

# Langer Abgang

EIN FILM VON PRISCA KOLLER  
© HGK ZÜRICH 2004, 35MM, 16 MIN., FARBE

## DIALOGLISTE DEUTSCH

---

### SZENEN 1, 2, 3 (verschiedene Montagebilder) ohne Dialog

---

### SZENE 4: RESTAURANT DES CHÂTEAU INNEN / TAG

---

*Jean und die Chefin bereiten das Restaurant für den Abend vor.*

- JEAN:                    Gibt es Reservationen?
- CHEFIN:                Nur Stammgäste. Vielleicht kommen ja ein paar Neue. Schliesslich ist es Freitag.
- CHEFIN:                Empfehlen Sie für die Seezunge einen Riesling?
- JEAN:                    Zur Safransosse passt eher etwas Trockeneres, zum Beispiel ein Pinot Blanc.
- CHEFIN:                Gut. – Noch eineinhalb Stunden.

### SZENE 5: RESTAURANT DES CHÂTEAU INNEN / ABEND

---

*Jean berät Gäste bezüglich des Weins.*

- HERR DUMONT:    Was schlagen Sie vor?
- JEAN:                    Fürs Lamm empfehle ich einen Walliser Shiraz mit feinem Waldbeer-Pfefferaroma oder einen kräftigen Châteauneuf-du-Pape.
- HERR DUMONT:    Den Shiraz bitte.
- JEAN:                    Dankeschön.
- CHEFIN:                Hat's geschmeckt?
- DUMONTS:            Ja.
- CHEFIN:                Einen schönen Abend.

*Langer Abgang*

ein Kurzspielfilm von Prisca Koller  
HGK Zürich 2004

DUMONTS: Danke gleichfalls.

JEAN: Langer Abgang.

SZENE 6: LABOR

INNEN / TAG

*Jean arbeitet im Labor, die Chefin tritt hinzu.*

CHEFIN: Gestern waren wieder nur Alte da.

CHEFIN: Mit einem trendigen Wein könnten wir ein jüngeres Publikum gewinnen. Einen Dôle bräuchten wir!

JEAN: Dafür sind wir viel zu klein.

CHEFIN: Dann bauen wir aus.

JEAN: Wie soll das gehen?

CHEFIN: Alles eine Frage des Marketings. Wir sollten jemanden beiziehen. Heute Nachmittag kommt einer. Er heisst Luc.

JEAN: Ah so geht das.

CHEFIN: Keine Sorge. Der kommt Ihnen nicht in die Quere.

SZENE 7 (Luc draussen) ohne Dialog

SZENE 8: RESTAURANT DES CHÂTEAU

INNEN / TAG

*Luc stöbert in Jeans Sachen.*

LUC: Hallo?

JEAN: Was machen Sie da?

SZENE 9 (Landschaft) ohne Dialog

SZENE 10: WEINKELLER

INNEN / TAG

*Jean offeriert Luc seinen besten Wein.*

JEAN: Unser Barrique, gut gereift. 95 war ein gutes Jahr. Der hat mehrere Preise gewonnen. Ist der Lieblingswein von Catherine Deneuve.

LUC: Wieviel haben Sie davon produziert?

JEAN: 1600 Flaschen.

LUC:               Wieviele haben wir noch?  
JEAN:             Circa 150.  
LUC:             Das ist wenig.  
JEAN:             Was produzieren Sie für Wein?  
LUC:             Zurzeit keinen.  
LUC:             Schönes Insignum. – Danke. – Übrigens, ich heisse Luc.  
JEAN:             Jean.  
LUC:             Sehr erfreut.  
JEAN:             Schöne Säure.  
LUC:             Mmmh, daraus lässt sich was machen.  
JEAN:             Was wollen Sie damit sagen?

SZENE 11: RESTAURANT DES CHÂTEAU

INNEN / ABEND

*Jean serviert Wein. Der Korken bricht ab.*

JEAN:             Entschuldigung.  
ANDREAS:        Das kann jedem passieren.  
LUC:             Kein Problem. Das haben wir gleich.  
LUC:             Et voilà!  
JEAN:             Entschuldigen Sie vielmals.  
LUC:             Möchten Sie verkosten? Frauen können das besser, sie haben die  
                      feinere Nase.  
NADJA:            Sehr gut.

SZENE 12: BÜRO DER CHEFIN

AUSSEN / ABEND

*Jean klopft an der Tür. Die Chefin öffnet.*

CHEFIN:          Jean?

JEAN: Kann ich Sie kurz sprechen?

CHEFIN: Natürlich.

JEAN: Ich habe eine neue Cuvée entwickelt. In unseren Barriques ausgebaut, könnten wir sie als Exklusivität lancieren. Ihr Vater würde dies unterstützen.

CHEFIN: Kommen Sie kurz herein.

SZENE 13: BÜRO DER CHEFIN

INNEN / ABEND

*Jean tritt ein und sieht Luc.*

CHEFIN: Eben besprechen wir das Marketingkonzept.

LUC: Für den neuen Dôle.

CHEFIN: Könnte man nicht Jeans Ideen aufnehmen?

LUC: Entweder oder.

CHEFIN: Kenner schätzen doch nach wie vor Barriqueweine.

JEAN: Warum denn etwas Neues?

LUC: Weil niemand den Aufpreis bezahlen will. Tankweine sind bedeutend günstiger.

CHEFIN: Ich kann mich noch nicht entscheiden. Tut mir leid.

SZENEN 14 (Jean trinkt), 15 (Weininsert) ohne Dialog

SZENE 16: BARRIQUE-LAGER

INNEN / TAG

*Luc führt Jean durch dessen Barrique-Lager.*

LUC: Mehr Umsatz, Export... Eine Flucht nach vorn. Die fehlenden Trauben kaufen wir ein.

LUC: Die (Barriques) sind zwar schön, aber viel zu umständlich.

JEAN: Tankweine sind fad und farblos.

LUC: Das ist ein Vorurteil. Meistens gibt es kein Problem. Sonst gibt's immer noch Chips.

SZENE 17: TANKRAUM

---

*Die neuen Tanks werden angeliefert.*

LUC: Sind sie nicht schön. Absolut hygienisch.

LIEFERANT: Danke.

JEAN: Achtung!

SZENE 18 (Weininsert) ohne Dialog

---

SZENE 19: TANKRAUM

INNEN / TAG

*Traubenernte im Oktober. Die Chefin erkundigt sich nach dem Stand.*

CHEFIN: Guten Tag.

KELLERMEISTER: Tag.

CHEFIN: Wie sieht's aus? Haben wir gut gearbeitet?

KELLERMEISTER: 97 Oechsle. Hut ab.

LUC: Dann füllen wir doch ab.

SZENEN 20 (Weininsert), 21 (Jean im Bett 1) ohne Dialog

---

SZENE 22: TANKRAUM

INNEN / TAG

*Flaschenabfüllung. Die Chefin begutachtet die neue Etikette.*

CHEFIN: Die Kanadier haben angerufen. Sie kommen übernächste Woche.

LUC: Ok, bis dann ist hier aufgeräumt.

CHEFIN: Was machen Sie da? Das ist doch nicht Ihre Arbeit. Wir brauchen Sie im Restaurant.

LUC: Lass ihn doch.

SZENEN 23 (Jean mit Utensilien), 24 (Jean im Bett 2) ohne Dialog

---

SZENE 25: TANKRAUM

INNEN / NACHT

*Jean will vergärten Wein in den Tank leeren und wird dabei von Luc erwischt.*

LUC: Was machst du da?

LUC: Fass meinen Wein nicht an! Bist du verrückt geworden?!

JEAN: Luc? Luc! Luc!!!

JEAN: Mein Gott! Was habe ich getan?

SZENE 26 (Weininsert) ohne Dialog

---

SZENE 27: CHÂTEAU

AUSSEN / MORGEN

*Jean will flüchten und wird von der Chefin aufgehalten.*

CHEFIN: Guten Tag. Haben Sie Luc gesehen?

CHEFIN: Wohin wollen Sie?

JEAN: Ich gehe wandern.