

Lehrling der ZEIT

PRESSE MATERIAL

Kontakt:
Rudi Pichler
Tel +43 664 14 12 513
rudolf.pichler@outlook.at





Eine außergewöhnliche Zeitreise

Der Film verbindet das Schicksal einer Bauernfamilie der Nachkriegszeit und das eines jungen Haubenkochs der Jetztzeit anhand einer außergewöhnlichen Zeitreise. Der junge Chefkoch Rudi arbeitet mit Leidenschaft in einem Haubenrestaurant. Er verzweifelt jedoch immer wieder an der Schnelllebigkeit und Hektik seines Alltags und sehnt sich nach Werten, die das Leben und seine Lebensmittel kostbar machen. So taucht er in das Jahr 1945 ein. Die deutsche Wehrmacht hat soeben kapituliert und die heimische Bevölkerung teilt mit den heimwärts ziehenden Soldatenströmen das Wenige, das ihr Überleben sichert. Auf dem Bauernhof der Familie Windhager hoffen die Mutter und ihre fünf verbliebenen Kinder inständig auf die Heimkehr des Vaters. Für sie sind ein Stück Fleisch am Sonntag, ein Laib Brot und eine warme Stube etwas ganz Besonderes. Sie zaubern ein Lächeln auf ihre Gesichter, die vom Leben und der Arbeit gezeichnet sind. In dieser Welt findet Rudi seine Wurzeln. Fasziniert saugt er ihre ursprüngliche Lebensweise auf und prägt sich die Rezepte ein.

Das Schicksal der Bauernfamilie ist eines von vielen, deren Zeitzeugen jetzt um die 80 Jahre alt sind. Bald werden ihre teils unglaublichen Lebensgeschichten nur noch in Chroniken oder Geschichtsbüchern stehen, aber nicht mehr als Erinnerung existieren. Diese Erinnerungen konservieren die beiden Pongauer Produzenten, Simon Tasek und Rudi Pichler, mit diesem Film. Sie beleuchten die Wurzeln unserer kulturellen Identität, die von Werten geprägt ist, die heute aktueller sind denn je: von Wertschätzung und Dankbarkeit, vom Zupacken und Zusammenhalten. Der Film zeigt den Umgang mit Lebensmitteln, die damals das Überleben sicherten und die heute als Delikatessen der österreichischen Küche gelten. Seine authentischen Szenen regen zum Nachdenken, aber auch zum Schmunzeln an. Vor allem aber nährt er den Boden auf dem sich die Salzburger bzw. Pongauer Identität weiterentwickelt. Er erzählt von Lebenskraft, den mit ihr verbundenen Lebensmitteln und von Menschen, die mutig nach vorne gingen – Schritt für Schritt in eine neue Zukunft.

Heimat als Dokufiction

Die beiden Produzenten verwirklichen mit dieser Dokufiction ein Herzensprojekt. „In der Recherche führten wir viele Gespräche mit Zeitzeugen“, erzählt Simon Tasek, der Regisseur. „Ihre Einstellungen decken sich oftmals mit, der das Leben wertschätzenden, Philosophie regionaler Lebensmittelverarbeiter, die auch im Film vorkommen.“ Ermöglicht wird das Projekt durch eine Förderung der Leader-Region Lebens.Wert.Pongau, durch die Sponsoren Raiffeisenbank Salzburg, Lerchenmühle Wieser GmbH, Itzlingers Biobäckerei GmbH, Tourismusverband Wagrain-Kleinarl sowie durch die Unterstützer Kunsthilfe Salzburg, Wirtschaftskammer Salzburg, Landwirtschaftskammer Salzburg und Salzburger Agrar Marketing.

Gedreht wurde in den Pongauer Gemeinden Flachau, Pfarr Werfen, Wagrain und im Goldegger „Seehof“, sowie im Filmstudio „Bronxx“ in Bergheim und im Museum „Zum Pulvermacher“ in Elsbethen.

Mehr über den Film, den Koch aus Leidenschaft, seine Erlebnisse und über leckere Rezepte finden Sie auf Facebook facebook.com/lehrlingderzeit und unter www.lehrlingderzeit.at.

Bildmaterial

(alle Bilder werden in voller Auflösung als Download zur Verfügung gestellt)



Der junge Koch Rudi Pichler begibt sich auf eine spannende Reise in die Pongauer Nachkriegszeit.



Der Film beginnt mit der Heimkehr des Sohnes „Much“ (Philipp Breitfuss) vom Krieg. Seine Aufgabe ist es nun, zusammen mit der Mutter den Hof zu führen...



Eine originale Chronik berichtet von der damaligen Zeit...



Mutter Elisabeth (Christine Mooslechner) hat alle Hände voll zu tun den Hof und ihre fünf Kinder zu managen...



Ernstl (Luca Hettegger) muss mit seinen dreizehn Jahren bereits am Hof fest mit anpacken.



Bei einer Schlachtung wird für Rudi klar, wie viel Arbeit und Respekt am Tier dafür notwendig ist...



Der zweitälteste Sohn Veit (Alexander Kleineisen) geht ins Holz, um der Familie ein Einkommen zu sichern.



Die Holzknechte beim schweren Aufstieg ins Holz.



In der Gegenwart kreiert Rudi ein einzigartiges Menü basierend auf seinen Erfahrungen in der Vergangenheit.



Er bindet traditionelle, regionale Zutaten in seine Kochkunst ein.



Einfache Lebensmittel wie eine Wurst haben zur kargen Nachkriegszeit eine wertvolle Bedeutung (Philipp Breitfuss als „Much“).



Neben der Holzarbeit, dem Schlachten und der Jagd wird auch das alte Handwerk des Brotbackens näher beleuchtet.