



Der alte Westen ist auch nicht mehr, was er mal war: Im März 2025 verwandelte ein Verdi-Streik nicht nur die Kantstraße in eine Müllhalde.

Foto Imago

Wer einmal hart den Glauben an seine Mitbürger überprüfen will, kann ein paar Stunden mit Andreas Kutschan verbringen. Heute keine Kühlschränke, sagt der und blickt auf ein ungemütliches Stück Stadt zwischen Bahngleisen und Baumarkt. In einer Senke endet eine Straße mit Gestrüpp. Bäume stehen herum. Ein schmaler Weg zu einer Fußgängerbrücke beginnt. Das Rauschen der Stadtautobahn weht herüber.

Hier fängt Kutschan häufig seine Schicht an. Er trägt orangene Schutzkleidung, er arbeitet für die BSR, die Berliner Stadtreinigungsbetriebe. Eine spezielle Abteilung ist es, 27 Mitarbeiter, Lastwagen mit großen Greifarmen oder einer Sperrmüllpresse hintendrauf. Sie nennen sich Beton-Einheit. Eine Schicht am Morgen und eine, die am frühen Nachmittag anfängt. Sie sind zuständig für den Berliner Süden, sammeln Dinge ein, die sie an Gewerbegebieten, Brachflächen oder Straßenecken finden: Sperrmüll, Autoteile, Elektroschrott. Es geht nicht um den Alltag der Straßenreinigung zwischen Kaffeebechern, Plastiktüten und Pommesschalen. Sondern um Dinge, die eigentlich auf Wertstoffhöfe und Recyclingstationen gebracht werden müssten. Beton-Einheit, weil es sehr häufig Bauschutt ist.

Vor zwei Wochen, erzählt Kutschan und schaut auf den Bahndamm, Bezirk Tempelhof-Schöneberg, lagen hier 14 Kühlschränke. Und 40 Autoreifen. Jetzt ist es, grob überschlagen, der größte Teil eines Schrebergartenhäuschens. Werbeposter einer Getränkemarkte, etliche Lampenbatterien, ein großer Fußabtreter und ein paar Mülleimer mit dem Schriftzug einer Eiscreme-Firma. Weiter vor stehen zwei groß und sehr stabile Plastiksäcke mit Dachplatten. Wahrscheinlich Asbest. Auf dem Haufen: viele Säcke mit Malervlies, ein ausgeweideter Computer, Farbermeister mit Resten. Dazu der obligatorische Bauschutt. Nur zwei Autoreifen. Wie zur Krönung hat jemand noch Gartenabfälle aufgehäuft: einige Schütten Laub, ein paar Eimer schon gärende Äpfel.

Man könnte denken, dass jemand sein Haus im Garten renoviert und all seinen Krepel im Schatten des Baumarktes entsorgt hat. Ruhiger Tag, sagt Kutschan, ist schnell gemacht. Am Wochenende hatte es geregnet. Nach warmen Tagen mit Sonnenschein liege hier viel mehr. Um die Ecke ziehen sich Kleingartenanlagen.

Berlin hat ein Problem mit Müll. Darum geht es in diesem Text. Aber es gibt auch Schwierigkeiten zu entziffern, was er als Zeichen bedeutet. Zum Problem gibt es Zahlen wie diese: 54.267 Kubikmeter. So viel illegale Ablagerung hat die BSR 2024 von den Straßen zusammengeklaut. Wieder mehr als im Jahr zuvor. Das hat die Stadt, also alle Bewohner, 10,3 Millionen Euro gekostet. Und bis Ende Oktober, erklärt Daniela Rostek, Teamleiterin der Abteilung, gingen allein bei ihr 2000 Hinweise mehr ein als im ganzen Jahr davor. Könnte auch daran liegen, sagt sie, dass die App, über die man Müll melden kann, besser angenommen werde.

Der Jahresertrag lässt sich umrechnen: Etwa 30 Güterzüge mit 25 Waggons würde man benötigen, um all die Inneneinrichtung und den Schutt wegzuschaffen. Jeden Tag werden in Berlin außerdem 460.000 Kaffeebecher aus Papierfasern und Polyethylen weggeschmissen. Viele landen in irgendeiner Ecke. Die sind da nicht eingerechnet.

Andreas Kutschan holt sein Telefon aus der Jackentasche, wischt kurz durch das Bilderarchiv. Gestern Abend fand er Folgendes in einer Grünanlage: einen Heizkessel. Zweieinhalb Meter lang, eineinhalb Meter hoch, eingeschlagen in knallrote Thermofolie.

Das Bild kann man als Kommentar zu einer Art Spagat lesen. Den machen Menschen schon eine Weile: Der Historiker Philipp Blom hat vor ein paar Jahren die christlichen Wurzeln einer Haltung herausgearbeitet, die meint, der Mensch stehe außerhalb und über der Natur. Als Kolonialherrschaft und Industrialismus den Lauf der Dinge beschleunigten, habe sich das Verständnis, man müsse sich die Welt unterwerfen, „entfesselt“. Als Gegengewicht dazu zählt Blom, dass der Mensch Vorstellungen von Gut und Böse habe. Die trägt er als schlechtes Gewis-

Uferlos

Der Müll, die Stadt und die Not: Berlin hat ein gigantisches Abfallentsorgungsproblem. Von Umwelterziehung keine Spur.

sen mit sich herum. Ausrangierte Kühlschränke, Boiler und Reifen im Stadtgrün zeigen, dass Überlegungen zu Richtig und Falsch nicht immer handlungsleitend sind. Ein anderer Historiker, Ludolf Kuchenbuch, notierte vor beinahe vierzig Jahren, dass Abfall „so umfassend gegenwärtig“ sei, dass er zur „zentralen Kulturmetapher“ aufsteige. Andreas Kutschan schaut einen ziemlich trocken an: Der Blick eines Mannes, dessen Glaube an Mitbürger jeden Tag geprüft wird.

Denn zum wilden Unrat gehört jemand, der ihn im Schutz der Dunkelheit entsorgt, Asbestplatten vom Anhänger, den Heizkessel aus dem Transporter schiebt. So wird Müll im öffentlichen Raum zu einem Zeichen. Nicht nur, wie die Ethnologin Mary Douglas schon 1966 feststellte, für „Materie am falschen Ort“. Sondern dafür, dass mangelnder Respekt vor Mitbürgern und Umwelt mit ökonomischen Überlegungen zusammenfällt. Wer in Berlin einen Kühlschrank zum Wertstoffhof bringt, zahlt nichts. Die ersten drei Kubikmeter Sperrmüll sind frei. Wer 14 Kühlschränke auf der Ladefläche hat, überschreitet die „haushaltsübliche Menge“ – er müsste zu einem Entsorgungsbetrieb für Gewerbeabfälle. Die sind nicht günstig. Seit sie im Mai 2023 ihre Aufgabe übernahmen, fanden Daniela Rostek und die Beton-Einheit über 40 herrenlose Container in der Stadt. Manchmal randvoll mit Sondermüll.

Überlegung, sich Gebühren einfach zu sparen, passt ins politische Klima. Gerade scheinen moralische Fragen sekundär: Die Bundesregierung drängte die EU das Lieferkettengesetz abzuschwächen. Auch größere Unternehmen werden nun nicht zur Rechenschaft gezogen, wenn sie von Kinder- oder der Zwangsarbeit profitieren. Umweltstandards sollen wegfallen. Im Sommer erklärte Bundeskanzler Friedrich Merz, dass es nicht ins Gewicht fiele, wenn Deutschland ein paar Jahre später klimaneutral würde. Die viertgrößte Volkswirtschaft der Welt, die auf dem Weg zum Wohlstand viele Ressourcen verbrauchte und schädliche Emissionen in die Umwelt blies, will ihre Klimaziele weiter aufweichen. Das Aus des Verbrennermotors soll verschoben werden. Schrottautos, Altkleider und Plastikmüll exportieren wir weiter nach Afrika. Wenn sich also alle entspannen und Klimaschutz wieder nebensächlich ist – warum sollte sich jemand, der eine Datsche renoviert, genieren und den Müll nicht in den Straßengraben kippen?

Wer den Blick auf Materie am falschen Ort weitet, sieht: radioaktive Reste, toxische Gifte, Ewigkeitschemikalien. Konsequenzen aus der Energiegewinnung, der Produktion von Gütern, der Fortbewegung. Unser Lebensstil produziert gewaltige Mengen Abfall. Es sind Spuren von Konsum und Überfluss, der Menschen in Städten auffällt.

Das hat viel mit Berichterstattung zu tun. Seit einer Weile könnte man, je weiter weg man von Berlin lebt, den Eindruck haben, die Stadt gehe unter im Müll. Viele Kolumnen und Kommentare verwenden gern Verben wie „versinken“. Es passt in eine Grammatik von Medien, denen Krawall näher liegt als Analyse. Pizzakartons in der Ecke sollen zeigen, dass Berlin und Deutschland „scheitern“. Da ist es nicht weit zur AfD. Die fordert im Berliner Abgeordnetenhaus mehr Kontrolldruck und Repression. Mit der Interpretation von Abfall werden Grenzen gezogen: Für Populisten kommen Fremde, und sie verdrecken die Stadt. Oder es sind Arme. Im AfD-Maßnahmenkatalog läuft alles auf eine harte Hand

gegen Obdachlose zu. Vor allem, wenn sie „ortsfremd“ seien.

Wer sich mit Abfall in Berlin beschäftigt, telefoniert irgendwann mit dem Pressesprecher der Berliner Forsten. Auch in Wäldern finden sie viel Sperrmüll neben Parkplätzen. Aber der Sprecher hat ein Gegengewicht zur Untergangs-These: So sei es nämlich nicht, sagt er. Den Grunewald zum Beispiel, das größte Waldgebiet im Westen der Stadt, besuchten jedes Jahr 100 Millionen Menschen. Wenn die nun alle ein Taschentuch liegen ließen, wäre es aus mit dem Wald. Aber: Er versinke nicht. Es gebe zwar mal Ärger und Unverständnis, Hundebesitzer nöltten, dass im Wald keine Mülleimer stünden (sollen Förster die entleeren?, fragt der Sprecher), hängen Kackbeutel als Protest in Büsche. Aber eigentlich sei alles aufgeräumt.

Der kleine Rundblick zeigt: Das Thema ist uferlos. Also zurück zu Andreas Kutschan und den Männern von der Nachmittagschicht. Die großen Plastiksäcke mit den Asbestplatten nimmt der Lastwagen mit dem Greifer auf, den Rest tragen die Männer zu Müllauto und Tonnentransporter. Den lenkt Kutschan. Auf der Ladefläche ist eine Wanne mit Bindemittel eingebaut: für Eimer mit Farben und Öl. Riecht ein wenig, warnt Kutschan. Gestern hat er eine Kühltruhe voll schimmelter Fischstäbchen aufgesehen. Auch wenn er am Schichtende alles abspritzte, auf der Ladefläche steht der Geruch nach vergammeltem Fisch wie eine Wand.

Bei Kühlschränken geht Kutschan so vor: auf die Seite legen, schieben. Schont den Rücken. Es gebe Kollegen, die lieber tragen würden, jeder habe so seine Technik. Seit 35 Jahren arbeitet er bei der BSR. In der Woche, sagt Andreas Kutschan, transportiert er zwischen 35 und 50 Kühlschränke ab.

Die BSR reagiert auf Probleme. Es gibt andere Strategien. Dafür kann man sich mit Anne Sebald unterhalten. Sie ist Geschäftsführerin von „Wir Berlin“, einer gemeinnützigen Gesellschaft. Der geht es um Engagement von Nachbarn und Stadtgesellschaft. Sie sammeln auch Müll, vermitteln aber vorher in Workshops, wie man Abfall vermeidet. Ihre Gründerin bekam das Bundesverdienstkreuz.

Nur würden Strategien zur Müllvermeidung kaum unterstützt. Von Umwelterziehung, wie Sebald sie gerne an Schulen installiert sähe, gebe es keine Spur. Sebald will Verhalten, Routinen verändern. Aber sie beobachtet wachsende Bequemlichkeit. Öffentliche Räume würden seit Corona mehr genutzt, Lieferdienste brächten das Essen längst auch in Parks. Wenn sie im Rahmen eines Firmenevents ein Clean-up veranstalten, sammeln Sebald und Kolleginnen da schon mal fünfzehntausend Kronkorken und mehr als zwanzigtausend Kippen. In drei Stunden.

Auch Bequemlichkeit ist eine ökonomische Überlegung: Der Aufwand zum Mülleimer zu gehen, lohnt nicht. Anderntags räumt ja jemand auf. Wenn uns mehr Schnipsel der Konsumgesellschaft in der Stadt entgegenwehen, zeigt das an, dass manch einer gesellschaftliche Verabredungen gekündigt hat. Gerümpel, Schrottautos, Boiler: Menschen verhalten sich, kann man denken, als seien sie eine Bundesrepublik im Kleinen. Es geht um Eigennutz. Dazu gibt es grundlegende Überlegungen: Der Ökonom Garrett Hardin ging davon aus, dass Menschen ihrem Eigeninteresse folgen und so gemeinsam genutzte Ressourcen übernutzen und erschöpfen. Obwohl das zu erheblichen Schäden für die Allgemeinheit führt und langfristig die Lebensgrundlage zerstören kann. Hardin fasste das als „Tragedy of the Commons“ zusammen – die Tragödie der

Allmende. Dagegen hat Elinor Ostrom nachgewiesen, dass Gemeinschaftsgüter sehr wohl schonend behandelt werden können. Für ihre Forschung bekam sie 2009 als erste Frau den Nobelpreis für Wirtschaftswissenschaften verliehen. Die Gemeinschaftsgüter brauchten Regeln und klar definierte Grenzen.

Saskia Ellenbeck kennt ein Beispiel für so ein Gemeinschaftsgut. Den Volkspark Lichtenrade nämlich. Ellenbeck ist Bezirksstadträtin in Tempelhof-Schöneberg, zuständig für das Ordnungsamt, aber auch Straßen, Grünflächen, Umwelt und Naturschutz. Sie ist von den Grünen, ärgert sich, wenn sie sich von Konservativen bei Bezirksverordnetenversammlungen anhören muss, dass sie nur an Fahrradwege denke. Deshalb zu wenig gegen Müll täte.

Der Volkspark wurde 1979 von Nachbarn mit einer Bürgerinitiative angelegt und ehrenamtlich verwaltet. Seit September ist der Park eine öffentliche Grünanlage, Ellenbeck fragte nach, sie hätten Mittel für die Beseitigung von Unrat. Nicht nötig, antworteten die Ehrenamtler, das würde eh immer weniger. Die Nutzer würden sich mit dem Park identifizieren. Aber Saskia Ellenbeck kann auch Müll-Probleme aufzählen. Für rechtssichere Verfahren muss man Menschen, die Müll in die Stadt schütten, in flagranti ertappen. Gelingt fast nie. Und es gibt regulative Lücken: Die Senatsregierung habe kein Interesse an einer Steuer auf Einwegverpackungen. In Tübingen funktioniert das erfolgreich. Oder: In Berlin müssen seit 2023 für Speisen und Getränke, die mitgenommen und geliefert werden, Mehrwegverpackungen angeboten werden. Nur kontrolliert das niemand, es gebe kein Personal.

Wer schließlich den Glauben an seine Mitbürger wiederfinden will, kann ein paar Stunden mit Robert und Valentin verbringen. Sie treffen sich um elf Uhr in einem Gemeinschaftsgarten in Neukölln. Es gibt Kaffee und Greifer und einen Spritzenimer. Und einen Zettel, auf dem sie nach dem Kaffee immer mehr Striche eintragen. Oben stehen die Namen verschiedener Parks in Neukölln, links sind drei Rubriken aufgelistet: Nadeln, Nadeln mit Kappe, Pumpen. Robert und Valentin arbeiten in einem sogenannten Peer-Projekt, sie bekommen eine Aufwandsentschädigung. Organisiert wird das von Fixpunkt, einer gemeinnützigen Gesellschaft der Berliner Drogenhilfe. Robert und Valentin haben Biographien, die viel mit Drogen und Entzug zu tun haben. Sie tragen Sicherheitsschuhe.

In den nächsten Stunden kontrollieren sie auf einer großen Runde uneinsehbare Ecken, Büsche, Sitzgruppen. Robert macht das seit zwei Jahren, seinen Kumpel Valentin, zwanzig Jahre älter, hat er dazugeholt. Der sagt, der Gang tue ihm gut, die Struktur sei wichtig. Die Unterhaltung ist schütter, wir richten den Blick auf den Boden. Fast einhundert Konsumutensilien, immer ein Strich, haben wir schnell zusammen. Manchmal rufen Nachbarn an, wenn sie Spritzen finden. Das Projekt arbeitet mit Kindertagesstätten und Schulen, gerade gibt es neun Peers, die mitmachen. Robert und Valentin haben schon Piktogramme von Kindergesichtern auf Gehwege gesprüht – danach, sagen sie, fände man auf Höfen und Spielplätzen weniger Utensilien. Aber wenn das Wetter gut ist, lägen vor allem viele Spritzen in Parks. Im Sommer würden mehrere Eimer pro Runde voll.

In den Büschen liegen Nadeln im Laub. Wir treten in Notdurft. Ein seltsames Gefühl, wir greifen nach Spritzen, lassen blutige Tücher und Natriumchlorid-Fläschchen zurück. Wir müssen daran denken, sagt Valentin, dass wir nicht von der BSR sind. Robert fasst eine Balance zusammen, die immer kippt: Finden wir viele Nadeln, freuen wir uns, denn wir können aufräumen. Und sind bestürzt, weil es für die Abhängigen keine sicheren Konsumräume gibt.

Es ist kalt, die Sonne scheint. Wenn man nun Robert fragt, warum er das macht, schaut er weiter zu Boden. Sagt mit leiser Stimme, dass er nicht möchte, dass Tiere in Spritzen treten. Kinder könnten dann spielen, ohne Angst, sich zu verletzen. Das, sagt er, ist doch schön. LENNART LABERENZ

Die Leibspeise der Gladiatoren

Graupensuppe ist für viele Menschen das reine Grauen, der Inbegriff einer geschmacklosen Armenspeise – höchste Zeit, die Version des Sternekochs Sascha Stenberg zu probieren.

F luch und Segen zugleich war Reichsgraf von Rumford für die deutsche Küche, der Schöpfer der berühmten Rumfordsuppe, die Millionen Menschenleben rettete, aber auch bleibendes Unheil anrichtete. Ende des 18. Jahrhunderts erfand der rastlose Mann, der gar kein Koch, sondern Soldat und Politiker, Physiker und Philanthrop, Waffentüftler und Sozialreformer war, diese überaus nahrhafte Speise. Sie ist dick wie Brei, geschmacklos wie Kleister, besteht vor allem aus Graupen, den geschälten Körnern der Gerste, und machte nicht nur die Armeen von Rumfords Dienstherrn satt, des bayerischen Kurfürsten Karl Theodor, sondern wurde auch in den Armenhäusern an die Elendsten ausge-

derer Ingredienzien annehmen“, sagt Stenberg.

Dieser Meinung sind die Menschen seit 10.000 Jahren und machten Graupen zu einem ihrer ältesten Grundnahrungsmittel. In Mesopotamien und im Ägypten der Pharaonen standen sie ganz oben auf dem Speisezetteln, die antiken Griechen brauten aus ihnen Bier, und die römischen Gladiatoren aßen sie in rauen Mengen, weil sie ihnen die überlebenswichtige Energie für ihre Kämpfe lieferte – und bekamen vom Populus Romanum deswegen den Spitznamen „hordearii“, Gerstenfresser. Doch im Laufe der Jahrhunderte verschlechterte sich der Ruf der nun ohne jeden Esprit zubereiteten Graupen immer mehr – bis Reichsgraf von Rumford kam und ihnen vollends den Garaus machte. Dabei sind sie eine Wundertüte der Natur, enthalten wenig Fett, viele Ballaststoffe und komplexe Kohlenhydrate für Gladiatoren-Energiereserven, dazu jede Menge Vitamin B, Eisen, Magnesium, Phosphor, Folsäure und Beta-Glucanen, also alles, was ein gesunder Darm, ein strapazierfähiges Nervenkostüm und ein starkes Immunsystem brauchen. Deshalb wurden sie in der europäischen Antike und werden sie in der traditionellen chinesischen Medizin als Arzneimittel verwendet.

Seit sein Vater Walter das bahnbrechende Konzept zweier Küchen unter einem Dach und an einem Tisch im Haus Stenberg einführte – hier Hausmannskost auf tadellosem Niveau, dort eine Hochküche, die seit 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet wird –, hat Sascha Stenberg die Suppe immer weiter verfeinert. Das Gemüse wird jetzt als feinste Brunoise geschnitten, die Reihenfolge der Zutaten minutiös eingehalten, um die Garzeiten zu synchronisieren, der Speck mit den Zwiebeln ganz langsam angebraten, damit alle Aromen freigesetzt werden. Die Graupen müssen Biss wie ein Risotto haben, denn wenn man sie übertagt, werden sie schnell schleimig. Und die Mettwurst muss fingerdünn, zweimal geräuchert und in einem Lammsaitling gut aufgehoben sein, denn nur so wird sie beim Anbraten schön knackig.

Und noch einen Tipp aus der hohlen Hand hat der Chef parat: Er empfiehlt, die Suppe ein bis drei Tage vorher zuzubereiten und dann im Kühlschrank abgedeckt durchziehen zu lassen, damit sich alle Zutaten durchmischen und ihr volles Aroma entwickeln. Für die Mettwurst gilt das selbstverständlich nicht, sie wird à la minute angebraten und – ganz wichtig – das Auslassfett mit in die Suppe gegeben. So wird die Graupensuppe zur Delikatesse, und wenn seine Kollegen mit ein, zwei oder drei Michelin-Sternen das Feinschmeckermenü bei ihm aßen, sagt Sascha Stenberg im Vertrauen, verlangten sie immer als Extragage seine Version der Rumfordsuppe. JAKOB STROBEL Y SERRA

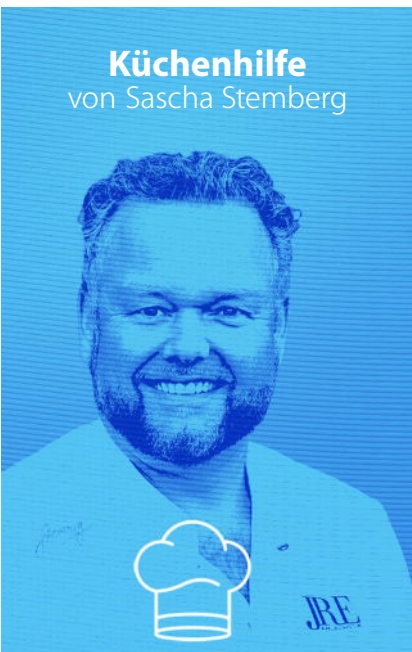


Illustration F.A.Z.

geben. Für drei Pfennige pro Tag konnte man einen Menschen verköstigen, so rühmte der Reichsgraf, ohne dabei zu bedenken, dass er den Ruf der Graupen als Armenspeise damit für lange Zeit zementierte und als Delikatesse für zwei Jahrhunderte ruinierte.

Er könne sich noch an Stammgäste erinnern, die sich wegen traumatischer Kindheitserinnerungen standhaft weigerten, seine Graupensuppe zu essen, sagt Sascha Stenberg, der in fünfter Generation das 1864 gegründete Haus Stenberg im Bergischen Land führt und dort regelmäßig die vermeintlich proletarische Suppe serviert. Seit den Zeiten der Urgroßeltern sei sie ungeachtet ihres miserablen Renommées ein Klassiker des Hauses, und auch sonst kämen Graupen bei ihm in vielerlei Gestalt auf den Tisch. „Wenn man sie mit Sorgfalt und Gefühl behandelt, sind sie eine wunderbare Zutat, allein schon deswegen, weil sie dank ihres hohen Stärkeeanteils die Farbe und den Geschmack an-

Graupensuppe mit gebratener Mettwurst (für 4 Personen)

1 kleine weiße Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. 150g geräucherter Speck in Scheiben ebenfalls in kleine Würfel schneiden. 120g festkochende Kartoffeln schälen, waschen und klein würfeln. 1 Karotte und 100g Knollensellerie putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 1 Lauchstange (nicht zu dick, nur das Weiße) längs halbieren, waschen und in feine Halbringe schneiden.

80ml Rapsöl in einem Topf erhitzen und erst die Zwiebel, dann den Speck darin bei mittlerer Hitze 8-10 Minuten farblos anschwitzen. 120g Perlgraupen dazugeben und mit anschwitzen, nach etwa 5 Minuten mit 1,2l Rinderbrühe auffüllen und 1 Lorbeerblatt sowie 1 EL getrockneten Majoran

hinzufügen. Das Ganze offen bei mittlerer Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Anschließend die Kartoffeln dazugeben, nach weiteren 10 Minuten die Karotte und den Sellerie hinzufügen. Zuletzt den Lauch dazugeben, alles einmal kräftig aufkochen und nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Vom Herd nehmen und 30 Minuten ziehen lassen.

250g frische Mettwurst schräg in dünne Scheiben oder kleine Würfel schneiden. 1 EL Butterschmalz in einer Pfanne bei mittlerer Hitze auslassen und die Wurststücke darin mit ein wenig Farbe gut ausbraten. Zum Servieren die Graupensuppe gegebenenfalls nochmals erhitzen und auf tiefe Teller oder Schalen verteilen. Die Wurststücke mit dem entstandenen Bratfett daraufsetzen und alles mit 4 EL feinen Schnittlauchröllchen bestreuen.

Nominierte für Actor Awards

Häufig sind sie Vorbotten für die Oscars – die von Hollywood Schauspielerverband, der Screen Actors Guild, vergebenen Actor Awards. Die meisten Nominierungen haben in der 32. Ausgabe die Filme „One Battle After Another“ und „Blood & Sinners“ bekommen. Als beste männliche Hauptdarsteller kon-

kurrieren Timothée Chalamet („Marty Supreme“), Leonardo DiCaprio („One Battle After Another“), Ethan Hawke („Blue Moon“), Michael B. Jordan („Blood & Sinners“) und Jesse Plemons („Bugonia“). Bei den weiblichen Rollen sind es Jessie Buckley („Hamnet“), Rose Byrne („If I Had Legs I'd Kick You“), Kate Hudson („Song Sung Blue“), Chase Infiniti („One Battle After Another“) und Emma Stone („Bugonia“). Die Preisverleihung findet am 1. März in Los Angeles statt. dpa