

Wissenswertes

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, Pfarwerfen, 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.



Der Aufstieg der Holzknechte zu ihrem Arbeitsplatz ist voller Strapazen.



Jede Hand zählt, wenn es darum geht, Essen auf den Tisch zu bringen.

Konditionen

Film

Ticketpreis: Euro 8,50
Filmlänge: 86 min.

Film inkl. Walking Dinner

Ticketpreis: Euro 36,-
Filmlänge: 86 min.
Während der Filmvorführung kocht Rudi Pichler ein 4-Gänge-Menü in seiner mobilen Showküche.

Technische Ausrüstung zur Filmvorführung vor Ort wird vorausgesetzt. Auf Wunsch stehen Regisseur und Hauptdarsteller für Podiumsdiskussionen zur Verfügung!

25 % der Gesamteinnahmen bleiben im örtlichen Bildungswerk.

Information und Buchung

Salzburger Bildungswerk

Mag. Wolfgang Hitsch
Tel: 0662-872691-14
E-Mail: wolfgang.hitsch@sbw.salzburg.at

Verantwortlicher des Filmprojektes

Rudi Pichler



MIT UNTERSTÜTZUNG VON



IMPRESSUM: Für Inhalt und Grafik verantwortlich: Gemeindeentwicklung Salzburg, 2018
Salzburger Bildungswerk, ZVR: 200288147 • Strubergasse 18/3 • 5020 Salzburg
Tel: 0662-872691-0 • Fax: 0662-872691-3 • E-Mail: office@sbw.salzburg.at
www.salzburgerbildungswerk.at • www.gemeindeentwicklung.at
Fotos: Doppelkopfstudio

Zugestellt durch Österreichische Post

WIA KOCHN DE LEIT, WENNS NIX HOMB?



Lehrling der Zeit

Ein Angebot für örtliche
Bildungswerke und Gemeinden



Eine außergewöhnliche Zeitreise

Der Film verbindet das Schicksal einer Bauernfamilie der Nachkriegszeit und das eines jungen Haubenkochs der Jetztzeit. 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.



Rudi stöbert in der Chronik, die als Vorlage für den Film dient.

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, ein Laib Brot und eine warme Stube etwas ganz Besonderes. Sie zaubern ein Lächeln auf ihre Gesichter, die vom Leben gezeichnet sind. In dieser Welt findet Rudi seine Wurzeln. Fasziniert saugt er ihre Lebensweise auf und prägt sich die Rezepte ein.



Rudi taucht in die damalige Zeit ein.



Ernstl und seine Mutter bei der Schlachtung



Der Heimkehrer

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. 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.

Film und Walking-Dinner

Während des Films bereitet Rudi Pichler in seiner mobilen Showküche diese Spezialitäten in 4 Gängen vor:

Brot Suppe mit Brot Papier, Holzofen Sauerteig Brot mit Sauerbutter

Rosa gebratenes vom Hirschkalb mit Kräutersalat

Sonntagsbraten vom Schwein mit Krautsalat und Spinatknödel

Holzkechtmuas mit Rona-Apfel



Rudi bereitet sich vor ...



... und legt großen Wert auf regionale Produkte.



Der süße Abschluss: Holzkechtmuas