



Bild: Warner Bros.

Verstrickt ins eigene Lügengewirr: Matt Damon spielt Mark Whitacre, den Mann, der seine Firma, das FBI und das Kinopublikum verwirrt.

Zu schlau, um so blöd zu sein

The Informant! Es ist ein sehr seltsamer, kurioser und verblüffender Film, den **Steven Soderbergh** zwischen unterhaltsamer Agentenparodie und schier unglaublicher, aber auf Tatsachen beruhender Wirtschaftsfarce geschaffen hat. Jetzt im Kino. **Andreas Stock**

Ist der Mann so dumm, wie er aussieht, oder cleverer, als es zunächst scheint? Die Frage ist auch am Schluss von «The Informant!» nicht wirklich schlüssig beantwortet. Doch auf dem Weg dorthin verblüfft, irritiert und amüsiert Steven Soderbergh das Publikum mit seinem neuen Film gehörig. Er hat aus einem realen Ereignis einen kuriosen Genrezwitzer geschaffen, dessen Ausrufezeichen im Filmtitel sowohl als Warnung als auch Empfehlung zum Kinobesuch verstanden werden kann.

Genres werden unterlaufen

Doch von vorne. Der Biochemiker Mark Whitacre (Matt Damon) ist jüngster Vizepräsident des Lebensmittelkonzerns Archer Daniels Midland (ADM), der sein Hauptquartier im ländlichen Illi-

nois hat. Um eine Panne in seinem Verantwortungsbereich zu vertuschen, erzählt Whitacre vom Verdacht einer Betriebsabotage. Eine Quelle in Japan sei bereit, für 10 Millionen Dollar weitere Auskünfte zu geben. Als ADM darauf Hilfe beim FBI sucht, das in Whitacres Haus dessen Telefonleitung anzapft, zieht das schnurstracks eine weitere überraschende Offenbarung nach sich: Der mausgraue Biotechniker vertraut dem FBI-Agenten an, dass seine Firma in illegale Preisabsprachen involviert ist.

Was wie ein Wirtschaftsthiller im Stile von «The Insider» oder «The Firm» klingt, entpuppt sich im Verlaufe der verrückten Ereignisse allerdings als falsche Fährte. Oder zumindest als eine von mehreren Spuren, die alle in unterschiedliche Richtungen vonein-

ander wegführen. Thriller, Farce oder das Psychogramm eines krankhaften Lügners, der sich im eigenen Netz aus Widersprüchen und Unwahrheiten verstrickt: All diese Genres werden zwar als Vehikel genutzt, aber deren Muster zugleich unterlaufen. Denn so wie dieser spiessige, geltungs-süchtige Whitacre, der als Maulwurf für das FBI tätig wird und sich als ziemlich schizopren entpuppt, kokettiert Soderberghs kontrapunktische Inszenierung selbst mit Schizophrenien.

Cleverness und Grössenwahn

Matt Damon, leicht aufgedunsen mit Toupet und Schnauz, spielt den modernen Münchhausen Mark Whitacre. Mit zu grosser Brille und scheusslichen Krawatten legt er ihn mit der nötigen Unschärfe zwischen Biedermann

und Möchtegernheld an. Die Diskrepanz, die die Figur zwischen Naivität und Geldgier, Cleverness und Grössenwahn erzeugt, irritiert und fasziniert zugleich. Bewusst nervig wirken dabei die Off-Kommentare, in denen ungefiltert und fast unablässig Whitacres meist zusammenhanglose Gedanken über die Tarnung von Schmetterlingen und Eisbären oder das deutsche Wort Kugelschreiber zu hören sind.

Die 90er-Jahre sehen alt aus

Dass es diesen Mark Whitacre und die groteske Zuspitzung der Ereignisse – die der Film nur stückchenweise preisgibt und die hier nicht verraten werden sollen – so oder ähnlich tatsächlich gegeben haben soll, ist schier unglaublich. Doch die Reibungswärme, die die widersprüchliche Geschichte er-

zeugt, liefert die Energie, die Soderbergh in seine von anachronistischen Kräften angetriebene, verblüffende Illusionsmaschine leitet. Das beginnt mit dem Vorspann, dessen Titel-Design an TV-Serien wie «Dallas» erinnert, und endet beim altmodisch-schmissigen Swing-Soundtrack von Altmeister Marvin Hamlisch.

Obwohl die Handlung in den 1990er-Jahren spielt, ahmt Steven Soderbergh (der unter seinem Pseudonym Peter Andrews erneut auch die Kamera führte) mit diffusem Licht und matten Farben die New-Hollywood-Ästhetik der 1970er-Jahre nach. Auch die gesamte Ausstattung des Films ist bewusst aus der Zeit gefallen, erscheint bieder und angestaubt. Dass das so clever gemeint ist, wie es merkwürdig aussieht, daran besteht kein Zweifel.

Ein Bestseller kostet nicht überall dasselbe

Zweieinhalb Jahre nach Abschaffung der Buchpreisbindung spielt der Wettbewerb auf dem Schweizer Buchmarkt. Das zeigt ein Preisvergleich, den comparis.ch unter vier Millionen Produkten von 27 Medien-Shops durchgeführt hat: Die Preisunterschiede der Produkte sind riesig – Differenzen von bis zu 40 Prozent oder mehr sind keine Seltenheit.

Für den neuen Dan-Brown-Bestseller «Das verlorene Symbol» etwa kann man, je nachdem, wo man ihn kauft, über 20 Franken sparen. Extrem ist der Preisunterschied der DVD «Illuminati». Hier beträgt die Differenz zwischen dem günstigsten und dem teuersten Geschäft etwa 25 Franken, das heisst 118 Prozent.

Bei Bücher-Bestsellern sind die Preise von Ex Libris fast nicht zu schlagen. Die Migros-Tochter hat für Belletristik und für Sachbücher in vier von sechs Fällen die tiefsten Preise. Bei Thalia und Orell Füssli, zahlt man für diese Bestseller 42 respektive 26 Prozent mehr. Der Preisunterschied zwischen den billigsten und teuersten Händlern beträgt sogar bis zu 81 Prozent für Belletristik und bis zu 63 Prozent bei Sachbüchern.

Für DVDs und Games ist Amazon.de am besten. Das Spiel «Fifa 10» für Playstation3 etwa kostet bei Amazon 66 Franken und bei Buchland.ch 123 Franken. Mit CD-Preisen liegen Ex Libris und Citydisc.ch vorn, denn Orell Füssli verkauft dieselben CDs um 83 Prozent teurer. (pd/bhg)

Handy-Tarife per SMS

Wer sein Handy im Ausland verwendet, erhält ab 1. Juli 2010 die maximal anfallenden Kosten eines Anrufs per SMS mitgeteilt. Mit dieser gestern vom Bundesrat beschlossenen Neuerung zum Schutz der Konsumenten nähert sich die Schweiz der EU. Künftig muss bei jeder Rechnung oder bei jedem Aufladen auf die Schlichtungsstelle Telekommunikation, ombudscom, hingewiesen werden. Abonniert ein Kunde Mehrwertdienste, die ihm per SMS oder MMS übermittelt werden, muss er alle Informationen zum Abonnement auf sein Handy erhalten und die Annahme bestätigen. Ab 2010 muss auch der Code zur Deaktivierung des Dienstes für erhaltene SMS übermittelt werden. (sda)

ZU TISCH

«Vreni Gigers Jägerhof», St. Gallen: Höher geht's immer

Dass man im «Jägerhof» seit Jahren wunderbar speist (und trinkt), ist eine völlig zutreffende, aber leider auch völlig unjournalistische Aussage: Sie ist, spätestens seit Vreni Giger 2003 von Gault Millau zur «Köchin des Jahres» gekürt wurde, schweizweit bekannt. Schreiben wir also besser, was es von diesem gastronomischen Kraftort Neues zu berichten gibt. Das gibt es nämlich. Hier die beiden wichtigsten News: Seit dem 1. Oktober ist Vreni Giger Alleinherrscherin im Hotel und Restaurant «Jägerhof». Simone und Ueli Lanz haben sich zurückgezogen, werden aber ihre Leidenschaft für den Wein in neuer Form weiterpflegen. Und zweitens: Wir haben bei unserem jüngsten Besuch im «Jägerhof» noch besser gegessen denn je, obwohl wir uns das vorher schwerlich vorstellen konn-

ten. Vreni Gigers Bio-Knospen-Küche hat, was Profil und Erfindungsreichtum betrifft, nochmals einen Zacken zugelegt.

Mit Trüffeln verblüffen

Die beschwingte Leichtigkeit dieser konsequenten, aber keineswegs doktrinären biologischen Küche kündigt sich schon mit dem Gruss aus der Küche an, einer Kürbismousse umgeben von Kürbis-Chips. Rechnet man noch den zwischendurch gereichten «Pausenfüller» – ein wunderbar leichtes Limonen-Quark-Törtchen – hinzu, wird auch aus dem Fünf- (125.–) ein Sieben-, aus dem Sieben- (165.–) ein Neungänger – und man steht trotzdem froh und un-beschwert vom Tisch auf. Aus den vier Menüs, aus dem Gänge auch einzeln herausgepickt werden dürfen, wählten wir das traditio-



nelle und das Herbst-Menu. Vreni Gigers Kreationen eines ganzen Abends aufzuzählen, würde den Rahmen sprengen. Uns verblüfften erst einmal die Gerichte mit St. Galler Trüffeln: Das pochierte Ei mit Trüffeln und das raffinierte Appenzeller Kaninchenrückenfilet gefüllt mit Trüffeln. Tatsächlich verfügt Vreni Giger über eine Lieferantin, welche auf St. Galler Kantonsgebiet Trüffel findet, die keinen Vergleich mit berühmten Provenienzen scheuen müssen!

Vreni Gigers Umgang mit den sorgfältig ausgewählten Knospen-Produkten ist rundum perfekt, sei es die wunderbare Kombination einer Geflügelleber-Praline mit Brioche und Quittenkompott, seien es die gebratenen Steinpilze von unerreichter Konsistenz, sei es das rosa gebratene St. Galler Reh mit herblichen Beilagen, das dem Geniesser im Munde zergeht.

200 Weine im Offenausschank

Während wir es nicht über uns brachten, die hochstehende Käseauswahl links liegenezulassen, begeisterte unser Gegenüber eine sensationelles Dessert: Schoggi-Williams-Schnitte mit Botzi-Birne, begleitet von einem – wie wir hörten – «überirdischen» Birnensorbet. Von der immer noch Lanz'schen Weinauswahl sind löblicherweise

alle Flaschen bis zu 85 Franken auch im Offenausschank erhältlich. Wir labten uns an einem St. Laurent 2004 von Zagersdorf (12.50/dl), empfohlen von der bewährten Sommelière Claudia König. Neu ist der sehr zuvorkommende Riad Burgmann als Chef de Service.

Unser Eindruck: Wie man scheinbar Unübertreffliches immer noch besser machen kann, das beweist Vreni Giger als neue Alleinherrscherin im «Jägerhof». **Gottlieb F. Höpli**

Vreni Gigers Jägerhof, St. Gallen

Brühlbleichstrasse 11, Tel. 071 245 50 22, info@jaegerhof.ch, www.jaegerhof.ch, **Öffnungszeiten:** täglich ausser Samstagmittag und Sonntag **Karte:** 5- bis 7-Gang-Menüs 125.– bis 165.–; günstige Mittagsmenus

KÜCHENLATEIN

Tortilla

Die Sache scheint klar: Tortilla ist spanisch und bedeutet Torte, Kuchen, Fladen. Tortilla ist die Verkleinerung, ein kleiner Fladen also. Doch ob dies- oder jenseits des grossen Teichs, das Ding sieht ganz anders aus. In Mittel- und Südamerika ist eine Tortilla ein in Fett ausgebackener dünner Maisfladen, der mit allerlei Würzigen belegt oder mit einer Füllung aufge-rollt wird (wobei er dann den Namen Taco annimmt). In Spanien dagegen ist eine Tortilla genau genommen eine Kartoffel-Omelette. Man lässt sie stocken und serviert sie heiss oder kalt, in Stücke geschnitten wie einen Kuchen. Das Grundrezept sollen spanische Kartäusermönche im 16. Jahrhundert kreiert haben. Heute wird es tausendfach abgewandelt, angereichert mit Würststückchen, Hühnerleber, Fischen, Meeresfrüchten, Kräutern, Pilzen oder Gemüse. (Hn.)