

# Der allerbeste Zweite

In seinem umjubelten neuen Film spielt Mark Ruffalo einen Samenspender. Eine Begegnung in Berlin.

von **Rebecca Casati**

Es gibt da diesen Werbespot, bei dem häufig ins Kino geht, leidet womöglich längst unter ihm, aber beim ersten, zweiten, dritten Mal war er wirklich ganz lustig. Darin steht ein junger Mann in einer Bar und plänkelt eine junge Frau an mit den Worten: „Hallo. Ich bin Ingo.“

Sie grinst. Hübsch. „Ich liebe dich“, sagt Ingo also galant. „Ich möchte ein Kind mit dir.“

Auch das findet sie noch ganz lustig, wie auch sonst, ernst gemeint kann es ja schlecht sein.

Doch dann werden seine Bewegungen schneller, wie bei diesen zu hastig gekurbelten Dick-und-Dooof-Filmen. Auch verfällt Ingo plötzlich in eine Art Schlumpf-Falsett, fragt die Frau, ob sie ihn heiratet, so als Mutter seiner Kinder, er trinkt im Zeitraffer sein Bier aus, macht einen Abstecher auf die Toilette, hält dann eine „So geht's mit uns nicht weiter“-Ansprache, um die Frau dann mit den Worten: „Zwischen uns ist einfach zu viel kaputtgegangen“ zu verlassen. Alles binnen weniger als einer Minute. Weil Ingo schon viel zu viel Zeit verloren hat im Leben.

Auch in der Realität muss man manchmal Unterhaltungen führen oder mitverfolgen, die dem Level einer Bekanntschaft kein bisschen entsprechen. Dank jahrzehntelangem Vormittagstalkshowgestammel ist das eigene Gefühl für Takt oder Höflichkeit in Gesprächen ja auch ein bisschen elastischer geworden.

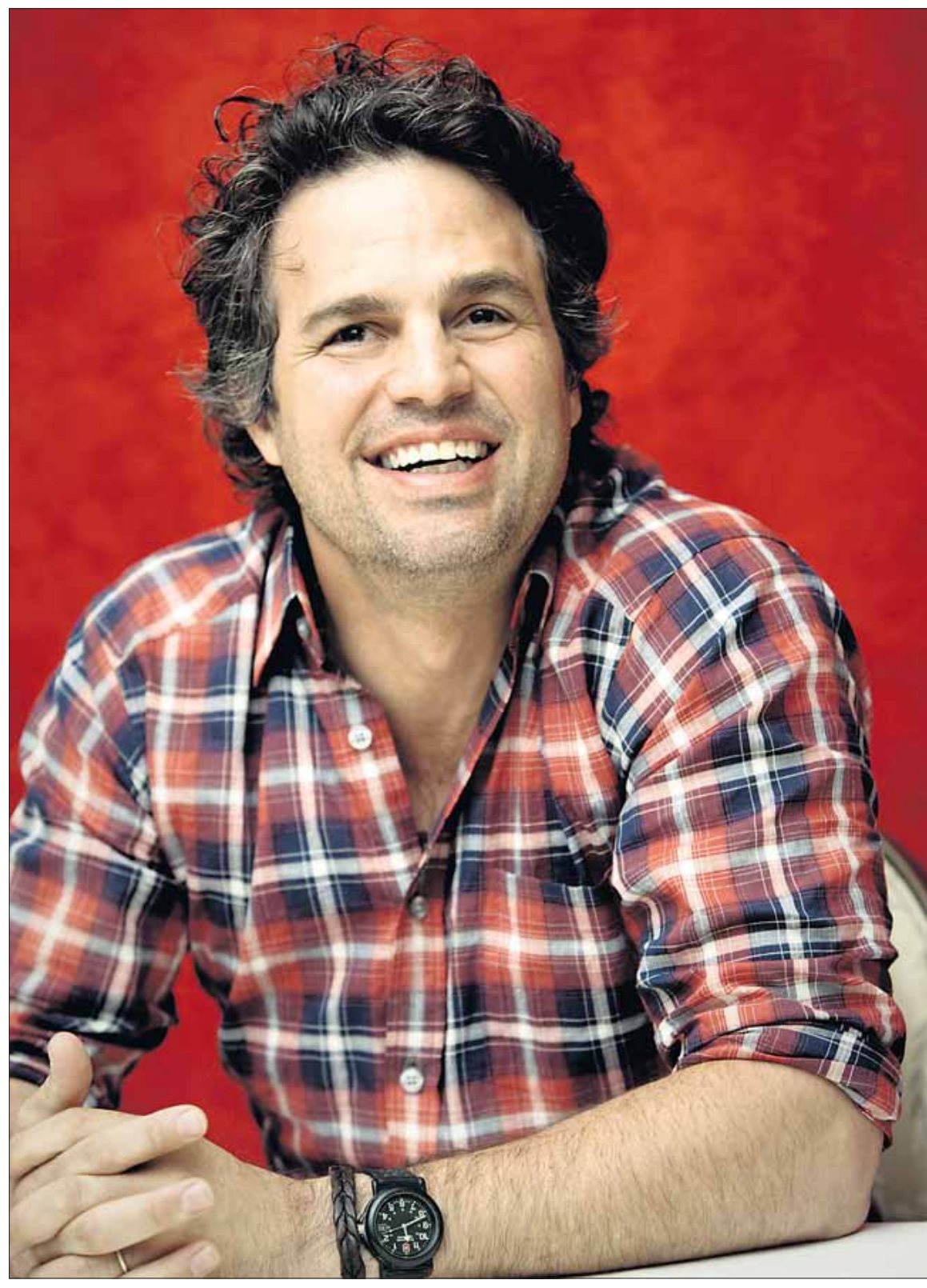
Und doch ist es nicht so leicht wie angenommen, einem wildfremden Mann gegenüber das Thema Samenspende anzuschneiden. Einmal, weil man auch nach zwei Dutzend Artikeln und Talkshows immer noch keine siebengescheite Meinung dazu hat. Weil man Singlefrauen, lesbischen Paaren und unfruchtbaren Männern auch ihr Familienglück gönnt. Weil man aber andererseits den Konnex zu Männlichkeitsfanatikern oder Menschen, die unbedingt blonden, blauäugigen Nachwuchs haben wollen, schwierig findet. Und weil man eben auch so gar nicht weiß, ob Kinder, die so entstehen, auf ewig eine Leerstelle füllen.

Auch sagt man de facto nicht gerne „Samen“ respektive Spermia. Weder auf Deutsch noch auf Englisch. Weil es an die weinroten Cordschlaghosen von Frau Hesseloh im Biologieunterricht in der 7. erinnert. Und an eine orientierungslose Zeit.

Ruffalo spielte Ärzte, Anwälte – und vor allem immer den netten Kerl.

Nun sind Samenspende und künstliche Befruchtung momentan große Themen in Hollywood. Von allen Filmen, die sich damit beschäftigen, wurde „The Kids Are All Right“ mit größter Spannung erwartet; ein Indie-Drama, angesiedelt in der hippen, wohlhabenden, akademischen Bohème von Los Angeles. Das davon erzählt, wie die beiden Kinder eines lesbischen Pärchens ihren biologischen, oder sollte man lieber sagen: genetischen Vater ausfindig machen.

Der Film wurde bereits auf dem Sundance-Festival bejubelt, lief im Sommer sehr erfolgreich in Amerika – schon hat



Eine Familienszene im liberalen amerikanischen Akademikermilieu von heute: Mama und Mama, die Kinder und der Samenspender. Foto: Armando Gallo/Retna/Corbis, Universal Pictures/Suzanne Tenner (kleines Foto)

der sogenannte *Oscar-Buzz* eingesetzt – und startet jetzt hier. Mark Ruffalo, der die Hauptrolle spielt, einen Ökorestaurantbesitzer und eben Samenspender, sitzt nun gewissermaßen als Botschafter dieses Trends im Hotel Adlon in Berlin.

Für das Interview mit ihm sind 30 Minuten angesetzt, und am besten, dachte man kurz vorher, wäre es wohl, das ganze Thema Ingo-mäßig anzugehen, zackzack,

damit der unangenehme, intimsphäverletzende Effekt sich von selbst neutralisiert, sozusagen durch rasche Abnutzung. Also 1. „Hi, Mister Ruffalo.“ 2. „Wie geht es Ihnen?“ 3. „Haben Sie denn auch schon einmal Samen gespendet?“

Ruffalo, der in Filmen ein Teddybärge-sicht mit glänzenden Knopfaugen hat, wirkt im wahren Leben komplett unauffällig: ein etwas gedrungener Mann mit

einer Baseballkappe an einem Hotelkonferenz-tisch. Nicht schüchtern, aber ohne Pomp, Koketterie oder Attitüde. Einer, der in Filmen glaubhaft wirkt und inter-gier, der andere gut aussehen, wenn nicht sogar strahlen lässt; Sarah Polley in „Mein Leben ohne mich“, Tom Cruise in „Collateral“, Kate Winslet in „Eternal Sunshine of the Spotless Mind“. Oder, wie jetzt in „The Kids Are All Right“, Juli-anne Moore und Annette Bening. Ruffalo hat Ärzte, Anwälte oder Ermittler gespielt, war aber vor allem immer eines: ein wahnsinnig netter Kerl.

Er selbst sei übrigens, „nein, nein“, nie Samenspender gewesen. Er hätte viel zu viel Angst vor der unberechenbaren Verantwortung. Kennt er die Geschichte über jenen amerikanischen Samenspender, der 300 Kinder gezeugt hat? Nein, sagt er wieder, kennt er nicht, er habe drei Kinder, die sich manchmal wie 30 anfühlen, „aber 300? Wahnsinn.“ Und er schüttelt fassungslos den Kopf, als könne er selbst nicht glauben, wie er in diese Welt hineingeraten konnte.

Gewalt, Sozialsysteme: „In Amerika wird's gerade echt verrückt.“

Ruffalo wurde vor fast auf den Tag genau 43 Jahren in dem kleinen Industriestädtchen Kenosha in Wisconsin geboren, in eine, wie er sagt, sehr liebevolle Familie italienischer Einwanderer. Nach einer idyllischen Kindheit und ersten Erfolgen als Schauspieler musste er dann ziemlich viel einstecken. 2001 wurde bei ihm ein Gehirntumor entdeckt, der sein Gesicht zeitweise lähmte. 2008 wurde sein Bruder, zu Hause in Los Angeles, im Stil einer Hinrichtung in den Hinterkopf geschossen, das Motiv ist unklar, der Mörder ist immer noch auf freiem Fuß. Die Gewalt, die Sozialsysteme, die Macht der Unternehmen: „In Amerika wird's gerade echt verrückt“, sagt Ruffalo.

Er ist ein sehr politischer Mensch, setzt sich für demokratische Belange ein. Er erzählt von seinen Kindern, die dauernd krank wurden, bevor die Familie aufs Land zog – „wohl von dem Smog, der in Los Angeles herrscht“. Kinder hätten es heute sehr schwer: „Sie müssen Tests bestehen, um überhaupt in der Vorschule angenommen zu werden.“ Viele seien dem Druck nicht gewachsen. Wieder anders seien die übrigens sehr begabten Kinder aus „The Kids Are All Right“: „Sie wollen um jeden Preis erfolgreich sein, sprechen von ihren ‚Karrieren‘, irre. In ihrem Alter habe ich die meiste Zeit am Strand verbracht.“ Aber zu seiner Zeit hätte man sich sein Kind auch noch nicht auf einer Samenbank besorgt.

Sicherlich haben damals noch nicht so viele Erwachsene ihre Jugend ausgedehnt. Und vielleicht sind Kinder heutzutage wirklich ernster als ihre Eltern, so wie die im Film, die jedes Mal zusammenzucken, wenn es um Sex geht. „Aber“, sagt Ruffalo, „auch mir wird gleich anders, wenn ich heute noch einmal ‚Sperma‘ sagen muss.“ Wie schön. Hallo, Gleichgesinnter.

Deshalb mag man übrigens diesen Film so: Die Menschen sind erwachsen, überinformiert, hochsensibilisiert – und trotzdem so ratlos. 30 Minuten mit Mark Ruffalo sind nicht annähernd so befremdlich wie befürchtet. Jedenfalls haben sie sich genau so angefühlt – wie Echtzeit.

In aller Munde, Folge 10

## Die Bananenrepublik

von **Thomas Platt**

Die Saison der heimischen Früchte neigt sich mit dem Kürbis dem Ende zu. Nach den ersten heftigen Herbstregengüssen wird eigentlich nichts mehr Nennenswertes geerntet. Nun beginnt die Hochsaison des Imports. Ganz vorne dabei ist die Banane – altmodisch auch Adamsfeige genannt –, die nach dem Apfel der Deutschen liebste Frucht ist.

Rund ein Dutzend Kilo werden hierzulande pro Kopf im Jahreschnitt verzehrt. Und wer einmal eine Banane in einem der Anbauländer genossen hat, wird zu Hause nie wieder eine essen wollen. Wer einmal in Ipanema Urlaub gemacht hat, der wird bestätigen: In voll ausgereiftem Zustand besticht die Banane mit voller Fruchtsäure, die den trög-süßen Körper mit einer gewissen Eleganz versieht. In Ipanema könnte man drei Wochen lang nur von Bananen leben.

Je älter und größer die Republik wurde, umso alltäglicher wurde die Exotin für den Hausgebrauch. Die Zierbananenstaude gehört hier mittlerweile zur Grundausrüstung eines Wintergartens, neben Palme und Phalaenopsis. Doh obwohl die Banane hier so be-rühmt ist und reichlich konsumiert wird, besitzt sie kein entsprechendes Prestige. Ihr Image changiert zwischen Babybrei und billigem Sattmacher, dessen Kilopreis einen Euro nicht übersteigen darf, weil sonst die Kunden einen Bogen um den Supermarkt machen. Wenig förderlich ist ihrem Ansehen wohl auch, dass das Banana Split mit Vanilleeis, Schokosauce und Eisdieleinschirmchen völlig aus der Mode gekommen ist.

Das ist ungerecht. Nicht nur, weil es längst die verschiedensten Modelle bei uns gibt – von Babybananen über Kochbananen bis hin zur Bilderbuch-Banane im knallgelben Kostüm. Sondern eben auch, weil sie die einzige Frucht ist, die eine überaus ästhetische wie praktische Schutzhülle besitzt, die sich einfach öffnen lässt. Fehlt nur noch der Reißverschluss.

Zugegeben, die meisten von ihnen werden tüchtig mit Pflanzenschutzmitteln traktiert, tiefgrün geerntet und erst unterwegs beziehungsweise im Kühlhaus zur Reife gebracht. Die den Handel dominierende Sorte Cavendish transportiert zwar schon mehr Frische als früher, ist von der Konsistenz aber noch am ehesten mit rohem Kuchenteig zu vergleichen.

Womöglich wird man der Banane am besten gerecht, wenn man sie als Zutat be-greift. In einem Restaurant in Schleswig-Holstein wird beispielsweise geschmorter bunter Paprika serviert, die mit zerfallener Banane eine schier unglaubliche Einheit bildet. In der heutigen Gour-metküche profitiert weniger das Dessert als vielmehr der „Vegi-Teller“ von ihr.

Auch Matthias Diether, frisch gekürter Aufsteiger des Jahres bei den Berliner Meisterköchen, serviert im Restaurant „First Floor“ des Berliner Palace Hotels Tramezzini mit Bananenfüllung. Dazu würzt er die durchs Sieb gestrichene Frucht mit geriebenem Ingwer sowie Limonenzeste und backt die Weißbrot-Sandwiches in schwimmendem Fett aus.

Die Crew vom exzellenten Restaurant „Broeding“ beim Münchner Rotkreuzplatz hat gerade einen vitalisierenden Trunk entwickelt, um die Gäste gegen jahreszeitlich bedingte Mattheit zu wappnen. Dazu werden eine Banane und eine Maracuja zusammen mit einem kurzen Abschnitt Chilischote sowie zwei Stengelchen Thai-Basilikum auf kleinster Mixerstufe püriert (damit die Maracuja-Kerne nicht zerdeppert werden) und mit dem Saft von vier Orangen aufgegossen. Wer das Thema noch betonen möchte, hohlt eine möglichst unreife Banane aus und benutzt sie als Becher im Natur-Design. Zum Umrühren greift der Kenner natürlich zum Zitronengrassstengel.

Man mag von der Banane halten, was man will: Kein anderes Obst hat die Popkultur rascher in ihr Herz geschlossen – natürlich oder vor allem wegen ihrer Form, in die man einiges hineininterpretieren konnte. Die Pop-Art-Banane, die Andy Warhol 1966 für das Debütalbum von *The Velvet Underground* entworfen hatte, ist die vielleicht berühmteste Banane der Welt.

Gleich nach Chiquita.



Foto: Hulton Archive/Getty Images

## Erste Reihe Renaissance der Hausbar

von Antje Wewer

### Früchte in Flaschen

Unfassbar, aber Schnaps gilt wieder als chic. Schuld ist die Hegauer Edelobstbrennerei „Stählemühle“, deren Obstbrände puristisch daherkommen und Namen tragen, wie der „Mährische Vogelbeerbrand im Maulbeerfass“. Künstler wie Jonathan Meese entwerfen Editionen für die Brennerei, verkostet wird in Galerien, verkauft unter anderem auch im Berliner Conceptstore von Andreas Murkudis. Auch neu: Bei Preisen bis zu 160 Euro wird nur noch in Maßen genossen. So gibt's auch keinen Kater.



### Der Promi brennt

Die Eltern von Schauspielerin Jessica Schwarz (Bild) führen eine Brennerei im Odenwald. Vergorener Hopfen ist die Grundlage für den „Schwarz-Brand“, der 52 Prozent hat und vor dem Trinken angezündet wird. Und sonst? Gibt es noch „Borgmann“, eine Art hippen Jägermeister, der in Berliner Bars aus-geschenkt wird. Auf Understatement setzt der Künstler Franz von Staufenberg, ein Großneffe des Hitler-Atentäters, der in kleiner Auflage Edelbrände vertreibt. Pardon, Champagner: du bist raus.

### Piña Colada, uah

Cocktails hatten zuletzt nicht mehr den besten Ruf. Überborte-ert, übersüß, überladen mit Ananasschnitzen und Glitzerschirmchen. Wieder Lust auf Cocktails macht „Vintage Cocktails“ (Assouline), ein Bilderbuch für Erwachsene, das im New Yorker „Carlyle Hotel“ fotografiert wurde. Wer weiterhin lieber Wein trinkt: Das Buch ist auch ein nettes Dekorationsobjekt. Für den 50er-Jahre-Servierwagen, der heute als Hausbar dient.



### Mode-Wodka

Bisher waren Russland und Kate Moss Hauptabnehmer von Wodka. Damit das nicht so bleibt, legen sich die Marketingmenschen von „Absolut Vodka“ ordentlich ins Zeug. Nicht nur, dass die „Glimmer“-Sonderflasche funkelt, als wäre sie aus einem riesigen geschliffenen Edelstein, nein; Designer wie Patrick Mohr, Leyla Piedayesh von Lala Berlin oder Sabrina Dehoff haben dazu noch je ein Teil für die „Absolut Accessoire Linie“ entworfen. Eine Tasche, eine Kette, ein Armband... alles limitiert, also bitte nicht im Suff verlieren.

### Halbleer? Halbvoill!

Schriftsteller Truman Capote, seiner Zeit talentierter Gastgeber und passionierter Trinker, brachte es auf den Punkt: „Ohne passendes Glas macht alles nur halb so viel Spaß.“ Ganz genau. Und deshalb ist die „Skin“-Kollektion, die der Münchner Designer Christian Haas für „Nachtmann“ entworfen hat, nicht nur effektiv, sondern notwendig. Über den Preis? Wollen wir hier nicht sprechen. Zum Glück ist ja bald Weihnachten.



### Bar-Bibel

Insidertipps und Trends findet man in dem Magazin *Mizology*, das von Profi-Barkeepern gemacht wird. Und es ist weitaus ambitionierter, als der Titel vermuten lässt. Ein bisschen Know-how zum Einstieg gefällig? Also: die Spirituose des Jahres? „Geranium Gin“ aus London. Wie sieht die ideale Martini-Olive aus? Groß, fleischig, nicht „gestopft“ – mit Paprika oder Ähnlichem. Und der lange vergessene „Eggnog“ ist wieder da – und wird bitteschön mit Eiern aus freier Bodenhaltung zubereitet.

### Bling-Bling

Okay, Eiswürfel in Diamantform gehören definitiv in die Rubrik „Dinge, die die Welt nicht wirklich braucht“. Aber: Sie sind wie geschaffen für den Glimmer-Wodka weiter links. Oder eine Rap-Per-Motto-Party. Außerdem machen die Eiswürfel Spaß, sie klirren ordentlich und halten den Drink tatsächlich viel länger kalt. Schaffen Sie sich sehr viele davon an: Wenn die Hausbar sich dem Ende zuneigt, lässt sich das mit ausreichend Eiswürfeln im Glas prima vertuschen. Tchín-tchín.



Fotos: PR, Freunde von Freunden