

INHALTSVERZEICHNIS

Vorwort Impressum.....	3
Stab.....	4
Synopsis.....	5
Harald Friedl über BROT	6
BROT Glossar.....	8
BROT Das Wunder, das wir täglich essen.....	9
Inszenierung Kamera & Musik.....	12
Arbeitsaufgaben.....	14
FACT SHEET Protagonist*innen.....	17
HARALD FRIEDL Biografie, Filmografie.....	22
Ergänzungen Material & Literatur.....	23

VORWORT

Kein anderes Lebensmittel besitzt in unserer Kultur einen so fundamentalen Stellenwert wie Brot. Doch wissen wir eigentlich, was wir täglich essen?

Harald Friedls neuer Dokumentarfilm BROT erzählt von der traditionellen Kunst des Brotbackens, die von engagierten Handwerksbäcker*innen mit neuem Leben erfüllt wird, und von großen Konzernen, die mit modernster Technologie ihrem Industriebrot zu Aroma und Geschmack verhelfen. Vor allem aber zeigt er, was Brot ausmacht und wie sich die sozialen, gesundheitlichen und ökologischen Bedingungen in Brot verkörpern. BROT vermittelt fundiertes Hintergrundwissen zu einem ganz besonderen Nahrungsmittel, das tagtäglich in unsere Mägen wandert.

Der einführende Text zum Film ist als Diskussionsanregung und zur Information für Pädagog*innen gedacht. Die anschließenden Fragen und Übungen richten sich an die Schüler*innen. Das *Fact Sheet* und das Glossar geben den Pädagog*innen einen schnellen Überblick zu den wichtigsten Fakten.

Lisz Hirn

IMPRESSUM

Text & Redaktion

Dr. Lisz Hirn, lisz.hirn@gmx.at

Das Material ist für die schulische und außerschulische Bildung ab Klasse 8/14 Jahre und die Erwachsenenbildung gedacht.

Fächer

Biologie & Umweltkunde, Geographie & Wirtschaftskunde, Geschichte & Politische Bildung, Psychologie & Philosophie, Deutsch, Englisch, Religion; geeignet für die außerschulische Bildung

Themen

Ernährung, Nachhaltigkeit, Technologie, Gesundheit, Massenproduktion, Ressourcenverteilung, Armut - Reichtum

Herausgeber, Medieninhaber, Bildquellen

Filmladen Filmverleih

Mariahilferstraße 58/7, 1070 Wien

Tel: 01/523 43 62-0

office@filmladen.at

Pressebetreuung

Ines Kaizik-Kratzmüller

www.ijk-presse.com

STAB | BROT

ÖSTERREICH / DEUTSCHLAND | 2020 | 94 MIN

Regie & Drehbuch	HARALD FRIEDL
Kamera	HELMUT WIMMER, MARTIN PUTZ
Schnitt	MARTIN KAYSER-LANDWEHR BFS
Ton	TONG ZHANG, NORA CZAMLER
Musik	GERALD SCHULLER
Tonmischung	THOMAS PÖTZ
Farbkorrektur	KURT HENNRICH, 1z1 screenworks
Dramaturgische Beratung	CONSTANTIN WULFF
Produktion	NAVIGATOR FILM
Koproduzent	CARL-LUDWIG RETTINGER
Produzenten	JOHANNES HOLZHAUSEN, JOHANNES ROSENBERGER, CONSTANTIN WULFF

Mit Unterstützung von

Österreichisches Filminstitut, Filmfonds Wien,
Land Niederösterreich, Österreichisches Filminstitut,
Filmfonds Wien, FISA - Filmstandort Austria, Land
Niederösterreich, ORF (Film/Fernseh-Abkommen), ARTE,
Lichtblick Film, ZDF

WWW.FILMLADEN.AT/BROT

SYNOPSIS

Aus dem scheinbar einfachen Grundnahrungsmittel Brot ist ein Genussmittel mit Kult-Potential geworden. Neue Bio-Bäcker erobern das Land - dennoch kaufen die meisten ihr tägliches Brot und Gebäck immer noch im Supermarkt, wo maschinell produzierte Aufbackware die Regel ist. Und die wenigsten von uns wissen, was in unserem Brot steckt - und wie es eigentlich schmecken kann.



Quelle: Filmladen

Der Film BROT bietet erhellende Einblicke in die heutige Welt des Brotes und seiner Erzeugung. Wir begegnen traditionellen Handwerksbäcker*innen und Getreidebauern, die für ihre Qualität mit nachhaltigen Zutaten einstehen. Regisseur Harald Friedl zeigt aber auch die Backstraßen und Labors der Lebensmittelkonzerne, die mit ihren Fertigmischungen dem authentischen Geschmack auf die Spur kommen wollen. Industriell gefertigtes Brot wird zunehmend zum künstlichen Produkt. Wie kann das Backhandwerk überleben? Und wie wird das Brot der Zukunft sein?

Harald Friedl im Interview über BROT

Worauf kommt es beim Filmemachen an?

Filme zu machen ist ja kein Solo-Streich eines Regisseurs. Es steckt viel Teamarbeit dahinter. Die erste große Herausforderung im Schnitt war, die zwei Hauptstränge von Industrie und Masse einerseits versus Individualismus und Handwerk andererseits zu verweben und immer darauf zu achten, dass jeder Hauptcharakter seine Präsenz behält, ohne dass der Film auseinander bricht. Die zweite große Herausforderung im Schnitt war, einen Film zu machen, der seinem Stoff gerecht wird, der das faktisch Argumentative und das impressionistisch Anschauliche verbindet. Es sollte schließlich vor allem ein schöner, emphatischer Film werden, ein Film für unsere Zeit. Wie mir scheint, ist das gelungen.

Warum hast Du dieses Thema gewählt und einen Film darüber gemacht?

Vor einigen Jahren hatte ich viel im Großraum Los Angeles zu tun und habe dort das österreichische Brot sehr vermisst. Wenn ich dann nach Österreich zurück gekommen bin, waren meine Wach- und Schlafenszeiten sehr durcheinander. Manchmal bin ich schon um fünf Uhr Früh in die kleine Kornradl-Bäckerei im 7. Bezirk gegangen, habe die Gerüche genossen, mit dem Bäcker Dieter Smolle geredet und ihm bei der Arbeit zugesehen. Da habe ich zum ersten Mal eine Ahnung bekommen, wie viel Brot mit Kultur zu tun hat, mit Haltungen, Überzeugungen, mit unserem Wirtschaftssystem. Und als mich Johannes Rosenberger und Constantin Wulff fragten, ob ich Interesse hätte, einen Film über Brot zu machen, war ich gleich Feuer und Flamme. Sie haben mich mit der Journalistin und Buchautorin Eva-Maria Bachinger bekannt gemacht, die bereits wusste, dass an dem Thema noch mehr dran ist, als ich gedacht hatte. Gemeinsam haben wir uns dann über zwei Jahre lang immer tiefer in das Themenfeld hineingearbeitet, das immer spannender wurde.

Was hast Du bei der Arbeit an diesem Film gelernt?

Recherchen und Dreharbeiten haben mir die Augen für die Zusammenhänge von Arbeit und Ökologie, Geschmack und Gesundheit, Konsum und Politik geöffnet. Ich habe erfahren, wie sehr es auf die Bauern und ihr Getreide ankommt, auf die persönliche Einstellung der Bäcker*innen zu Arbeit, auf ihr Zeitgefühl, auf ihre Haltung dem Geschäft und der Natur gegenüber.

Was hat das für Deine Recherchen bedeutet?

Es war wichtig, Fakten von Propaganda zu unterscheiden. Ich musste populäre Bestseller zu Ernährung und Brot lesen, deren Aussagen nicht korrekt sind. Dann ging es darum Insider zu finden, die uns Einblicke in ihre Welt gewähren ... Das war bei den Handwerksbäcker*innen nicht schwierig, im Bereich der Industrie dagegen schon.

Haben alle gewusst, dass das ein kritischer Film wird?

Ich habe immer mit offenen Karten gespielt und gesagt, was ich will und welche Art Film das werden soll. Das hatte natürlich auch den Effekt, dass Technologieunternehmen mich nicht einmal zu einem Orientierungsgespräch treffen wollten. Manche haben es sogar abgelehnt, überhaupt mit mir zu telefonieren. Andere haben lange E-Mail Konversationen mit mir geführt, mich aber nur hingehalten. Mit einem Agrar-Weltkonzern und mit dem weltgrößten Enzymhersteller der Welt gab es nach mehreren Schreiben sowie stundenlangen Telefonaten schließlich doch Absagen. Ein Unternehmen der Nahrungsmitteltechnologie hat mich nach Schleswig-Holstein eingeladen und mir eine Führung geboten. Aber als es dann darum ging, das Abwiegen von Backenzymen zu filmen, hat die Firma einen Rückzieher gemacht. Der gesamte Bereich ist sehr, sehr heikel, weil es um enorme Profite geht. Nicht umsonst haben einige Zusatzstoffhersteller auf den Backmessen die größten Stände. Zum Glück war die Puratos-Group, die hoch technologische Backmittel produziert und 53 Fabriken weltweit hat, nicht abgeneigt, mit uns zu arbeiten. Wir konnten an ihren drei Standorten in Belgien drehen.

Was war während des Drehs die größte Herausforderung für Dich?

Eine große Herausforderung war zu verstehen, wie alles zusammenhängt und es in einen filmischen Kontext zu bringen: die Böden des Waldviertels mit dem Weltmarkt für Getreide, die Mikroben auf der Haut mit patentierten Enzymcocktails, traditionelle Methoden mit gewagten Zukunftstechnologien, die Konsumgewohnheiten der Österreicher mit der großen Agrarpolitik, die französische Genussskultur mit einem preußischem Pragmatismus. So ist ein liebevoll österreichischer und gleichzeitig zutiefst europäischer Film entstanden, der das Kleinste mit dem Größten verbindet.

Was hat Dich während des Filmdrehs am meisten überrascht?

Ich hatte nicht erwartet, dass mich ein Film über Brot so weit ins Unbekannte führen würde.

Wie waren die Dreharbeiten für Dich?

Die Dreharbeiten waren wirklich schön - wegen des Geruchs in den Backstuben. Über die Hälfte der Drehzeit konnten wir in kulinarisch anregender Umgebung verbringen und haben ständig exzellentes Brot und Gebäck verkostet. Es war uns immer warm, manchmal auch zu warm. Während der Dreharbeiten sind bleibende Freundschaften mit einigen Bäcker*innen entstanden. Auch in der Industrie- und in der Hightech-Ebene des Films gab es schöne menschlich Begegnungen. Das sind ja keine bösen Menschen

Danke für das Interview!

BROT | Glossar

Lebensmittel werden konsumiert, um den Körper zu ernähren. Zu ihnen gehören auch Trinkwasser und Nahrungsmittel.

Als **Grundnahrungsmittel** werden die Nahrungsmittel bezeichnet, die mengenmäßig den Hauptbestandteil der Ernährung des Menschen ausmachen. Sie stellen die Grundversorgung des Körpers sicher. Welche Grundnahrungsmittel konsumiert werden, hängt stark von kulturellen, klimatischen und wirtschaftlichen Faktoren ab.

Der Begriff **Nahrungsmittel** bezeichnet Lebensmittel, die vorwiegend der Ernährung des Menschen dienen und somit dem Menschen Energie zuführen. Nahrungsmittel unterscheiden sich insofern von Trinkwasser, das auch zu den Lebensmitteln gehört.

Von ihnen sind die **Genussmittel** zu unterscheiden, die nicht in erster Linie wegen ihres Nährwertes konsumiert werden, sondern aufgrund ihres Geschmacks und ihrer anregenden oder berauschenden Wirkung. Ihr Verzehr dient in erster Linie dem Genuss. Bis in die Neuzeit zählten sie zu den Luxusgütern und waren Statussymbole.

Als **Bio-Lebensmittel** werden Lebensmittel aus der ökologischen Landwirtschaft bezeichnet. Diese Produkte

müssen aus ökologisch kontrolliertem Anbau stammen, dürfen nicht gentechnisch verändert sein und werden ohne Einsatz von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln, Kunstdünger oder Klärschlamm angebaut. Wenn ein landwirtschaftlicher Betrieb auf Bio-Landwirtschaft umstellt, wird weniger produziert, d.h. die Preise für die Produkte müssen sich notwendigerweise erhöhen.

Nachhaltig ist nach Brundtland-Definition eine Entwicklung, die die Bedürfnisse der Gegenwart befriedigt, ohne zu riskieren, dass künftige Generationen ihre eigenen Bedürfnisse nicht befriedigen können.

In der **Automatisierung** werden Funktionen der Produktion, insbesondere von Prozesssteuerungs- und Regelungsaufgaben vom Menschen auf künstliche Systeme übertragen. Statt dem Menschen rührt und knetet eine Maschine.

In Österreich wird der **Bäckerlehrling** drei Jahre im dualen System an Berufsschulen und in handwerklichen Betrieben (Bäckereien) oder in industriellen Betrieben ausgebildet und legt am Ende die Lehrabschlussprüfung ab.

BROT | Das Wunder, das wir täglich essen

Was ist eigentlich „Brot“? Brot ist ein traditionelles Nahrungsmittel, das aus einem Teig, aus gemahlenem Getreide, also Mehl, Wasser und einem Triebmittel gebacken wird. Es zählt wahrscheinlich seit der Altsteinzeit zu den Grundnahrungsmitteln des Menschen. Wesentlich für die Entwicklung von Brot war die Erfindung von Backöfen und Hefen. Die Verfeinerung beider führte zu einer Revolutionierung der Backkunst und machte das Brot zu einem unverzichtbaren Grundnahrungsmittel.



Quelle: Filmladen

Gerade die Backkunst aber steht in Zeiten der fertigen Backmischungen und industriellen Massenherstellung auf dem Spiel. Um Geld und Zeit zu sparen, wurde immer mehr im Supermarkt eingekauft, was zu einem massiven Bäckersterben führte. Die wenigen, die ihre Betriebe aufrechterhielten, versuchten oftmals mit fertigen Backmischungen mit den niedrigen Preisen der massenproduzierten Backwaren mitzuhalten. „Viele Bäcker*innen haben das Backen ohne Fertigmischungen und Zusätze verlernt. Ein sehr erfolgreicher Handwerksbäcker hat mir erzählt, dass er um 1990 in die Schweiz gehen musste, um richtig backen zu lernen“, erzählt Regisseur Harald Friedl. „Außerdem ist der Kult der Billigkeit immer mächtiger geworden. Im Slogan >Geiz ist geil<

wurde er auf die Spitze getrieben. Dass Produkte einen fairen Preis haben müssen, ist nicht allen bewusst. Auch Brot wurde zu einem Billigprodukt.“ Eine neoliberale Entwicklung mit Folgen, nicht nur für die Umwelt, sondern auch für die Gesundheit des Einzelnen.

Konsum- oder Luxusgut?

Aber was ist an einem guten Brot eigentlich so besonders? Harald Friedl begibt sich in BROT auf die filmische Reise in die faszinierende Welt eines Lebensmittels, das wie kein anderes in der Einfachheit seiner Zutaten einen jeweils ganz besonderen Geschmack entwickeln kann. Er besucht in Frankreich Christophe Vasseur, der in seiner Bäckerei „Du Pain et des Idées“ das Bewusstsein für die Zusammenhänge zwischen Umweltschutz, Landwirtschaft, Produktionsweisen und Konsum wecken will: „Die Tragödie unserer modernen Welt ist, dass wir die Zeit als Feind betrachten. Dabei ist die Zeit unser Verbündeter, sie muss respektiert werden!“

Zeit ist allerdings Geld. Hochwertiges Brot, dessen Teig viel Zeit in der Zubereitung braucht, kostet naturgemäß mehr als maschinelle Fertigprodukte, deren fertige Backmischungen nur kurz aufgebacken werden müssen. Die schlechte Nachricht ist also: Die kleinen Betriebe können die Schlacht gegen die Backriesen nicht gewinnen. Allerdings können sie diese in Qualitätsdingen schlagen. Regisseur Friedl gibt sich diesbezüglich verhalten optimistisch: „Genuss spielt eine wachsende Rolle. Mehr Menschen akzeptieren, dass Qualität ihren Preis hat. Denn es ist ja so: Wann immer man billige Nahrungsmittel kauft, zahlt jemand oder etwas drauf: die Bauern, weil sie keinen gerechten Preis bekommen, die Böden und das Grundwasser, weil sie mit Giften belastet werden, die Arbeitenden in den Fabriken und letztendlich die Konsument*innen, weil sie sich mit billigem, industriellem Essen die Gesundheit ruinieren.“

Auch mit dem Begriff „Nachhaltigkeit“ wird an die Kaufverantwortung der Konsument*innen appelliert. Unter diesem Schlagwort werden sie aufgefordert, das „Richtige“ zu konsumieren, also Produkte, die lokal, umweltverträglich und sozial gerecht hergestellt wurden. Das ist aber nicht genug, wie Bäcker Christophe Vasseur meint: „Wir müssen den Jungen das Schmecken wieder beibringen. Dabei geht es nicht nur um Genuss, sondern auch um Gesundheit.“ Beides hat jedenfalls seinen Preis, wenn es um hochwertiges Brot geht. „Trotzdem sind die höheren Preise fair. Schrecklich unfair sind die niedrigen Löhne, die die meisten Arbeitenden bekommen. Unfair ist die Praxis der Agrarsubventionen, die die Falschen fördern“, betont Regisseur Friedl. „Wir müssten weg von der Subvention für Flächen und Massenproduktion und hin zur Förderung von Qualitätsarbeit und Qualitätsprodukten. Brot wirft zentrale politische Fragen auf!“ Die Verantwortung wird auch

an die Konsument*innen delegiert, also an uns alle. Denn, so zeigt auch der Film, jeder Kauf ist gleichzeitig eine Entscheidung.

INFO BOX / Brot

Die Definition für Brot nach den „Leitsätzen für Brot und Kleingebäck“ des Deutschen Lebensmittelbuches lautet: „Brot wird ganz oder teilweise aus Getreide und/oder Getreideerzeugnissen, meist nach Zugabe von Flüssigkeit, sowie von anderen Lebensmitteln in der Regel durch Kneten, Formen, Lockern, Backen oder Heißextrudieren des Brotteiges hergestellt. Brot enthält weniger als 10 Gewichtsteile Fett und/oder Zuckerarten auf 90 Gewichtsteile Getreide und/oder Getreideerzeugnisse.“

Bearbeiten Sie die folgenden Fragen in der Kleingruppe und diskutieren Sie die Ergebnisse anschließend im Plenum.

1. Fassen Sie kurz zusammen, was Sie bisher über „Brot“ erfahren haben. Was haben Sie gelesen/gehört/gesehen?
2. Recherchieren Sie in Kleingruppen über die aktuellen Preise von verschiedenen Brotsorten (Mischbrot, Vollkornbrot, biologisch und industriell gefertigt). Was stellen Sie im Vergleich fest?
3. Wie tritt das Thema „Grundnahrungsmittel Brot“ in den Medien auf? Bzw. welches Bild zeichnen die Medien davon?
4. Diskutieren Sie im Plenum, was die Vorteile und Nachteile von mehr lokalen Bäckereien und kleineren Backbetrieben wären.
5. Wie stehen Sie zum Thema? Konsumieren Sie und Ihre Familie täglich Brot? Wo wird dieses meistens gekauft? Welche Sorte bevorzugen Sie?
6. Fassen Sie in Kleingruppen die Unternehmensphilosophie der im Film gezeigten Betriebe zusammen.
7. Diskutieren Sie im Plenum, welche Betriebe sie als erfolgreich betrachten und wieso. Könnten Sie sich vorstellen, in einem dieser Betriebe zu arbeiten?
8. Deuten Sie die Aussage von Großunternehmer Hans-Jochen Holthausen von Harry-Brot: „Brot ist das Natürlichste auf der Welt. Und Brot genießt ja ein riesengroßes Vertrauen in unserer Gesellschaft.“ Was meint er damit und inwiefern hilft dieses Vertrauen, das von ihm produzierte Brot zu verkaufen?
9. Wie ist es für den Konsument*innen nachvollziehbar, wie und was ihr Bäcker produziert?
10. Ist es moralisch vertretbar, dass einige die finanziellen Mittel haben, sich hochwertige Nahrungsmittel zu kaufen und andere sich von billigen minderwertigen Produkten ernähren müssen?
11. Warum ist die Herstellung von „Brot“ nicht nur ein Genuss, sondern auch eine politische und ökologische Frage?

INSZENIERUNG | Kamera & Musik

Allgemeine Information zur Kameraarbeit

Ohne Kameraarbeit gibt es keinen Film. Um die richtige Stimmung bei den Zuseher*innen zu erzeugen, werden einige Tricks angewendet. So vermitteln langsame Bewegungen bekanntlich Ruhe und ermöglichen es den Zuschauer*innen, sich stärker auf den Dialog zu konzentrieren. Schnelle Bewegungen erhöhen hingegen die Dynamik und erzeugen Spannung. Weiter kommt es darauf an, ob es sich um einen fiktionalen Film oder einen Dokumentarfilm wie BROT handelt.



Quelle: Filmladen

Ein Dokumentarfilm befasst sich mit tatsächlichem Geschehen. Die Akteur*innen sind reale Personen, die interviewt werden, und nicht bezahlte Schauspieler*innen. Regisseur Harald Friedl berichtet über seine Arbeit mit den Protagonist*innen: „Bei jedem meiner Filme ist entscheidend, wie gut es gelingt, eine Vertrauensbasis mit den handelnden Personen zu schaffen. Schließlich sollen sie mich und mein Team in ihre Lebens- und Arbeitswelt hineinlassen, frei vor der Kamera agieren und sich öffnen können.“

*Diskutieren Sie mit Ihren Schüler*innen den Stil und die Stimmung des Films.*

1. Welchen Eindruck haben die Bilder auf Sie gemacht? Welche Aufnahme ist Ihnen besonders in Erinnerung geblieben?
2. Inwiefern unterscheidet sich ein Dokumentarfilm optisch von

- einem Spielfilm?
3. Was glauben Sie: Ist es schwieriger mit realen Personen oder mit Schauspieler*innen zu arbeiten? Finden Sie Beispiele.
 4. Haben Sie Bilder bzw. Szenen gesehen, die Sie schon kannten? War etwas ganz Neues dabei? Wenn ja, was?
 5. Wie viele Kameras wurden Ihrer Meinung nach verwendet?
 6. Wie zeigt sich die Präsenz des Regisseurs im Film? Ist er für die Zuseher*innen zeitweise hör- oder sichtbar?

Allgemeine Informationen zur Filmmusik

Die eingesetzte Filmmusik beeinflusst zu einem großen Teil das Filmerleben und ist oft der erste Hinweis auf das Milieu, in dem der Film spielt. Sie kann Stimmungen verstärken, in eine bestimmte Richtung lenken oder auch in krassem Gegensatz zu den gezeigten Bildern stehen. Realmusik ist die im Rahmen der Handlung eingespielte Musik, da sie die Personen im Film selbst wahrnehmen, wirkt sie authentischer als Filmmusik.

*Diskutieren Sie in der Klasse, wie die Musik auf die Schüler*innen gewirkt hat.*

1. Beschreiben Sie die Art der Musik. Was fanden Sie an der Musik speziell? Welche Art von Musik gab es? Etwa O-Ton-Musik und/oder komponierte Musikstücke?
2. Gab es viel oder kaum Musik?
3. Wieso meinen Sie, dass Musik in diesem Film nicht eingesetzt wurde? Was wurde stattdessen eingesetzt, um Stimmungen zu erzeugen?
4. Welches Geräusch ist Ihnen im Gedächtnis geblieben und warum?

ARBEITSAUFGABEN

Folgende Aufgaben sind - auch fächerübergreifend - für den Unterricht ab der 8. Schulstufe gedacht. Sie verzichten bewusst auf die Kenntnis von Texten, was den Rahmen der Lehrpläne meist überschreiten bzw. zeitlich überfordern würde und können als Einzel- oder als Gruppenaufgaben erarbeitet werden. Moderne Medien sollen als Ergänzung zu Zeitungsberichten und dem Schulmaterial in die Recherche einbezogen werden.

VOR DEM FILM

Einzelarbeit, Gruppenarbeit & Diskussion im Plenum

BROT

1. Betrachten Sie gemeinsam das Plakat zum Film BROT. Assoziieren Sie spontan Ihre Erwartungen an den Film. Was ist Ihr erster Eindruck? Sehen Sie sich danach gemeinsam den Trailer an.
2. Gehen Sie gemeinsam mit den Schüler*innen das *BROT | Glossar* durch. Lassen Sie die Schüler*innen in Kleingruppen die passenden Fragen zu den bereitstehenden Informationen finden.
3. Fassen Sie kurz die Unterschiede zwischen Lebens-, Grundnahrungs- und Genussmitteln zusammen.

BROT | *Das Wunder, was wir täglich essen*

1. Was versteht mensch generell unter „Brot“? Tauschen Sie sich im Plenum darüber aus.
2. Googeln Sie das Wort „Brot“. Welche Artikel finden Sie zu dem Thema? Welche Definition auf Wikipedia?
3. Diskutieren Sie im Plenum, ob und welche Gefahren unser aktuelles Wirtschaftssystem mit sich bringt. Was könnte sich für den Einzelnen und die Gesellschaft ändern, wenn ökologisch- problematische Produkte nicht mehr gekauft würden? Finden Sie Beispiele.
4. Diskutieren Sie, welche ethischen Bedenken es geben könnte, Menschen mit minderwertigen Nahrungsmitteln zu ernähren.

ZUR FILMSICHTUNG

Folgende Fragen können teils - auf Kleingruppen aufgeteilt - ins Kino mitgegeben werden, teils als Impulsfragen für die unmittelbare Diskussion nach der Sichtung genutzt werden. Es geht dabei darum, möglichst spontan persönliche Eindrücke wiederzugeben. Empfehlenswert wäre es, die Schüler*innen vor dem Film darauf hinzuweisen, neben den angesprochenen Themen auch auf die Atmosphäre, die Musik des Films und auf die Rolle des Regisseurs im Film zu achten.

BROT | Das Wunder, das wir täglich essen

1. Behalten Sie den Titel des Films BROT im Kopf. Wieso hat der Regisseur diesen Titel gewählt?
2. Notieren Sie sich die Namen der im Film interviewten Menschen und ihre Standpunkte in Stichworten.
3. Fällt Ihnen an den Interviewten etwas auf? Was haben diese gemeinsam bzw. was unterscheidet sie voneinander?
4. Welche Gesellschaftsformen (lokale Produktion, Massproduktion, Nachhaltigkeit, gesunde Ernährung,...) werden vom Film kritisch angesprochen? Was wird kritisiert?
5. Achten Sie auf einzelne Stilmittel des filmischen Erzählens: Sprache, Untertitel, Beleuchtung, Farben, Schnitt, Einsatz von Musik u.a.
6. Welchem Genre würden Sie den Film zuordnen? Ist der Film für Sie rein dokumentarisch? Was sind für Sie die fiktionalen Aspekte des Films?
7. Welche Emotionen der Personen im Film (inklusive der des Regisseurs) erleben Sie mit? Welche gezeigte Situation geht Ihnen besonders nahe? War der Regisseur im Film zu sehen oder kam er zu Wort? Wenn ja, wann und in welcher Szene?
8. Was war Ihrer Meinung nach die Motivation des Regisseurs, den Film BROT zu drehen?

NACH DEM FILM

Einzelarbeit, Kleingruppenarbeit und Diskussion im Plenum

1. Filmanalyse - Welche Themen werden angesprochen? Erstellen Sie eine Übersichtsliste zu den angesprochenen Themen.
2. Übertragen Sie Ihre Notizen unter die Namen der interviewten Personen im nachstehenden *Fact Sheet | Protagonist*innen*. Vervollständigen Sie diese mithilfe Ihrer Kolleg*innen und Lehrer*innen.
3. Suchen Sie die Person aus dem *Fact Sheet | Protagonist*innen* heraus, deren Standpunkt Sie beeindruckt/verärgert/verwundert hat. Gibt es vielleicht eine Person bzw. eine Seite, deren Meinung für Sie gar nicht nachvollziehbar ist? Begründen Sie Ihre Wahl.
4. Welche Szene ist Ihnen besonders in Erinnerung geblieben? Beschreiben Sie, warum Ihnen gerade diese Szene in Erinnerung geblieben ist.
5. Welche Charakteristika unserer Zeit können Sie aus dem Film herauslesen? Diskutieren Sie im Plenum die gesellschaftlichen Auswirkungen, die Ihrer Meinung nach durch die Massenproduktion von Lebensmitteln entstehen. Inwiefern macht es einen Unterschied, ob mensch das Brot in einer lokalen Bäckerei oder in einem Supermarkt kauft?
6. Was nehmen Sie sich von dem Film mit? Was haben Sie an neuen Informationen erhalten?
7. Nach dem Film: Hat der Film Ihre Sicht auf das Grundnahrungsmittel Brot verändert? Wenn ja, wieso? Wenn nein, warum nicht?
8. Stichwort Konsum: Werden Sie gewisse Brotsorten nicht mehr konsumieren oder kaufen, weil Sie jetzt wissen, dass ihre Produktion umweltschädigend ist und/oder schlecht für Ihren Körper?

FACT SHEET | Protagonist*innen

Familie Öfferl aus Gaubitsch, Niederösterreich

Die Supermärkte des Weinviertels hätten der Bäckerei beinahe den Garaus gemacht. Doch dann vollzog der Junior einen radikalen Schwenk, verbannte die gängigen Fertigmischungen, mit denen seine Mutter gebacken hatte, aus der Backstube und lernte handwerkliches Backen von der Pike auf. Heute betreiben Mutter Brigitte, Vater Walter, Sohn Georg, Cousin Lukas Uhl und Cousine Sandra Schaffer die Bäckerei gemeinsam. Sie beziehen ihr Getreide und Mehl aus der Region und arbeiten auch mit alten, seltenen Sorten - der Artenvielfalt wegen und vor allem wegen des Geschmacks.



Quelle: Filmladen

Georg Öfferl: „Früher habe ich mir gedacht, naja, Brot ist Brot. Aber das ist es überhaupt nicht! Da war ich am Anfang auch erstaunt, wie viel Geschmack man aus Mehl und Wasser herausholt und wie man das auch beeinflussen kann... Bio ist halt eine Grundsatzentscheidung. Wenn man die Arbeitsweise von biologischen Rohstoffen unterstützt, kauft man natürlich nur bio ein.“

Christophe Vasseur aus Paris

Er war in der Modebranche tätig, ehe er sich seinen Traum erfüllte, Handwerksbäcker zu werden und einzigartiges Brot zu backen. Den idealen Laden dafür fand er im 10. Bezirk und gab ihm den Namen „Du Pain et des Idées“. Sein „Pain des amis“ ist so knusprig wie kein anderes Brot. Damit sich die Menschen der sozialen Funktion des Brotteilens besinnen, hat er vor den Laden einen großen, schweren Tisch platziert, an dem sich seine Kund*innen tatsächlich gerne niederlassen und essen. So auch Christophe mit seiner Tochter Eugenie, wie im Film zu sehen ist.



Quelle: Filmladen

Christophe Vasseur: „Als kleiner Handwerker habe ich nur diesen einen Laden. Auf meiner Ebene versuche ich, den Blick der Menschen auf das Essen zu verändern ... Ein Kilo Biobrot entspricht eineinhalb Quadratmeter Land, das ist ein Reservoir an Biodiversität für Mohnblumen, Insekten usw. Ein Kilo Brot ist all das! Ein Kilo Biobrot ist eineinhalb Quadratmeter Land, das künftigen Generationen erhalten bleibt. Und vielleicht sind es zwei oder drei weitere Jobs. Und vor allem glücklichere Menschen. Für eine bessere Zukunft. Es ist schön, das im Hinterkopf zu haben, sollte man beim Einkauf noch Zweifel haben.“

Apollonia Poilâne aus Paris

Ihr Großvater Pierre war Wandergeselle, ehe er 1932 die Bäckerei im damaligen Künstlerviertel Saint-Germain-des-Prés gründete. Sohn Lionel Poilâne galt seit den 1970ern als berühmtester Bäcker der Welt - auch dank seiner Freundschaft mit Künstlern wie Salvador Dali. 2002 kamen er und seine Frau Irena beim Absturz ihres privaten Helikopters ums Leben. Ihre ältere Tochter Apollonia hatte gerade in Harvard zu studieren begonnen und übernahm im Alter von 18 die Führung der Bäckerei. Ihr Markenzeichen ist das klassische „Miché“.



Quelle: Filmladen

Apollonia Poilâne: *„Wir verkaufen Brot nach Scheiben. Bei uns können Sie, wenn Sie möchten, bloß zwei Scheiben für ein Abendessen und für das Frühstück kaufen. Dadurch haben wir Kunden, die jeden Tag kommen. So wird die Bäckerei etwa wie ein Café oder wie ein Markt, den man regelmäßig besucht. Das ist wirklich ein Erbe der Vergangenheit. Wir sind wohl eine der letzten Bäckereien, die das noch anbietet.“*

Karl de Smedt aus Brüssel

Er ist der Hüter der Sauerteigbank in St. Vith, Belgien, und zuständig für die Kommunikation des Backmittelherstellers Puratos nach außen. Der Konzern existiert seit 100 Jahren und hat sich in Folge der Erfindung des Backmittels S 500 seit den 1970ern zum Global Player entwickelt. Keine Großbäckerei kann auf die innovativen Puratos-Produkte verzichten, die dank Hochtechnologie „Taste Beyond Imagination“ versprechen. Karl de Smedt vermittelte den Kontakt mit dem Geschäftsführer des Konzern, Daniel Malcorps, der für den Film erstmals das Mars-Projekt vorstellte.



Quelle: Filmladen

Karl de Smedt: „Es ist toll, dass kleine Bäckereien selbst backen und sehr hochwertiges Brot verkaufen. Eine große Mehrheit der Bevölkerung aber geht in den Supermarkt und kauft ihr Brot dort. Und dieses Brot muss, unserer Meinung nach, auch von hervorragender Qualität sein, zu einem günstigen Preis. Zeit ist Geld. Wenn man diese Zeit durch Zutaten in den Griff bekommt, die das Leben der Bäcker erleichtern, dann hat man schon gewonnen. Man kann also mit Cocktails von Enzymen herumexperimentieren, um die Eigenschaften und Qualitäten von Brot und Gebäck umfassend zu optimieren...“

Hans-Jochen Holthausen aus Hamburg/Köln

Er ist ein Spross der Familiendynastie, deren Urvater zehn Generationen zuvor im Jahr 1688 Harry-Brot in Altona gründete. Mit der Produktion von Schiffszwieback wuchs das Unternehmen Anfang der 20. Jahrhunderts. Holthausen übernahm das Unternehmen in den 1980ern und steigerte den Umsatz von 75 Millionen auf über eine Milliarde Euro. Er gilt als Erfinder des „Prebake“-Systems, das die Backwelt revolutioniert hat: Teiglinge werden halb gebacken und gefroren an Backshops und Supermärkte geliefert. Mit gut 30% Anteil ist Harry-Brot Marktführer in Deutschland.



Quelle: Filmladen

Hans-Jochen Holthausen: „Bei mir war immer Wachstum, Wachstum, Wachstum das Ziel. Größer werden, besser werden als das Wettbewerbsumfeld, weil nur mit Innovation gelingt uns eigentlich auch, unseren Erfolg zu bewahren. Wir gehen puristisch ran und starten bei Clean Label: Mehl, Wasser, Salz, Hefe. Und nur, wenn es zwingend für die Qualitätsanforderungen des Endverbrauchers notwendig ist etwas zuzusetzen, um den Qualitätserwartungen zu entsprechen, entscheiden wir uns für Zusatzstoffe. Brot ist das Natürlichste auf der Welt. Und Brot genießt ja ein riesengroßes Vertrauen in unserer Gesellschaft.“

HARALD FRIEDL
Biografie und Filmografie
Regisseur



Aufgewachsen in Steyr, Oberösterreich. Lebt und arbeitet in Wien und Mitterretzbach (NÖ). Studium der Germanistik und Anglistik an der Universität Salzburg. Danach in der Sozial- und Kulturforschung am Institut für Alltagskultur tätig.

Anfang der 1990er Leiter des neu gegründeten Literaturhauses Salzburg. Seit 1994 freischaffender Filmemacher, Schriftsteller, Musiker. Lehrbeauftragter an mehreren US-Universitäten, 2012-2014 Gastprofessor an der California State University in Long Beach, Kalifornien.

Zahlreiche Kinofilme und sowie mehrere TV-Dokus und Kurzfilme.

Autor von Kurzgeschichten für Ö1 und literarische Anthologien. Co-Autor des Sachbuches für Wirtschaftsethik „Der Bäcker und sein Brot. Wie beseeltes Arbeiten und nachhaltiges Wirtschaften gelingen“ von Volker Schmidt-Skories (2019). Vorstand des Österreichischen Dokumentarfilmverbandes „dok.at“, seit 2015 dessen Obmann.

FILMOGRAFIE *(Auswahl)*

What Happiness Is (88 Min, A 2012)

So schaut's aus. G'schichten vom Willi Resetarits
(72 Min, A 2008)

Aus der Zeit (80 Min, A 2006)

Africa Representa (76 Min, A 2003)

Land ohne Eigenschaften (75 Min, A 2000)

ERGÄNZUNGEN | Material & Literatur

*Folgendes Material ist als Ergänzung für Lehrer*innen und als Vorbereitung für den Unterricht ab der 8. Schulstufe gedacht.*

<http://www.mediamanual.at>

mediamanual.at ist die interaktive Plattform des Bundesministeriums für Bildung und Frauen für die aktive Medienarbeit an der Schule, 01.02.20

Weiterführende Links zum Film BROT:

Webseite des Films mit dem Trailer, Texten, Pressestimmen und anderen Materialien: <https://www.filmladen.at/film/brot/>

Lexikon der Nachhaltigkeit: <http://bit.ly/1FMA0h9>

Inhaltsstoffe per kostenloser App „Codecheck“ ermitteln: <http://bit.ly/1ySMehF> (Unterstützt von Ökotest, WWF, AK Wien, Greenpeace)

Bäcker*in werden: <https://www.wko.at/branchen/gewerbe-handwerk/lebensmittelgewerbe/baecker/lehre-meister-weiterbildung.html>