



WIENER SCHNITZEL

„Die Schnitzel werden an den Rändern mehrmals eingeschnitten, reichlich gesalzen und gepfeffert und in das Mehl getaucht. Das überschüssige Mehl wird abgeschüttelt. Danach taucht man die Schnitzel in die mit Wasser verrührten Eier und paniert sie anschließend mit den Semmelbröseln. Auch die Brösel müssen gleichmäßig abgeschüttelt werden – und dann kommen die Schnitzel für mindestens 20 Minuten in den Kühlschrank. Sie werden im heißen Schmalz auf jeder Seite 3 bis 4 Minuten gebraten, müssen auf Küchenkrepp abtropfen und werden mit Zitronenspalten oder Sardellensauce serviert.“

Für vier Personen

2 Eier
2 EL Wasser
1 kg Kalbsschnitzel
Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
1/4 Tasse Mehl
1 Tasse Semmelbrösel
350 g Schmalz

Über Kochkunst die Welt zu entdecken: Das war das Konzept der Reihe „The Cooking of the World“ des Time-Life-Verlags. Vor einem halben Jahrhundert war das bahnbrechend. Es waren konsequenterweise nicht Köche, auch nicht im engeren Sinne Kochbuchautoren, die mit der Ausführung der einzelnen Bände betraut wurden. Da finden sich der Abenteurer Laurens van der Post (African Cooking), die Feministin Emily Hahn (Chinese Cooking), die Bühnen-, Roman- und Reisebuchautorin Santha Rama Rau (Indian Cooking). Und Joseph Wechsberg, der in einem kühnen Ansatz die Kulinarik eines Staatsgebildes schilderte, das es vor 50 Jahren auch schon ein halbes Jahrhundert nicht mehr gab: „The Cooking of Vienna's Empire“.

Joseph Wechsberg sticht unter den bunten Vögeln noch heraus. Sein Leben voller Wendungen war ein Spiegel des Jahrhunderts. Der Sohn einer jüdischen Bankiersfamilie, 1907 in Mährisch-Ostrau geboren, 1983 in Wien gestorben, war Jurist und Musiker, Soldat zweier Armeen und Agent eines Nachrichtendienstes, Schriftsteller und Journalist; unter anderem schrieb er Feuilletons für die Frankfurter Allgemeine Zeitung. Dem deutschen Publikum wurde er in der Nachkriegszeit als Autor kulinarischer Bücher im weitesten Sinne bekannt. Insofern lag es nahe, ihn redaktionell mit dem Band der Küchenserie zu betrauen – bei Rezepten unterstützt durch Fachleute und illustriert mit Bildern von Ländern, Leuten, Speisen von Fred Lyon.

Die deutsche Ausgabe, die 1970 erschien, trägt den Titel „Die Küche im

WIENER SPITZEL

Erzähler, Lebenskünstler, kulinarischer Kenner: Joseph Wechsberg hatte ein aufregendes Leben. Er hinterließ Rezepte, die wir originalgetreu nachgekocht haben.

Von Stephan Löwenstein
Fotos Claus Eckert

Wiener Kaiserreich“. Treffender titelt später eine Taschenbuchausgabe: „Die Küchen“. Man flaniert mit dem Autor durch die Kaffeehäuser von Wien und Budapest, man reist durch Kärnten, die Steiermark und Tirol, blickt den Ungarn in den Gulaschkessel, rollt in Böhmen Knödel, brät am Balkan Fleisch. „Es hat mich immer wieder fasziniert, dass man sonst nirgends auf der Welt in einem so relativ kleinen Gebiet derart viele verschiedene Ess- und Kochgewohnheiten finden kann“, schreibt Wechsberg. Ein „Schmelztiegel“ nicht nur vieler Völker, sondern auch der Küchengeheimnisse des Kaiserreichs sei dabei Wien mit seiner „aufregenden, fast exotischen Mischung“.

Hier finden wir also Rezepte vom Wiener Rostbraten bis zur Krensaucе, die zum klassischen gekochten Rindfleisch gehört. Kren ist Meerrettich – ein Lehnwort aus dem Tschechischen, wie es in der österreichischen Kulinarik viele gibt. Natürlich fehlen Wiener Schnitzel und Backhendl nicht. Aus österreichischen Landen wird eine Auswahl vom Speckknödel bis zu Salzburger Nockerln präsentiert, aus Ungarn Bogrács Gulyás (Kesselgulasch) oder Rostbraten à la Eszterházy. „Der Einfluss der Tschechoslowakei“ wird mit Knödeln und Braten aller Art dokumentiert. „Jugoslawien“ (die Landesgrenzen wurden zeitgemäß, nicht historisch gezogen) findet mit einer Auswahl vom „serbischen Ajvar“ bis zum dalmatischen Fisch statt. Aber der Clou des Buchs sind die kulinarischen Landeskunden – einschließlich manch trübsinniger Bemerkungen über verflossene Vorkriegsherrlichkeit und gegenwärtige sozialistische Einheitskost. Dass Wechsberg ein Bürger jener alten Welt war, ist in

jeder Zeile spürbar. Seine Länderkulinariken enthalten auch biographische Spuren: „Während meiner Jugendjahre in Wien hieß es, dass man ein wirklich perfektes Wiener Schnitzel folgendermaßen prüfen könne: man setze sich mindestens eine Sekunde lang darauf, ohne dass ein Fettfleck am Hosenboden bleibt.“ Beim Test habe er sich jedoch ein Paar neuer hellgrauer Hosen ruiniert. „In den Prager Bierhallen hängen der Geruch von abgestandenem Bier und die modrige Aura des Mystizismus... Wir bevorzugten (das Bier) leicht gekühlt, und wir bevorzugten alle mehr als ein Glas voll davon.“ Prag und Wien waren Stationen seines Lebens. Ungarn wird hingegen mit der freundlichen Zugewandtheit des häufigen Gastes beschrieben. Und über Serben und Kroaten heißt es: „Die Jugoslawen sind prächtige Menschen... Ich erlebe sie immer als Menschen spannungsgeladener Extreme, aber glücklicherweise sind alle Jugoslawen, die ich kenne, meine Freunde.“

Worüber der Autor nicht mit freundlichem Interesse, sondern mit der Inbrunst nostalgischer Sehnsucht schreibt, sind die Wunderwerke einer mährischen Köchin: Marie, die „zur Familie gehörte, als ich noch gar nicht da war“: „Sie war zum Kochen geboren, wie andere Menschen zum Schreiben oder zum Malen geboren sind.“ Die Eloge auf Marie nimmt praktisch die Hälfte des Kapitels über die „tschechoslowakische“ Küche ein.

Wer war also dieser Joseph Wechsberg? Ausweislich seiner Bücher muss er ein Mann gewesen sein, der dem guten Leben zugetan war. „Lebenskunst und andere Künste“ heißt ein Titel, der „Delikatessen eines Feuilletonisten“ verspricht. Wechs-

berg schrieb über „Freude am Wein“ und „Kulinarische Städtebilder“, über „Champagner schon zum Frühstück“ und „Forelle blau und schwarze Trüffel“. Dieses Buch mit dem Untertitel „Die Wanderungen eines Epikureers“ ist eine Art kulinarische Autobiographie und setzt manchem Spitzenkoch ein Denkmal. Sein Leben anhand dessen zu beschreiben, was man gegessen hat: Darauf muss man kommen.

Man erfährt von der Kindheit eines mäkeligen Buben im Haus eines jüdischen Bankiers in Mährisch-Ostrau, der nichts von dem mochte, was ihm auf den Tisch gestellt wurde, nicht einmal Maries Powidltascherln (Powidl ist eine Art Pflaumenmus). Die Zeiten waren schlecht, der Vater fiel im Ersten Weltkrieg, das Bankhaus ging bankrott und das Vermögen der Familie dahin. Erst als verkrafter Student



Dem guten Leben zugetan: Joseph Wechsberg

in Prag und Wien, der für die heimlich gepflegte Musikliebhaberei, also Opern- und Konzertbesuche, am Essen sparen musste und sich nur in den Ferien zu Hause satt essen konnte, ging ihm die Herrlichkeit von Maries Kreationen auf.

Doch die Sehnsucht nach feineren Genüssen muss schon früher geweckt worden sein: Als das familiäre Bankhaus schließen musste, zog in die ehemaligen Kassenträume im Erdgeschoss des Elternhauses ein Delikatessenladen ein. In „Lebenskunst“ erzählt Wechsberg davon: Straßburger Gänseleber, Edamer Käse und andere, wie eine Tafel auswies, „Feinste im Spezialitäten“. Jedoch: Der Familienstolz ließ es nicht zu, dass „ein Wechsberg“ sich in dem Geschäft, diesem Memento mit Schaufenster des eigenen wirtschaftlichen Niedergangs, blicken ließ. Eines Tages versuchte ein Kunde zusammen mit dem Delikatessenhändler hinterlistig, den Knaben Joseph mit einer Einladung zu verführen. Doch er widerstand. „Ich stieg ganz langsam die 134 Stiegen in den vierten Stock hinauf. Im ersten Stock fühlte ich mich wie weiland Leonidas bei den Thermophylen, aber als ich den dritten Stock erreicht hatte, war ich nicht mehr so sicher, ob ich wie ein Held gehandelt hatte oder wie ein Idiot. Vielleicht wie beide, denn ein großer Unterschied besteht ja nicht.“

Die Sache mit dem Studieren ging in Wien nicht so vonstatten, wie sich die Familie das vorstellte. „Dort war ich zwar ein Opernkennner geworden, hatte es aber verabsäumt, mir eine genaue Kenntnis der Wirtschaftswissenschaften anzuzeignen.“ So verfiel man darauf, den Neunzehnjährigen mit schmalen Budget nach Paris zu schicken, um an der Sorbonne die Rechte

KESSELGULASCH

„Das Schmalz in einem Suppentopf erhitzen, bis es raucht, dann die Temperatur herunterschalten und den Knoblauch sowie die Zwiebeln goldgelb rösten. Nach 8 bis 10 Minuten nimmt man den Topf vom Herd und rührt Paprika hinein. Nun gibt man das Fleisch, Kümmel, Brühe beziehungsweise Wasser sowie Salz und Pfeffer hinzu, bringt das Ganze zum Kochen und lässt es halb zugedeckt ungefähr 1 Stunde lang auf dem Herd schmoren, bis das Fleisch fast gar ist. Die Kartoffeln in der Schale 8 bis 10 Minuten lang leicht angaren, sie dann pellen und in 3 cm große Würfel schneiden. Sie kommen zusammen mit den Tomaten, den Paprikaschoten sowie dem 1/2 TL Majoran in den Topf. Man lässt alles noch einmal bei mittlerer Hitze etwa 1/2 Stunde lang schmoren, bis das Fleisch gar ist und die Kartoffeln zerkoht sind.“

Für 4 bis 6 Personen

30 g Schmalz
150 g feingehackte Zwiebeln
1/2 TL feingehackter Knoblauch
3 EL ungarischer Delikatess- oder Edelsüßpaprika
1 kg Rindergulasch
1/2 TL Kümmel
1 l Hühner- oder Rindsbrühe
1/2 TL Salz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
300 g Kartoffeln
500 g Tomaten, gehäutet, entkernt, feingehackt
2 mittelgroße grüne Paprikaschoten, entkernt und feingehackt
1/2 TL Majoran



CEVAPCICI

„Das Schmalz wird in einer Pfanne ausgelassen, bis es dampft. Darin brät man die Zwiebeln mit dem Knoblauch 6 bis 8 Minuten lang, bis sie goldgelb sind, und schüttet sie dann in eine Schüssel. Das gesamte Hack sowie Eiweiß, Salz und Paprika werden mit den Zwiebeln sorgfältig verknetet. Aus dieser Masse formt man Röllchen, die auf einen Teller gelegt, zugedeckt und für mindestens 1 Stunde in den Eisschrank gestellt werden, damit sie sich festigen. Nach dem Kühlen reht man sie mit jeweils mindestens 1/2 cm Abstand auf Spießchen auf. Čevapčići können entweder über einen offenen Holzkohlegrill oder in einen vorgeheizten elektrischen Grill gegeben werden. Oder man lässt in einer großen Pfanne 2 EL Schmalz aus, erhitzt es, bis es stark dampft, und brät darin einen Spieß nach dem anderen 8 Minuten auf jeder Seite. Die Fleischröllchen sollen außen dunkelbraun und innen gut durchgebraten sein.“

Für 6 Personen

1 EL Schmalz
1/2 Tasse feingehackte Zwiebeln
1/2 TL feingehackter Knoblauch
1/2 kg Hammelhack, mehrmals durchgedreht
1/2 kg Rinderhack, mehrmals durchgedreht
1 Eiweiß, leicht geschlagen
1 TL Salz
1 EL ungarischer Delikatess- oder Edelsüßpaprika

zu studieren. Er fand ein billiges Hotelzimmer, aber nicht in Montparnasse, sondern angeblich aus Versehen in Montmartre, und zwar an der Place Pigalle. Von Hörsälen ist in Wechsbergs Erinnerungen nicht weiter die Rede, stattdessen von den dort tätigen Damen, den Straßenmalern und den nordafrikanischen Teppich- und Rauschgiftthändlern – „meine Lehrer in Wirtschaftskunde“.

Er fand auch ein Restaurant mit Papierbögen statt Tischdecken und Menüs zu festen Preisen. „Escalopes de foie gras à la Talleyrand... waren in meinem Prix-Fixe unbekannt, aber die tripes schmeckten vorzüglich.“ Wechsberg begann sein Brot mit dem Geigenspiel zu verdienen, in Nachtclubs um das Moulin Rouge sowie in einem Stummfilmkino. Eines Tages wurde ihm eine Stelle als Geiger eines französischen Ozeandampfers angeboten. „Ich hatte mir immer gewünscht, die Welt zu sehen. Außerdem hatte ich gehört, dass das Essen an Bord phantastisch sei, sogar noch besser als im Prix-Fixe.“

Mehrere Überseeereisen hat Wechsberg als Schiffsgeiger gemacht, nach Amerika und Fernost. Die erste fand auf dem altersschwachen kleinen Dampfer „La Bourdonnais“ statt, auf dem er erstmals die Skyline von New York erblickte, wenn er auch am entlegensten Pier andockte. Auf dem Schiff war es mit der großen Küche nicht weit her, aber Wechsberg wäre nicht Wechsberg, hätte er nicht auch hiervon eine kulinarische Anekdote mitgebracht.

Er habe sich gewundert, warum Maurice, der erste Geiger der vierköpfigen Kapelle, immer noch auf diesem schlechtesten Kahn der Schifffahrtsgesellschaft fuhr und nicht auf der schönen „Ile de

WIENER SPITZEL

France“, schreibt er in einem herrlichen Anekdotenbuch („Ein Musikant spinnt sein Garn“). In New York angekommen, wird der Jungspund mit einer Telefonliste in eine Drogerie geschickt, er solle nur sagen: „Hallo, ‚La Bourdonnais‘ ist im Hafen“, die Empfänger würden schon verstehen. Tatsächlich findet Wechsberg, als er von seinem Spaziergang zurückkehrt, bereits 15 Fremde vor, wohlhabend aussehende Geschäftsleute und Banker, die sich in die Kabinen der Musiker gequetscht haben. Die Meister des Notenschlüssels hatten während der Überfahrt



1944: Wechsberg in amerikanischer Uniform

Wein und Schnäpse gebunkert und nun die Waschkabine zur Bar umfunktionierte. Während es an den vorderen Anlegestellen, wo die „Ile de France“ liegt, von Zollbeamten und Polizisten nur so wimmelt, wird an Dock 99 nicht so genau hingesehen. Glückliche Zeiten der Prohibition: Jeder der vier Musiker hat an dem einen Tag mehr Geld verdient, als er es mit einem Monat Geigen auf dem Flaggschiff hätte tun können. Nur ein drei Zentner schwerer Eisenbahnbaron schlief in einer Koje ein und musste leugend wie von Bord geschafft werden.

Wechsberg betätigte sich mal als Croupier im Casino, mal als Claqueur in der Oper – bei Letzterem sprang nicht mehr heraus als eine Freikarte. Aber es griffe zu kurz, ihn als Bohemien und Herumtreiber zu betrachten (wie es seine Familie wohl tat). Die Wiener Hochschule für Welthandel schloss er als Diplomkaufmann ab, in Prag wurde er cum laude zum Dr. juris promoviert. Er arbeitete als Rechtsanwaltskonzipient, engagierte sich für die Jüdische Partei in der Tschechoslowakei und war eine Zeitlang parlamentarischer Sekretär eines Abgeordneten. Wechsberg schrieb für die Lokalzeitung seiner Heimatstadt, später auch für das „Prager Tagblatt“. Er reiste nach Indien, China und Japan und schrieb darüber Reportagen und Bücher, auch drei Trivialromane.

Außerdem musste er den Militärdienst in der tschechoslowakischen Armee ableisten. Wechsberg brachte es zum Leutnant der Reserve der Infanterie und Führer einer schweren Maschinengewehrtruppe. Kulinarisch war die Militärzeit freilich so, wie man es erwarten darf. „Die erstaunlichste création hieß ‚Beton‘, eine formlose,

schmutziggraue Masse, die eine gewisse Ähnlichkeit mit Portland-Zement aufwies.“ Aber sogar für den militärischen Alltag sollte sich der erworbene feine Gaumen als nützlich erweisen. Als er auf der Offiziersschule von einem dicken Vorgesetzten schikaniert wurde, begann Wechsberg ihm mit der Erwähnung delikater Gerichte den Mund wässrig zu machen. Er könne die Rezepte dessen Köchin verschaffen – wenn er am Sonntag heimfahren dürfe. „Sie bekommen Urlaub. Bringen Sie mir die Rezepte.“ Wechsberg brachte aber nur eines: „Filet de boeuf à la casserole aux pommes sautées“. Natürlich könne er ein weiteres besorgen, wenn er am kommenden Wochenende wieder frei hätte... „Ich brauchte nie wieder am Samstagabend Wache zu stehen. Was aus dem unteren Teil des schweren Maschinengewehrs wurde, weiß ich nicht. Vermutlich hat ein anderer es geschleppt, der keine Kochrezepte hatte.“

Seine politischen Tätigkeiten brachten Wechsberg in Kontakt mit hohen Regierungskreisen. 1938 wurde er in die Vereinigten Staaten geschickt: Er sollte mit Vorträgen über die Lage der Sudetendeutschen der Nazi-Propaganda entgegenwirken. Doch schon auf halber Überfahrt war der Auftrag obsolet. Die Nachricht vom Münchner Abkommen wurde bekannt. Wechsberg war gut beraten, nicht zurückzukommen. Er fand Asyl und eine zweite Heimat in Amerika. Anfangs musste seine Frau, die schneiden konnte, ihn über Wasser halten. Aber erstaunlich bald war Wechsberg in der Lage, in amerikanischen und kanadischen Zeitungen Texte zu veröffentlichen. 1943 erschien sein erster Artikel „im erlauchten ‚New Yorker‘, seiner publizistischen Heimat für die nächsten



1964: Wechsberg an der Glienicker Brücke

Jahrzehnte“, wie Christoph Haacker schreibt, der Herausgeber einer deutschen Übersetzung von Wechsbergs Buch „Heimkehr“ und Verfasser eines biographischen Abrisses.

Im folgenden Winter wurde Wechsberg in die amerikanische Armee eingezogen. Er kam in eine Spezialabteilung des Nachrichtendienstes OSS. Haacker hat in den OSS-Archiven ein regelrechtes Bewerbungsschreiben gefunden. Wechsberg preist sich dort als „Experte für die Psychologie der Europäer, PR, Propaganda“ und „Psychologische Kriegsführung“ an. Als „Technical Sergeant“ mit Bezügen eines Hauptmanns widmete er sich nach der Invasion diesen Tätigkeiten „mit Flugblatt und Lautsprecher im Frontbereich“, bei Radio Luxemburg und in der Zeitung „Stars and Stripes“. Noch vor Kriegsende wurde er beauftragt, auf von nationalsozialistischer Herrschaft befreitem deutschen Gebiet eine Zeitung herauszubringen, den „Kölnischen Kurier“.

Unmittelbar nach Kriegsende trat Wechsberg eine bemerkenswerte Reise an: Mit einem amerikanischen Offizier, Major Dolan, wohl vom OSS, schlug er sich in seine Heimatstadt durch. Hindernisse waren das allgemeine Chaos und das be-

sondere Misstrauen sowjetischer Offiziere. Denn nach den Vereinbarungen der Alliierten befand sich das Reiseziel weit vor der Demarkationslinie, hinter die sich die amerikanischen Truppen zurückzogen. Wechsberg schilderte die Fahrt in dem 1946 erschienenen Buch „Homecoming“ als Reise in ein tief von Krieg und Kollaboration zerrissenes Land. Seine jüdische Familie war ermordet oder in die Welt verstreut worden. Seine Schwiegereltern hingegen traf er in Ostrau noch in ihrem Haus an, verhärtet und ängstlich durch die zugezogenen Vorhänge spähend. Er beglückte sie mit der kulinarischen Währung eines Gl: Kaffee, Zigaretten, Corned Beef.

Von nachrichtendienstlichen Aufgaben ist in dem Buch – natürlich – nicht die Rede. Wohl aber ist aus anderen Quellen bekannt, dass Wechsberg in Prag Politiker bis hin zu Edvard Beneš traf und die Ausreise von Leo Baeck mittels eines amerikanischen Militärflugzeugs mit organisierte. Auf dem Klappentext einer von der amerikanischen Armee herausgegebenen Ausgabe seines ersten englischsprachigen Buchs „Looking for a Bluebird“ heißt es frank und frei, er sei „durch ganz Europa mit besonderen Aufträgen des OSS“ gereist.

Als Journalist reiste er in der Nachkriegszeit einige Male durch Mittel- und Osteuropa, von der DDR bis Rumänien. Es ist ein Bild von ihm auf der Glienicker Brücke in Berlin überliefert, dem Austauschpunkt für Agenten zwischen Ost und West. War er ein Spion des OSS und seiner Nachfolgeorganisation, der CIA? Auf dem Foto scheint er damit zu kokettieren, bei anderen Gelegenheiten wies er die Bezeichnung für sich zurück. Sein Biograph Haacker hält diese Zeit für eine

Episode. Wechsberg selbst schrieb einmal: „Der Schriftsteller lebt von seiner Phantasie, der Spion von seiner Phantasiosigkeit, sonst hätte er sich einen besseren Beruf ausgesucht.“

Der Schriftsteller Wechsberg hatte es überwiegen mit den heiteren oder musischen Themen zu tun. Seine Feuilletons für die F.A.Z. zeugen von Bildung, Originalität und manchmal scharfer Polemik. Ein Text handelt vom Versäumnis aller Benimm-Ratgeber, Möglichkeiten aufzutragen, wie man Gäste wieder loswird. Für Politik interessierte er sich weiter, auch für die düsteren Themen. 1964 schrieb er mit Simon Wiesenthal ein Buch über dessen Tätigkeit als „Nazijäger“, auf Deutsch mit dem Titel „Doch die Mörder leben“. In der Folge war er Wiesenthal ab und an bei Recherchen behilflich. Im Archiv des Wiener Wiesenthal-Instituts finden sich Briefe, aus denen das beispielsweise für das Jahr 1967 hervorgeht. Einmal ersucht Wiesenthal Wechsberg, bei einer Reise nach Südtirol ein Dokument zu kopieren, angeblich ein Notizbuch Martin Bormanns, das dort jemand besitzen will.

Nach dem Wiesenthal-Buch schrieb Wechsberg das Time-Life-Küchenbuch. Kulinarische Themen ließen ihn nicht los. Dabei musste er schon als Fünfzigjähriger konstatieren: „Zwischen Reichtum und Appetit besteht ein diabolisches Paradox. Vor fünfundzwanzig Jahren verbrachte ich meine Abende hungrig auf der vierten Galerie der Wiener Staatsoper und schaute neidisch hinunter auf die reichen Leute im Parkett, die sich ein Abendessen bei Sacher leisten konnten.“ Heute, schrieb er, sitze er selbst im Parkett. Aber der Weg zu Sacher sei ihm auf Anraten eines teuren Interisten verboten. ◀



THE GOOD LIAR

DAS ALTE BÖSE

Der Hochstapler Roy Courtney (*Ian McKellen*) hat sein neuestes Ziel im Visier: die millionenschwere, seit Kurzem verwitwete Betty McLeish (*Helen Mirren*). Und er beabsichtigt, sich alles zu nehmen. Doch als die beiden sich näherkommen, gestaltet sich der eigentlich simple Betrug komplexer als erwartet – ein perfekter Trugschluss?

Die legendären Schauspieler *Mirren* (Oscar®-Preisträgerin, „Die Queen“) und *McKellen* (zwei Oscar®-Nominierungen, „Der Herr der Ringe: Die Gefährten“, „Gods and Monsters“) stehen zum ersten Mal gemeinsam für einen Kinofilm vor der Kamera – für einen spannenden Krimi über Geheimnisse, die die Menschen verbergen, und die Lügen, die sie leben.

AB 28. NOVEMBER IM KINO