

»Der Sinn des Lebens ist der Sinn des Lebens. Also der Sinn, den du deinem Leben gibst – ist der Sinn des Lebens.«

Senta Berger

» Zum Schauspielen wie zum Kochen braucht man Mut und Fantasie! «

»Lainzerstraße 148« – so beginnt Senta Berger ihre Biografie »Ich habe ja gewusst, dass ich fliegen kann«. Und in der Lainzerstraße 148, dem Haus, in dem Sie 1941 geboren wurde, beginnt ihre einzigartige Reise von Wien nach Hollywood, Rom und München. Jetzt hat Senta Berger ihr kulinarisches Tagebuch »Rezepte meines Lebens« geschrieben und für Sie, liebe apéro-Leser, viele, viele Fragen beantwortet.

apéro: Frau Berger, was war für Sie der Anlass, die *Rezepte Ihres Lebens* zu veröffentlichen?

Senta Berger: Die »Zeit« hat in ihrem Magazin einmal eine Umfrage unter Prominenten gemacht und sie gebeten, sich an die Küche ihrer Kindheit zu erinnern. Ich erinnerte mich gerne an die kleine Küche meiner Mutter, und an ihre unvergleichlichen »Krautfleckerln«. Diesen kleinen Beitrag haben die Verleger Christian und Nikolas Brandstätter gelesen und mir den Vorschlag gemacht, meine Rezeptsammlung als Erinnerungs- und Kochbuch herauszugeben. Daraufhin habe ich meine Schubladen durchsucht, in denen ich die handgeschriebenen Rezepte meiner Großmutter, meiner Mutter, meiner Schauspiellehrerin und Freundinnen aufgehoben habe, und nach denen ich kochen gelernt habe. So entstand dieses Buch.

Was bedeutet Kochen für Sie?

Im besten Fall ist Kochen ein kreativer Prozess, den ich sehr genieße. Man probiert aus, fügt etwas bei, nimmt etwas weg, passt sich der Situation an – »Oh, kein Salz im Haus« ... versuchen wir, mit Schnittlauch und Zitronenpfeffer darüber hinweg zu schwindeln. – Jede Situation am Herd ist neu und unvorhersehbar. Das mag ich. Am liebsten koche ich für meine Familie und Freunde. Da weben sich beim Kochen schon viele gute Gedanken in die Speisen.

Kochen Sie regelmäßig für sich und Ihre Familie?

Unser Leben ist sehr unregelmäßig. Meine Söhne sind schon lange aus dem Haus und arbeiten beide für Film und Fernsehen, wie mein Mann und ich auch. Es gibt also keine Regelmäßigkeit. Wahrscheinlich »



Cillandignibh euguerosto odiamet accummo digniam incipit iurerit ute vulputpat. Ugue molor sent eum dolore dolorem diam augait laore consequi blan vel eugait adigna faccum nulla consecte et, voloreet

koche ich deshalb so gerne, weil ich das Essen nicht jeden Tag um 12 Uhr auf dem Tisch haben muss.

Was essen Sie gerne?

Ich mag gern »genuines« Essen. Reines, klares Essen. Ich liebe zum Beispiel ein Stück Parmesan mit einer Birne, die auch nach Birne schmeckt. Dazu ein frisches Olivenbrot und ein Glas nicht zu schweren Rotwein. Ich habe lange in Italien gelebt, und viele meiner Vorlieben stammen aus dieser Zeit: frische, leichte Pasta, frische Kräuter, Knoblauch – herrlich! Beim Essengehen suchen wir uns kleine Lokale, ohne Sterne – die sind doch nicht immer das Wahre. Am liebsten gehen wir in Lokale, in denen der Chef noch selbst kocht und seine Frau die Pasta macht. In Wien gehe ich natürlich zu »Plachutta«, zu »Do & Co« ins Haas Haus und ins »Sacher«. Aber auch in die vielen Vorstadtlokale in Wien, wir nennen sie »Beisl«. Dort kann man gemütlich sitzen und die schönsten österreichischen Speisen essen. Dann weiß ich wieder: Die österreichische Küche ist doch die Beste!

Sie mögen keine Innereien. Gibt es noch etwas, das Sie nicht essen?

Innereien, ja. Mein Mann studierte Medizin. Manchmal nahm er mich mit in die Vorlesungen der Pathologie und Anatomie. Der Eindruck, den ein seziiertes Gehirn, Herz, eine Niere oder Leber machen, ist beeindruckend! Das vergisst man nicht. Deshalb essen wir keine Innereien. Sonst alles gerne – aber ohne Konservierungsstoffe, nichts aus der Dose und nichts Fettiges ... Wenn ich mir selber zuhöre, denke ich: »Mein Gott, wie gut es uns doch geht!« Wir können wählen. Also sollte man es auch tun.

Was sind die liebsten Gerichte Ihrer Kindheit?

Eiernockerln, Krautfleckerln, Spinat mit Spiegelei, Kalbschnitzel natur mit Nudeln und Saft, Apfelstrudel und Palatschinken jeglicher Art.

Die Rezepte Ihres Buches sind meist kurz und leicht umsetzbar. Muss es bei Ihnen eher schnell gehen muss oder kochen Sie gern aufwändig?

Ich tue mir leid, wenn ich lange in der Küche stehen muss und am Ende gar allein. Wenn ich mit meinem Mann koche oder mit Freundinnen, darf es auch mal lange dauern. Wir plaudern dann, haben Spaß, hören Musik. Aber für gewöhnlich richte ich es so ein, dass es schnell und leicht zubereitete Gerichte gibt, mit denen man einen guten Eindruck und die Esser glücklich macht.

Wie wichtig sind Ihnen heute die Erlebnisse auf dem Markt – so, wie in Ihrer Kindheit in den Markthallen in Wien? Haben Sie überhaupt noch Zeit dafür?

Ja, natürlich nehme ich mir die Zeit! Das sind doch die schönsten Stunden im Alltag. In Berlin wohnen wir in Charlottenburg. Da gibt es jeden Samstag einen Wochenmarkt, wo man einfach alles bekommt, mit einem flotten Spruch dazu. In München geh ich gerne auf den Viktualienmarkt oder auf den Elisabethmarkt, der noch den Reiz eines kleinen Münchner Marktes hat. Und in Wien bin ich regelmäßig auf dem multikulturellen Naschmarkt und genieße es sehr.

Wie steht es um Ihre Künste als Bäckerin?

Schlecht, ich schäme mich. Ich backe sehr ungern. Meine Mutter war eine so großartige Bäckerin und ihre

Schwestern, meine geliebten Tanten, auch. Die Latte liegt also sehr hoch. Ich brauche auch einen neuen Backofen. Ich weiß, ich weiß, das sage ich immer, wenn mir was misslingt. Aber ein guter Ofen ist einfach die Voraussetzung für gutes Backen. Meine Mutter sagte immer: Zu einer guten Ehe gehören gute Töpfe, Pfannen und ein guter Herd.

Sie schreiben in Ihrem Buch, dass es lange dauerte, bis Sie eine gute Hausfrau wurden.

Oh ja. Meine Mutter besuchte mich 1964 in Hollywood. Ich drehte dort bereits meinen zweiten großen Film. Mein Mann allerdings arbeitete als Assistenzarzt in einem Krankenhaus nahe Boston. Ich hatte ich acht Wochen drehfrei. Meine Mutter und ich flogen nach New York. Dort bestieg sie ein Schiff zurück nach Europa. Ich wollte danach zu Michael nach Boston fliegen. Auf dem Flug nach New York fiel mir plötzlich ein, dass mein junger Verlobter vielleicht mal in unserem winzigen gemieteten Apartment essen wollte – essen wollte, was ich gekocht hatte. Aber ich konnte doch gar nicht kochen! Also gab mir meine Mutter in dem Vier-Stunden-Flug von L. A. nach New York einen Schnellkochkurs. Ich schrieb alle ihre Rezepte und Ratschläge in winziger Schrift in meinen kleinen Taschenkalender, der jahrzehntelang mein Talisman war, bis ich ihn eines Tages irgendwo im Hotelzimmer liegen ließ.

Amerika war für Sie aufregend, aber auch mit Heimweh belastet. Wie wichtig waren Ihnen dort die heimatischen Rezepte?

Ich kochte sie nicht aus Heimweh, sondern für meine Freunde – viele von ihnen europäische, jüdische Emi-

granten, die an ihrer Küche als Zufluchtsort festhielten. Freunde, wie Billy Wilder oder William Wyler, bei denen ich oft eingeladen war und mich dafür gern mit einem Apfelstrudel revanchieren durfte.

Konnten Sie sich mit der amerikanischen Küche anfreunden?

In Los Angeles gibt es die besten chinesischen Restaurants. Überhaupt ist dort die asiatische Küche vom Feinsten. Oder die mexikanische Küche. Es gibt die frischesten Salate und die besten Steaks, den besten Fisch, die frischesten Meeresfrüchte. Alles auch gar nicht so teuer. Aber das traditionelle Fast Food macht jede Esskultur zunichte – und die Amerikaner fett.

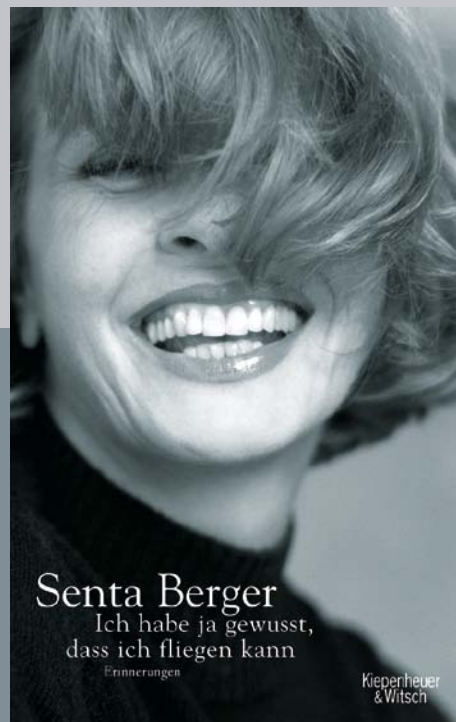
Von dort zogen Sie nach Rom. In ein Land mit bedeutender kulinarischer Kultur.

Ja, Italien hat mein ganzes Leben auf das Schönste geprägt: Mein Verständnis für Kunst, Mode, Inneneinrichtung, die Schönheit eines Gartens. Und natürlich hat es meinen kulinarischen Geschmack beeinflusst. An Fisch habe ich mich erst in Rom gewagt, an Muschelgerichte. Das hat mir alles der Giovanni vom Markt vom Campo dei Fiori beigebracht.

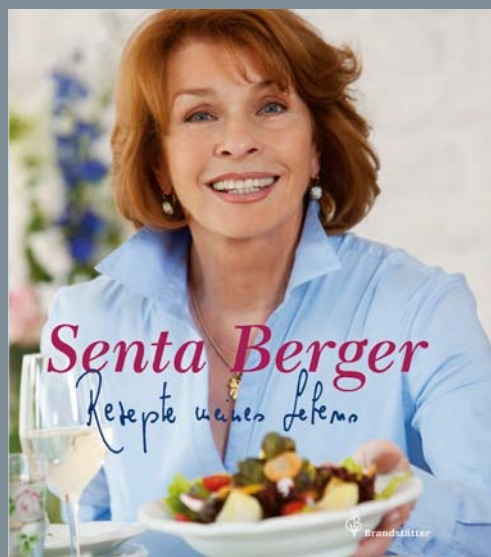
Sie erzählen in Ihrem Buch viel über die Schauspielerin Melanie Horeschovsky. Welche Bedeutung hat Sie heute noch für Sie?

Melanie war eine Lebenskünstlerin. Eine durch und durch originelle Frau. Mit einem ganz eigenen Kopf und einem wunderbaren Humor. Sie hat mich durch meine Anfängerjahre am Theater geleitet, und mir >>

Cillandignibh euguerosto odiamet accummo digniam incipit iurerit ute vulputpat. Ugue molor sent eum dolore dolorem diam augait laore consequi blan vel eugait adigna faccum nulla consecte et, voloreet



Senta Berger
**Ich habe ja gewusst,
dass ich fliegen kann**
Erinnerungen
336 Seiten, Hardcover
Kiepenheuer & Witsch, 2006
EUR 19,90
ISBN 978-3-462-03679-4



Senta Berger
Rezepte meines Lebens
224 Seiten, Hardcover
Brandstätter Verlag, 2010
EUR 29,90
ISBN 978-3-85033-388-7

Magnimaiossit labo. Tem quas et volorem poriatque volorem ium repnatur min conem natiatur sa dit veliqui aut aut ad eum fugit, quas et quae poreped estorenis adi sus quatem alibero quatenim re ommolor emperfe rfercium quae. Ita non reped ma sum rempore con repel maioratis sequid magnam, omnimol estions equamus

die schönsten handgeschriebenen Rezepte hinterlassen, nach denen ich kochen gelernt habe und es heute noch tue. Wenn ich ihre Handschrift lese, steigen die schönen Abende, die wir zusammen nach den Theatervorstellungen verbracht haben, in mir auf. Ich sehe ihr schönes weißes Geschirr, ihre feinen Biedermeier-Gläser, ich höre ihr Lachen und sehe ihr liebes Gesicht vor mir.

Über Melanie Horeschovsky sagen Sie, dass sie Mut und Fantasie – notwendig für eine Schauspielerin – hatte. Haben Sie beides auch?

Schauspielen und Kochen haben wirklich viel gemeinsam. In beiden Berufen braucht man Mut und Fantasie. Ich habe beides. Anders kann man auch nicht in diesem sehr unsicheren, unwägbara Beruf überleben. In meiner Jugend war ich geradezu wagemutig, aber auch aus Unwissenheit, aus jugendlichem Überschwang. Heute bin ich deutlich vorsichtiger geworden.

Woher kam dieser Drang zur Bühne?

Wie soll ich das beantworten? Woher kommen Anlagen, Talente, Neigungen? Keine Ahnung. Natürlich war mein Vater Künstler. Natürlich habe ich mein musikalisches Talent von ihm geerbt. Natürlich haben meine Eltern mich schon sehr früh ins Theater mitgenommen und damit vielleicht erste Anstöße dazu gegeben. Ich weiß es nicht. Ich wollte immer schon, so lange ich denken kann, vielleicht ab meinem vierten Lebensjahr, tanzen und schauspielern.

Wenn Sie Ihr Leben Revue passieren lassen – welche Erinnerungen und Stationen sind die wichtigsten?

Immer die Anfänge. Der erste Schultag. Die erste Ballettaufführung: »Schwanensee«, ich der kleine vierte Schwan. Die Aufnahmeprüfung für die Schauspielschule in Wien. Der erste Kuss. Die erste Liebe. Die erste Premiere am Theater. Der erste Flug. Der erste Film. Meine Begegnung mit Michael Verhoeven. Unsere gemeinsamen Anfänge als Paar. Die Geburt meiner Kinder. Es sind immer die Anfänge, die für mich so bedeutend sind.

Wie war das, als Sie Ihren Mann kennenlernten: Er der Medizinstudent, Sie eine aufstrebende, junge Schauspielerin. Wie kam es, dass er Produzent wurde?

Mein Mann war ein kleiner Kinderstar. Er spielte am Theater *Emil und die Detektive* oder den kleinen Kai in der *Schneekönigin* von Andersen am Theater in München. Er war ja Sohn eines berühmten Schauspielerpaars. Sein Va-

ter war Theaterdirektor und ein großartiger Schauspieler. Michael machte schon während seiner Schulzeit eine ganze Reihe von Filmen. Nach dem Abitur begann er, Medizin zu studieren – aus tiefster Überzeugung und großer Neigung. Um sich sein Studium zu verdienen, spielte er weiter große und kleine Filmrollen. So haben wir uns auch kennengelernt. In dem Film »Jack und Jenny«. Michael arbeitete dann bis 1973 als Arzt im Krankenhaus. Während seiner Urlaubswochen inszenierte er immer wieder Filme und Theaterstücke. Die Doppelbelastung war einfach zu groß, die Verantwortung zu schwer. Michael entschied sich dann für die künstlerische Laufbahn.

Bereits mit 24 Jahren haben Sie den Golden Globe erhalten. Im Resümee – welche Auszeichnung ist heute für Sie die wichtigste?

Die Auszeichnungen unserer Filme, die Michael und ich mit unserer kleinen Filmfirma »Sentana« produziert haben. Um nur einige zu nennen: *Die weiße Rose*, die heute schon ein Kultfilm geworden ist, *Das schreckliche Mädchen*, das viele Auszeichnungen in Amerika bekommen hat, unter anderen eine Golden Globe und eine Oscar Nomination, nicht zu vergessen die Fernsehreihe *Die schnelle Gerdi* oder der Dokumentarfilm *Menschliches Versagen*. Das sind Arbeiten, die viele, viele Spuren in meinem Leben hinterlassen haben, um die wir gekämpft haben und an denen wir gewachsen sind.

Sie haben zahlreiche und absolut konträre Charaktere gespielt. Wonach suchen Sie Ihre Rollen aus?

Nach den Geschichten, die erzählt werden sollen. Nach der Qualität der Drehbücher. Nach der Glaubwürdigkeit einer Rolle und, ob ich sie glaubwürdig verkörpern kann. Ich achte auch auf die allgemeinen Konditionen: Wenig Drehtage bedeuten fast immer einen Qualitätsverlust.

In Ihren Büchern lassen Sie die Menschen sehr nah an sich heran. Wie bewahren Sie sich dennoch dieses letzte bisschen Privates?

In meiner Biografie erzähle ich sehr aufrichtig aus meinem Leben. Aber es bleibt mir überlassen, was ich preisgebe und wie. Ich tratsche und klatsche nicht. Aber offensichtlich habe ich mit meinem Buch die Leser erreicht und berührt. Wenn mir das Gleiche in meinen Rollen gelingt, bin ich sehr froh. Zu meinem privaten Leben haben nur meine Familie und meine Freunde Zugang. Und ich habe ein reiches privates Leben.

Sie beziehen sehr oft Stellung, bei Dingen, die Ihnen am Herzen liegen. Sind Sie politisch interessiert?

Selbstverständlich! Ich lebe ja in diesem Land, auf diesem Kontinent, auf diesem Planeten. Selbstverständlich interessiert mich das. Und selbstverständlich habe ich eine Meinung zu den Dingen – und, wenn ich danach gefragt werde, sage ich sie.

Gibt es für Sie noch unerfüllte Träume?

Meine Träume sind alle erfüllbar: Ich reise sehr gerne. Ich wünsche mir also viele kleine Reisen, am liebsten in Europa. Denn ich fliege nicht gerne 15 Stunden und mehr. Ich möchte Landschaften kennenlernen und ihre Menschen, mich in ihren Sprachen versuchen, ihre Küche ausprobieren – keine großen Hotels, sondern kleine, feine, gemütliche. Das wünsche ich mir, und diese Träume habe ich mir zum großen Teil schon erfüllt, und werde es auch in Zukunft tun.

Wie eitel sind Sie?

Natürlich bin ich nicht mehr so eitel, wie ich es als junge Frau war. Wie alles im Leben wiederholt sich auch die Mode. Ich bin nicht mehr so neugierig. Muss nicht überall dabei sein. Und – ich habe das ja alles gehabt. Ich habe jede Moderichtung mitgemacht. Natürlich habe ich auch auf meine Figur geachtet. Obwohl ich da nie große Probleme hatte. Ich war allerdings auch nie wirklich schlank. Immer ein bisschen rund.

Gibt es für Sie Statussymbole?

Nein.

Haben Sie ein Lebensmotto?

Der Sinn des Lebens ist der Sinn des Lebens. Also der Sinn, den du deinem Leben gibst – ist der Sinn des Lebens.

Vielen Dank für das Interview.

Das Gespräch führte Anja Hanke



Cillandignibh euguerosto odiamet accummo digniam incipit iurerit ute vulputpat. Ugue molor sent eum dolore dolorem diam augait laore consequi blan vel eugait adigna faccum nulla consecte et, voloreet