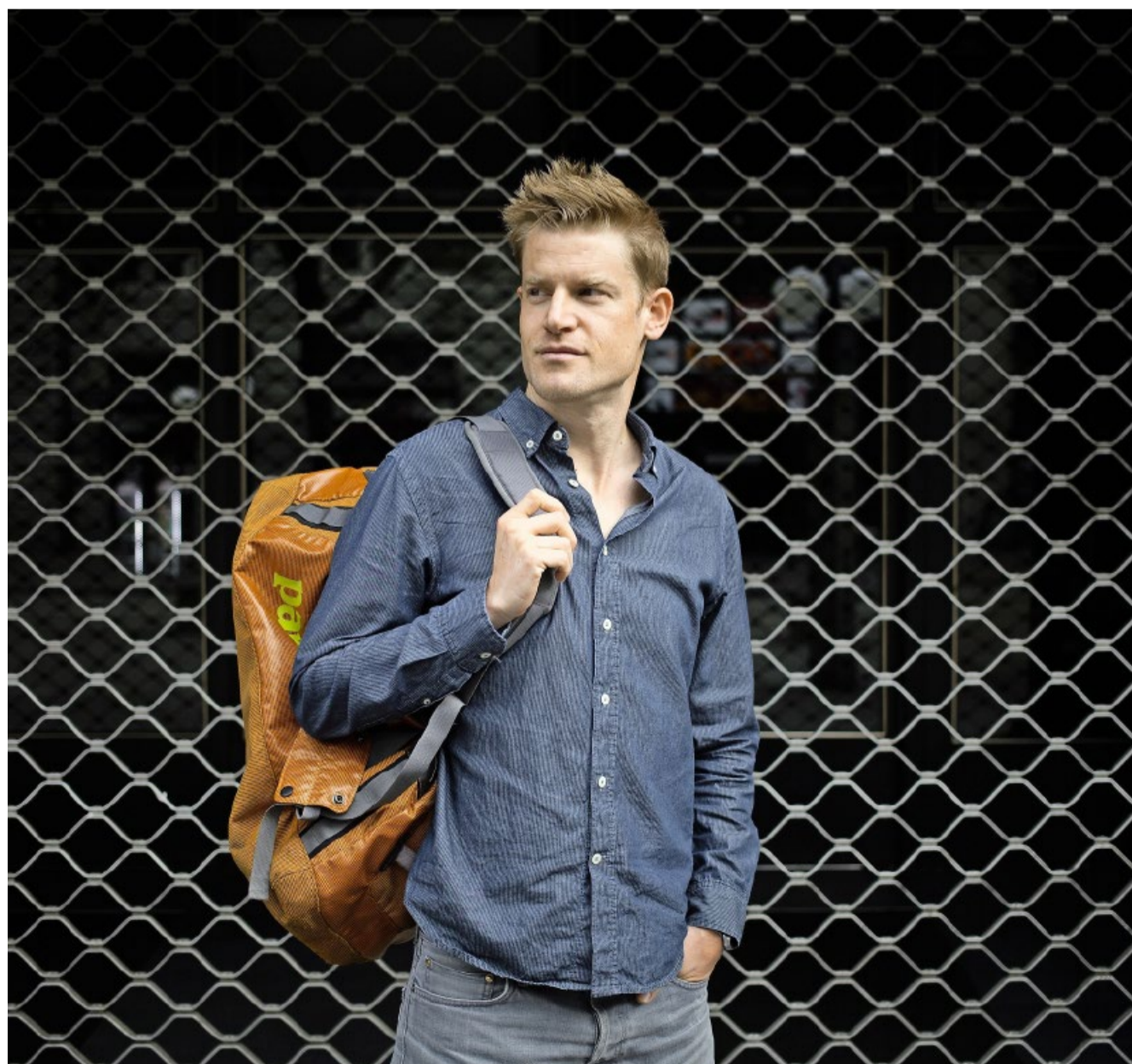
Der Film

Leise Kritik am Gigantismus

Hans R. Jenni skizziert seine Vision von Andermatt in einigen Jahren. In gefärbtem Englisch erklärt der Betreiber des Luxushotels Chedi: «Das Gesicht Andermatts wird sich komplett verändern.» Andermatt wolle Kunden, die Immobilien kauften, die im Chedi übernachteten - alle ändern werde man «zu eliminieren» versuchen. «Wir kontrollieren Andermatt in allen Bereichen. Das Andermatt der Zukunft ist nicht für alle.»

Mit dieser Szene beginnt der Dokumentarfilm «Andermatt - Global Village». Seine Skepsis gegenüber dem Projekt des ägyptischen Investors Samih Sawiris kaschiert Regisseur Leonidas Bieri in den ersten Filminuten also nur schlecht. Er zeigt dann auf, wie sich der Ort zwischen 2008 und 2014 wandelt.

2007 stimmte Andermatt deutlich dem Umbau in eine Luxusdestination zu, nicht wenige sahen in Sawiris den Heilsbringer für das darbenende Dorf im Urserental. Bieri begleitet über sieben Jahre mehrere Personen mit der Kamera. Einen Bauern etwa, der das Bauern aufgeben muss; ein junges Paar, das geschäftliche Möglichkeiten sieht; den ausführenden Architekten, der von der Sache, die er baut, selber nicht recht überzeugt ist. Bieri lässt sie und die Bilder sprechen, stellt die Veränderung des Dorfes jener der Meinung im Dorf gegenüber. Zeigt, wie die Euphorie verfliegt und sich Skepsis breitmacht. Ein stiller, nachdenklich stimmender Film. (bra)



Dokumentarfilmer im Nebenberuf: Der Zürcher Gymilehrer Leonidas Bieri. Foto: Dominique Meienberg

Gesagt ist gesagt

«In der Masse ist der Anlass schwer erträglich. Aber vielleicht werde ich langsam wirklich zu alt.»

Diana Müller (34) hat seit 1994 kaum eine Street-Parade in Zürich verpasst.

Das Rezept

Welsragout mit Wirsinggemüse

Für 5 Personen	
700 g	Welsfilet, pariert
	Salz, Pfeffer, weiss
75 g	Sojasauce, süss
30 g	Sesamöl
75 g	Frühlingszwiebeln
10 g	Ingwer, frisch
2 g	Kardamompulver
wenig	Fenchelsamen
70 g	Maizena

75 g	Erdnussöl
25 g	Butter
10 g	Kerbel, frisch, Dill, frisch
40 g	Butter
40 g	Schalotten, geschält
450 g	Wirsing, gerüstet
175 g	Sojasprossen
75 g	Kalbsfond, hell
150 g	Doppelrahm 45%
5 g	Pfefferkörner rot

Frühlingszwiebeln in 5 mm lange Stücke schneiden. Fenchelsamen trocken rösten. Ingwer fein hacken. Welsfilets in 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Wels mit Sojasauce, Sesamöl, Ingwer, Fenchelsamen und Kardamom eine Stunde marinieren. Schalotten fein hacken. Wirsing waschen, Blätter vom Strunk schneiden, in 1,5 cm grosse Stücke schneiden und im siedenden Salzwasser blanchieren. Sojasprossen waschen und ebenfalls blanchieren. Kerbel und Dill zupfen, waschen und trocken tupfen. Schalotten in Butter andünsten, Wirsing begeben, kurz dünsten, mit hellem Kalbsfond ablöschen und zugedeckt weich dünsten. Kurz vor Ende der Garzeit die Sojasprossen begeben, vermischen und 10 Minuten ziehen lassen. Gemüse herausnehmen und warm stellen. Garflüssigkeit zur Hälfte einkochen, mit Doppelrahm verfeinern und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rote Pfefferkörner begeben, das Gemüse wieder begeben und vermischen. Marinade abgiessen und die Welswürfel mit Küchenpapier trocken tupfen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Maizena bestäuben. Erdnussöl und Butter erhitzen, Welswürfel etappenweise sautieren und warm stellen. Gemüse auf Teller anrichten, die Welswürfel in die Mitte anrichten. Mit Kerbel- und Dillzweigen garnieren.

Weitere Rezepte unter www.gastrosg.ch



Anzeige

Miele Kühlschränke mit PerfectFresh
Lebensmittel bleiben 3x länger frisch
Bei optimaler Temperatur und Feuchtigkeit bleiben sogar Salat und Gemüse bis 10 Tage frisch.

Miele

Video Der Trailer zum Dokumentarfilm über Andermatt.
andermtt.tagesanzeiger.ch