

Frankfurter Allgemeine

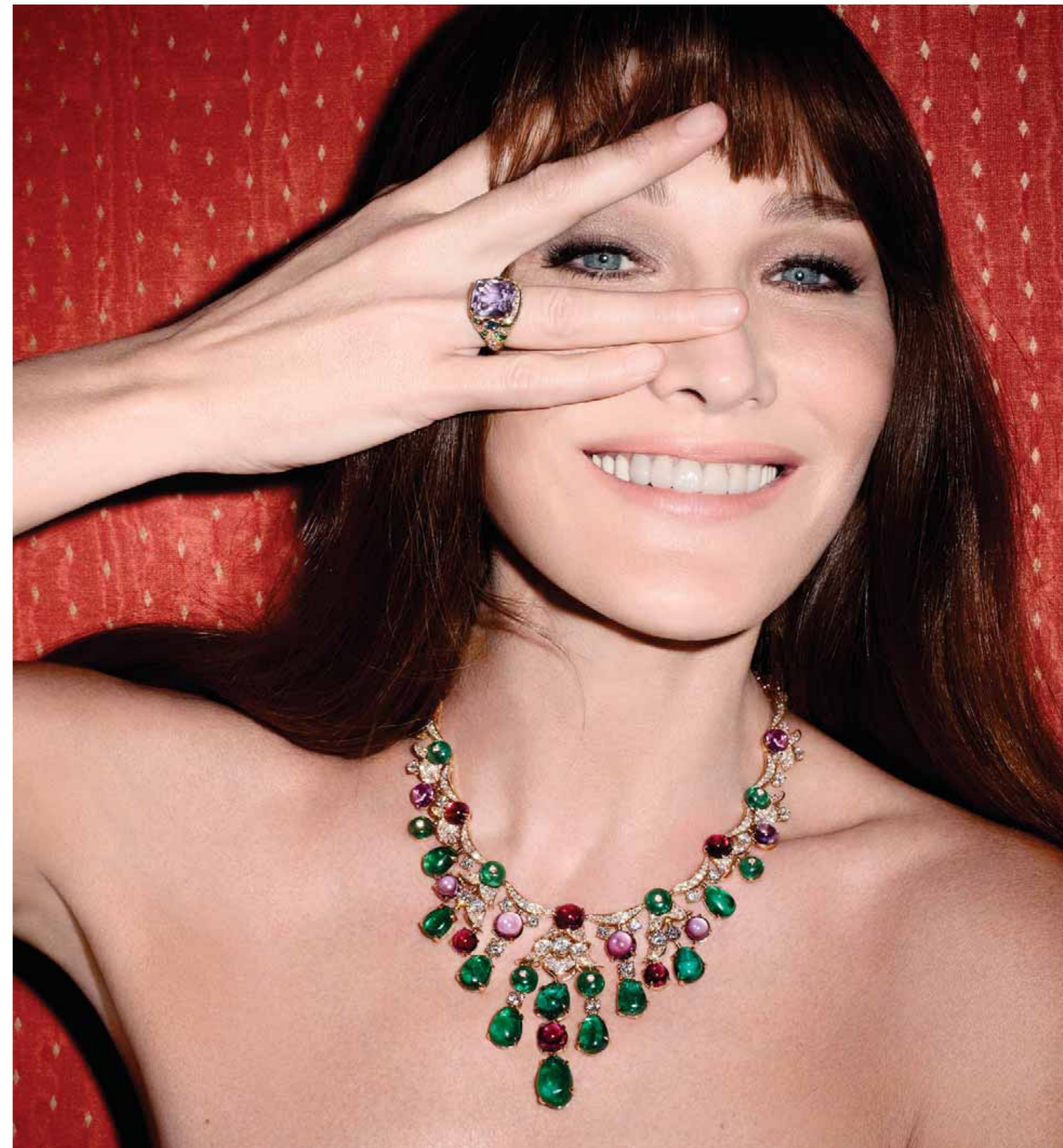
JUNI 2014
REISE SPEZIAL

max

**ARGENTINIEN
NEPAL
GALAPAGOS
SÜDSEE
NEW YORK**

CHANEL





BVLGARI

SCHLIESS MICH AB

Ach, egal, ich fahre nach Baltrum. Jetzt habe ich das ganze Heft redigiert. Bin begeistert von der Aussicht auf neue New Yorker Restaurants (Seite 34); vielleicht schaffe ich ja eines während der Modewoche im September, falls mich unser Korrespondent Patrick Bahners einlädt. Bin noch immer angetan von der Aussteiger-Geschichte, die Peter-Philipp Schmitt auf einer Galápagos-Insel recherchiert hat; aber bis zum Pazifik zu fliegen, das ist mir zu weit. Argentinien, das wir einfach mal gegen das benachbarte Land der Fußball-Weltmeisterschaft setzen, fasziniert mich schon wegen der ikonographischen Kraft; aber ist da jetzt nicht Winter? Bin also durch all diese Texte gesurft, auch gedanklich mit Wolfgang Rademann durch die Südsee (Seite 20) und mit Consuelo Castiglioni durchs Mittelmeer (Seite 42). Und welchen Schluss ziehe ich daraus? Ich mache es wie immer. Packe das Auto voll mit Kind und Koffer, brette vier Stunden nach Norden, parke am mittelmäßig romantischen Hafen von Neßmersiel, wuchte das Gepäck auf die Fähre, lasse den Wagen auf dem Parkplatz, und nach halbstündiger Überfahrt sind wir auf unserer Insel: Baltrum, rechts von Norderney, links von Langeoog. Da oben passiert im wesentlichen: nichts. Wir ziehen unseren Bollerwagen zur „Teestube“, wandern durch die Dünen, liegen am endlosen Strand, der so schön ist wie in Long Island (bitte niemandem verraten!), gucken uns Clown Riccolino im „Spöölhus“ an, essen im Strandcafé und holen uns nachmittags ein Eis bei „Fellini“. Zu Fuß, versteht sich: Touristen sollen hier nicht Fahrrad fahren, damit die Ruhe auf der Insel gewahrt wird. Zimmer abschließen ist hier übrigens nicht nötig, kommt eh niemand vorbei, auf einer Insel ist man schon abgeschlossen. Bitte fahren Sie trotzdem nach Argentinien, New York und in die Südsee! Soll ja keine Unruhe aufkommen auf Baltrum. *Alfons Kaiser*



Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Patrick Bahners, Stephan Finsterbusch, Timo Frasch, Stephanie Geiger, Dr. Rose-Maria Gropp, Jordan Mejias, Melanie Mühl, Dr. Josef Oehlwein, Julia Schaaf, Anke Schipp, Peter-Philipp Schmitt, Florian Siebeck, Dr. Tilman Spreckelsen, Julia Stelzner, Georg Trettn, Axel Wermelskirchen, Jennifer Wiebking, Anna Wüllfert

Bildredaktion:
Christian Matthias Pohlert

Art-Direction:
Peter Breul

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

Alle Artikel werden exklusiv für das „Frankfurter Allgemeine Magazin“ geschrieben. Alle Rechte vorbehalten. © Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt am Main.

Eine Verwertung dieser urheberrechtlich geschützten Redaktionsbeilage sowie der in ihr enthaltenen Beiträge und Abbildungen, besonders durch Vervielfältigung oder Verbreitung, ist – mit Ausnahme der gesetzlich zulässigen Fälle – ohne vorherige schriftliche Zustimmung des Verlags unzulässig und strafbar. Besonders ist eine Einspeicherung oder Verbreitung von Inhalten aus dem Frankfurter Allgemeine Magazin in Datenbanksystemen, zum Beispiel als elektronischer Pressespiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sollten Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen, speichern oder per E-Mail versenden wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de. Auskunft erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de oder telefonisch unter (069) 75 91-29 85.

Redaktion und Verlag:
(zugleich ladungsfähige Anschrift für die im Impressum genannten Verantwortlichen und Vertretungsberechtigten)
Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH
Hellerhofstraße 2-4
60327 Frankfurt am Main

Geschäftsführung:
Thomas Lindner (Vorsitzender)
Burkhard Petzold

Verantwortlich für Anzeigen:
Ingo Müller

Leitung Anzeigenverkauf Frankfurter Allgemeine Magazin:
Kerry O'Donoghue, E-Mail: media-solutions@faz.de

Produktionsleitung:
Andreas Gierth

Layout:
Verena Lindner

Kaufmännische Leitung:
Andreas Tatzl

Einzelhefte können zum Preis von € 5,- bei media-solutions@faz.de bezogen werden.

Druck:
Prinovis Ltd. & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Str. 300, 90471 Nürnberg

FOTO: ASPIC

RALPH LAUREN

The Soft Ricky Bag



RALPHLAUREN.COM/RICKY

MAXIMILIANSTRASSE 23 MÜNCHEN

JOSEF OHRLEIN war 15 Jahre lang Lateinamerika-Korrespondent dieser Zeitung mit Sitz in Buenos Aires. Es war, so sagt er, eine aufregende, bereichernde und schöne Zeit. Aber nach dem Ende seiner Mission im Labyrinth politischer Irrungen und Wirrungen will er Ende Juni wieder in die Welt der Kultur zurückkehren, in der er zuvor zwei Jahrzehnte lang als Redakteur im Feuilleton und im „alten“ Magazin dieser Zeitung heimisch war. Vorher blickt er für uns unter dem Titel „Adiós Argentina“ (Seite 24) noch einmal zurück auf gute und schlechte Zeiten in der argentinischen Hauptstadt. Und hinüber in den Botanischen Garten, der auf unserem Bild hinter ihm liegt.



SARAH COOPER und **NINA GORFER** pflegen unter dem Künstlernamen Cooper & Gorfer eine narrative Fotografie mit Fokus auf das Porträt. Für ihre Serie „I Know not these My Hands“ (Seite 26) reisten Nina (links), die aus Österreich stammt, und Sarah, die in den Vereinigten Staaten geboren wurde, 6000 Kilometer durch Argentinien. Es ist die fünfte Serie der beiden Künstlerinnen, die in Schweden leben. An einem Kunstwerk wie unserem Titelbild arbeiten sie wochenlang.



MITARBEITER



ANKE SCHIPP ist Mutter zweier Kinder und glaubte zu wissen, wie man Nudeln mit Tomatensoße kocht. Bis sie gemeinsam mit dem italienischen Sternekoch Fulvio Pierangelini in der Frankfurter Villa Kennedy Spaghetti al pomodoro kochte (Seite 50). Neuerdings steht die Redakteurin des Ressorts „Leben“ der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung deshalb öfters mit der ganzen Familie in der Küche und zerrupft mit großer Ausdauer Strauchtomaten per Hand, statt sie mit dem Messer zu malträtieren.



PATRICK BANNERS ist im Sommer 2012 mit 3000 Micky-Maus-Hefen und 400 Flaschen deutschem Riesling nach New York gezogen, von wo aus er für das Feuilleton dieser Zeitung über die amerikanische Kultur berichtet. Schneller als er die Hefte lesen und die Flaschen leeren kann, eröffnen dort neue Restaurants (Seite 34). Auch die neuen Köche von New York sind Kopfarbeiter: Daniel Burns („Luksus“) studierte Mathematik, Jonathan Wu („Fung Tu“) Literaturwissenschaft. Die Weltstadt erkennt Banners daran, dass reststüße Rieslinge aus Deutschland sogar offen ausgeschenkt werden, ein Kallstadter Steinacker von Koehler-Ruprecht im „Fung Tu“ und ein Erbacher Marco-brunn von Schloss Schönborn im Restaurant „Betony“.

FOTOS: JOSEF OHRLEIN, HELMUT FRITZE, COOPER & GORFER, JOHANNES LÖWE



DAS ORIGINAL – DER KOFFER MIT DEN RILLEN

1950 bringt RIMOWA den ersten Koffer mit den unverwechselbaren Rillen heraus. Seitdem hat sich dieser zu einem Kultobjekt entwickelt. Das original Reisegepäck von RIMOWA hat bis heute nichts von seiner Faszination verloren. Es bleibt die Wahl all derer, die das Außergewöhnliche suchen – wie Alessandra Ambrosio.

RIMOWA Stores Deutschland: Köln, München www.rimowa.com

RIMOWA®

Germany since 1898



In den roten Baedeker-Reiseführern ging es vor allem um Kultur. Aber ihr Blick auf Land und Leute war nicht frei von Klischees.



In Brandenburg ist es am schönsten: Wolfgang Joop muss nur aufs Fahrrad steigen, um in die Ferien zu fahren.



ZUM TITEL

Sarah Cooper und Nina Gorfer porträtierten „Marilyn in a Tiled Room“ in Argentinien.

- 12 KARL LAGERFELD
- 20 WOLFGANG RADEMANN
- 42 WOLFGANG JOOP
- 56 MARCO BRAMBILLA
- 58 YVONNE CATTERFELD

TRADITIONEN Unsere Shopperin mag die Goethestraße, weil sie alt und neu zugleich ist. *Seite 16*

RITUALE Wer sich vor 100 Jahren einen Baedeker leistete, war auf Reisen unabhängig. *Seite 44*

KULTE Die Deutschen, die auf eine Galápagos-Insel auswanderten, kamen nie zurück. *Seite 46*

BRÄUCHE Der beste Koch Italiens widmet sich am liebsten Spaghetti al pomodoro. *Seite 50*

KONVENTIONEN Für den unbeschwerten Urlaub müssen die Requisiten leicht sein. *Seite 52*

OBSESSIONEN Die New Yorker Frühjahrsauktionen waren ein Kunstkaufrausch. *Seite 55*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 13. September bei.

Wohin geht die Reise? Wolfgang Rademann hat das „Traumschiff“ erfunden und ist dauernd für die Serie unterwegs.



Lasst die Tomaten in Ruhe! Eine gute Pastasauce soll beim Kochen nicht gerührt werden.



FOTOS: JULIA ZIMMERMANN, DIETER RÜCHEL, FRANK ROTH, DÖRLING KINDERSLEY

jourdhermes.com



HERMÈS
PARIS

Jour d'Hermès
ABSOLU

das neue Eau de Parfum





KARL LAGERFELD SCHICKT EINE DEMAGOGIN AUF REISEN

Er kann sogar noch böser. Karl Lagerfeld fallen zu seiner Zeichnung von Marine Le Pen aus Anlass unserer Reise-Ausgabe noch ganz andere Pointen ein: „Ich wollte nach Israel reisen, aber da bekomme ich kein Visum.“ Und, noch schärfer: „Dann wollte ich nach Auschwitz, aber Papa hat mal gesagt, das habe es nie gegeben.“ Die französische Politikerin, die als Parteichefin des rechtsextremen Front National bei den Europawahlen so gut abschnitt, dass sie das französische Parteiengefüge durcheinander brachte, packt unser Karikaturist an ihrer schwächsten Stelle: ihrem Vater.

Denn just an dem Wochenende, als Lagerfeld seine „Karlikatur“ zeichnete, wurden wieder schlimme Wortspiele des Parteigründers Jean-Marie Le Pen um die Verbrennungsöfen in Konzentrationslagern bekannt. So sehr sich die Tochter nun von ihrem Vater absetzen mag: Angesichts des wahnhaften Antisemitismus kann man den Front National nicht als rechts-populistisches Stürmchen abtun. Der Modeschöpfer, der Marine Le Pen ein Trikolore-Dirndl anpasst, spürt das genau. Schließlich haben ihm die Nazis schon seine frühe Kindheit zu verderben versucht. (kai.)

PRÊT-À-PARLER

WENN DIE BIKINIS TARNUNG TRAGEN

Zwischen die Bikinis auf dieser Seite und die Nägel, an denen die Teile hängen, müsste jeweils noch ein Kleiderbügel. Denn die Bademode für Frauen ist in dieser Saison mehr als eine Sammlung von Nylon-Fetzen. Sie erinnert an echte Bekleidung. Der türkische Designer Erdem Moralioglu entwirft jetzt nicht nur knielange Kleider mit Blumen-Mustern, sondern auch passende Bikinis (5). Und das Oberteil mit dramatischen Schnürungen von der Marke Mikoh (1) könnte auch die Hälfte eines kleinen Schwarzes sein. An Modell Nummer 2 ist für einen Tarnanzug wohl doch zu wenig dran, aber die Hose ist schon mal so lang wie die Badeshorts mancher Herren; das sind auch die Schnürungen und Volants. Bei Modell Nummer 3 scheint sich die Bademodenfirma Heidi Klein die klassischen weißen Turnschuhbänder geborgt zu haben, und Melissa Odabash (4) vertraut auf Schließen, die schwere Ledergürtel zusammenhalten. Die Volants des gemusterten Bikinis von Mara Hoffman (6) kleiden fast wie ein schützender Pareo. In solchen Stücken kann man sich am Strand nur wohlfühlen. Und man kann sie, statt in der Umkleidekabine mit Neonlicht, zu Hause anprobieren. Modell 2, 3 und 5 sind nämlich über den Online-Shop Mytheresa zu bestellen, Modell 1 und 6 liefert Net-A-Porter bis vor die Haustür, und auch in Modell Nummer 4 von Stylebop muss man sich zunächst nur einem Spiegel stellen, und zwar dem seines Vertrauens. (jwi.)



KÖNIGIN LETIZIA WIRD SICH HOCHLÄCHELN

Die neue Königin wird es erst einmal niemandem recht machen können. Dem alten spanischen Adel wird sie weiterhin zu bürgerlich sein. Den Bürgerlichen wird sie wie der Emporkömmling aus der unteren Mittelschicht erscheinen, der sie ist. Die Befürworter natürlicher Falten und klassisch kantiger Nasen werden mit Hinweis auf die Korrekturen der Chemie und Chirurgie den Verrat an ihren Idealen anprangern. Den Dicken wird sie zu dünn sein. Und die Mager-süchtigen werden sie eine der ihren nennen. Die nicht so Modebewussten werden behaupten, als „Kleiderständer der Nation“ habe sie nur Fummel und Schuhe im Kopf, was auch nicht gerecht ist, weil die erfolgreiche frühere Journalistin immer mehr im Hirn hatte. Nur die spanischen Modehäuser, denen sie (von Mango über Varela bis Zara) die Treue hält, haben vielleicht nichts an ihr auszusetzen – es sei denn, sie fühlten sich nicht ausreichend repräsentiert.

Aber Spanien und die Welt werden sich an die Frau an der Seite von Felipe VI. gewöhnen, dem Zwei-Meter-Mann,



dem sie auch mit halsbrecherischen Absätzen nicht auf Augenhöhe begegnet. Obwohl sie kühl wirkt, wird sich Königin Letizia mit Kinder-, Wohltätigkeits- und Tierschutzaktivitäten aus dem Tal der Demoskopie lächeln – wo sie mit Altkönig Juan Carlos I. recht tief fest sitzt. Wenn es ihr dann noch gelingt, den neuen König von Stierkampfarenen und Jagdgesellschaften fernzuhalten, wird daraus noch ein menschen-, toro- und elefantenfreundliches Profil.

Von der Schwiegermutter Sofia hat sie nach der Hochzeit vor zehn Jahren in einem Crashkurs gelernt, was sich geziemt. Doch neben der perfekt assimilierten Rolle hat Letizia Ortiz Rocasolano durchaus eine eigene Persönlichkeit bewahrt, mit Vorlieben (Rockkonzerten) und Aversionen (blutigen Steaks). Apropos Aversionen. Sofia hat etwas gegen die Bezeichnung „Königinmutter“. Da wird auch Letizia nichts machen können. Denn im Prinzip ist sie es schon. Ihre Erstgeborene Leonor (rechts im Bild) wird eines Tages Königin sein. Da könnte ihr nicht einmal ein spätes Brüderchen in die Quere kommen. Denn die Missachtung der Gleichberechtigung ist im einstigen Macho-Land töter als tot – eben auch dank Frauen wie Letizia. Leo Wieland



Vor allem Design.
"Miloe" von Piero Lissoni und Cassina.

Cassina

CASSINA STORES
München Nymphenburger Strasse 5 - ph. +49 89 54 88 45 850
Köln Spichernstrasse 6/10 - ph. +49 221 952 765/80



MINIMALISMUS AUF VIER BEINEN

Seine Liebe zum Holz ist unverkennbar. Schon als kleiner Junge schnitzte er mit Begeisterung, später wurde Hans Jørgensen Wegner nicht nur Tischler, er studierte auch Möbeltischlerei an der Technischen Hochschule in Kopenhagen. In dieser Zeit musste der Student die Stilmöbel vermessen, die im Designmuseum Danmark ausgestellt wurden. Die überbordenden Stühle, Tische und Bänke müssen ihm dabei so zum Greuel geworden sein, dass er beschloss, es besser zu machen und Designer zu werden. Prägend für ihn waren seine Landsleute Orla Molgaard-Nielsen, Erik Møller und nicht zuletzt der dänische Funktionalist par excellence, Arne Jacobsen. Unter anderen mit ihm arbeitete er an der Gestaltung des Rathauses von Århus, für das Wegner ganz schlichte und funktionale Möbel entwarf. Er wollte, so schrieb er später, „den alten Stühlen ihren äußeren Stil nehmen und sie in ihrer reinen Konstruktion sichtbar werden lassen“.

Hans J. Wegner, der 2007 in Kopenhagen starb, wäre in diesem Jahr 100 Jahre alt geworden. Zu seinem runden Geburtstag haben gleich zwei der Hersteller, mit denen er schon seit der Nachkriegszeit zusammenarbeitete, alte Entwürfe des großen Gestalters neu interpretiert und auf den Markt ge-

bracht. Carl Hansen & Søn hat ein „zukunftsweisendes Design von 1958“ wieder entdeckt, Wegners Sideboard „CH 825“. Zwei Meter lang ist sein Entwurf, der auf Metallbügeln ruht und Rolltüren hat, die beim Öffnen zwischen den doppelten Seiten- und Rückwänden verschwinden.

Der Hersteller PP Møbler, von den Brüdern Ejnar und Lars Peder Pedersen 1953 begründet, feiert Wegner mit seinem „Tub Chair“ (unsere Bilder). Der raffinierte Entwurf stammt aus den frühen Fünfzigern und entstand in Zusammenarbeit mit Johannes Hansen, der den Stuhl auch produzierte. Wegner experimentierte mit dem damals neuen Verfahren, Schichtholz dreidimensional zu Sitzschalen zu verbiegen. Das Ganze bezog er mit einem Polster und setzte es auf ein Holzgestell. Die Rückenlehne lässt sich verstellen.

Der Däne ist vor allem in den Vereinigten Staaten beliebt, was er auch seinem „De Runde Stol“ (1949) zu verdanken hat, der 1960 beim ersten Fernsehduell zweier Präsidentschaftskandidaten verwendet wurde. John F. Kennedy, der von Rückenschmerzen geplagt war, bestand auf den bequemen Stuhl. Nach dem Zweikampf mit Richard Nixon wurde er fortan nur noch „The Chair“ genannt. (pps.)

PRÊT-À-PARLER

CECI N'EST PAS UNE CHEMISE

Wenn das die Künstlerin gewusst hätte! Die riesigen abstrakten Gemälde der schwedischen Malerin Hilma af Klint feiern gerade ihren Siegeszug durch die Museen, und das Modelabel Acne widmet ihnen eine Kollektion. Dank Acne wird diese Kunst also nun in Paris, London, New York oder Hong Kong spazieren getragen. Niemanden hätte das mehr überrascht als Hilma af Klint selbst: Die Künstlerin, die 1944 starb, verfügte in ihrem Testament, dass ihre Bilder 20 Jahre lang nicht gezeigt werden dürften. Sie selbst hatte keines davon zu Lebzeiten ausgestellt. Das ist auch der Grund, weshalb die meisten heute Kandinsky kennen, mit abstrakter Kunst aber nur wenige Hilma af Klint verbinden. Schon 1906 malte sie ihre ersten ungegenständlichen Bilder, im Geheimen. Das Beste an der Acne-Kollektion, so viel Gleichberechtigung darf sein: Es gibt sie auch für Männer. Yves Saint Laurent kleidete Frauen einst in Mondrian-Kleider – die Schweden lassen nun den Herrn von Welt Hilma af Klint tragen. Feminist Chic 2014! (jvo.)

Mehr auf:
<http://blogs.faz.net/10vor8>

KINDERKRAM

Ist euer Sohn eigentlich gut in Mathe, hatte unsere Freundin, die Buchhändlerin, gefragt, als wir den nächsten Spieleabend verabredet hatten. Geht so, hatte ich gesagt.

Ich verkaufe nämlich neuerdings auch Spiele in meinem Laden, hatte die Buchhändlerin gesagt, und die Mütter sind ganz wild auf Brick by Brick, weil dieses Spiel logisches Denken und räumliches Kombinieren fördert.

Ach so, hatte ich gesagt, und sie hatte versprochen, das Spiel mitzubringen, das sei nämlich auch etwas für große Leute, und ich hatte gefragt, ob wir nicht lieber etwas spannenderes spielen könnten, aber da hatte sie schon Tschö mit ö! gesagt und aufgelegt.

Tschö mit ö, hatte meine Frau gefragt, was ist denn mit der los?

Sie will dem Jungen etwas Gutes tun und freut sich auf das Spiel, hatte ich gesagt.

Als die Buchhändlerin mit ihrem Mann Ullrich kam, zog sie mit Verschwörermiene ein Päckchen aus der Tasche. Willst du das mal aufmachen, fragte sie unseren Sohn.

Wollen wir vielleicht erst mal was essen, fragte Ullrich mürrisch. Dann schnappte er sich das Päckchen, bevor unser Sohn es in die Hand nehmen konnte. Creative Building Game, las er vor, heißt das auf Deutsch: Achtung, langweiliges Lernspiel!

Du weißt genau, was das auf Deutsch heißt, Ullrich, sagte die Buchhändlerin, aber du kannst dein Englisch gleich mit dem Taxifahrer aufpolieren, wenn du so weiter machst.

Nach dem Essen zog Ullrich einen Stapel Karten und fünf rote Plastiksteine unterschiedlicher Größe und Form aus der Packung. Möchtest du uns jetzt die Regeln erklären, sagte er zur Buchhändlerin, und die lächelte ihn überrascht an. Es ist ganz einfach, sagte sie. Auf der Vorderseite der Karten sind geometrische Formen abgebildet, die muss man aus den roten Steinen nachbauen. Auf der Rückseite der Karten steht, wie das geht. Die Karten sind nummeriert von der 1 bis zur 60, das ist die schwerste.

Willst du mal versuchen, fragte Ullrich unseren Sohn. Jetzt strahlte die Buchhändlerin.

Bei der ersten Karte, die eine regelmäßige Pyramide zeigte, musste unser Sohn nicht lange überlegen. Als er bei der vierten nicht weiterkam, wollte ihm die Buchhändlerin helfen. Irgendwie muss das doch gehen, sagte sie nach einer Weile, dann setzten sich meine Frau und ich auch dazu, aber keiner von uns fand heraus, wie man die roten Steine zusammen bauen musste, damit die Silhouette eines Froschs heraus kam.



Darf ich mal, fragte Ullrich. Er löste die Aufgabe im Nullkommants. Die Buchhändlerin schaute ihn anerkennend an.

Hätte ich gar nicht gedacht, sagte meine Frau.

Toll, sagte unser Sohn.

Ich finde das schön, dass du dich so auf ein Spiel einlassen kannst, Ullrich, sagte die Buchhändlerin.

Wir sahen Ullrich zu, wie er auch die nächsten Karten vom Stapel nahm und eine Form nach der anderen zusammenfügte. Manchmal ließ er auch unseren Sohn probieren, aber der brauchte immer länger als Ullrich.

Die war aber auch schwer, sagte er, als unser Sohn eine Lösung erst nach viel Probieren fand, und später kommt noch so eine ähnliche.

Wie, später kommt noch so eine, fragte meine Frau.

Kennst du die Aufgaben schon, fragte unser Sohn.

Hast du dir vorher die Karten angesehen, Ullrich, fragte die Buchhändlerin

Nicht wirklich, sagte Ullrich.

Auch die Seite mit den Lösungen, fragte meine Frau.

Weißt du, was man früher mit Falschspielern gemacht hat, Ullrich? sagte die Buchhändlerin.

Und ich brachte unseren Sohn ins Bett.

Tilman Spreckelsen

FRANKFURT MEIN

Das neue Louis-Vuitton-Geschäft in der Goethestraße 1 in Frankfurt hat etwas von einem überdimensionierten mehrgeschossigen Wohnzimmer: flauschige Teppiche, Sitzgelegenheiten, weiches Licht und Ecken, in die man sich mit einem Verkäufer zurückziehen kann, wenn man so viel Geld ausgeben möchte wie andere für ein Auto. Auf manchen Beistelltischen stehen Gläser, und man kann annehmen, dass aus ihnen Champagner getrunken wird. Im Hintergrund läuft gedämpfte Musik.

Etwa 1000 Quadratmeter misst das Geschäft. Mit dieser Größe rangiert es gleich hinter der Louis-Vuitton-Dependance in der Münchner Maximilianstraße. Zur Eröffnung vor wenigen Wochen kam auch Olivia Palermo, die bedauerlicherweise nur über ein geringes Repertoire an Gesichtsausdrücken verfügt, mit ihrem Verlobten, dem deutschen Model Johannes Huebl, aus New York.

Das Personal – darunter wegen des großen touristischen Andrangs Russisch und Chinesisch sprechende Angestellte – ist an diesem Samstag, der zumindest bei Louis Vuitton ruhig verläuft, außerordentlich freundlich. Ja, das Geschäft laufe hervorragend, heißt es einstimmig. Von dem Wohlfühlambiente und dem vielen Platz profitierten nicht nur die Kunden, sondern auch die Angestellten. Sie tragen übrigens stets einen dunklen Handschuh – wohl deshalb, damit sie, wenn sie mal rasch ein Croissant gegessen haben, keine Fettflecken auf den Kleidungsstücken hinterlassen. Im Untergeschoss findet die Herrenkollektion ihren Platz, im Obergeschoß die Ready-to-Wear-Kollektion für Damen, daneben Schuhe.

Der Louis-Vuitton-Store, konzipiert vom Team des New Yorker Architekten Peter Marino, ist Teil des Komplexes One Goethe Plaza, in den sich auch Escada und Nespresso eingemietet haben. Überhaupt verändert sich die Goethestraße rasant. Auch in den Seitenstraßen – Luginsland, Alte Rothofstraße – wird gebaut. Und es ist noch gar nicht lange her, da eröffnete ein Michael-Kors-Laden, der beleuchtungstechnisch offenbar auf das Gegenprogramm zu Louis Vuitton setzt: ziemlich grelles Licht, das

Die Goethestraße vergrößert und verschönert sich. Aber nicht alles, was es hier gibt, will man auch haben.

Von Melanie Mühl



einen nicht gerade ermutigt, in den Spiegel zu blicken. Das ist erstaunlich, denn der kaufbereite Mensch möchte nicht mit der knallharten Wahrheit konfrontiert werden. Wobei: Er könnte dann direkt dem hervorragenden ästhetischen Dermatologen und plastischen Chirurgen Boris Sommer (ebenfalls in der Goethestraße) einen Besuch abstatten.

Das Michael-Kors-Schaufenster ist gigantisch. Schon von weitem sieht man die ausgestellten Taschen, die zur Zeit jeder zu tragen scheint, selbst Teenager. Eine Tasche von Michael Kors kommt mir also nicht in die Tüte.

Die Goethestraße, das ist blitzblanker Reichtum. Entstanden ist sie zwischen 1892 und 1894. Damals wurde eine Schneise durch ein mittelalterliches Gefüge geschlagen, und zwar ohne Rücksicht auf vorhandene Bauten. Im Zweiten Weltkrieg fielen viele der Gebäude aus der Gründerzeit Bombenangriffen zum Opfer. Dass einige Fassaden erhalten geblieben sind und saniert wurden, verdankt sich der in den achtziger Jahren einsetzenden Entwicklung der Goethestraße zur Luxusmeile.

Im Vergleich zu anderen Nobel-Einkaufsstraßen dieser Republik ist die Goethestraße mit ihren knapp 300 Metern Länge lächerlich kurz. Platz finden all die bekannten Marken freilich trotzdem, unter anderen Armani, Chanel, Cartier, Longchamp, Hermès, Bogner, Jil Sander, Prada, Tod's, Versace, Salvatore Ferragamo. Das Gerangel um die Parkplätze ist meistens groß, was mit all den SUVs mit „HG“-Kennzeichen zu tun hat, die viel Raum rauben.

Mein Lieblingsladen ist August Pfüller. Das Unternehmen, seit 135 Jahren in Frankfurt ansässig, wird schon in der sechsten Generation geführt. Meistens halte ich mich nicht lange im Erdgeschoss auf, sondern nehme gleich den Aufzug in die oberste Etage, wo die Wäsche und Homewear (Andrés Sardá, Missoni, Eres, Derek Rose, Grazia'liani, Juicy Couture, La Perla) untergebracht ist. Es ist der gemütlichste Teil des Ladens, mit Teppich ausgelegt. Hier kommt es schon mal vor, dass die Verkäuferinnen einen sympathisch strengen Ton an den Tag legen, wenn sie BHs oder Slips präsentieren. Aber wirklich ruppig geht es freilich nur auf der Straße zu, und zwar zwischen Rad- und Autofahrern. Es sind einfach zu viele Poser unterwegs auf der Goethestraße.

FOTOGRAFIERT VON KRISTIAN SCHULLER



EXTRAORDINARY PERFORMANCE

Handgefertigt in England von einem Spezialisten aus den erlesensten Materialien, darunter ein praktisch kratzfestes Saphirglas, welches ein Full HD-Display schützt. In Zusammenarbeit mit Bang & Olufsen perfekt abgestimmter Klang, eine von Hasselblad zertifizierte Kamera und eine unvergleichliche 4G Verbindung. Mit Ihrem persönlichen Concierge, wo immer in der Welt Sie sind. Entdecken Sie mehr auf vertu.com

Das neue Vertu Signature Touch

VERTU

HANDMADE IN ENGLAND



**„MERIDIENNE“
VON**

DOMINIQUE PÉTOT
Asymmetrisch sollte es sein, ausladend und bequem. Vielleicht, sagt Dominique Pétot, habe ihn ein Vogel im Flug inspiriert oder eine erblühende Knospe. Sein Möbel sei jedenfalls der Natur entsprungen. Pétot ist ein Poet. Und er stammt wie Abdou Salam Gaye, der Mann von Patrizia Moroso, aus dem Senegal. Moroso und Gaye gründeten vor einigen Jahren das Atelier Dakar. In der Hauptstadt Senegals entsteht ihre M'Afrique-Kollektion, zu der auch der Entwurf des Senegalesen Pétot gehört. Augenzwinkernd führt er eine weitere Inspirationsquelle an: Die gewölbten Lehnen erinnern an die voluminösen Clubessel der einstigen Kolonialherren.



**„TOUTI“
VON**

PATRICIA URQUIOLA
Eine Trommel, ein Baumstamm oder gar ein Boot: Die spanische Designerin Patricia Urquiola, seit Jahren eine feste Größe im Haus Moroso, hat ebenfalls schon einige Entwürfe zur Afrika-Kollektion des italienischen Herstellers beigetragen. Für ihre Sitzelemente in verschiedenen Größen werden bunte Kunststofffasern aus Polyethylen verflochten und verwoben, Techniken, wie sie in Senegal Fischer bei ihren Netzen anwenden. Die Möbel mit ihrem stabilen und lackierten Stahlgestell sind sehr robust und widerstehen Sonne, Wind und überhaupt fast jedem Wetter.



**„BAYEKOU“
VON**

AYSE BIRSEL & BIBI SECK
Noch ein Mann mit senegalesischen Wurzeln: Bibi Seck. Gemeinsam mit seiner Frau, der Türkin Ayse Birsel, entwirft er inzwischen in New York – meist nicht Möbel, sondern zum Beispiel die Innenausstattung von Autos. In ihrem eigenen Studio haben Birsel & Seck aber auch eine ganze Reihe von schwungvollen Objekten für Moroso entworfen. „Wir wollen zeigen, welche unglaublichen Kunstfertigkeiten es auch in Afrika gibt“, sagen die beiden. Ihre Schaukelstühle, in der man sich wie in einer Hängematte fühlen kann, soll für Entspannung sorgen. Darin bekommt man sogar Kleinkinder ruhig.

OUT OF AFRICA

Am Anfang stand eine Reise nach Dakar. Daraus wurde eine erstaunliche Kollektion des italienischen Herstellers Moroso, der alle Möbel in Handarbeit in Senegal produzieren lässt.

Von Peter-Philipp Schmitt

**„BANJOOLI“
VON**

SEBASTIAN HERKNER

Ein Vogel Strauß, der bei der Brautschau die Flügel hebt: Auch Sebastian Herkner hat sich bei seinem Entwurf ganz auf Afrika eingelassen. Sein Stuhl, der in der Sprache der Senegalesen, Wolof, das ausdrückt, was er darstellen soll, scheint tatsächlich seine Schwingen auszubreiten. Herkner lässt zudem das Gestell von Fischergarn umwickeln; das ergibt einen hübschen Farbkontrast. Der Designer aus Offenbach wurde von Patrizia Moroso auf der Mailänder Talentschau „Salone Satellite“ entdeckt und vom Fleck weg engagiert. In diesem Jahr hat sein balzender Stuhl bereits Nachwuchs bekommen – eine Bank und Tische in verschiedenen Größen.



**„SHADOWY SUNNY LOUNGER“
VON**

TORD BOONTJE

Die Form ist nicht afrikanisch. Der Niederländer Tord Boontje ließ sich vielmehr von europäischen Strandmöbeln inspirieren, von Sesseln, Liegen und Körben, wie sie in den zwanziger Jahren in den Seebädern an der Nordseeküste standen. Boontje, der seit seinem Studium am Royal College of Art in London zu Hause ist, arbeitet schon seit zehn Jahren für Moroso. Die ersten Entwürfe für seine „Shadowy“-Kollektion entstanden 2009. Die afrikanisch anmutenden Muster entwickelte er digital an seinem Computer, gewoben werden sie in Dakar.

„DAS TRAUMSCHIFF GEHT GUT AUS“

Wolfgang Rademann, der die beliebteste Fernsehserie der Deutschen erfand, über das Fernweh der Zuschauer, die Not der frühen Jahre, die Konkurrenz durch Krimis und die Harmlosigkeit von Urlaubsbildern.

Interview Timo Frasch, Fotos Frank Röhth

Herr Rademann, Harald Schmidt hat zu seinen „Sky“-Zeiten mal gesagt, es gebe nur einen Mann im deutschen Fernsehen, der einen besseren Job habe als er selbst: Sie. Hatte Schmidt recht?

Wenn er das Reisen um die Welt meinte, dann stimmt's! Vorausgesetzt, man hat Spaß daran. Für Leute, für die die Welt in Neu-Isenburg zu Ende ist, wäre es vermutlich der Horror, ständig unterwegs zu sein.

Sind Sie auch vor der „Traumschiff“-Zeit schon viel gereist? Na ja, ich komme ja aus der DDR, da gab es kein Geld, und reisen konnte man auch nicht. 1958 bin ich abgehauen, nach West-Berlin, zusammen mit meiner Mutter. Die gehörte der Generation an, die immer Pech hatte. Kaum sind die mal auf die Beine gekommen, kam die Inflation. Kaum hatten sie die überwunden, war Krieg. Meine Mutter hatte noch nie die Alpen gesehen, also habe ich ihr nach der Flucht erst mal eine Reise nach Bayern geschenkt. Später kam ich auf die Idee, ihr eine Schiffsreise zu spendieren: Mittelmeer. Da war noch gar nicht dran zu denken, dass ich jemals in meinem Leben mit dem „Traumschiff“ 72 Folgen drehen würde. Ich habe mir damals einen kleinen Gag erlaubt und habe sie einfach mal auf dem Schiff angerufen. Aber ich hatte nicht bedacht, dass es damals noch kein Telefon in der Kabine gab. Dann haben sie die Frau ausrufen lassen: ‚Frau Rademann, bitte in die Funkkabine!‘ Da dachte sie natürlich das Schrecklichste: Die Bude ist abgebrannt, oder der Junge ist verunglückt. Und dann ist die also über vier Decks zum Telefon gestolpert, und ich hab' zu ihr gesagt: ‚Du, Mutter, ick steh hier gerade in der Küche beim Spülen, wo is'n det Ata?‘ Da sagte die: ‚Junge, biste irre? Für das Telefonat kannst du vier Pakete kaufen!‘ Daran musste ich denken, als ich viele Jahre später das „Traumschiff“ erfunden habe.

Ihr Vater ist 1947 an Unterernährung gestorben. Wenn du diese Zeit miterlebt hast, das kriegst du nicht mehr aus dem Kopp. Was haben wir Hunger gehabt. Ich habe Kastanien gesammelt, aus denen meine Mutter Buletten gemacht hat, ich habe Kohlen geklaut und Bäume gefällt, bloß um zu überleben. Das verbindet mich übrigens mit Peter Alexander, der auch so ein Kriegskind war. Wir konnten beide nicht mit ansehen, wenn die Leute Essen weggeschmissen haben. Das schmerzt, aber nur, wenn du weißt, was Hunger bedeutet.

Sie haben mal gesagt, mit Fiktion könne man die Welt nicht verändern. Heißt das: mit Dokumentation schon?

Ich glaube, mit nichts können Sie die Welt verändern. Ob Sie sich totschießen oder wir uns totsenden, die Leute sind in der Hinsicht resistent. Wenn sie es wollen, dann machen sie es, wenn nicht, nicht. Die große Masse können Sie nicht beeinflussen.

Was machen wir dann, wenn uns die Welt nicht passt? Uns damit abfinden? Was bleibt uns denn anderes übrig? Es gibt doch alle paar Jahre neue Moden und neue Versuche, die Welt zu retten. Jetzt essen sie alle Bio. Es wird so viel Bio verkauft, so viel Bio gibt es gar nicht. Die werden doch alle betrogen. Die Anbaugelände von Bio reichen ja gar nicht aus für das, was da verkauft wird.

Das „Traumschiff“ war lange resistent gegen Moden. Das hat sich geändert, die Quoten sind zurückgegangen. Wie erklären Sie sich das? Alle Quoten sind zurückgegangen. Das weiß ja jedes Kind. Na ja, zwischen acht und neun Millionen haben wir aber immer noch. Im Grunde fing alles mit der Erfindung der Fernbedienung an. Damit ist der Zuschauer zum Programmdirektor geworden, der heute unter einer ganzen Flut von Sendern auswählen kann. Früher hatten Sie nur drei Programme, und Sie mussten von ihrem Sessel aufstehen und zum Fernseher gehen, damit Sie umschalten konnten. Das haben Sie vielleicht drei Mal gemacht, dann haben Sie gesagt: ‚Leck mich am Arsch, jetzt bleib‘ ick sitzen.

Eine Reihe gibt es noch, die regelmäßig mehr als zehn Millionen Zuschauer hat: den „Tatort“. Na ja, zehn Millionen sind auch nicht immer drin. Früher hat die ARD am zweiten Weihnachtsfeiertag „Stars in der Manege“ gegen das „Traumschiff“ im ZDF gesetzt. Da haben wir klar gesiegt. Die ARD hat dann die Sendung eingestellt und den „Tatort“ gegen uns programmiert. Jetzt wird selbst am zweiten Weihnachtsfeiertag im Fernsehen gemordet ohne Ende, und damit bringen sie das „Traumschiff“ zumindest in Gefahr. Aber immerhin: Wir haben mit dem letzten „Traumschiff“ am 1. Januar den „Tatort“ geschlagen. Das muss man uns erst einmal nachmachen.

Warum zieht das „Traumschiff“ nicht mehr so? Na, na, nun wollen wir mal die Kirche im Dorf lassen. Noch ist das „Traumschiff“ an der Spitze, und das seit 32 Jahren. Grundsätzlich siegt beim Publikum die Spannung über den Reiz der schönen Welt, über Roman-

tik, Humor und Drama. Die Fernsehleute macht das nachdenklich: Was ist mit dem Publikum los? Im Moment haben wir ja einen richtigen Krimi-Boom. Aber was ist, wenn das Fernsehen das Publikum zu Tode gemordet hat? Ich hatte mal eine Serie, die „Schwarzwaldklinik“, das war das Erfolgreichste, was das deutsche Fernsehen je hervorgebracht hat. Danach sind, ich habe das mal gezählt, 27 Serien gestartet, die alle irgendwas mit Arzt, Medizin, Krankenschwestern zu tun hatten. Ich habe mir an den Kopf gefasst! Nach zehn Jahren, länger, als ich es je erwartet hatte, ist das Publikum umgekippt. Und jetzt haben wir nur noch drei Medizin-Serien. Das kann dem Krimi auch passieren.

Haben die Menschen keine Sehnsucht mehr nach der schönen Welt, die Sie ihnen bieten, weil viele selbst schon überall waren? Die Frage habe ich mir auch gestellt. Aber das kann es nicht sein. Ich nehme als Reiseziele ja bewusst exotische Länder. Also: kein Mallorca, kein Bornholm, nichts, was sich die normalen Leute so einfach leisten könnten.

Vielleicht hat ja ausgerechnet der Krimi die Funktion von Serien wie dem „Traumschiff“ übernommen, nämlich Wohlgefühl zu verbreiten. Während draußen gemordet wird, ist man auf dem heimischen Sofa sicher. Kann sein. So ähnlich funktionieren ja auch die Casting-Shows: Mir geht's gut, während sich die anderen blamieren.

Wie wichtig ist ein Happy End für das „Traumschiff“? Ganz wichtig. Deswegen ist auch der Titel „Traumschiff“ richtig gewählt, weil er gleich signalisiert: ist ein Märchen, nicht so ernst gemeint. Darauf können sich die Leute verlassen.

Kein Mord und Totschlag im „Traumschiff“? Vor vielen Jahren hab' ich gesagt: Ich will auch mal einen Toten. Dann machten wir eine Geschichte, da geht ein berühmter Konzertpianist mit seinem Sohn, der einen Herzfehler hat, auf Reisen, um ihm die Welt zu zeigen, und der Junge muss immer eine Pille in der Tasche haben, wenn irgendwas ist. Die Handlung habe ich auf Silvester verlegt, da knallt es natürlich, und der Junge hat das falsche Sakkoo an, das ohne Pille, und stirbt. Die Drehbuchautoren haben mich gewarnt: Der Junge könnte ebenso gut in die Tasche greifen, und da ist die Pille, oder jemand holt die, und er wird gerettet. Aber nein, ich wollte meinen Toten. Das ist ja auch das Schöne an meinem Beruf, dass ich sagen kann: ‚Der Timo Frasch,



Wolfgang Rademann, der am 24. November 80 Jahre alt wird, war Schriftsetzer, Reporter, PR-Mann und Show-Produzent. Dann ließ er das „Traumschiff“ vom Stapel, das noch immer um die Welt fährt. Seine „Schwarzwaldklinik“ hingegen ist verblieben.

auf zwei bis drei Millionen. Da bleibt man doch bei Sinnen.

Müssten sich die Kritiker mehr nach dem Massengeschmack richten?

Es ist, wie es ist. Eine Zeitlang wird von der Kritik, was weiß ich, Edgar Reitz hochgelobt, Edgar Reitz vorne und hinten. Und dann ist im Kino keine Sau im Saal, sondern da sitzt dann der Reitz allein mit seinen ganzen Preisen, und der Verleih und die Produktion verlieren ihr Geld.

Der Komiker Christoph Maria Herbst, der mit auf dem „Traumschiff“ war, hat ein ziemlich hämisches, aber auch ziemlich erfolgreiches Buch über die Reise geschrieben. Darin bezeichnet er das „Traumschiff“ als „Wander-Floh-zirkus“ und Sie selbst als „fleischgewordene Knoblauch-zwiebel“. Fanden Sie das lustig?

Bei „Stromberg“ fand ich ihn immer sehr lustig. Aber mit dem Buch hat er sich verhalten. Vor allem hat er alles durcheinander gebracht, Fiktion und Wahrheit, ohne, dass er das klar trennt. Ich hab' zu ihm gesagt: ‚Wat is denn det, hat ja gar keene Linie. Also 'n Drehbuch würd' ick Dich nich' schreiben lassen!‘

Sie nehmen die Sache sportlich?

Wissen Sie, wenn die „Bild“ das nicht hochgefahren hätte, hätte kein Mensch das Buch gekauft. Da hat ein „Bild“-Reporter am Schreibtisch gegessen und geblättert und auf einmal gesagt: ‚Oh, was ist denn das?‘ Und dann hat er mich angerufen, und ich habe gesagt: ‚Ich kenn' det gar nicht, wat steht denn da drin?‘ Und daraus haben die dann natürlich eine Story gemacht, und das Ganze hat Beine gekriegt. Ich würde es aber nicht überbewerten. Der Herbst hat damit Geld verdient, ist in Ordnung.

Am Ende war es sogar Werbung fürs „Traumschiff“? Indirekt schon. Weil der Name ins Spiel gebracht wurde. Ich glaube sowieso, dass das „Traumschiff“ längst ein Markenname geworden ist. Ich habe zu Hause eine ganze Mappe mit Presseauschnitten, in denen das Wort „Traumschiff“ ohne Bezug zur Serie verwendet wird. Zum Beispiel: ‚Mercedes – Traumschiff auf Rädern‘. Als alter PR-Fritze betrachte ich das als Erfolg.

Christoph Maria Herbst tut in seinem Buch so, als sei es auf dem „Traumschiff“ verboten, gut zu schauspielern. So ein Quatsch! Da würde ich zu ihm sagen: ‚Weil Du det nicht kannst!‘ Ich kann Ihnen eine Liste geben mit großen und guten Schauspielern, die waren alle schon auf dem „Traumschiff“: Otto Sander, Maria Schell, Hannelore Elsner, Iris Berben, Josef Meinrad, Werner Hinz, Brigitte Horney, Günther Maria Halmer und ich weiß nicht wer, die absolute Super-A-Besetzung.

Ist es schwierig, die zu bekommen? Oder zieren sich manche, weil sie es als Beleidigung ansehen, vom „Traumschiff“ überhaupt gefragt zu werden?

Es gibt Leute, die wirklich nach Rolle gehen. ‚Ist die Rolle gut? Lass mich mal lesen!‘ Dann gibt es welche, die blind sagen: ‚Mir egal, Hauptsache ich bin dabei!‘ Und dann gibt es noch welche, die gehen nach Reiseziel. Ich hatte gerade eine Schauspielerin, die hat gesagt: ‚Nee, in dem Land war ich schon zwei Mal!‘ Da darfst du dann nicht beleidigt sein, auch wenn es schon an der Leber kratzt, wenn man merkt: Ach, die Reise ist denen wichtiger als alles andere.

Die interessantesten Absagen?

Eine Schauspielerin hab' ich mal nicht gekriegt, weil sie keinen hatte, der zu Hause auf ihren Hund aufpasst.

der knallt jetzt mit dem Auto gegen die Wand und überlebt – oder wir lassen ihn abknippln.’

Wie war die Reaktion der Zuschauer?

Die haben sich beschwert. Die wollten keinen Toten im „Traumschiff“! Dann hab' ich gesagt, gut, wenn ihr das nicht wollt, dann lassen wir's. Deswegen gibt es in 72 „Traumschiff“-Folgen nur einen einzigen Toten.

Könnte es sein, dass die Handlung beim „Traumschiff“ inzwischen als allzu konstruiert wahrgenommen wird?

Da müssen wir höllisch aufpassen, dass die Storys unterhaltsam und doch zeitgemäß sind. Der Publikums-geschmack hat sich gewandelt, ist anspruchsvoller geworden. Andererseits: Wie ist es denn beim Krimi? Immer das gleiche, immer dauert es genau 90 Minuten, bis sie den Täter finden. Und dazwischen? Lässt man die Kommissare so lange die falschen Fragen stellen, bis man auf 90 Minuten kommt. Lachen muss ich auch, wenn von den Kommissaren immer an alle möglichen Türen geklopft wird, und alle Leute sind immer zu Hause. Nie ist einer weg! Was für ein Quatsch!

Sie sind bekannt dafür, sich alles Mögliche im Fernsehen anzuschauen. Was hat Sie zuletzt beeindruckt?

„Unsere Mütter, unsere Väter“ war eine herausragende Sendung. Überhaupt bin ich der Meinung: Wir haben das beste Fernsehen der Welt. Wo sonst gibt es so viele gute Fernsehspiele, hervorragende Schauspieler und Regisseure? Die Amerikaner schwächeln, die Engländer haben abgebaut, die Italiener zählen schon lange nicht mehr, die Japaner sind größtenteils grauenvoll. Nur wir halten noch die Fahne hoch.

Tatsächlich? Gerade amerikanische Serien wie „Homeland“ oder „Breaking Bad“ werden doch überall gelobt.

Das Feuilleton hat diese Serien zum Nonplusultra erklärt. Die sind hervorragend gemacht, keine Frage. Aber auch da siegt wieder die Spannung. Und schauen Sie sich mal die Zahlen an, ich hab' mir die besorgt. Das sind meistens Serien, die nur im Pay-TV laufen. Und auch dort haben sie bestenfalls durchschnittliche Zuschauerzahlen. „Homeland“ hatte bei 115 Millionen Fernseh-Haushalten in den Vereinigten Staaten gerade mal 1,9 Millionen Zuschauer, und „Mad Men“ kam

Auf dem Schiff sind Tiere nämlich verboten. Die irreste Geschichte: Ein bekannter Schauspieler, absoluter Super-Kettenraucher, mit dem war ich mir schon einig über Rolle, Gage, Termine, alles, und während ich so mit dem Kaffee trinke, sagt der: ‚Mensch, ich habe ganz vergessen zu fragen: Kann ich in der Kabine rauchen? Wenn nicht, kann ich nicht spielen.‘ Ich dann zu ihm: ‚In der Kabine rauchen, biste verrückt? Da gibt’s Feuermelder, damit kann ick nicht dienen.‘ Dann hat der tatsächlich abgesagt – und auf Tausende Euro Gage verzichtet.

Wie lange sind die Schauspieler auf dem Schiff?

Im Grunde brauche ich für die ganze Drehzeit etwa drei Wochen. Wegen des Wetters. Das ändert sich auf dem Schiff ja ständig. Da kannst Du keinen Plan machen wie beim Dreh in Iserlohn. Wenn gutes Wetter ist, müssen die Schauspieler da sein. Ich kann die ja nicht mit dem Fallschirm abwerfen.

Nimmt das Schiff Rücksicht auf die Produktion?

Ich kann höchstens den Kapitän auf freundschaftlicher Basis bitten, die Wolke, die da gerade kommt, zu umschiffen, und zu ihm sagen: ‚Komm, sonst müssen wir den ganzen Dreh hier verschieben.‘

Ist das Wetter die größte Schwierigkeit?

Nicht unbedingt. Die härteste Nummer war Japan. Auf dem Schiff hatten wir schon alle Aufnahmen im Kasten, es fehlte nur noch das Land selbst. Und dann kam diese Tsunami- und Atom-Geschichte, Fukushima, dadurch habe ich ein ganzes Land verloren. Ich musste Japan streichen und habe innerhalb von zwei Tagen alles umgeschwicht auf Bali. Und jetzt kommt der Witz: Alle im Film hatten schon ‚Japan‘ gesagt, das musste alles auf Bali unsynchronisiert werden. Damals war übrigens auch der Harald Schmidt an Bord.

„DAS TRAUMSCHIFF GEHT GUT AUS“

Versuchen Sie, ihm wieder mal zu kriegen?

Ich hab’ ihn länger nicht gehabt, weil er drei Mal die Woche „Sky“ gemacht hat – und ich ihn flugtechnisch nicht in die weite Welt gekriegt habe. Wir haben immer überlegt, die letzte Aufzeichnung für ihn war, glaub’ ich, am Donnerstag, dann hätte er Freitag fliegen können. Dann wäre er Sonnabend da gewesen – und am Dienstag hatte er schon wieder Show gehabt. Das kann man vergessen.

Kommt er zurück, jetzt, wo er bei „Sky“ aufgehört hat?

Wir haben uns gerade getroffen und gequatscht. Ist nicht ausgeschlossen.

Wie ist es, mit Schmidt zu arbeiten?

Ist gut, ist ein Profi. Was mir persönlich so an ihm imponiert: Er hat Schlagfertigkeit, Reaktionsgeschwindigkeit. Und sein Wissen! Der hat das größte Allgemeinwissen aller Menschen, die ich kenne. Und es ist bei ihm in Sekundenschnelle abrufbar. Ich habe mir von ihm alle „Sky“-Sendungen aufs Schiff schicken lassen, mit der Post, und ich habe alle gesehen – beeindruckend. Natürlich sind auch schwache Sendungen dabei, aber bei drei Mal die Woche ist das gestattet. Wenn der zum Beispiel mit Olli Dittrich zusammen ist, dann ist das ein Feuerwerk an Gags. Ich kenne keinen zweiten in Deutschland, der dazu in der Lage ist. Und die sprechen sich auch

gar nicht groß ab, sondern die fangen einfach an, bei Kaffee oder irgendwas, kommen dann auf Shakespeare und hören auf bei Putin. Enorm!

Es gibt auf Ihrem Schiff ja immer mal wieder ehemalige Soap-Stars – und dann eben Leute wie Otto Sander. Das sind ja sozusagen... Welten.

Tun manche Soap-Sternchen dann so, als müssten sie gerade den Hamlet einstudieren? Oder stehen die zu ihrer Kragenweite?

Bei den jungen Leuten bin ich schon froh, wenn die überhaupt wissen, wer Hamlet ist. Die sind eigentlich ziemlich desinteressiert. Wir hatten mal eine Diskussion, und zwar mit dem inzwischen verstorbenen Schauspieler Helmut Griem. Da saßen auch junge Schauspieler dabei. Griem erzählte über seine Zeit bei Brecht, und von Bertolt Brecht kommst du natürlich schnell auf Helene Weigel. Da war eine 24 Jahre alte Schauspielerin, die guckte so ausdruckslos. Der Griem merkte das und sagte zu ihr: ‚Sag mal, ich rede hier die ganze Zeit über Helene Weigel, du weißt doch gar nicht, wer das ist.‘ Da sagte die: ‚Doch, das ist der ICE nach Frankfurt.‘ Da hat der Griem der fast eine geknallt. Eine andere sagte letztern zu mir: ‚Da gab es doch mal so einen Schauspieler, Curd Jürgens oder so.‘ Da sagte ich: ‚Mann, weckte nicht, wer Curd Jürgens ist?‘ Sagt die: ‚Nee.‘ Das ist schon deprimierend. Und deshalb klafft das auch immer mehr auseinander. Die alten Schauspieler, ich habe jetzt gerade Michael Gwisdek, Jörg Gudzuhn, Günther Maria Halmer gehabt, die reden über Theater und über die Helden von gestern. Und die Jungen? Die separieren sich und simsens.

Haben Sie auch Kontakt zu normalen Passagieren?

Na klar. Viele buchen sogar absichtlich, wenn wir da sind, weil dann immer was los ist. Die Reisen werden von der Reederei auch extra angepriesen.

Man kann sich am Pool neben Sie legen?

Autogramme und Quatschen, alles möglich! Der Jan Fedder zum Beispiel hat sich gern mit den Leuten unterhalten. Und der Harald Schmidt, der sitzt meistens in der Ecke, liest sein Buch, aber auch den kann man ansprechen, er reagiert freundlich. Ich hatte aber auch mal einen jungen Schauspieler, der ging auf Protest. Der ist barfuß in den Speisesaal gegangen, hat das „Neue Deutschland“ gelesen und ansonsten alles scheiße gefunden. Den mussten wir zur Ordnung rufen: Also: ‚Du hast ja wohl einen Knall, zieh dir mal deine Schuhe an, wenn du essen gehst.‘ Das hat er dann auch gemacht. Es ist mein Job, das im Keim zu ersticken. Oder die vielen Suffköpfe. Ich hab’ natürlich Schauspieler, die gerne einen wegballern. Auch da ist es dann meine Aufgabe, das diplomatisch auf die Reihe zu kriegen.

Sind solche Leute dann überhaupt in der Lage, auf dem Schiff vernünftig zu arbeiten?

Es gibt da eine Geschichte, die mir unheimlich imponiert hat, mit dem Jan Fedder. An einem Tag hatte der dreifrei. Da passierte es, dass es einem Schauspieler, der am Abend eine Lesung auf dem Schiff hatte, schlecht war und der absagte. Da kam der Kreuzfahrtdirektor zu mir und fragte, ob wir Ersatz hätten. Ich sagte, der einzige, der mir einfällt, ist Jan Fedder, aber es ist jetzt fünf Uhr nachmittags und der hat schon sein Lieblingsgetränk „Apfeltasche“ intus: Wodka mit Apfelsaft. Der Kreuzfahrtdirektor ist dann trotzdem zu ihm hingegangen. Und der Fedder hat nur gefragt: ‚Wann, 20 Uhr? Jetzt ist fünf, okay, mache ich.‘ Dann hat der sofort aufgehört zu trinken und in den paar Stunden seinen Text gelernt, ich glaube, Wilhelm Busch. Und abends dann eine super Vorstellung geschmissen. Das verstehe ich unter Profi.

Sie führen seit langem eine Fernbeziehung mit der Schauspielerin Ruth Maria Kubischek. Ist sie mit auf dem Schiff, wenn Sie drehen?

Einmal hat sie mitgespielt. Aber nur so mitreisen und nicht spielen ist nicht ihr Ding.

Reisen Sie privat überhaupt noch?

Dauernd, weil ich ja die ganzen Länder prüfen muss. Jetzt zum Beispiel bin ich auf dem Weg zu den Cookinseln, gucken, ob die für einen Film tragen.



Fast jeder war dabei: Harald Schmidt (oben) genoss die Zeit an Bord; Manfred Krug, Elmar Wepper, Rainer Hunold und Volkert Kraeft (Mitte, von links) schluckten alle Zweifel hinunter; Brigitte Horney und Ivan Desny (unten) fanden womöglich zum Glauben.

Wovon hängt das ab?

Optik. Die halbe Stunde, die auf dem Land spielt, muss optisch eine Bombe sein. Also zum Beispiel die Wasserfälle von Iguazú: So was brauche ich.

Was ist das ideale „Traumschiff“-Revier?

Südsee, ganz klar. Vor zwei Jahren habe ich den „Indian Summer“ gedreht, Boston und so, das ist wunderbar, wenn sich da die Ahornblätter gelb und rot färben. Allerdings kamen danach Briefe zum Sender: ‚Wollen wir nicht sehen, weil die Leute frieren da ja, und frieren tun wir zu Hause schon.‘ Die Sendung läuft ja immer Weihachten und Neujahr, wenn es in Deutschland kalt ist. Da wollen die Leute dann nicht auch noch im Fernsehen Schnee und Wintermäntel sehen, da können sie auch aus dem Fenster schauen. Nein, die Leute brauchen Träume, und die schönsten hat die Südsee: Palmen, Wasser, weißer Strand. Das will ich bedienen.

Besteht nicht die Gefahr, dass das langweilig wird? Es gab ja auch „Traumschiff“-Folgen, da sind die Schauspieler immerhin über orientalische Märkte gelaufen. Hingegen hat man in der Südsee doch nur recht fades Hinterland.

Überhaupt kein Hinterland hat man da! Sind ja Inseln. Ich habe schon so viele Märkte fotografiert, ich kenne da jede Banane. Na klar, ich habe auf Tahiti oder Bora Bora auch schon jede Koralle gefilmt. Trotzdem: Irgendwo in der Gegend muss ich mich bewegen.

Also bloß nichts Neues?

Na ja, ich bin jetzt dabei, aus dem Klischee ein bisschen herauszukommen. Wir wissen ja alle, dass die Antarktis schmilzt und dass der Wasserspiegel steigt. Da gibt es in der Südsee Länder, die bei einem Anstieg von, was weiß ich, 30 Zentimetern, ihr meistes Land verlieren. Ich will versuchen, darum eine „Traumschiff“-Geschichte zu bauen. Dann hab’ ich zwar meine Optik, aber ich habe auch Inhalt.

Kreuzfahrten stehen in der Kritik. Die Schiffe seien Dreckschleudern und so laut, dass die Wale nicht mehr kommunizieren könnten. Beschäftigt Sie das?

Ja, aber das sollen andere Sendungen machen. Wenn ich jetzt mit Greenpeace und den Problemen der Wale ankomme, dann ist das kein „Traumschiff“ mehr.

Wie viel bekommen Sie von den Ländern mit, die Sie mit dem Schiff besuchen?

Das meiste, was wir machen, ist ja touristisch. In manchen Ländern passt die Politik auch auf, dass man nichts anderes sieht oder filmt. Da stellt dir die Partei einen Aufseher zur Seite. In China haben wir das gehabt, in Vietnam auch. Den in Vietnam haben wir in einer Kneipe abgefilmt. Der hat dann genippt und nichts mehr mitgekriegt. Der Chinese war mehr staatsorientiert, der hat schon mal gesagt: ‚Nee, die alte Frau da, die filmt Ihr nicht, das ist nicht gut für unser Land.‘

Gibt es Länder, die Sie etwa aus politischen Gründen meiden?

Länder wie Nordkorea kommen sowieso nicht in Frage. Es gibt aber auch welche wie Zimbabwe, da muss ich nicht hin, die Nachbarländer sind von der Natur her genauso gut. Allerdings war ich vor kurzem in Mocambique, das war ja auch mal sozialistisch. Sieht deswegen noch ziemlich verfallen aus. Das dauert noch fünf Jahre, bis das fürs „Traumschiff“ attraktiv genug ist. Auch bei Kuba zögere ich noch.

Das „Traumschiff“ war noch nie dort?

Nein, aber wir haben das jetzt in die engere Wahl genommen, weil ich vermute, dass sich der kubanische Staat bald öffnet und dann die Amis kommen. Dann ändert sich das Land.

Was war bei Kuba bisher das Problem?

Das kann ich Ihnen genau sagen, ich war ja da. Da gibt es das renovierte Altstadtviertel in Havanna, das ist aber klein und übersichtlich. Links und rechts davon denkst du, du bist in Bitterfeld nach der Wende. Was toll ist auf Kuba sind die Autos, die Musik und die Frauen.

Man könnte doch mal ein Drehbuch schreiben: Hübsche Kubanerin stellt sich heroisch gegen das Castro-Regime... .

Nein, das passt nicht zu uns. Politische Anspielungen im „Traumschiff“ sind schon deshalb schwierig, weil die Folgen ja alle jahrelang wiederholt werden. Was meinen Sie, was jetzt das ZDF bei den WM-Spielen dagegensetzt: „Traumschiff“-Wiederholungen! Die gelten immer noch als Geheimwaffe. Jedenfalls will ich zeitlich nicht hinterherhinken. Ich passe auch auf, dass die Klamotten der Schauspieler nicht zu modisch sind, weil man sonst erkennt, wann der Film gedreht wurde. Ich bin lieber zeitlos orientiert.

Worauf freuen Sie sich am meisten, wenn Sie von einer Reise nach Deutschland zurückkommen?

Auf die Zeitungen. Ich habe kein E-Book, kein iPad, keine E-Mail, nichts. Ich muss die Zeitung in der Hand halten, schwarze Finger haben, die Illustrierten fühlen. Schauspieler, die aus Deutschland aufs „Traumschiff“ kommen, bitte ich immer, mir welche mitzubringen. Auch der Harald Schmidt hat das schon gemacht. Ich sage dann: ‚Kannste ’ne Kleinigkeit für mich mitbringen?‘ Und nachher sind das dann zwei Zentner. Dann kommen die immer fluchend an, weil die meisten ja nicht mehr wissen, wie schwer Papier ist.

Kann man Sie auch mal auf einem deutschen Campingplatz antreffen?

Ich war noch nie auf einem. Schon wenn ich einen Campingplatz von außen sehe! Da sitzen die Leute auf Klappstühlen, vor sich drei Radieschen und daneben ’ne Steinmauer, und die glauben dann, dass sie in der Natur sind. Abends brüllen dann auch noch die Kinder, und der Fernseher läuft wie zu Hause. Nee, das kann ich nicht nachvollziehen, aber bitte: ist eine Geschmacksfrage.

Bei welcher Stadt bedauern Sie am meisten, dass sie das „Traumschiff“ mangels Meerzugang nie ansteuern wird?

Natürlich ist das die Stadt, aus der ich komme, in der ich zu Hause bin und die ich gegen keine auf der Welt eintauschen würde, nicht gegen Rio, nicht gegen Vancouver und auch nicht gegen Sydney: Berlin.



Auf dem Weg zu den Cookinseln: Wolfgang Rademann hält kurz am Frankfurter Flughafen inne.

ARGLIOS ARGENTINANA

Buenos Aires ist ein modernes Babylon. Unser Korrespondent hat sich dort in 15 Jahren nie als Fremder gefühlt, aber manches ist ihm fremd geblieben. Jorge Luis Borges und sein Projekt aus Phantasie und Wirklichkeit halfen ihm, die Politik zu verstehen – und zu ertragen.

Von Josef Oehrlein

Eine gewöhnliche Stadtbibliothek, eingeklemmt zwischen Obsthandlung und Fischladen. Nichts deutet darauf hin, dass sich an diesem Ort Weltliteratur ereignen hätte. Die grellgrüne Eingangstür führt in einen Raum, der in mehrere Sektionen aufgeteilt ist. An den Lesepulten sitzen an diesem verregneten Nachmittag vier Schüler. In der Ruhe der Bücherwelt konzentrieren sie sich auf ihre Hausaufgaben. Über ein gähnend leeres Foyer im ersten Stockwerk geht es hinaus auf eine kleine Terrasse und von dort in einen winzigen fensterlosen Raum. Spärliches Tageslicht kommt nur durch die Fenster in der Tür herein.

Diese Stube war das Refugium von Jorge Luis Borges, dem Goethe Argentinien, als er in der städtischen Bibliothek Miguel Cané in der Carlos-Calvo-Straße Nummer 4319 Ende der dreißiger und Anfang der vierziger Jahre als Bibliothekar arbeitete. In das Zimmer zog er sich immer wieder zurück, um dort in Ruhe „Verfall und Untergang des römischen Imperiums“ von Edward Gibbon zu lesen, außerdem Werke von Claudel, Groussac und León Bloy.

Die einstündige Fahrt in der Straßenbahn-Linie 7 quer durch Buenos Aires zu seiner Arbeitsstätte nutzte Borges dazu, sich in Dantes „Göttliche Komödie“ zu vertiefen. Vielleicht kam ihm bei der ratternden Fahrt durch die dantesken Höllenträume der Gedanke, die argentinische Hauptstadt mit ihren Einwanderern, die damals noch aus aller Welt und vor allem aus dem kriegserschütterten Europa hereindrängten, sei ein einziges Babylon.

Diesen Gedanken hat er in dem kleinen Raum ausgetragen und zu seiner wunderbaren Geschichte „Die Bibliothek von Babel“ ausgebaut. Sie beschreibt das Universum aller möglichen Bücher in unendlicher und unerschöpflicher Genese und Expansion, aufgeteilt in Sechsecke, die rationellste Methode, den Raum zu strukturieren. Die Bibliothek Miguel Cané ist dafür die ganz reale Keimzelle. Die Bücher enthalten Texte, die für die meisten Menschen unverständlich sind. „Die bloße Möglichkeit eines Buches“, befand Borges, „ist hinreichend für sein Dasein.“

Ein Babel ist Buenos Aires heute noch, auch wenn das einst lebhafteste Sprachengewirr in der dritten, vierten oder fünften Einwanderergeneration dem argentinischen Spanisch gewichen ist. Von den Eingeborenen abgesehen, hat jeder Argentinier einen Migrationshintergrund, das macht das Zusammenleben leichter und schwerer zugleich. In den Jahren unseres Aufenthalts habe ich es im argentinischen Babylon zu spüren bekommen. Ich habe mich nie fremd, aber auch nie ganz dazugehörig gefühlt.

Die turbulente Geschichte des Landes mit halbwegs funktionierenden Demokratien und grausamen Diktaturen, gedeihlicher wirtschaftlicher Entwicklung und immer neuen Krisen hat die Argentinier gestählt. Es war mir

immer ein Rätsel, weshalb sie Krisen jeder Art einfach so wegstecken und sehenden Auges regelmäßig neue Krisen heraufbeschwören können und dennoch immerzu glücklich zu sein scheinen. Ich habe lange gebraucht, um zu erkennen, dass sie über eine besondere Fähigkeit verfügen: Ihnen gelingt es ohne Umstände, wechselweise oder auch gleichzeitig in zwei Welten zu leben, einer realen und einer imaginierten, ohne das Gleichgewicht zu verlieren. Borges hat diese Fähigkeit zum literarischen Grundprinzip erhoben. Seine Gedichte und Geschichten, phantastische Grenzgänge zwischen Realität und Fiktion, haben mir geholfen, die argentinische Seele etwas zu verstehen.

WIRKLICH UND VIRTUELL

Das Prinzip des Doppellebens in einer realen und einer imaginierten Welt scheint in Argentinien immer wieder auf. Zum Beispiel im Comeback der Entertainerin Mirtha Legrand. Zwei Jahre lang hatte sie sich eine Auszeit genommen, dann war sie plötzlich wieder da, tafrisch wie immer und ein bisschen frivol, strenge Herrin und doch irgendwie gütig. Auch mit 87 Jahren hat die Göttin der ewigen Jugend mädchenhaften Charme. Beim „Mittagessen mit Mirtha Legrand“, einem uralten Fernsehritual, treffen der Glamour des Schaugeschäfts und die krude Wirklichkeit des von zyklischen Krisen heimgesuchten politischen Alltags aufeinander. Mirtha führt in der Sendung zunächst ihr Kleid, ihre Pelze und ihre Klunker vor. Wenn sie danach mit ihren Gästen aus Politik, Wirtschaft und Showbusiness feierlich speist, stellt sie, charmant und doch unerbittlich, heikle bis peinliche Fragen. So mancher hat hinterher bedauert, dass er sich an den Tisch hat bitten lassen, weil er Mirtha genau das sagte, was er nicht hatte sagen wollen.

Alle Krisen und Katastrophen hat Mirtha Legrand souverän überstanden. Sie ist, neben der noch grelleren 70 Jahre alten Entertainerin Susana Giménez, Leitfigur der Stars und Sternchen, die bis zur Geschmacklosigkeit schrille Showprogramme gestalten. Aber das sind für die Argentinier Stunden, die sie die Inflation, die wachsende Kriminalität und die Schikanen einer immer stärker staatlich reglementierten Wirtschaft ertragen helfen.

Mirtha Legrand ist Gegnerin einer anderen Frau, die das politische und gesellschaftliche Leben Argentinien in den vergangenen Jahren noch weit intensiver beeinflusst hat. Präsidentin Cristina Fernández de Kirchner war seit 2007, also seit sie im Amt ist, nicht mehr beim „Mittagessen mit Mirtha Legrand“, und sie hat offenbar auch ihren Ministern und Gefolgsleuten untersagt, sich an den Tisch zu setzen, weil sich die betagte Entertainerin als Oppositionelle und damit als Feindin geoutet hat. Einmal hatte sie zuvor bei Mirtha vor den Fernsehkameras geta-

felt, als Begleitung ihres inzwischen verstorbenen Mannes. Das ist lange her, und es waren noch ganz andere Zeiten. Damals, 2003, kam Néstor Kirchner mit nur etwas mehr als 22 Prozent der Stimmen überraschend ins Präsidentenamt, weil sein Rivale Carlos Menem sich die Schmach einer Niederlage in der Stichwahl ersparen wollte.

Mit der Herrschaft der Kirchners änderte sich das politische Leben Argentinien radikal. Menem, den ich noch in der Endzeit seines Herrschaftsjahrzehnts erlebte, war ein jovialer, umgänglicher, ja frivoler Präsident, aber auf seine Weise machtbewusst. Die Eheleute Kirchner, auch sie Peronisten wie Menem, etablierten dagegen ein hermetisch abgeschlossenes Machtsystem, den „Kirchnerismus“, als neues Derivat des Peronismus. Néstor Kirchner errichtete sein Imperium auf den Trümmern der heftigen politischen, wirtschaftlichen und sozialen Krise der ersten Jahre des neuen Jahrtausends. Zwischen Weihnachten und Neujahr 2001 gab sich innerhalb einer Woche ein halbes Dutzend Präsidenten die Klinke in die Hand. Einer von ihnen deklarierte unter dem Gejohle des Publikums im Parlament die Zahlungsunfähigkeit Argentinien. Als wirkungsvollste Protestform der unter der Unfähigkeit der Politiker leidenden Bevölkerung setzte sich damals der „Cacerolazo“ durch, das rhythmische Schlagen auf Kochtöpfe, Pfannen und anderes Blechgerät. Mir klingt noch im Ohr, wie während einer hilflosen Rede des überforderten und kurz darauf nach nur zwei Jahren aus dem Amt getriebenen Präsidenten Fernando de la Rúa bei uns im Hinterhof das Geklapper einsetzte, das auf den Straßen zu einem ohrenbetäubenden Getöse answoll, nur noch übertönt von dem Schrei: „Weg mit allen!“ Gemeint waren die Politiker, die das Unheil angerichtet hatten.

Néstor Kirchner gelang es dank prosperierender Weltwirtschaft und üppiger Einnahmen aus Agrarexporten, das havarierte Staatsschiff wieder flottzumachen. Die vier Kirchner-Jahre bis 2007 waren die ruhigsten meiner Argentinien-Zeit. Man konnte es am Taxitarif ablesen: Der Grundpreis stieg in den vier Jahren um nur wenige Peso-Centavos; heute ist er zehnmal so hoch. Argentinien schien wieder in die Gesellschaft der seriösen Staaten zurückgekehrt zu sein – zu einem hohen Preis. Die Gläubiger des Staates fertigte Néstor Kirchner mit einem rabiaten Schuldenschnitt ab. Allen, die damit nicht einverstanden waren, drohte er, sie leer ausgehen zu lassen.

Während es normalerweise in einer Demokratie ein langer Prozess ist, bis auf Parteitag und in Gremien ein Präsidentschaftskandidat erwählt ist, war es bei den Kirchners vermutlich nur ein kurzer Dialog im Ehebett oder am Frühstückstisch. „Machst du es?“ Cristina sagte ja und war damit gekürt. Néstor setzte auf die im Machtpoker noch unverbrauchte, als Parlamentarierin jedoch erfahrene Frau.

Sein Kalkül: Nach einer Präsidentschaftsperiode seiner Frau würde er sich wieder wählen lassen. Das Familienimperium wäre so auf Jahrzehnte gesichert gewesen.

Der überraschende Herztod Néstor Kirchners Ende Oktober 2010 machte jedoch alle Pläne des Ehepaares zunichte. Er hatte zuletzt zwar kein offizielles Amt mehr inne, zog aber während der Präsidentschaft seiner Frau weiter die Fäden. Nach seinem Tod ging eine wundersame Wandlung in seiner Witwe vor. Sie schottete sich fast vollkommen ab, und in der Präsidentenresidenz in Olivos gab es keine großen Gastmahl mehr. Cristina vertraute nur noch wenigen Menschen, vor allen ihrem Sohn Máximo, der die Strippen zu ziehen begann, aber nicht in ein Amt gewählt wurde und auch nicht öffentlich auftrat. Immer stärker, vor allem nach ihrer Wiederwahl mit 54 Prozent der Stimmen im Oktober 2011, lebte sich die Präsidentin in eine Scheinwelt hinein, in der sie die Fehlentwicklungen der Kirchner-Politik nicht wahrhaben wollte.

GUTE FEE CRISTINA

Cristina Kirchner erschien bei ihren Auftritten fortan nur noch als gute Fee, die nichts als Wohltaten zu verkünden hat. Widrige Nachrichten ließ sie nicht mehr an sich heran, bei Katastrophen tauchte sie oft tagelang unter, Proteste ignorierte sie. Ihre Minister schien sie nach ihrem Schönheitsideal auszusuchen: jung, forsch und attraktiv, ganz wie ihr Vizepräsident Amado „Aimé“ Boudou, der als Rockgitarrist auftritt und eine Harley Davidson fährt. Ihn hatte sie persönlich zu ihrem Stellvertreter erkoren. Boudou, mutmaßlich in Korruptionsaffären verwickelt, erwies sich als Fehlgriff. In dem größten Skandal versuchte er laut den bisherigen Ermittlungen, eine in Finanznot geratene traditionsreiche Familiendruckerei, die Geldscheine und Dokumente für den Staat herstellte, durch Strohmänner aufkaufen zu lassen. Der Betrieb lieferte mit den veralteten Maschinen allerdings nur Makulatur. Dabei wurden immer größere Mengen an frischen Geldscheinen benötigt, weil unter der Herrschaft der Kirchner-Witwe die Staatsausgaben unentwegt stiegen und die wachsende Inflation den Peso immer schneller entwertete.

Im Wunderland der guten Fee Cristina gibt es nichts Böses, keine Katastrophen, keine Kriminalität, keine Skandale, keine Inflation. Der Kirchnerismus ist keine Ideologie, sondern ein „Projekt“, das wie eine Art Geheimbund funktioniert. Es gibt ein paar Glaubenssätze, an die sich die Präsidentin und ihre Leute eisern halten: Du sollst grundsätzlich keine Fehler zugeben! An Katastrophen, Missständen und Fehlentwicklungen sind immer die anderen schuld! Die anderen sind deine Feinde! Du sollst an deinen Leuten eisern festhalten, auch wenn sie noch unverbrauchte, als Parlamentarierin jedoch erfahrene Frau.

Realität nach deinen eigenen Vorstellungen zurechtbiegen! Tatsächlich hat es die Kirchner-Regierung in der Manipulation öffentlicher Statistiken und der Schönfärbung widriger Fakten zur Meisterschaft gebracht. Das „Projekt“, das nach offizieller Sprachregelung den ärmeren Bevölkerungsschichten die Teilhabe bringen soll, hat deren Lage zwar ein wenig verbessert. Doch frisst die von der Präsidentin ignorierte Inflation einen immer größeren Teil der Zuwendungen gleich wieder auf. Und im Dickicht der kaum miteinander koordinierten Sozialprogramme verschwindet Geld in immer neuen Korruptionsskandalen. Die Strafverfolgung wiederum wird erschwert, die Justiz „kirchnerisiert“: Staatsanwälte und Richter, die in Korruptionsfällen ermitteln, die für die Regierung peinlich sind, werden in den Verfahren durch getreue Juristen ersetzt.

Die politische Phantasiewelt des Kirchnerismus liefert Tag für Tag satirisches Material. Der Autor der Artikelserie „Nicht zu glauben“ („De no creer“), Carlos M. Reymundo Roberts, muss in seiner Wochenrückschau in der Zeitung „La Nación“ nur beschreiben, was alles geschehen ist, und er hat seine Persiflage. Er gibt sich als Berater der Präsidentin aus, weiß ihre heimlichsten Absichten zu ergründen und erteilt ihr Ratschläge, wie sie heiklen Situationen entkommen könne. Als Reymundo Roberts in seiner Kolumne – meiner samstäglichen Lieblingslektüre – einmal vorgab, an einer brisanten Geheimsitzung des kirchneristischen Küchenkabinetts in der Präsidentenresidenz teilgenommen zu haben, dementierte der damalige Kabinettschef öffentlich, dass diese Sitzung stattgefunden habe. Da hatte die Realität die Satire eingeholt.

Mit verbissenem Ernst wird in der Regierung der Präsidentin daran gearbeitet, dem Familienbetrieb und dessen Gefolgschaft die Macht zu erhalten. Dem System haben sich auch die Künste zu unterwerfen. Zu Buchmessen und anderen internationalen Kulturveranstaltungen etwa werden in die offizielle Delegation nur Autoren und Künstler aufgenommen, die sich als „Kirchneristas“ oder besser noch als „Ultrakirchneristas“ erwiesen haben. Es gibt in der Hauptstadt und selbst in kleinen Provinzstädten aber unendlich viele Nischen, in denen sich abseits des regierungsmächtigen Kulturverständnisses die Künste ausleben. Gleich neben dem „Caminito“, der grellbunten Touristenmeile im früheren Hafenviertel La Boca, auf der Tango-Paare für die Kameras posieren und ein Pappmaché-Papst für argentinische Fußballtrikots wirbt, wurde jetzt der letzte Tango für die Natur gespielt: in einer beeindruckenden Ausstellung in den Räumen der Stiftung „Proa“ (Schiffsbug), in der zum ersten Mal in Argentinien Arbeiten von Joseph Beuys zu sehen waren. Dabei war auch das Projekt dokumentiert, bei dem Beuys zusammen mit dem argentinischen Künstler Nicolás García Urriburu 1981 den ver-

schmutzten Rhein gefärbt hat. Der Riachuelo, der gleich neben der „Proa“ fließt, muss nicht erst gefärbt werden, um seine Giftlast zu demonstrieren. Er ist einer der am stärksten verschmutzten Flüsse der Welt, in den gut ein Jahrhundert lang Schlachthöfe und Industriebetriebe ihre Abwässer und Abfälle entsorgt haben.

BORGES WIRD BUCH

Immer wieder waren es die unvermuteten Begegnungen mit den Künsten und der Literatur, die mich in unseren argentinischen Jahren kulturell über Wasser hielten. Auch den deutschen Anteil an dem Babylon, zu dem Buenos Aires geworden ist, entdeckte ich. Zum Beispiel, als mich jetzt ein Band mit Gedichten des deutschen Dichters Paul Robert Zech über die „Bäume am Río de la Plata“ erreichte. Auch Zech, der vor sich selbst nach Argentinien geflohen war, hier aber nie recht heimisch wurde, nur im Botanischen Garten Halt fand und 1946 in Buenos Aires starb, lebte zwischen Realität und Fiktion. Er manipulierte seine eigene Biographie derart, dass bis heute nur mit großer Mühe der echte vom fingierten Autor zu trennen ist.

In der Babel-Bibliothek, wie sie Borges erschaut hat, ist es eine winzige Episode, und doch ist es für mich eine wundersame Offenbarung: Zechs Botanisches Paradies mit seiner ungläublichen Bäumevielfalt habe ich von unserer Wohnung aus täglich vor Augen. Und, wer weiß, vielleicht hat Borges dafür gesorgt, dass Héctor Piccoli, ein Grenzwanderer zwischen deutscher und argentinischer Literatur, Zechs Gedichte ins Spanische übersetzt. In kongenialem Sprachduktus hat Piccoli seinen Landsleuten die subtilen Baum-Betrachtungen erschlossen.

Durch einen borgesianischen Zufall habe ich am Ende unserer argentinischen Jahre erfahren, dass die Babel-Bibliothek mit den Mitteln der Mathematik und des Cyberspace inzwischen Wirklichkeit geworden ist. Die „Bibliotheca Universalis Perennis“ des deutschen Gestalters Guido Stemme bietet „jedes Buch, das bereits geschrieben oder noch nicht geschrieben wurde, und alle Bücher, die nie geschrieben werden“, klar geordnet in einer Bibliothek zur Ausleihe an. Stemme will außerdem das von Borges ersonnene 410-Seiten-Buchprojekt mit der unaufhörlich wiederholten Buchstabenfolge MCV als Seriengrafik materialisieren. Ausgerechnet in der Gutenberg-Stadt Mainz, meiner Heimatstadt, konkretisiert sich diese Idee. In der Unendlichkeit von Babylon liegen sie alle im gleichen borgesianischen Hexagon: Buenos Aires und Mainz, die Bibliothek Miguel Cané, die Werkstatt Gutenbergs und der Computer Stemmes, die Bäume von Paul Robert Zech und die Pamphlete von Joseph Beuys. Auf jeden Fall sind sie alle Lichtjahre entfernt von der argentinischen Alltagspolitik und ihren Krisen. ◀



„Sewing Girls to Tree“

ARGENTINA DIVIDIDA

Sarah Cooper und Nina Gorfer sind in ein Land mit vielen Gesichtern gereist. Ihre Aufnahmen aus Argentinien haben die Künstlerinnen zu Porträts eines gespaltenen Landes zusammengesetzt.

Von Cooper & Gorfer



„Mending Vanessa“



„Vanessa in the Kitchen“



„The Commodoro Image“

ARGENTINA DIVIDIDA



„Lucie above Mother“

ARGENTINA **DIVIDIDA**



„Claras View“



„Marilina in a Tiled Room“



„Sun under Hat“

„WIR WOLLEN GESCHICHTEN ERZÄHLEN“

Sarah Cooper und Nina Gorfer über ihre Argentinien-Kunstwerke.

Sie kommen gerade von einer Foto-Tagung in Norwegen, wo Sie Werke ausgestellt haben. Und noch bis zum 21. September werden viele Ihrer Fotos zur „Nordic Fashion Biennale“ präsentiert, die Sie für das Museum für Angewandte Kunst in Frankfurt kuratiert haben. Sind Sie viel unterwegs?

Cooper: Ja, das kann man sagen. Wir arbeiten zudem dauernd an mehreren Kunstprojekten gleichzeitig.

Wie sind Sie zusammengelassen?

Cooper: Nach dem Bachelor an der Syracuse-Universität in Kunstphotographie und einiger Zeit in New York kam ich vor 14 Jahren nach Göteborg, weil mein Partner hier lebte.

Gorfer: Ich habe Architektur an der Universität für Angewandte Kunst in Wien studiert, während Sarah den fotografischen Hintergrund hat. Wir haben uns hier in Göteborg kennengelernt, als wir unseren Master gemacht haben.

Und haben sogleich zusammengearbeitet?

Gorfer: Nicht sofort. Aber wir fanden in vielen Gesprächen heraus, dass wir ähnliche Interessen haben.

Cooper: Wir arbeiteten damals nicht professionell als Fotografen, was gut war, weil wir jeweils keine individuelle visuelle Ausdrucksweise entwickelt hatten. Wir sehen unsere Werke auch nicht als Photographie an. Es geht immer um die Frage: Welche Geschichte wollen wir erzählen?

Wie suchen Sie Ihre Themen aus? Woher kommen die Ideen?

Gorfer: Unsere Inspiration hatten wir aus der Lektüre süd-amerikanischer Literatur. Aber wir sind nicht übermäßig vorbereitet, damit Raum für Spontanes bleibt.

Cooper: Wir nehmen Tausende Motive auf. Aber bei Porträts wissen wir beide intuitiv, wann es interessant wird.

Gorfer: Manchmal ist es einfach der starke bildliche Eindruck, manchmal drängt sich die Persönlichkeit geradezu auf. Wir merken sehr schnell, wer unsere Muse sein kann.

In Argentinien waren Kinder und Frauen die Museen. Warum?

Cooper: Wir sind nicht durchweg politisch und wollen auch nichts beweisen. Aber „Lucie above Mother“ zum Beispiel kann man auf vielen verschiedenen Ebenen verstehen.

Zum Beispiel als Anspielung auf die Malerei der Präraffaeliten.

Gorfer: Es erzählt aber auch die schreckliche Geschichte der gestohlenen Kinder in der Zeit der argentinischen Militärdiktatur zwischen 1976 und 1983. Viele Eltern verschwanden spurlos und wurden vom Militär getötet. Kinder wurden zwangsadoptiert und wuchsen auf der „anderen Seite“ der politischen Grenze auf. Das hat zu einer Identitätskrise einer ganzen Generation geführt. Zudem sind Lucie und ihre Mutter vom Stamm der Mapuche, die bis heute um ihre Rechte und um ihre Anerkennung kämpfen müssen.

Und wie arbeiten Sie an den Bildern?

Gorfer: Wir nehmen nur unser eigenes Bildmaterial, nutzen also keine Gemälde oder Drucke für den Hintergrund. Viele fragen uns, ob es sich um Kunst oder Fotos handelt. Wir mögen diesen Rezeptionswiderstreit. Denn wichtig ist uns nicht das Genre, sondern die emotionale Wucht unserer Arbeiten.

Cooper: Dank der Collagetechnik können wir mit zehner Dimensionen spielen, die wiederum ein Befremden hervorrufen.

Die Hände in „Mending Vanessa“ sind so groß. Sind das ihre Hände?

Gorfer: Ja. Der Titel der Serie ist „I Know not these My Hands“, weil das argentinische Selbstbild geprägt ist durch viele nicht verheilte Wunden, von der brutalen Kolonisation im 19. Jahrhundert bis zum gnadenlosen Militärregime. In „Mending Vanessa“ sind die vielen Fäden dazu da, das Zerissene zusammenzunähen.

„The Commodoro Image“ sieht aus, als ob es aus zehn Bildern zusammengesetzt wäre. Wie lange dauert es, so ein Bild zu komponieren?

Cooper: Um die 100 Stunden, je nach Motiv und unserer Vision. Weil wir immer wieder von neuem an den Bildern arbeiten, dauert es einige Jahre, bis ein Projekt beendet ist.



„Portrait of a Cactus“

Die Fragen stellte Alfons Kaiser.

ARGENTINA DIVIDIDA



„Sushi Nakazawa“: Für einen Platz an der Theke bezahlt man mehr als für einen Platz am Tisch. So kann man Daisuke Nakazawa auf die Finger schauen. Rezeptsammlungen braucht er übrigens nicht.



„Fung Tu“: Das Land seiner Vorfahren hat er noch nie bereist. In die Geheimnisse des Würzens wurde Jonathan Wu in New York eingeweiht. Chinatown eignet sich dafür gut.

AUS DEM KOPF

Ihr Ehrgeiz geht nicht in Richtung Revolution. Neue Spitzen-Lokale in New York wollen trotzdem Neues auf den Tisch bringen. Fünf Beispiele aus Manhattan und Brooklyn.

Von Patrick Bahners
Fotos Kai Nedden

Spargelzeit in Manhattan! Entlang der 57. Straße, zwei Blocks südlich vom Central Park, sind gleich mehrere superschlanke Wolkenkratzer in Bau oder in Planung. 306 Meter in die Höhe schießt das Haus mit der Hausnummer 157. Das One57, dessen Vollendung für dieses Jahr angekündigt ist, wird nicht lange die Nummer eins in seiner Straße bleiben. Die Eigentümer der Grundstücke mit den Hausnummern 107 und 227 haben noch Größeres vor. Für je 90 Millionen Dollar wurden die beiden Dachwohnungen im One57 verkauft – das ist einstweilen der Rekord für ein Apartment in New York.

Die neuen Himmelhochhäuser in Midtown sind Wohntürme, keine Büroklötze. Eine Zweit- oder Siebtwohnung in Manhattan steht ganz oben auf dem Herzenswunschzettel der reichsten Männer der Welt, natürlich mit Parkblick. Die organisierten Parkspaziergänge haben vergeblich gegen die Bereicherung der Nachbarschaft protestiert: Im wörtlichen Sinne werfen die neuen Spitzenstücke der Stadtsilhouette ihre Schatten voraus.

Hoch hinaus will in der 57. Straße auch der Mann, der im verglasten Erdgeschoss der Hausnummer 41 seinem Beruf nachgeht. Bryce Shuman ist Koch und hat hier das Restaurant namens „Betony“ aufgemacht. Der Name hat nichts mit Beton zu tun, wie ja auch die filigranen, transparenten Hochhäuser des neuesten internationalen Stils scheinbar ohne alle schweren und klumpigen Zutaten aus-

kommen. Betony ist ein Eigenname aus der Botanik. Die sprechende deutsche Übersetzung lautet Läusekraut. Mit den Läusen hat dieses Kraut die Hartnäckigkeit gemein. Die Pflanzengattung, die häufig violette Blüten ausbildet, gedeiht in kalten Gegenden auch auf trockenen Böden. In einer Mauerritze des nicht gerade nachtaktiven Geschäftsbezirks um die Ecke von Tiffany's hat das „Betony“ sich eingeknistet. Für gastliche Stätten mit gehobenem Anspruch sind die nördlichen Gefilde von Midtown eine unwirtliche Umgebung. Shuman will bleiben.

Sechs Jahre lang kochte er unter Daniel Humm im „Eleven Madison Park“. Das Restaurant des Schweizer Humm im Flatiron-Bezirk wird in der Rangliste der 50 besten Res-



Kein anderes New Yorker Restaurant ist zur Zeit so begehrt.

IN DEN TOPF

taurants der Welt, die eine Londoner Zeitschrift verwaltet, auf Platz vier geführt. Shuman stieg im „Eleven Madison Park“, das 2012 den dritten Michelin-Stern erhielt, zum Souschef auf, dem Oberaufseher über das Küchenpersonal. Im „Betony“ ist er jetzt zum ersten Mal in seiner Laufbahn sein eigener Herr. Shuman hatte eigentlich zum Theater gehen wollen und zog sich die Kochmütze erst über, als ihm die Zulassung zum Schauspielstudium verwehrt blieb. Seine Gerichte beweisen, dass er ein Händchen für Inszenierungen hat. Er lässt seine Küchenbrigade Kulissen eines Tellertheaters anfertigen – und maßgeschneiderte Kostüme.

Der pochierte Seeteufel könnte Seekardinal heißen. Die zarten Fischstücke ragen aus einem roten Meer hervor und präsentieren sich selbst in rotem Ornat, weil sie vor dem Pochieren in Rote-Bete-Saft eingelegt wurden. So ist eine Maserung entstanden, die optisch ebenso zur Struktur der aufgeschnittenen Roten Bete passt wie zum Marmorstein einer zweiten Beigabe, getrockneter Rinderschinkenscheiben. Die naturgegebene Süße des Seeteufels saugt in der Rote-Bete-Kur natürliche Geschmacksverstärker auf. Assoziativ gesteigert wird die süße Note durch dunkle eingeschrumpele Rübchen, „Rosinen“ von der Roten Bete. (Rosinen! Tolle Idee!) Einen salzigen Kontrast schafft eine Rinderknochenbrühe, die mit vietnamesischer Fischsauce abgeschmeckt wurde. Die Herzhaftigkeit, die durch das Schinkenaroma hinzukommt, nennt Shuman mit einem Grundwort der japanischen Küche einen Umami-Effekt.

Ohne wohl je eine Restaurantkritik Jürgen Dollases in dieser Zeitung gelesen zu haben, liebt Shuman es, das Zusammenfügen seiner Kreationen als Herstellen von Akkorden zu beschreiben. Die von der Präsentation versprochene Harmonie wird durch ein ausgeklügeltes System von Gegengewichten erzeugt. Asiatische Techniken und Materialien finden Verwendung, ohne als exotische Sensationen herausgestellt zu werden. Shumans Mutter, eine Ethnologin, nahm ihren Sohn auf Feldforschungsreisen zu den Eskimos und in den Urwald von Costa Rica mit. Von ihr hat er gelernt, wie man an fast allem Geschmack finden kann. „Alles, was richtig behandelt wird, kann hervorragend sein. Es gibt richtig guten Kaviar und ganz schön schlechten.“



Das Fundament der Spitzenküche im „Fung Tu“ ist Organisation.

Jonathan Wu hat in der Küche des „Fung Tu“, des Lokals, das er an der Grenze von Chinatown und Lower East Side aufgemacht hat, reines Umami synthetisiert. Als Ausgangsprodukt dient ihm ein traditionelles Würzmittel der volkstümlichen chinesischen Küche. Das Verfahren der Veredelung ist seine Erfindung, von der er so enthusiastisch erzählt, als wollte er ein Patent darauf anmelden. Die Paste aus geronnener Sojamilch wird in China einfachen Gerichten mit neutralem Grundgeschmack wie etwa Reispudding beigegeben. Wu verarbeitet sie zu einem Püree, das er trocknen lässt, so dass die einzelnen Stückchen die Konsistenz von Flocken annehmen. In die Geheimnisse des Würzens, für das die Chiffre Umami steht, wurde Wu im „Geisha“ eingeweiht, einem mittlerweile geschlossenen Restaurant auf der Upper East Side. Wie der frivole Name verrät, wurde in diesem Ableger des Fischrestaurants „Le Bernardin“ keine als authentisch ausgegebene japanische Küche geboten, sondern eine Auslegung mit Sinn für aparte Pointen. Eric Riperts „Le Bernardin“ ist eines der sieben New Yorker Drei-Sterne-Restaurants des „Guide Michelin“. Wichtiger für das Ansehen bei den Einheimischen ist, dass das Haus seit 1986 von den Kritikern der „New York Times“ mit vier Sternen bedacht wird.

Wu hat an der University of Chicago englische Literaturwissenschaft studiert und wusste schon vor dem Examen, dass er lieber etwas mit den Händen tun wollte. Um die Probe zu machen, ob der Beruf des Kochs für ihn in Frage



„Betony“: Der Koch des Hauses wollte ursprünglich zum Theater. Auch seine Gerichte gleichen Inszenierungen. Die Küchenbrigade trägt Kostüme.

AUS DEM KOPF IN DEN TOPF

kam, bat er Charlie Trotter, den 2013 verstorbenen Star-koch von Chicago mit Diplom in Politologie, um eine Führung durch das nach ihm benannte Restaurant. Wu beeindruckte, dass unter den Schuhsohlen der Kellner doppelseitiges Klebeband befestigt war, damit sie beim Gehen gleichzeitig den Fußboden säubern konnten. Wie Shuman fing er als Tellerwäscher an. Er wurde am French Culinary Institute in Soho als Student angenommen und richtete seinen Ehrgeiz darauf, eine Ausbildungsstation in einem Vier-Sterne-Restaurant zu absolvieren. Über das „Geisha“ kam er ins „Per Se“, das New Yorker Restaurant von Thomas Keller. Hier begriff er, was ihm schon Trotters wandelnde Teppichreiniger vor Augen geführt hatten: Das Fundament der Spitzenküche ist Organisation. „O.k.“, sagte er sich. „Hier bin ich zu Hause.“ Und nicht etwa in China, der Heimat seiner Vorfahren. Das Handwerk der französischen Fischküche lernte er in Brest, die Techniken der Meerestierpräparation alla Veneziana in der Nähe des Arsenalen. Die chinesische Küche war für ihn kein Unterrichtsstoff, sondern eine Kindheits Erinnerung.

Der Namenspatron von „Sushi Nakazawa“, dem New Yorker Restaurant, dessen Reservierungen zur Zeit am heißesten begehrt sind, ist in Tokio in die Lehre gegangen, bei einem Meister, wie in alter Zeit. Elf Jahre lang dauerte es, bis Jiro Ono, der Lehrer, zufrieden war mit dem Eierkuchen, den Daisuke Nakazawa, der Lehrling, anzurühren hatte. Den Moment, als der Meister dem Omelett seinen Segen gab und dem Schüler die Tränen kamen, hat der Dokumentarfilm „Jiro Dreams of Sushi“ festgehalten. Alessandro Borgognone, dessen Familie ein Restaurant in der Bronx betreibt, sah den Film und beschloss, den geduldigsten Adepten der Kunst des Zuschneidens von rohem Fisch in die hektischste Stadt der Vereinigten Staaten zu holen. Über Facebook machte er Nakazawa am Pazifik ausfindig, in einer Sushi-Bar in Seattle. Tamago, die

gerade richtige Eierkuchenschnitte, nicht zu luftig und nicht zu süß, ruht nun auf dem Reisbällchen des letzten der 20 Gänge des Menüs, das Nakazawa in einem kleinen Haus im West Village seinen Gästen serviert.

Den Gästen, die an der Theke sitzen und dafür mehr bezahlen als für einen Platz am Tisch, serviert er es persönlich, mit dynamischer Handbewegung und ansteckendem Lachen. Von den starken Reizen und pikanten Kontrasten, mit denen seine New Yorker Fischhacker-Kollegen im messerscharfen Konkurrenzkampf bestehen wollen, kommt nichts ins Aromenspiel. Hier geht es um die Produktqualität und die subtile Garnierung, die hauchdünn aufgetragenen Tinkturen und Pulver. Für diesen seinen Stil der dezenten Nuancen hat Nakazawa den Begriff Newyorkmae geprägt: Er soll für den Genius des modernen New York ebenso typisch sein wie Edomae, das Leitbild von Nakazawas Lehrjahren, für die Lebensform des alten Tokio. Darin darf man wohl ein Beispiel für japanischen Humor sehen oder jedenfalls für japanische Höflichkeit.

Was von Edomae in Newyorkmae steckt, wird nicht durch Rezeptsammlungen tradiert, schon gar nicht durch



Gleich um die Ecke von Tiffany's hat „Betony“ sich eingenistet.



„Luksus“: Alle bekommen dasselbe Menü. Plus Petits Fours. Bei der Zubereitung schaut Chefkoch Daniel Burns aus dem Hintergrund kritisch zu.

Bücher. Nach Auskunft seines Dolmetschers hat Nakazawa alles im Kopf. Auch Daniel Burns, der aus Kanada gebürtige Gründer des Restaurants „Luksus“ auf der anderen Seite des East River, benutzt keine Kochbücher. Er weiß, dass viele Kollegen sich die schriftlichen Werke berühmter Küchenmeister zu Erscheinungstermin bestellen. Ihm kommt es falsch vor, sich etwas abzuschauen. Die beiden Köche, die mit ihm in der winzigen offenen Küche stehen, kochen gleichwohl nach Rezept – nach den Anweisungen, die er aufgeschrieben hat, um den Kopf frei zu haben für die Entwicklung des nächsten Gerichts. Möglicherweise wird er auch einmal ein Kochbuch veröffentlichen.

Auch im „Luksus“ bekommen alle Gäste dasselbe Menü. Fünf Gänge stehen auf der Karte, serviert werden elf, denn hinterher gibt es Petits Fours und vorab fünf Snacks wie die sogenannten Hühneraustern, Hühnerfleisch, das wie eine Auster drapiert wird, in einem Klacks Blumenkohlpuree auf einem kreisrunden Kohlblatt. Das unwiderstehliche Angebot der vorausgeschickten Kleinigkeiten möchte Burns noch ausdehnen, auf sechs, acht, neun Vor-Gänge. Je kleiner, desto schmackhafter: Dieses Gesetz der kulinarischen Evolution beschreiben den großen Trend der feinen Küche in New York, die Abwendung von der Unsitte, dass auch in teuren Lokalen das Essen weniger angerichtet als angehäuft wird.

Heute ist es Mode, dass man einen Happen essen geht, beziehungsweise drei, vier oder fünf. „Alder“ an der Second Avenue, das Zweitrestaurant von Wylie Dufresne, einem Schüler von Jean-Georges Vongerichten, ist die angelsächsische Version einer Tapas-Bar. In einer Stückzahl von vier oder sechs werden die Kraftpaketen und Fettsäcklein aufgetischt, die Klassiker des Kneipenfraßes im Kleinformat variieren, das „Pig in a Blanket“, die amerikanische Variante des Würstchens im Schlafrock, oder das „Scotch Egg“, das hartgekochte Ei im panierten Hackfleisch-

mantel. Der colatropfengroße Klecks gibt zu verstehen, dass der Ketchup handgemacht ist. Dufresnes Stammgäste goutieren das Kinderspielerische und Schlüsselreizvolle der raffinierten Schweinereien. Als man klein war, hatte man schon einmal ein Lieblingsessen. Heute sind's Herzblutwürstchen im Poesiealbumblätterteig.

Auch im „Fung Tu“ haben die Snacks ihre eigene Rubrik. Dort steht das beliebteste Gericht der gesamten Karte: mit Entenbein gefüllte Datteln. Ein Verwandter hat Wu erzählt, dass er bei einem Besuch in Schanghai die gebratenen Datteln nicht mehr gefunden hat, die es vor der Kulturrevolution gegeben hatte. Wus Küche ist ein Versuchslabor, aber er betreibt dort keine historische Forschung. Nur im geistigen, nicht im buchstäblichen Sinne möchte er seine Spielart der chinesischen Küche authentisch nennen. Es führt kein Schleichweg zurück ins Paradies der Kindheit. Wu hat chinesischen Boden nie betreten.

Schwer zu sagen, welches Fingerfood leckerer schmeckt: die Kalbsbriesbröckchen süß-sauer im „Fung Tu“, so „typisch“ chinesisches wie Glücksplätzchen, oder die panierten Stückchen vom selben Organ beim Lamm, die im „Luksus“



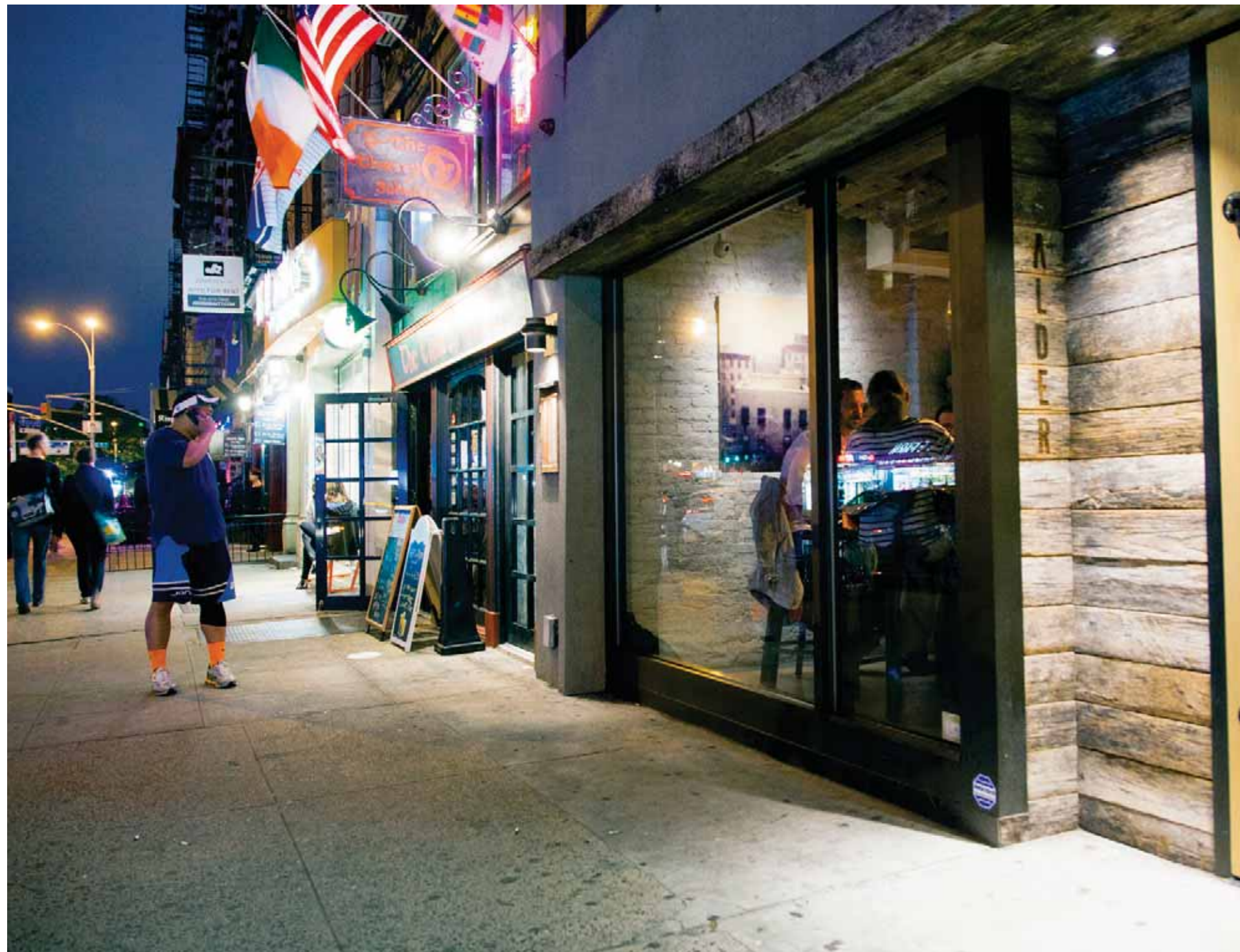
Das „Luksus“ bittet im Hinterzimmer einer Kneipe zu Tisch.

aus einer Packpapiertüte purzeln. Daniel Burns bittet im Hinterzimmer einer Bierkneipe zu Tisch. Es wird auch nur Bier ausgeschenkt. Manche Gäste vermuten, Burns stimme seine Gerichte auf die Bierbegleitung ab. Das ist nicht der Fall. Umgekehrt hat sich bislang noch zu jedem Teller das passende Bier gefunden. Der Imbissbudenzauber zerstreut falsche Erwartungen an das gute Essen: Weißes Leinen und Silberbesteck werden nicht benötigt. Das heißt nicht, dass der dänische Name ironisch zu verstehen wäre: Alles Geld kann in die Küche fließen – das ist der wahre Luxus.

Die Nachbarn des „Luksus“ im polnisch geprägten Arbeiterviertel Greenpoint im Nordwesten von Brooklyn sind Metzger, Autzubehörverkäufer und Devotionalienhändler. Von Williamsburg rollt schon die Flutwelle der Gentrifizierung heran. In ein paar Jahren wird es auch hier Fachgeschäfte für Biowein und Kinderkleidung geben.

Wie Dufresne und Wu bekennt sich Shuman ausdrücklich zu einem küchenästhetischen Ideal der Ehrlichkeit. In der 57. Straße in Manhattan muss der verhanderte Schauspielerschüler gleichwohl auch äußerlichen Aufwand betreiben. Die Grundfarbe des üppig gepolsterten Ambientes ist ein sattes Geldbörsenbraun. Eine zwei Stockwerke umgreifende Bar verbürgt unbeschränkte Liquidität. An der Decke ist eine graue Brigade ebenso eifrig wie kryptisch tätig: Das mythologische Programm der Stückszenen erschließt sich dem ungeschulten Auge so wenig wie ein Finanzinstrumentenkasten aus den ersten Jahren unseres Jahrtausends. Hier und da irritiert die ungeputzte Backsteinmauer. Fehlt da nicht etwas? Da ist sogar etwas herausgerissen worden: der goldene Wandschmuck, mit dem der Eigentümer die russischen Milliardäre aus der Nachbarschaft dazu verleiten wollte, sich hier ganz wie zu Hause zu fühlen, als das Lokal noch „Brasserie Pushkin“ hieß.

Die Rubelraben machten sich rar, weil sie auch ihre Nester hoch über der 57. Straße nur sporadisch mit ihrer



„Alder“: Das Zweitrestaurant von Wylie Dufresne ist die angelsächsische Version einer Tapas-Bar. Hier gibt es Kraftpakete und Fettsäcke im Kleinformat.

AUS DEM KOPF IN DEN TOPF

flatterhaften Präsenz beehren. Wer sich eine Wohnung mit Blick hinunter auf den Central Park leisten kann, ist naturgemäß nicht darauf angewiesen, sie auch zu beziehen. Ein neuer Pächter wurde gesucht und gefunden, und Bryce Shuman muss auf die nicht ganz so mobile Klientel aus dem Boomquartier Rücksicht nehmen, in der die konservativen Anleger dominieren. Ein Profi-Esser wie Dufresne ist schon zufrieden, wenn ihn in einem Degustationsmenü zwei Gänge begeistern – wie zwei Songs von einer Platte. Aber je weniger Gänge aufgetragen werden, desto mehr hängt für die Frage, ob der Gast wiederkommen wird, vom Hauptgang ab. Anders gesagt: Je weniger Schüsse der Koch frei hat, desto vorsichtiger wird er zielen. Dem einen oder anderen Hauptgericht im „Betony“ wie dem gebratenen Huhn und den Brennessel-Ravioli fehlt der kühne Schwung von Vorspeisen wie dem Seeteufel im Rote-Bete-Bad oder der Terrine vom Schweinskopf.

Wie halten es die Köche der neuen Restaurants, über die New York spricht, mit dem Konzept der Avantgarde? Man mag meinen, die räumliche Nähe der Konkurrenz nötige die neuen Mitspieler zur Flucht nach vorne. Aber die Vergleichsmöglichkeiten des Publikums legen ihnen gleichzeitig nahe, sich nicht zu übermütig zu präsentieren. Vermessen wäre es, sagt Shuman, nähme er sich vor, gleich auf seiner ersten Position als Chefkoch etwas zustande zu bringen, das noch nie jemand gekostet hat. „Habe ich den Ehrgeiz, das irgendwann im Laufe meiner Karriere zu erreichen? Absolut.“

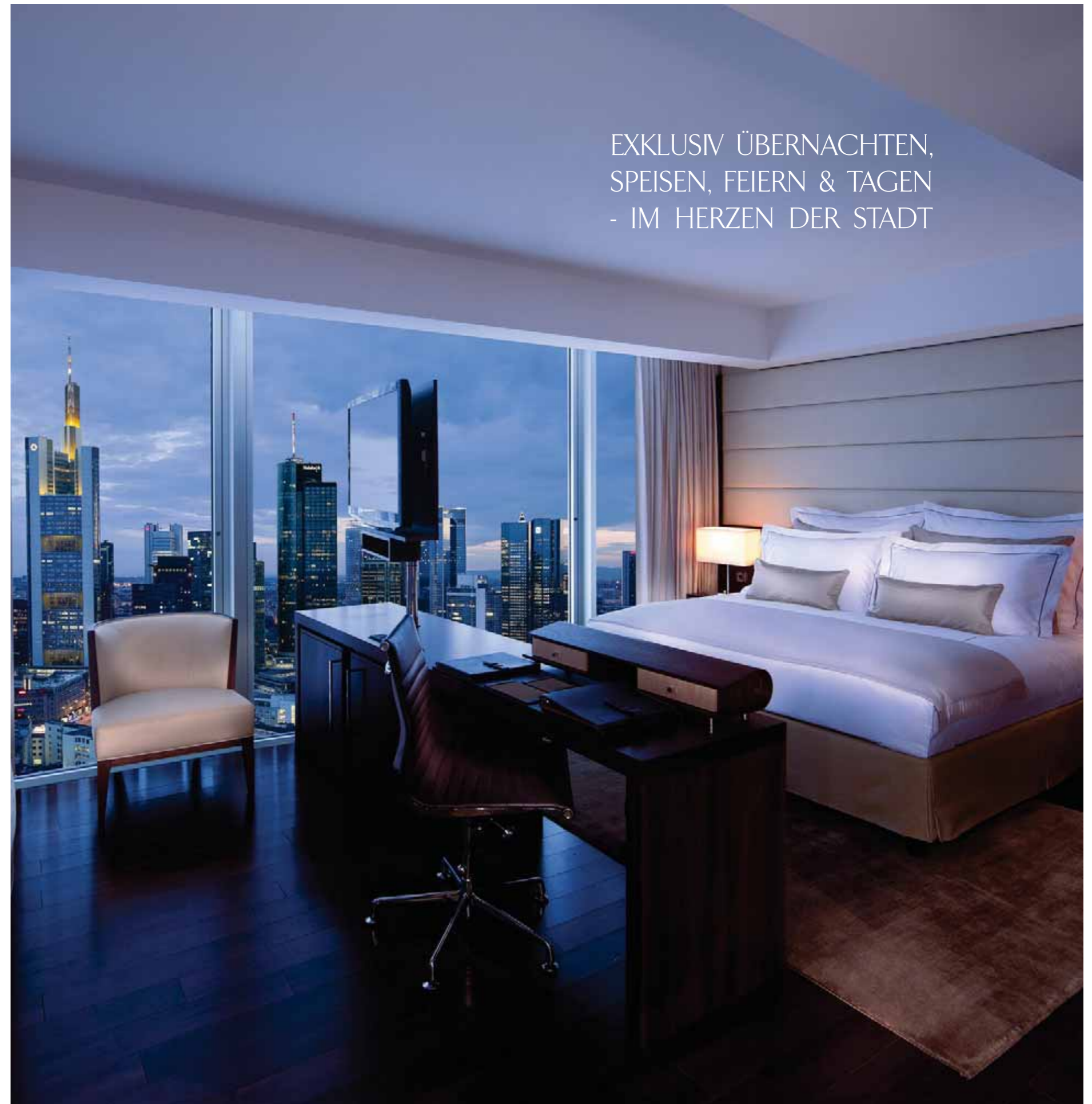
Daniel Burns war Chef der Patisserie im Noma in Kopenhagen. René Redzepi ließ ihm freie Hand beim Ausprobieren von Materialien und Methoden, gab ihm nur die Geschmacksrichtungen vor, die ihm für einen bestimmten Nachtisch vorschwebten. Die Avantgarde im Sinne der Molekularküche, die auf die Revolutionierung

der Kochtechnik setzte, hält Burns für ausgestorben. Heute sei die Suche nach unverbrauchten Rohstoffen avantgardistisch, das Sammeln von Wildfrüchten und die Jagd auf Ameisen.

Den Gang eines „Luksus“-Menüs, das nicht wie in einem Vier-Sterne-Lokal täglich wechselt, sondern erst allmählich, mit der Jahreszeit, begreift Burns als ein Fortschreiten. Das Dessert soll die Konzentration der Mittel und die Intensität der Eindrücke noch einmal steigern. Für die von Burns kredenzten Variationen von Roter Bete, Lakritz und Quark ist der metaphysische Gegensatz von süßer und salziger Sphäre belanglos. Jonathan Wu glaubt, dass die Köche auf der ganzen Welt auf die gleiche Art kochen und lediglich unterschiedliche Fachausdrücke verwenden. Mit der Bereitschaft zum Import von Werkzeugen und Handgriffen geht in seiner Generation oft die Beschränkung auf Produkte aus der Umgebung einher. Das Leben eines Kochs in New York ist aufregend, weil es nur ein paar Wochen lang neue Möhren und Erbsen gibt. Man weiß, dass man nur relativ modern sein kann, und muss deshalb erst recht absolut frisch sein.



Im „Alder“ nimmt man es genau mit dem Spielerischen.



EXKLUSIV ÜBERNACHTEN,
SPEISEN, FEIERN & TAGEN
- IM HERZEN DER STADT



Jumeirah Frankfurt liegt zentral im Herzen der Stadt und beeindruckt mit elegantem Stil, modernster Ausstattung sowie erstklassigem Service. Die 218 Zimmer und Suiten, fünf Veranstaltungsräume, Talise Spa sowie das Restaurant Max on One und die Ember Bar & Lounge bieten Geschäftskunden und Privatreisenden endlose Möglichkeiten.

Thurn-und-Taxis-Platz 2 | 60313 Frankfurt | 069/297 237 0 | jumeirah.com/frankfurt

Jumeirah
FRANKFURT

STAY DIFFERENT™

P

ema Kanchi Sherpa hat alle Hände voll zu tun. Eben hat eine Trekkinggruppe ihre Lodge in Dragnag erreicht, einer Hochalm im Everest-Gebiet. Den Trekkern aus Österreich und Deutschland will Pema Kanchi den Aufenthalt so angenehm wie möglich machen. „Griß di“, sagt die Sherpani, und alle blicken erstaunt. Denn das klingt ungewöhnlich aus dem Mund einer Frau, die in einer der abgelegensten Regionen des Himalaja lebt. „Passt“, sagt sie, als ihr die Gäste helfen, die Vorhänge zuziehen. Und dann erzählt sie, dass sie einst in Österreich in einer Hütte arbeitete und dort schon deshalb ein bisschen Deutsch lernen musste, weil die Wirte kaum Englisch sprachen.

Pema Kanchi Sherpa, die sich ein pinkfarbenes Tuch um den Kopf gewickelt hat, ist eine freundliche Frau. Die Dreißigjährige, die in Khumjung zu Hause ist, einem Dorf in 3800 Metern Höhe, hat eine tiefe Stimme und spricht laut. Am Ende des Satzes zieht sie jedes Wort in die Länge, fast bis zur Unendlichkeit: „Danke schönööööön!“

In der Trekkingsaison steigt sie in drei Tagesmärschen hinauf zu ihrer Lodge, der letzten Station vor dem Cho La, einem 5330 Meter hohen Pass, auf der oft begangenen Trekking-Route von Gokyo nach Lobuche. Vor wenigen Wochen ist Pema Kanchi zum zweiten Mal Mutter geworden. Das kleine Mädchen liegt warm eingepackt in der Küche in einer Wippe, während die Sherpani und ihre Schwester auf zwei Gasflammen für die Gäste kochen.

Pema Kanchi war mit besonderen Hilfsprojekten in Österreich. Das eine lief 2003 aus. Das andere hat Wolfgang Nairz 2007 auf den Weg gebracht. Im Jahr 1972 war der Innsbrucker zum ersten Mal in Nepal. Damals leitete er eine Expedition zum Manaslu. Unter den Teilnehmern: Reinhold Messner. Und 1978 war Nairz Leiter der Expedition, bei der Messner und Peter Habeler gelang, was vorher viele für unmöglich hielten: die Besteigung des höchsten Berges der Welt ohne Flaschensauerstoff. Auch Nairz schaffte es damals auf den Gipfel, mit Sauerstoffmaske, fünf Tage vor Messner und Habeler. Mehr als 80 Reisen in den Himalaja folgten. Die Faszination der Region dokumentieren die zahllosen nepalesischen Schnitzereien, Figuren und buddhistischen Rollbilder, die Nairz in seinem Büro zusammengetragen hat.

Für das viele Schöne, das der Bergsteiger in Nepal erlebt hat, wollte er sich bedanken. Deshalb holt er jedes Jahr zwischen Anfang Juni und Ende September 30 Sherpas nach Tirol; das ist das Limit, das der österreichische Staat ihm gesetzt hat. Der Neunundsechzigjährige würde auch mehr Sherpas auf Berghütten unterbringen. Vor allem würden auch mehr Sherpas kommen, denn wie wichtig diese Erfahrung für den Aufbau einer kleinen Existenz in Nepal sein kann, hat sich längst herumgesprochen. Die Plätze sind begehrt. Deshalb kann Nairz auch wählerisch sein: Ein Sherpa darf höchstens vier Mal teilnehmen, um möglichst vielen die Chance zu geben. Die Sherpas dürfen nicht älter als 36 Jahre sein, wenn sie das erste Mal nach Tirol kommen, damit aus ihren Erfahrungen in Nepal noch ein wirtschaftlicher Erfolg erwachsen kann. Was Nairz besonders wichtig ist: Mindestens ein Drittel der Plätze vergibt er an Sherpani wie Pema Kanchi.

Pema Kanchi hat viel gelernt bei ihren Hüttenwirt-Praktika auf der Austriahütte am Dachstein und auf der Karlsbader Hütte in den Lienzer Dolomiten. Sherpas sind zwar traditionell gastfreundlich. Doch Trekking-Touristen sind anspruchsvoll. Mit Dal Bhat, Linsen und Reis, dem traditionellen Essen der Einheimischen, geben sie sich nicht zufrieden. Seit ihren Aufenthalten in Österreich weiß Pema Kanchi, was Bergsteiger aus Europa von einer Lodge im Himalaja erwarten, weil sie es von den Hütten zu Hause so gewohnt sind. Die einen trinken gerne ein Bier nach einer anstrengenden Etappe, andere wollen eine



Griß di, Nepal!

In ihrer Lodge dürfen sich Europäer zu Hause fühlen.
Pema Kanchi Sherpa macht das Hochland von Nepal weniger unwirtlich. Dank ihrer Zeit in Österreich.

Von Stephanie Geiger

Schokolade, und wieder andere brauchen Toilettenpapier, weil die Notration im Rucksack zur Neige geht. All das bietet Pema Kanchi in einer Glasvitrine an.

Andere Lodges haben auch ihre Speisekarten angepasst. Dort bekommen Trekker mittlerweile sogar Kaiserschmarrn und Austrian Toast, Brot mit Salami und überbackenem Käse. Und auch manche Hüttenwirte in Tirol haben erkannt, dass Sherpas nicht nur Gebetsfahnen mitbringen, die rot, gelb, grün, blau, weiß lustig vor den Hütten im Wind flattern und die Bergsteiger an ihren letzten Urlaub im Himalaja erinnern. Die Hüttenwirte lassen sich von den Sherpas auch zeigen, wie man typisch nepalesische Gerichte kocht: Chicken-Curry und Momos und gefüllte Teigtaschen auf den Speisekarten einiger Tiroler Berghütten sind längst vom Geheimtipp zu einer echten Attraktion geworden.

Die Sherpas sind keine billigen Arbeitskräfte. Sie werden nach dem österreichischen Kollektivvertrag für das Gastgewerbe bezahlt. Die vier Monate in Österreich sind deshalb nicht nur eine willkommene Fortbildung. Mit 6000 bis 7000 Euro fahren die Sherpas nach Hause. Das ist viel Geld in einem Land, in dem das durchschnittliche Jahreseinkommen bei nicht einmal 500 Euro liegt. „Für

Sherpas ist die Möglichkeit, in Österreich auf einer Berghütte zu arbeiten, wie ein Sechser im Lotto“, sagt Wolfgang Nairz daher.

Pema Kanchi hat in den Sommern, die sie in Österreich war, genug Geld verdient, um sich in Dragnag die Tashi-Delek-Lodge bauen zu können; „Tashi delek“ ist tibetisch und bedeutet „Guten Tag“. Die Lodge ist ein einfaches Gebäude, aus Steinen, Holzpressplatten und Wellblech gebaut. Die Türen stehen weit offen. Rechts der Speisesaal, links der Gang mit den Zimmern. Die 14 Zimmer sind spärlich eingerichtet. Aber für eine windgeschützte



Aufsteigen und abhängen: In der Lodge von Pema Kanchi Sherpa gibt es zum Abendessen auch Nudeln al dente. Denn sie weiß, was europäische Touristen in der Höhe erwarten.

Passt schon: Ins Hochland von Nepal kommen viele europäische Wanderer und Bergsteiger. Da hilft es, wenn die Einheimischen alpenländische Sitten kennen.

Nacht reicht es: zwei Betten aus Pressholzplatten, weiche Matratzen, dicke Bettdecken. Kein Schrank, wenig Platz für das Gepäck. Immerhin gibt es Licht. Den Strom liefert eine Photovoltaikanlage.

Die Gäste von Pema Kanchi sitzen in Daunenjacken auf der langen Bank und warten auf das Abendessen. Die schweren Teppiche auf der Bank schützen vor der Kälte. In einem kleinen Kanonofen, der in der Mitte des etwa 50 Quadratmeter großen Raumes steht, hat die Sherpani mit Yak-Dung ein Feuer entzündet. Die Träger haben einen Stuhlkreis herumgebaut. Auch ihnen ist kalt. Die Frauen in der Küche haben sich ebenfalls dicke Jacken angezogen, obwohl die Feuerstellen viel Wärme abgeben. Doch in 4700 Metern Höhe wird es kalt, wenn die Sonne hinter den Phari Lapche, Kyajo Ro und den anderen Sechstausendern verschwindet. Zusätzlich wirkt der Ngozumba-Gletscher, mit 36 Kilometern der längste Gletscher im

INFOS

Mit guter Kondition sind bei einem Lodge-Trekking in der Everest-Region die Tagesetappen von vier bis sieben Stunden machbar. Allerdings sind die Höhen um 5000 Meter eine Belastung für den Organismus. Eine langsame Akklimatisation ist deshalb wichtig. Beste Reisezeit für die Region am Fuß des Mount Everest sind die Monate März bis Mai sowie Oktober und November.

Organisierte Lodge-Trekkings im Khumbu haben alle großen deutschen Bergreiseveranstalter im Programm: www.dav-summit-club.de, www.top-mountain-tours.de, www.hauser-exkursionen.de, www.diamir.de. Sie bieten meist auch individuelle Reisen an. Man kann Trekking-Touren auch an Ort und Stelle bei einer der zahlreichen Agenturen buchen.

Aus Deutschland fliegen regelmäßig Qatar, Etihad und Oman Air über die Golfstaaten nach Katmandu. Die Flugpreise liegen zwischen 800 und 1200 Euro, in der Hochsaison auch bis zu 1600 Euro. Übernachten in Katmandu: Dwarika's Hotel, Battispatali, ab 220 Dollar, www.dwarikas.com. Hotel Yak & Yeti, Durbar Marg, ab 240 Dollar, www.yakandyeti.com.

Literatur: Stefan Loose: Travel Handbücher Nepal, 24,99 Euro; Rudolf Alexander Mayr: Lächeln gegen die Kälte. Geschichten aus dem Himalaya, 17,95 Euro.

Himalaja, der sich, vom Cho Oyu (8201 Meter) kommend, nur wenige hundert Meter entfernt von der Lodge Richtung Süden schiebt, wie ein Gefrierschrank.

An der Wand des Speisesaals hängen ein brasilianisches Fußballtrikot, auf dem die Teilnehmer einer Trekkinggruppe unterschrieben haben, ein Poster von Air Dynasty Heli Services, einem nepalesischen Hubschrauber-Charter-Unternehmen, ein Thangka-Rollbild, das Pema Kanchi mit einer Kata, einem buddhistischen Glücksschal, geschmückt hat, und Zertifikate von Tourismusschulungen, an denen Pema Kanchi teilgenommen hat. Und dort hängt auch die Urkunde, die dokumentiert, dass sie den Großglockner bestiegen hat.

Wer einen Komfort wie im Hotel erwartet, ist jedoch falsch im Khumbu, der Region am Fuß des Mount Everest. Und doch würde man einiges hier nicht erwarten. Bevor Pema Kanchi nämlich das Abendessen serviert, bekommt jeder ihrer Gäste einen feucht-heißen Frottee-Waschlappen zum Händewaschen. Das ist längst nicht Standard in den Lodges, das ist First Class. Anschließend folgt ein Drei-Gänge-Menü: Champignonsuppe mit Popcorn, Nudeln al dente, Tomatensoße, Reibekäse, Gemüse und Karoffeln. Zum Nachtsch serviert Pema Kanchi Mango aus der Dose.

„Ist fertig?“, fragt sie, bevor sie die Tische abräumt und ihre Gäste sich in die Zimmer verkiechen, weil dort die wärmenden Daunenschlafsäcke liegen. Am nächsten Morgen erzählt Pema Kanchi bei einer Tasse Aufgusskaffee von ihren Plänen. Sie würde gerne noch einmal in Tirol auf einer Berghütte arbeiten. Und sie will die Lodge erweitern und mehr Zimmer bauen. „Im nächsten Jahr gibt es vielleicht schon mehr Betten“, sagt sie. „Hoffentliiiiiiiii!“ ◀

STINE GOYA

Stine Goya, Sie sind Chefdesignerin Ihres gleichnamigen Kopenhagener Labels. Es gibt viele Orte in Skandinavien, an denen man gewesen sein sollte. Welches ist der wichtigste? Ich war selbst noch nicht dort, aber ich glaube, dass das „Trehotel“ im Norden von Schweden der wichtigste Ort sein muss. Die besten skandinavischen Architekten haben dort Hotelzimmer direkt in die Bäume gebaut. Das ist bestimmt einer der friedlichsten Orte in Skandinavien.

Gibt es eigentlich zwischen den skandinavischen Ländern eine Art Urlaubsrivalität?

Alle haben doch etwas Besonderes zu bieten. Norwegen hat die Seenplatten, Schweden Lappland mit der großartigen Wildnis, Dänemark hat Jütlands Westküste mit seinem unendlich langen Sandstrand. Und dann haben wir natürlich noch die Insel Bornholm. Das sind genug Attraktionen für alle.

Wo fahren Sie denn hin, wenn Sie nur mal kurz entspannen wollen?

Wir fahren immer in unser Sommerhaus nach Ordrup Næs, in Nordseeland. Das liegt nur eine Stunde entfernt von Kopenhagen, direkt am Meer. Dort habe ich genug Freiraum, um Inspirationen für neue Kollektionen zu sammeln.

Was sollte man dabei haben, wenn man nach Skandinavien reist, außer natürlich Mückenspray?

Hier kann man nicht vorab sagen, wie das Wetter wird: Man braucht also eine Regenjacke, warme Pullover, Badesachen, Sonnencreme.

Skandinavier sind bekannt für ihr Stilgefühl. Wie sieht Ihr Urlaubslook aus?

In einem gelungenen Urlaubslook finden sich viele verschiedene Einflüsse. Das hat wieder etwas mit dem Wetter zu tun. Mit Farben und Mustern zu spielen kann im Urlaub aber nie schaden.

Und was sollte man auf jeden Fall vermeiden?

Man sollte auf keinen Fall im Januar oder Februar kommen. Kopenhagen hat zum Beispiel im Sommer eine ganz andere Atmosphäre. Meinen Sommerurlaub verbringe ich immer in Skandinavien.

Was sollte man im Sommer denn unbedingt in Kopenhagen machen?

Wenn Sie nur einen Tag hier in der Stadt haben, frühstücken Sie auf jeden Fall im „Granola“ in Frederiksberg. An derselben Straße liegen auch ein paar schöne Geschäfte. Besuchen Sie anschließend das Louisiana-Museum für Moderne Kunst, essen Sie am Wasser zu Mittag, mieten Sie sich danach am Christianshavn ein Boot, kaufen Sie sich ein Bier und segeln Sie auf den Kanälen von Kopenhagen in den Abend.



Stine Goya fährt im Sommer an die dänische Meeresküste.

FERIEN NACH MASS

Einen ganzen Monat lang oder zum Mittagessen schon wieder zu Hause: wie Modelleute Urlaub machen.

WOLFGANG JOOP



Wolfgang Joop genießt, hier vor seiner Villa Wunderkind am Heiligen See, die Ruhe in Brandenburg.

Herr Joop, wo erreichen wir Sie?

Saint-Tropez. Bin einfach mal kurz abgehauen. Wasser 19 Grad, Luft 23 Grad noch am Abend.

Schönes Leben!

Ja, aber ich bin nicht mehr so für den Trubel. In diesem Jahr setze ich mich mit dem Thema Älterwerden auseinander. Vor kurzem ist Dickie Mommsen gestorben, Jill Sanders Lebensgefährtin, und der Mann meiner Ex-Frau auch. Ich bin zum Glück genetisch gesegnet. Aber ich beschäftige mich damit, Abschied zu nehmen. Dann kann man neue Wege suchen.

Sie sind durch die Heidi-Klum-Sendung nun auch bei Jüngeren populär geworden. Müssen Sie sich davon erholen? In der Wahrnehmung der Leute bin ich eine ganz andere Person geworden. Kreisch-Alarm auf der Straße, jeden Tag. Es macht Spaß, diese andere Rolle. Wir leben nicht mehr im Zeitalter der mysteriösen Designer. Wie Karl Lagerfeld muss man sich der medialen Herausforderung stellen, wenn man mit seiner Marke überleben will.

Wo waren Sie denn zuletzt in Urlaub?

Tel Aviv. Das war eine ziemliche Katastrophe, alles ist schmutzig, das Bauhaus-Viertel ist runtergekommen, alle sind arrogant, die Hotels am Strand sind scheiße. Dann war ich in Mailand zur Designmesse, in Ancona in den Fabriken für Taschen und Schuhe. In einer Fabrik saß nur noch die Familie. Alle Arbeiter entlassen, weil die Produktion in China ist. Der Niedergang Europas macht mich melancholisch. Ich weiß auch nicht, wo man hinfahren soll. Der Süden mit all der schlechten Pizza geht mir auf die Nerven. Die Clubs mit Technomusik auf Ibiza und verdrohte Leute halte ich nicht mehr aus.

Aber Saint-Tropez?

Hier ist es ganz schön, paradiesisch. Brigitte Bardot hat dem Ort ihren Stempel aufgedrückt. Bis heute will jede Frau so aussehen wie sie, ob es Kate Moss ist oder Claudia Schiffer.

Und Sie halten sich gut, so in Badehose?

Und ob. Erst gestern traf ich eine Frau aus Hamburg, die war erstaunt, dass ich es war, so jung und schön. Die Tochter dieser Frau, die sah hier Jean-Paul Belmondo

und wusste gar nicht, wer das war. Da merkt man natürlich, was für eine alte Kuh man ist.

Sie brutzeln da so in der Sonne?

Mit Sonnenschutzfaktor 60 von Kopf bis Fuß! Ich finde nichts ekliger, als gebräunt zu sein. Das ist so yesterday. Der Scherz aus Sylt ist ja bekannt: „Oh, haben Sie aber hübsche Krokoschuhe an! Ach, Sie tragen gar keine Schuhe?“ Davor habe ich Angst: vor den Krokoschuhen.

Arbeiten Sie auch in Saint-Tropez?

Ja, abends, da ziehe ich mir die Schaufenster rein, und ich muss all die Handtaschen vergleichen, die sowieso alle gleich aussehen. Das ist so wie ganz schlimme Schularbeiten, wie Nachsitzen. Ich hasse Handtaschen wie die Pest! Ich weiß gar nicht, warum Frauen Einbauküchen am Arm haben. Heute tragen die Taschen die Frauen, nicht die Frauen die Taschen.

Und wohin fahren Sie nun im Sommer?

Ich weiß nicht. Der deutsche Sommer am Heiligen See ist unvergleichlich. Der deutsche Sommer ist einfach cool. An den Müggelsee zu fahren ist nicht schlecht.

Also auch Berlin?

Berlin? So trostlos! Diese Stadt ist ein einziges verlogenes Versprechen!

Doch nur Brandenburg?

Genau. Ich fahre dauernd mit dem Fahrrad herum und stürze einmal pro Monat. Diese geistige Ausnüchterung genieße ich. Wenn man zwei Monate lang einen Drehplan hingelegt bekommt, und man weiß nicht, ob die 25 Mädchen dich am nächsten Morgen erwürgen oder abknutschen: Da habe ich auch begriffen, welches Privileg ich mein Leben lang hatte, mir meinen eigenen Arbeitsplan hinzulegen. Um das Leben neu zu begreifen, brauche ich keine Disko und keinen heißen Strand.

Und was bringen Sie aus Saint-Tropez mit?

Ich habe mir am Strand für 100 Euro eine Versace-Tasche gekauft. Wenn alle etwas ganz furchtbar finden, dann darf man es gut finden. Daher habe ich jetzt eine Strandtasche mit Leopardenmuster. Das ist so beyond, das geht wieder. Cool ist heute nur der bad taste.

MARCO PALMIERI

Signor Palmieri, Sie sind Chef der Taschen- und Koffer-marke Piquadro und somit Experte, wenn es um Reisegepäck geht. Mit welcher Art von Koffer fahren Sie am besten in den Urlaub?

Ich habe eine Familie mit zwei Kindern. Die sind jetzt 10 und 14, und mein Koffer ist so groß, dass ich sie beinahe mit darin verpacken könnte. Mit Familie ist ein größtmöglicher Hartschalen-Koffer die beste Lösung.

Warum?

Natürlich: Polycarbonat ist nicht so elegant wie weiches Leder. Aber die harte Schale gibt dem Koffer Struktur, so lässt sich der Inhalt klarer sortieren. Und dann die vier Rollen! Die sind seit einiger Zeit ohnehin ein großer Trend.

Und wenn Sie doch mal allein unterwegs sind?

Dann am liebsten nur mit Reisetasche – die ist doch eleganter als ein Trolley. So hat das Reisen auch noch etwas Romantisches.

Ist die Reise-Romantik mit den Billigfliegern, dem Aufpreis für jedes Stück Gepäck und dem schlechten Essen an Bord nicht verlorengegangen?

Die Branche hat sich sehr verändert, seit wir in den achtziger Jahren gegründet wurden. Die Leute reisen jetzt viel mehr als damals, sie sind auch schneller unterwegs, was die Dauer ihres Aufenthalts verkürzt. Geschäftsreisen dauern selten länger als zwei, drei Tage. Der Urlaub dauert oft nicht mehr zwei oder drei Wochen, sondern nur noch eine. Also brauchen die Leute insgesamt kleinere Gepäckstücke. Vor 15 Jahren musste ich auch noch schwere Zeitungsstapel in der Tasche herumschleppen. Heute reicht mir das iPad.

Wo fahren Sie also hin, wenn Sie nur mal schnell für ein paar Tage weg wollen?

Sehr gerne in mein Haus nach Forte dei Marmi. Von Tür zu Tür brauche ich nur eine Stunde. In etwa einer halben Stunde bin ich wiederum an der Ski-Station Corno alle Scale, im Winter sind meine Kinder und ich dort jeden Samstagmorgen, und zum Mittagessen sind wir schon wieder zurück. Da brauchen wir nicht einmal Gepäck. Überhaupt haben bei Reisen meine Kinder Priorität. Einmal im Jahr machen wir eine große Städtereise, vergangenen Sommer waren wir in Peking, Hongkong und Schanghai, im Jahr zuvor an der amerikanischen Ostküste.

Trauen Sie sich als Norditaliener denn überhaupt auch mal in den Süden?

Ja, da gibt es wunderschöne Orte. Die Ausstattung ist zwar nicht immer die beste, aber das Meer, die Aussicht, Sizilien, Apulien oder die Amalfi-Küste gehören zu den schönsten Orten der Welt.



Marco Palmieri ist in nur einer Stunde an seinem Ferienhaus.

CONSUELO CASTIGLIONI



Consuelo Castiglioni fährt seit Jahren mit Familie (im Hintergrund) auf die spanische Insel Formentera.

Signora Castiglioni, Sie sind Chefdesignerin der Mailänder Modemarke Marni. Ihr Ferienhaus steht aber auf Formentera.

Ja, unser Sommerhaus haben wir dort gebaut. Es sollte ein offenes Haus sein, mit hohen Türen, die einem das Gefühl eines grenzenlosen Raums geben, ohne Drinnen und Draußen.

Wie kommt man als Italienerin darauf, ein Haus auf den Balearen zu bauen?

Die Insel haben wir vor einigen Jahren durch Zufall entdeckt und uns sofort in die Landschaft dort verliebt. Zunächst kauften wir ein Grundstück, dann setzten wir das Haus darauf, das sich ganz natürlich in seine Umwelt einpassen sollte. Auf der Insel gehen wir

viele Freunde wieder, besonders all die, die in Spanien leben.

Wie viel Zeit verbringen Sie dort?

Den gesamten August. Das ist gerade jetzt wichtig, da wir mittlerweile Großeltern sind. Wir verbringen Zeit mit den Enkeln und dem Rest der Familie und entspannen, schlafen aus, gehen schwimmen, fahren Fahrrad. Als mein Enkel Filippo begann, das Meer kennenzulernen: Das war großartig.

Was nehmen Sie mit dorthin?

Ich packe immer viel ein, von ganz leichten bis zu mondänen Teilen für Abendessen oder Partys. Auf jeden Fall bedruckte bodenlange Kleider aus Baumwolle.

VLADIMIR KARALEEV

Vladimir Karaleev, Sie führen in Berlin Ihr Modelabel. Eigentlich kommen Sie aber aus Bulgarien. Inwiefern bedeuten Reisen nach zu Hause jetzt auch immer Urlaub?

Wenn ich dorthin reise, nehme ich die Auszeit schon mal gleich wahr. Früher ging es jedes Jahr ans Schwarze Meer, mittlerweile fahre ich eher in die Berge. Dort, in der Nähe von Sofia, haben meine Eltern ein Haus.

Welchen Ort würden Sie Bulgarien-Urlauber empfehlen?

Mitten im Rila-Gebirge sind sieben Seen, die kann man sehr schön abwandern. Sie heißen „Nieren-See“ oder „Augen-See“, weil sie so geformt sind. Baden kann man darin nicht, sie liegen sehr hoch, das Wasser ist zu kalt. Deshalb kann man da auch nur im Sommer wandern. Zwei Tage sollte man sich dafür Zeit nehmen, am besten zwischen Juni und August. In Bulgarien ist es dann sehr heiß, aber oben im Gebirge ist die Luft schön frisch.

Wo würde man übernachten?

Dort gibt es überall kleine Herbergen. Da kann man auch sehr nett rustikal essen, zum Beispiel Tomaten-Feta-Salat, und zum Trinken gibt es Kräutertee. Die Herbergen in den Dörfern muss man sich nicht wie Holiday Inns vorstellen. Es sind noch Urlaubsorte, die vom Kommunismus geprägt sind, mit einer besonderen Architektur, ein bisschen Bauhaus, aber moderner. Alles ist ein bisschen heruntergekommen. Früher gehörten die Urlaubsorte zu großen Betrieben.

Kann man in Berlin eigentlich auch einen schönen Urlaub verbringen?

Klar, mit so einem kulturellen Angebot, mit so viel Kunst und leider vielen Partys.

Leider?

Ja, leider hat sich das so entwickelt. Vier Tage lang durchzufahren würde mich nicht interessieren. Aber wenn man sich darauf konzentriert, neue Dinge zu entdecken, in der Stadt herumzulaufen, kann Berlin natürlich doch sehr spannend sein. Aber ich könnte das nicht, weil ich ja hier arbeite. Ich brauche geographische Distanz, um mich zu erholen. Überhaupt habe ich im Sommer keine Zeit für Urlaub. Da fahre ich eher im September weg oder, wie im vergangenen Jahr, im Dezember nach Miami zur Art Basel. Wenn das Wetter in Berlin so richtig schlecht ist.



Vladimir Karaleev (links) fuhr schon als Kind ins Rila-Gebirge.

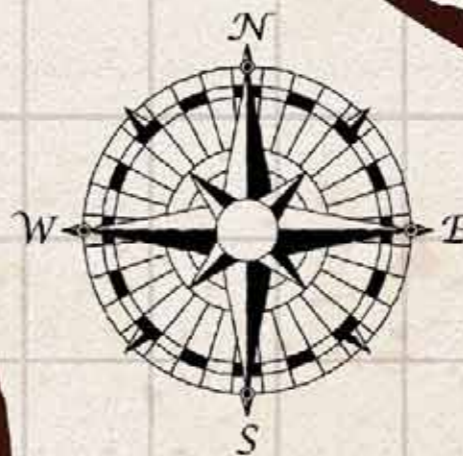
REISEN VOR 1914

Den roten Baedeker-Reiseführern ging es vor allem um die Kultur. Aber ihr Blick auf Land und Leute war nicht frei von Klischees. *Gesammelt von Georg Trettin*

Das Reisen war auch vor 100 Jahren nicht immer billig, vor allem, wenn es in ferne Länder ging. Das Interesse an Bildungsreisen aber wuchs. Wer sich einen Reiseführer aus dem Hause Baedeker leistete, war unabhängig von Fremdenführern und hatte lange vor Erfindung des Internets zahllose Informationen über Geschichte, Verkehr, Gepflogenheiten, Öffnungszeiten, Preise und Unterkünfte am Zielort. Die roten Bände wurden zu einer Marke; viele Ausgaben in englischer und französischer Sprache bezeugen die Nachfrage auch im Ausland. Bis der Erste Weltkrieg das Geschäft unterbrach. Die Bomben des Zweiten Weltkriegs ließen den alten Baedeker schließlich selbst Geschichte werden. Den Reiseführern und Touristen kam es damals vor allem auf kunsthistorische Auskünfte an. Aber in und zwischen den Zeilen ist mehr zu lesen. Mit welchen Weisheiten über Land und Leute also zogen die Reisenden in die weite Welt hinaus, vor ihrem Untergang vor 100 Jahren?



Sammlerstücke: In den Reiseführern, die Karl Baedeker begründete, bildet sich die Welt vor den Weltkriegen ab.



NORDAMERIKA 1904

„Daß aber die Nordamerikaner in den östlicheren und mittleren Staaten eine degenerierende Rasse seien, die langsam unter dem Einfluß dieses Klimas aussterbe, ist eine Übertreibung, die kein Kenner dieses Volkes billigt, wiewohl sie von hervorragenden deutschen und englischen Beobachtern ausgesprochen worden ist. Die in Rastlosigkeit und vorzeitigen Kräfteverbrauch umschlagende Energie, die auszeichnendste Eigenschaft des Nordamerikaners, hat eher geschichtliche und soziale als klimatische Ursachen. Sie ist z. B. in Canada und bei den Kreolen von Louisiana nicht zu finden.“



SCHWEDEN UND NORWEGEN 1894

„Entsprechend der allgemeinen Sinnesart der Norweger, die auf das Praktische gerichtet und allem äußeren Schein abhold ist, kennt auch der norwegische Gastwirt Höflichkeitsformen in unserem Sinne nicht. Es ist schon viel, wenn er sich bei der Ankunft und Abfahrt der Reisenden in der Haustür zeigt; daß er zuweilen unthätig zusehen kann, wie der Gast selbst sein Gepäck vom Wagen ablädt, möge man mit Humor aufnehmen.“

BELGIEN UND HOLLAND 1894

„Gepäck ist der lästigste und kostspieligste Reisebegleiter; es bringt den Besitzer mit zahlreichen Leuten in Berührung, welche das Behagen der Reise nicht gerade erhöhen.“

SPANIEN UND PORTUGAL 1912

„Der spanische Kellner, der sich als Caballero gerne auf dieselbe Stufe mit dem Gast stellt, läßt es an Dienstbeflissenheit fehlen und bringt es höchstens zu einem gönnerhaften Wohlwollen.“

„Seine Toilettegegenstände schließe man weg, um sie vor der Mitbenutzung durch die Zimmerbedienung zu bewahren.“

OBER-ITALIEN 1911

„Wo kein deutscher Arzt vorhanden ist, wendet man sich, ohne Rücksicht auf die Empfehlungen der Gastwirte oder Portiers, an deutschsprechende italienische Ärzte.“

„Mit ruhigem sichern Auftreten, ohne Schroffheit, kommt man überall am weitesten, durch einen harmlosen Scherz oder durch wohlwollende Kritik von Land und Leuten gewinnt man sich rasch alle Herzen. Der Italiener ist, außer gegen die Tierwelt, im allgemeinen sehr gutherzig und Fremden gegenüber, insbesondere auch gegen Damen, meist von großer Zuvorkommenheit.“

UNTER-ITALIEN 1911

„Die Dreistigkeit der Kutscher, Bootführer, Facchini und anderer Leute, mit denen man in Berührung kommt, pflegt namentlich in Neapel und seiner Umgebung auf den mit der Art des Volks nicht vertrauten Neuling geradezu abstoßend zu wirken.“

GRIECHENLAND 1908

„Ein oberflächlicher Blick auf das Volk, wie es sich in Athen, in Patras und anderen größeren Städten des jungen Reiches darstellt, läßt freilich nicht viel Erfreuliches erkennen; man gewahrt vielfach ein Zerrbild französischer Zustände. Alles scheint in der Politik aufzugehen.“

ÄGYPTEN 1913

„Von den Eunuchen, die fast ohne Ausnahme dem Negerstamme angehören, hat sich kaum einer bemüht, die Freiheit, die ihrem Wohlleben und Müßiggange ein Ende machen würde, zurückzuerlangen. Die in Ägypten einwandernden Neger, deren Zahl beträchtlich ist, bilden die Hefe des Volkes und werden zu den niedrigsten Dingen verwandt.“

MITTELMEER 1909

„Zuviel Mißtrauen verbittert die Reise. Man vergesse nicht, daß man es mit Menschen zu tun hat, die in mancher Beziehung völlige Kinder sind. Durch die unendlichen Freundschaftsbezeugungen, mit denen man gelegentlich überschüttet wird, lasse man sich niemals täuschen, Vertraulichkeit ist nirgends am Platze. Echte Freundschaft ist im Orient selten, Uneigennützigkeit gibt es kaum.“

KONSTANTINOPEL UND KLEINASIEN 1914

„Dagegen wird man bei Ausflügen, die über die gewöhnlichen Ziele der Einheimischen und Fremden hinausgehen, der Begleitung eines Dragomans nicht entraten können. Meist üben einheimische Juden diesen Beruf aus. Wenn sie auch vielfach gut Bescheid wissen, kann man doch wirkliches Verständnis für Geschichte und Bedeutung der Kunstdenkmäler nicht von ihnen verlangen.“

RUSSLAND 1912

„Schwermütig und verschlossen, zäh festhaltend am Hergebrachten, voll opfermütiger Hingabe und Unterwürfigkeit gegenüber Zar, Kirche und Gutsherrn, wohl diszipliniert und daher trefflich als Soldat, aber zu selbständigem Denken und tatkräftigem Handeln wenig geneigt: so ist der Durchschnitt des gewöhnlichen Großrussen. Er ist die Stütze der politischen und wirtschaftlichen Rückständigkeit.“

INDIEN 1914

„Von allen Eingeborenen Indiens stehen dem Volkscharakter nach am höchsten die Parsen. Sie sind von kräftigem Körperbau, von gelblicher Hautfarbe und vollem, fleischigem Gesicht mit vielfach ausgesprochen semitischen Zügen, die wahrscheinlich auf uralte babylonische, vielleicht auch auf jüdische Beimischung aus der Zeit des Exils zurückzuführen sind. Europäischer Bildung sind sie sehr zugänglich.“

„Die II. Klasse. Die Abteile sind größer und werden stärker belegt. Bei Tage kann sie von anspruchlosen Europäern benutzt werden, obschon man in ihr auch mit Mischlingen und besseren, aber nicht immer ganz reinlichen Eingeborenen zusammensitzt. Benutzung bei Nacht ist für den Europäer ausgeschlossen.“

JAVA 1914

„Die oberen Klassen haben entwickelte Umgangsformen. Das niedere Volk ist unterwürdig und arbeitsam, daher in den Pflanzungen gut verwendbar.“



Ménage à trois:
Die Baronin (links) mit
zwei Liebhabern,
Rudolf Lorenz (hinten)
und Robert Philippson.
Auf dem Bild unten
der Berliner Arzt
Dr. Friedrich Adolf Ritter
mit Lebensgefährtin
Dore Strauch.

Vor 80 Jahren begann die Kölner Familie Wittmer auf der Galápagos-Insel Floreana ein neues Leben. Doch sie war nicht allein. Am Ende gab es mindestens fünf Tote. Der Kriminalfall ist bis heute nicht ganz gelöst.

Von Peter-Philipp Schmitt

Das erste Todesopfer im gerade erst bezogenen Paradies war Hertha. Sie wurde mit einer Doppelflinte erlegt. „Ihr Herr hatte sie aus Versehen erschossen. Hertha war sein besonderer Liebling gewesen“, schreibt Margret Wittmer in ihren Erinnerungen. Tausende von Kilometern war die Schäferhündin mit der Familie Wittmer zu den Galápagos-Inseln gereist. Drei Monate war sie für die Einwanderer noch „unsere treue Gefährtin“ gewesen, die ihnen Schutz in der Wildnis bot. Denn zu den Hinterlassenschaften früherer Siedler auf der Insel Floreana zählten nicht nur wild gewordene Esel, Ziegen, Schweine und Rinder, sondern auch Hunde. Für einen solchen Streuner hatte Heinz Wittmer in jener dunklen Nacht seine Hertha gehalten. Und weil das Tier womöglich seine schwangere Frau angreifen wollte, schoss er. Es war eine vergleichsweise kleine Tragödie. Wirklich nichts im Vergleich zu dem, was auf dem einsamen Eiland im Stillen Ozean noch kommen sollte.

Floreana lag schon damals, als sich die Kölner Familie Wittmer auf den langen und beschwerlichen Weg zu diesem Fleckchen Erde machte, am Ende der Welt. Die kleine Insel im Süden des Galápagos-Archipels, gut 1000 Kilometer von der Küste Südamerikas entfernt, hat allerdings einen großen Vorteil: Anders als auf den meisten der Inseln, die zum Teil viel größer sind, gibt es auf Floreana Süßwasser. Das wussten schon im 17. Jahrhundert Piraten, die sich und ihre Beute auf dem Eiland in Höhlen versteckten. Später kamen Walfänger und richteten sogar ein „Postamt“ ein, das es bis heute gibt: Es handelt sich um eine einfache hölzerne Tonne am Strand, in die man seine unfrankierten Briefe legt. Wer vorbeikommt, nimmt die Post mit. Und da die Insel seit ihrer Entdeckung vor fast 500 Jahren von Schiffen angesteuert wurde, weil die Besatzungen ihre Wasservorräte auffrischen mussten und nebenher die Riesenschildkröten austroteten, denn Proviant benötigten sie schließlich auch, funktionierte der Service schon vor den Zeiten der deutschen Einwanderer gut.

Die Wittmers – Vater Heinz, Mutter Margret und der zwölfjährige Sohn Harry – waren im wahrsten Sinne des Wortes Aussteiger. Heinz Wittmer, Jahrgang 1891, hatte im Kölner Rathaus im Sekretariat des Bürgermeisters Konrad Adenauer gearbeitet. Mit seiner 13 Jahre jüngeren zweiten Frau Margret kehrte er Deutschland Anfang der dreißiger Jahre den Rücken. Sie hatten genug von ihrer politisch und wirtschaftlich am Boden liegenden Heimat. Zudem hofften sie, dass sich ihr kränklicher Sohn Harry, der aus Heinz Wittmers erster Ehe stammte, auf dem Eiland erholen würde, was er allerdings nicht tat.

Im August 1932 landeten die drei in ihrem Paradies. Hier wollten sie sich eine neue Welt erschaffen. Dass sie nicht alleine waren, wussten sie. Unbewohnt war ihr Garten Eden nicht: Schon knapp drei Jahre zuvor hatten sich der Berliner Zahnarzt Friedrich Adolf Ritter, Jahrgang

1886, und seine Lebensgefährtin Dore Strauch, eine ehemalige Patientin, auf Floreana niedergelassen.

Die Robinsonade der beiden, über die viele deutsche Zeitungen berichteten, hatte die Wittmers erst auf die Idee gebracht, ihr Glück ebenfalls auf der Vulkaninsel zu suchen. Und das, obwohl sie wussten, welch merkwürdiger Kauz ihr zukünftiger Nachbar war. Dr. Ritter, wie er allgemein nur genannt wurde, hing seiner eigenen Naturphilosophie nach. Nackt und zahnlos wollte er beweisen, dass er ohne Zivilisation und moderne Errungenschaften, nur durch gesunde, vor allem vegetarische Lebensweise 140 Jahre alt werden könne. Die Zähne hatten er und Dore Strauch sich vorsorglich ziehen lassen; nun teilten sie sich ein Gebiss aus Edelstahl – angeblich nur für besondere Gelegenheiten, nicht aber zum Kauen. Der Herr Doktor aber nahm es mit seiner Lehre nicht genau: So bat Ritter seine neuen Nachbarn schon nach wenigen Tagen, ihm einen Schinken von dem Schwein zu überlassen, das Heinz Wittmer für seine Familie erlegt hatte.

Die Idylle war gewiss nicht ungetrübt. Allerdings ließ es sich mit Herrn Dr. Ritter, wie Margret Wittmer schrieb, nebeneinander her leben. „Wir haben nicht die Absicht, in sein Leben einzudringen.“ Herthas vorzeitiger Tod aber war doch ein schlechtes Omen, denn nur wenige Tage nach dem Verlust der Schäferhündin brach echtes Unheil über die Insel herein.

Zunächst schien es nur ein Besuch, der erste überhaupt, in der mühevoll errichteten Hütte der Familie zu sein. Der Besuch kam auf einem Esel geritten und stellte sich als „Baronin Wagner“ vor. In ihrer Begleitung waren drei Männer, die ihr in jeder Hinsicht zu Diensten waren: die beiden Deutschen Rudolf Lorenz und Robert „Bubi“ Philippson sowie ein Ecuadorianer namens Manuel Valdivieso.

Gleich das erste Zusammentreffen verlief nicht ohne Spannungen. Die vermeintliche Baronin verlangte, die Süßwasserquellen zu sehen, in deren Nähe sich die Familie gerade eingerichtet hatte. Schon bald mussten die Wittmers erkennen, dass die herrisch auftretende Dame auf Krawall aus war. Sie werde auf Floreana ein Hotel für amerikanische Millionäre errichten, verkündete sie großspurig. Zugleich machte sie klar, wer künftig im Paradies das Sagen hatte.

Die selbsternannte Inselkönigin führte das Recht des Stärkeren ein, oft mit Reitpeitsche oder Revolver in der Hand. Sie beschlagnahmte Vorräte, die auf die Insel gebracht wurden und eigentlich für Dr. Ritter und Dore Strauch oder die Wittmers bestimmt und auch schon bezahlt waren. Sie kontrollierte die Post, ließ Nachrichten verschwinden, hetzte die Bewohner gegeneinander auf. Besucher auf der Insel, die ihr nicht passten, vertrieb sie mit Gewalt. Ein Däne bekam von ihr sogar einen Bauchschuss verpasst. Es sei ein Jagdunfall, ließ es. Die Umstände konnten nie genau geklärt werden.

HÖLLE PARADIES





Familienidyll: Heinz und Margret Wittmer mit den Söhnen Harry und Rolf sowie Schäferhund Lump



Piratenbraut: Baronin Eloise Wagner de Bousquet und Robert Philippon stellen Seeräuber dar.

Besonders zwischen dem Naturphilosophen aus Berlin und der künftigen Hotelbesitzerin gab es ständig Streit. Denn das Interesse an der merkwürdigen Inselgemeinschaft war groß. Noch größer wurde es, als Margret Wittmer ihr erstes Kind, den Sohn Rolf, am Neujahrstag 1933 in einer Höhle zur Welt gebracht hatte. Zudem hielt sich nachdrücklich das Gerücht, irgendwo auf Floreana gebe es einen riesigen Goldschatz, den Seeräuber einst mitgebracht hatten. Die Baronin war wohl auch deshalb nach Floreana gekommen.

Immer häufiger steuerten neugierige Besucher mit lebensnotwendigen Geschenken die abgelegene Insel an, unter ihnen ein reicher Spross der New Yorker Astor-Familie und der kalifornische Ölmagnat George Allan Hancock. Er war es auch, der das Leben auf der Insel in Bildern festhielt. Für die Hancock-Expedition inszenierte sich die Baronin an der Seite ihres bevorzugten Liebhabers Philippon sogar in einem Film als Piratenbraut, in der Hoffnung, der Streifen könnte es bis nach Hollywood schaffen und für ihr Hotelprojekt werben, das nicht recht vorankommen wollte.

Die Baronin schien nur wenig schauspielerisches Talent zu haben. Aber sie hatte ein einnehmendes Wesen. Den Gouverneur der Inseln, der in Puerto Baquerizo Moreno residierte, der Hauptstadt der Provinz Galápagos auf der gut 80 Kilometer entfernten Insel San Cristóbal, wickelte sie jedenfalls um den Finger. Auf die Eingaben von Dr. Ritter, „die offensichtlich geisteskrankte Baronin“ von Floreana zu entfernen, ging er so wenig ein wie auf die Vorwürfe, der „Jagdünnfall“ sei ein Mordanschlag gewesen. Die Baronin triumphierte sogar über ihre Widersacher: Der Gouverneur sprach ihr vier Quadratkilometer Grundbesitz zu, umgerechnet mehr als 1000 Hektar. Damit gehörten ihr knapp acht Prozent von Floreana. Die Wittmers hingegen durften nur 20 Hektar ihr eigen nennen.

Das schürte Neid. Dr. Ritter war nach der Entscheidung außer sich. Wie konnte es sein, dass der Gouverneur auf eine Hochstaplerin hereinfiel? Bis heute lässt sich nicht genau klären, wer hinter der angeblich aus



Die letzte Zeugin: Margret Wittmer im Jahr 1994

HÖLLE PARADIES

Österreich stammenden Baronin Eloise Wagner de Bousquet steckte. Rudolf Lorenz, lange ihr willfähriger Diener, der zuletzt tuberkulosekrank war, wusste zu berichten, dass sie Tänzerin in Konstantinopel und Spionin im Ersten Weltkrieg gewesen sei. Für die Name Bousquet gehe auf eine Ehe mit einem Franzosen zurück. Lorenz will mit der Baronin, er nannte sie „die Gnädige“, eine Boutique in Paris geführt haben. Verbürgt ist nichts davon.

Rudolf Lorenz hatte zunehmend unter der Baronin zu leiden, besonders nachdem ihr ecuadorianischer Diener Valdivieso die Insel verlassen hatte. Danach hielt sie Lorenz wie einen Sklaven. Philippon verprügelte den Rivalen zudem so heftig, dass er Zuflucht bei den Wittmers suchte. Auch Dore Strauch litt unter den Launen ihres Gefährten. Sogar vor Dritten misshandelte Dr. Ritter seine Begleiterin, die ihm wegen eines gelähmten Beins – sie litt wohl an Multipler Sklerose – nicht so zur Seite stehen konnte, wie er sich das offenbar erhofft hatte.

Im März 1934 erschien die Baronin unerwartet bei Margret Wittmer, angeblich, weil sie ihren „Lori“ suchte. Sie verkündete, sie werde Floreana auf einer Yacht verlassen und in der Südsee neu anfangen. Tatsächlich verschwanden die Baronin und Philippon noch am selben Tag. Ein Schiff allerdings ankerte zu jener Zeit nicht vor der Insel. Wenige Wochen später verließ Rudolf Lorenz Floreana, nicht ohne vorher das Hab und Gut der Baronin an sich zu bringen. Für seine Überfahrt zur Insel San Cristóbal heuerte er den Norweger Trygve Nuggerud und dessen zwölfjährigen Schiffsjungen José Pasomino an. Auch sie verschwanden zunächst spurlos. Im November starb schließlich der angebliche Vegetarier Dr. Ritter an einer Fleischvergiftung. Dore Strauch verließ daraufhin im Dezember fluchtartig das Eiland. Aus gutem Grund, wie Margret Wittmer zu berichten wusste: Strauch hatte das vergiftete Fleisch für Dr. Ritter zubereitet. Ihm war es bewusst. Auf dem Totenbett schrieb er an sie gerichtet auf einen Zettel: „Ich verfluche dich im letzten Augenblick.“

Plötzlich waren die Wittmers ganz alleine auf der Insel. Das konnte nicht mit rechten Dingen zugegangen sein, so das Urteil der Weltöffentlichkeit. Hatte etwa das im Vergleich zu Dr. Ritter und der Baronin wieder wirkende Ehepaar aus dem Rheinland das missliebige Gesindel beseitigt? Auch nach 80 Jahren ist es nicht aufgeklärt.

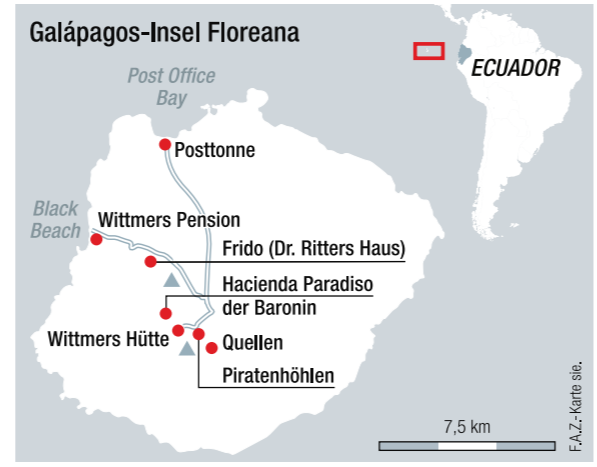
Die plausibelste Erklärung: Rudolf Lorenz tötete zusammen mit Dr. Ritter zunächst die Baronin und ihren Liebhaber Philippon und warf sie den vielen Haien vor

der Insel zum Fraß vor. Lorenz selbst und der Schiffskapitän Nuggerud wurden Monate später verdurstet auf der unbewohnten Galápagos-Insel Marchena entdeckt. Nuggeruds Boot und der Schiffsjunge wurden nie gefunden. Ziemlich sicher scheint, dass Dore Strauch das Inseldasein mit Dr. Ritter satt hatte, auch weil er sich von ihr trennen wollte und wieder Kontakt zu seiner Ehefrau in Deutschland gesucht hatte. Dore Strauch bestritt später – vor allem in ihren Erinnerungen „Satan Came To Eden“ – jede Schuld an seinem Tod. Sie starb 1943 an Herzversagen in Berlin.

Margret Wittmer gilt bis heute als die zuverlässigste Zeugin der Geschehnisse. Ihr Buch „Postlagernd Floreana. Eine moderne Robinsonade auf den Galápagos-Inseln“ wurde in vielen Ländern ein Bestseller. Ob sie tatsächlich nichts mit dem Verschwinden der dominanten Baronin zu tun hatte, blieb bis zuletzt ihr Geheimnis. Margret Wittmer, die hochbetagt im Jahr 2000 starb, lebte 68 Jahre lang auf ihrer Insel. Am Ende war sie die wahre Königin von Floreana.

INFORMATIONEN

Floreana zählt mit 173 Quadratkilometern Fläche zwar zu den kleinen Inseln des Galápagos-Archipels, ist aber eine von nur vier bewohnten. Etwa 100 Menschen leben heute von Landwirtschaft in der Siedlung Puerto Velasco Ibarra. Dort, am schwarzen Strand, befindet sich auch die Pension der Familie Wittmer, die Mutter Margret begründet hatte und von ihrer Tochter Inge Floreanita (geboren 1937) und der Enkelin Erika geführt wird. Margret Wittmers Sohn Rolf, der 2011 starb, hat ein eigenes kleines Kreuzfahrtunternehmen aufgebaut – die Tip-Top-Flotte. Auf drei Schiffen können Besucher die Inseln befahren (www.rwittmer.com) und dabei auch einen Abstecher nach Floreana buchen. Wer sich auf kriminalistische Spurensuche begeben will, wird enttäuscht. Wenig ist von den einstigen Bewohnern übrig, die Reste von Dr. Ritters Haus „Frido“ und der Hacienda der Baronin sind nach Angaben der Einheimischen fast verschwunden. Zudem dürfen Touristen Floreana nicht auf eigene Faust besichtigen. Auf allen Galápagos-Inseln ist es nur mit einem Ranger erlaubt, auf ausgewiesenen Pfaden ins Landesinnere vorzustoßen. Das dient dem Schutz der einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt. Floreana ist bekannt für Flamingos, Grüne Meeresschildkröten, Seelöwen, Haie und Rochen. Die Riesenschildkröten der Unterart Floreana sind hingegen ausgerottet. (pps)



Grüße aus



Heute herrscht in der zweitgrößten Stadt Russlands die längste aller Weißen Nächte. Gut, dass es hier genug zu tun gibt.

Von Julia Stelzner



Sie sehen hier nicht etwa einen ganz normalen Stadtführer, der ein Museum für moderne Kunst erklärt. Im privat aus Spendengeldern finanzierten „Erarta“ äußern sich die Kreativen, wie hier im Bild der Maler Aleksandr Kosenkov, selbst zu ihren Werken.



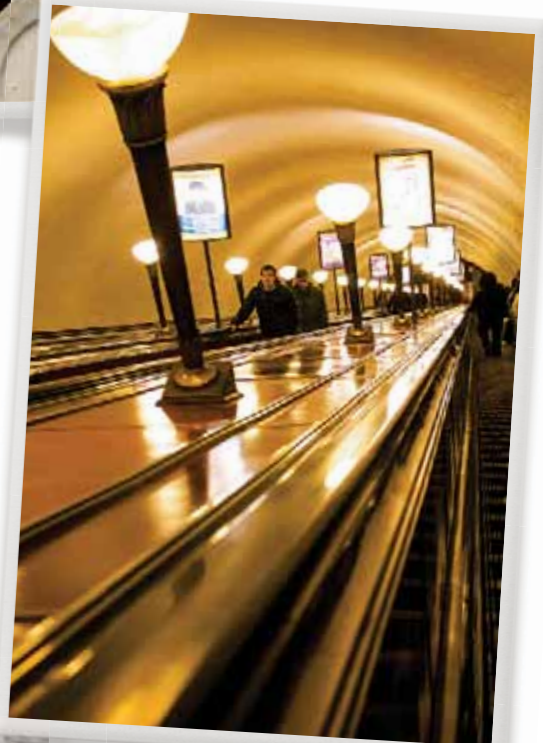
Sie sind die einzigen Gäste, die im neuen Four Seasons Lion Palace nicht bezahlen: die Marmorstatuen in der Bel Etage des Luxushotels. Sie zeugen noch von einer Zeit, als hier erst der Adel und später das Militär ein und aus gingen.

Wenn man wegen all der Touristen in der Isaak-Kathedrale gar nicht weiß, wohin man zuerst treten soll, sollte man kurz nach oben schauen. Das Deckenfresko in der Kuppel, gemalt von Karl Brjullow, macht Spaß. Zumindest, bis man einen steifen Nacken bekommt.



Ein russisches Abendessen zieht sich oft bis in die Nacht. Beste Basis für die vielen Wodka zwischendurch: Kartoffeln mit Dillsauce, Heringssalat, sauer eingelegtes Gemüse, wahlweise Kaviar. Im Literaturcafé, wo schon Puschkin gespeist hat, schmeckt's mit Klavier-Unterermalung besonders gut.

Eine Fahrt in der historischen Metro ist recht rasant. Die Rolltreppen in einem der am tiefsten gelegenen U-Bahn-Systeme der Welt sind mehr als 100 Meter lang, irre steil und extrem schnell. Richtig schön wird's im Innern, wenn je nach Station mal Art Déco, mal Jugendstil dominieren.



Wer die Eremitage aufsucht, wird dabei fast so alt wie die Kunstschätze in dem gigantischen Museum. Denn die Schlange ist riesig. Dafür gibt es drinnen Rubens, Gauguin, Matisse und rund 60.000 weitere Werke. Zeit mitbringen!



TUTTI TOMATI



Lasst die Tomaten in Ruhe: In der Küche macht sogar Lydia Forte, was Fulvio Pierangelini will.

Spaghetti al pomodoro sind heilig, wenn es nach Fulvio Pierangelini geht, dem besten Koch Italiens. Und nach seiner Managerin.

Von Anke Schipp
Fotos Wonge Bergmann

Fulvio Pierangelini starrt in den Topf. Eine Minute, zwei Minuten, fünf Minuten. Er hat die Arme hinter dem Rücken verschränkt. Der Dampf steigt auf. Er sieht zu, wie die Basilikumblätter dunkler werden, in sich zusammenfallen und mit den Thymianblättchen langsam in der Tomatensauce versinken. Plötzlich greift er an den Henkel und schiebt den Topf auf der Gasflamme hektisch hin und her. Seine Locken wirbeln. „Ich hasse es, wenn Köche ständig an den Töpfen rütteln“, ruft er. „Lasst die Tomaten in Ruhe, habt Respekt vor den Dingen!“

Als er noch sein Zwei-Sterne-Lokal „Gambero Rosso“ im toskanischen San Vincenzo hatte, soll Fulvio Pierangelini Gäste zur Rede gestellt haben, die für ihre Kinder Spaghetti al pomodoro orderten. Als wäre es ein Kinderessen! Dabei ist es ein heiliges Gericht! Zur Tomate muss man, bevor man sie verarbeitet, eine Liebesbeziehung aufbauen!

Fulvio Pierangelini ist der beste Koch Italiens, sagen die einen; der kauzigste, sagen die anderen. Davon merkt man nichts, als er an diesem Morgen im Frankfurter Luxus-hotel Villa Kennedy durch die Tür tritt. Vielleicht ist es Lydia Forte, die ihn besänftigt, die smarte Tochter des Hotelbesitzers Sir Rocco Forte, die seit Februar die Restaurants der Kette managt. Fulvio, der Sternekoch aus Rom, ist für das kulinarische Konzept der Rocco-Forte-Hotels verantwortlich und soll das Speiseangebot erneuern. Denn Hotelküchen wollen heute mehr Gäste von auswärts gewinnen, nicht nur die, die über Nacht bleiben.

„Was wollen wir machen?“ Fulvio, tiefe Stimme, gute Laune, schaut erwartungsvoll in die Runde. Ich schlage vor: „Kochen!“ Er reibt sich die Hände: „Benel!“ Wir gehen durch ein paar Türen und stehen in der Hotelküche, wo der Küchenchef des Restaurants „Gusto“, Dario Cammarata, schon wartet. Fulvio zieht seinen schwarzen Kaschmirpullover aus, legt ihn locker um die Schultern, krempelt die Ärmel seines Hemds hoch und lässt sich die Zutaten für Spaghetti al pomodoro e basilico bringen: Kirschtomaten, Basilikum, Thymian, Olivenöl, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker. Das ist alles.

Bis er sein Restaurant in der toskanischen Provinz mit nur 20 Sitzplätzen schloss, zählte er zu den besten Köchen Europas. Als legendär galten seine auf Kichererbsenpüree gebetteten Garnelen oder die Rote Bete mit Lakritz. Doch je bekannter er wurde, desto öfter kopierte man ihn, und seine Gerichte wurden austauschbar. Den dritten Stern bekam er nie. Wenn man ihn darauf anspricht, fällt ihm sein Lachen aus dem Gesicht, er setzt an, über die Franzosen zu schimpfen, und winkt dann doch ab, als sei jedes Wort verschwendet. Jetzt lebt er wieder in seiner Heimatstadt Rom, wo er 1953 geboren wurde, und jettet mit Lydia Forte von einem Hotel zum anderen.

Fulvio nimmt also die Tomaten in seine wuchtigen Hände und streichelt sie, als sie zwischen seinen Fingern hin und her kullern. In seinem Restaurant kosteten „Spaghetti al Pomodoro“ das gleiche wie „Pasta mit Lobster“. „Das empfanden viele als Provokation“, erzählt er. „Aber es geht eben nicht nur um Spaghetti mit Tomatensauce. Es geht um eine gastronomische Herausforderung.“ Beim Kochen einer Tomatensauce denke man nicht nur an das Verarbeiten von Lebensmitteln, „man denkt an schöne Momente mit Familie oder Freunden“. Außerdem, sagt er und blickt ernst in die Runde: „In der klassischen Küche sieht man, ob ein Koch gut ist oder nicht.“

Erste Lektion: Messer weg von der Tomate!
Lydia Forte hat sich eine Schürze umgebunden. Schwarzer ausgestellter Rock, High Heels: In der Hotelküche wirkt sie wie ein Model, das sich auf dem Weg zur Präsidentensuite verlaufen hat. Ein Mädchen aus der Londoner Upper Class: gute Schulen, noch bessere Universitäten, viele Sprachen, befreundet mit Prinzessin Beatrice von York, der Enkelin der Königin. Der Boulevard sah sie schon als Heiratskandidatin für Prinz Harry.

In der Hotelküche macht sie das, was Fulvio will. Die Tomaten werden in ein Sieb gelegt und unter kochendes

Wasser gehalten. Dann müssen sie mit der Hand geschält werden. Lydia, mit ihren perfekt manikürten schmalen Fingern, kann das. „Klar kann ich kochen! Meine Mutter ist Italienerin, sie kocht bis heute die Gerichte aus ihrer Familie. Manchmal hat sie 20 Gäste zum Lunch – und bleibt auch dann noch entspannt. Das bewundere ich.“

Fulvio ist ein strenger Lehrer: „Ich möchte mein Produkt fühlen, deshalb schneide ich es nicht, sondern zerreiße es. Nur dann können Tomaten ihr Aroma weitergeben.“ Er schaut, als wolle man ihm wehtun: „Ein glatter Schnitt verletzt die Tomate.“ Also erst schälen, dann zupfen.

Lektion 2: Die italienische Küche ist nicht einfach! „Viele denken das: ein bisschen Pasta, ein bisschen Sauce, fertig. Das stimmt nicht! Die französische Küche kann man lernen. Die italienische Küche muss man fühlen oder in den Genen haben, sonst ist es unmöglich, in die Tiefe zu gehen.“ Seine DNA stimmt jedenfalls: Die Mutter, eine römische Hausfrau, kochte gerne und viel. Sein Vater war viel unterwegs und brachte von überall her frische Produkte mit. Natürlich kauft auch er seine Tomaten nicht im Supermarkt, schließlich sollen sie zwei Monate gereift sein und nicht in Hydrokultur im Eiletempo hochgezüchtet. In der Toskana brachte er die Bauern dazu, genau die Tomaten zu züchten, die er sich wünschte.

Lydia Forte kehrt mit der Hand die Tomatenhäute auf dem Schneidebrett zusammen und wirft sie weg. Sie spielt hier nur die Assistentin, denn von Restaurants versteht sie wirklich viel. Nach ihrem Studium in Oxford arbeitete sie als Kellnerin in einem Lokal des Kochs Mark Hix in Soho, dann als Assistentin des Managers in einem Restaurant in Chelsea, bevor sie ihren Master of Business Administration machte. In den Restaurants verfolgt sie die gleiche Philosophie wie ihr Vater in den Hotels: simple luxury. Dazu passt Fulvios Küche, die einfach ist und einzigartig.

Und für Frankfurt? Fulvio schwärmt von der „Grünen Soße“, die er hessisch korrekt mit stimmhaftem „S“ ausspricht. Seine „Ravioli Grüne Soße“, die seit kurzem auf der Karte stehen, sind seine Hommage an die Stadt.

Lektion 3: Nicht rühren!
Die Tomaten, sagt er, solle man nicht in einen kleinen Topf geben. „Dann fühlen sie sich beengt. In einer breiten Pfanne machen sie alles alleine.“ Er fügt mehrere Stängel Basilikum und Thymian und eine Knoblauchzehe hinzu. Als es köchelt, fragt man sich, ob er auch mit den Tomaten spricht? „Ich liebe sie, aber ich spreche nicht mit ihnen.“



Spaghetti al pomodoro: Klingt einfach – Kirschtomaten, Basilikum, Thymian, Knoblauch in einen Topf werfen und sich selbst überlassen. Aber: Die Tomaten müssen zuvor gehäutet und entkernt werden.



Ravioli Grüne Soße: Die Italo-Version des Frankfurter Klassikers ist eine Mischung aus Ricotta und den Kräutern der Grünen Soße. Alles mit Parmesan verfeinern und in einen Pastatieg luftdicht verschließen. Goethe hätte es geliebt.



Dorade auf Himalaja-Salz gegart: Klingt asiatisch, schmeckt italienisch. Die mit Zitronenscheiben und Thymian gefüllte Dorade wird angebraten und sieben Minuten auf einer Salzplatte im Ofen gegart. Der feuchte Fisch nimmt die Salzaromen auf.

Wir verstehen uns ohne Worte!“ Zeit, die Spaghetti ins kochende Wasser zu geben und über „al dente“ zu reden.

Lektion 4: Vergessen Sie al dente!
„Al dente? Al dente?“ Fulvio zieht eine Grimasse. „Was soll das sein? Al dente? Das heißt gar nichts. Nichts!“ Schließlich habe jeder einen anderen Geschmack. „Meine Großeltern kamen aus verschiedenen Regionen und haben sich ihr Leben lang darum gestritten, wann die Spaghetti fertig sind.“ Dann lacht er, und ich frag ihn, ob er statt Koch nicht auch hätte Schauspieler werden können. „Bitte

nicht“, meint Lydia, „dann würde ich ihn ja verlieren!“ Nach zehn Minuten ist die Tomatensoße fertig. Der Koch fischt den Knoblauch und die Kräuter raus und verabschiedet sie mit einem Küsschen: „Ciao!“ Mit einer Zange arrangiert er die Spaghetti zu kleinen Nestern auf die Teller, dazu einen Löffel Tomatensauce, Olivenöl, gehacktes Basilikum, geriebenen Parmesan. Er isst nichts, schaut nur erwartungsvoll. Lydia und die anderen schwärmen. Und er? Kann es sein, dass er den Mund zu einem feinen Lächeln verzieht?

THE ART OF WITTMANN SINCE 1896

wittmann.at Modell LIV. Design: Soda Designers – Nasrallah & Horner. Ein kompaktes und dennoch großzügiges Elementmöbel mit vielen Kombinationsmöglichkeiten.

ein echter WITTMANN



SANDALEN, DIE EIN FUSSBETT HABEN

Jeder Sommer hat seinen Schuh. Im Jahr 2012, als Ballerinas gerade aus der Mode verschwanden, war es der Loafer. 2013 traten Espadrilles mit Bastsohle auf. Der Sommer 2014 bringt ein Prachtexemplar mit sich: die Gesundheitssandale, fersenschonend. Sandalen von Marni (links und rechts) und Prada (Mitte)

EIN HEMD, DAS ZIEMLICH BEDRUCKT IST

Wenn Männer früher im Sommer so gute Laune hatten, dass sie diese Stimmung auch über ihre Kleidung mitteilen wollten, trugen sie gern ein T-Shirt mit schlechtem Witz. Zum Glück können darüber heute nur noch die wenigsten lachen. Differenzierter kann man sich mit einem Hawaii-Hemd äußern. Und, ja, auch die kurzen Ärmel sind ironisch gemeint. Für Männer mit gutem Humor.

Hawaiihemd von Polo Ralph Lauren



EIN KOFFER, DEN MAN AUF DEM GEPÄCKBAND ERKENNT

Sogar Gepäckstücke können Hypes hervorrufen. Ob auf den langen Flughafenfluren oder in den engen Gepäckfächern der Deutschen Bahn, egal, wohin man gerade reist: Ein paar Dutzend Rimowa-Koffer stehen schon da. Die strahlenden Aluminiumkisten sind in der Welt der Ein-Gepäckstück-Pro-Person-Richtlinien und der ständigen Zugverspätungen wegen Arbeiten an den Bahngleisen nicht zu übersehen. Das führt leider schnell zu Verwechslungen mit fremden Rimowa-Koffern. Es sei denn, man sucht sich einen in Dunkelgrün aus.

Koffer „Salsa Air“ von Rimowa



EINE SONNENBRILLE, DIE VON GESTERN KOMMT

Der Vintage-Sch Brillen-Wahnsinn ist schon fast vorbei, da kommt die nächste Welle: Vintage-Sonnenbrillen. Giorgio Armani zitiert sich selbst und lanciert die Serie „Frames of Life“, vier Modelle aus seiner ersten Brillenkollektion von 1989. Nur das Armani-„Greige“ (aus Grau und Beige), die Farbe der nuller Jahre, die in der kleinen Auflage großzügig verwendet wurde, erinnert daran, dass sie neu sind. Sonnenbrille „Frames of Life – AR7004 + clip-on“ von Giorgio Armani

SOMMER LEICHT

Für unbeschwerte Urlaubstage braucht man nur ein paar Requisiten. Zehn handliche Ideen für die längsten Tage des Jahres.

Von Jennifer Wiebking, Fotos Dieter Rüchel



EINE BADEHOSE, DIE SITZT

Der Gummizug einer Badhose kann gerade bei Männern, die für gewöhnlich besonders am Bauch Fett ansetzen, gnadenlos sein. Jedes Gramm, das nicht an den Körper gehört, quillt über dem Gummizug hervor. Umso schlimmer, wenn die Haut mit den Jahren an Spannkraft verliert. Das muss nicht sein, dachte sich der britische Designer Adam Brown und erfand Badeshorts mit seitlich verstellbaren Verschlüssen. Wer den Bauchansatz noch nicht wahrhaben möchte, kauft sie einfach des schönen Motivs wegen.

Badeshorts von Orlebar Brown



EIN KLEID, DAS BANANENGELB IST

An die Farbe musste sich Prinz William gewöhnen. Er war mit Frau und Kind auf Tour durch Neuseeland und Australien. Zur Ankunft in Sydney wählte Kate ein gelbes Kleid von Rokksanda Ilincic. „Du siehst aus wie eine Banane“, kommentierte William den Look. Kein schlechter Witz für einen Prinzen. Auf solche Pointen sollte man es diesen Sommer mal ankommen lassen. Kleid von Rokksanda Ilincic



EINE TASCHE, MIT DER AUCH MÄNNER INS FLUGZEUG STEIGEN KÖNNEN

Aus Verzweiflung nehmen viele einfach die Sporttasche. Wie soll man auch als Mann mit diesem und jenem an Bord gehen, wenn man Logos auf Taschen albren findet und kein Nylon-Modell tragen möchte, das auch drei oder vier weitere Passagiere bei sich haben, vornehmlich Frauen? Die Herrenmarke Brioni hat sich des Problems angenommen und eine wunderschön neutrale Reisetasche in Dunkelblau entworfen. Bietet Stauraum für die Garderobe eines ganzen Wochenendes und ist trotzdem nicht übergroß, falls man darin nur Urlaubselektüre und Technik-Kram unterzubringen hat.

Tasche von Brioni



EINE SONNENCREME, DIE ETHISCH KORREKT IST

Allein der Geruch von Sonnencreme hebt ja schon ein bisschen die Stimmung. Man fühlt sich sofort an die schöneren Orte der Welt versetzt, an die netteren Tage des Jahres. Die Sonnencreme von Fairsquared soll auch andere glücklich machen. Sie gehört zu einer der ersten Gesichtspflegeserien mit Fairtrade-Siegel in Europa, ist frei von Parabenen und Mineralölen und wurde nicht an Tieren getestet.

Sonnencreme „Facial Sun Cream“ von Fairsquared



EIN GRILL, DEN MAN MITNIMMT

Gut möglich, dass es ein menschliches Urbedürfnis ist, sich ohne jedes technische Hilfsmittel etwas brutzeln zu können. So haben sich ja schließlich die frühen Menschen ernährt. Vielleicht schmeckt auch deshalb die Bratwurst vom eigenen Grill so gut. Mit dem Modell von Carhartt zum Mitnehmen kann man sich seinen Vorfahren noch ein wenig mehr annähern. Damit lässt sich nämlich nicht nur im eigenen Vorgarten grillen. Das Teil kann man überallhin mitnehmen und dort ruckzuck aufbauen. Geht so schnell wie damals das Lagerfeuer.

Grill „Portable BBQ“ von Carhartt



EINE GELDBÖRSE, DIE AUCH EINE HANDTASCHE IST

Im Sommer, wenn das Leben unbeschwert ist, hat man nicht viel mitzunehmen: ein bisschen Geld, die Kreditkarte, das U-Bahn-Ticket, Smartphone, Hausschlüssel, das war's. Da braucht es keine große Handtasche, da reicht eine Geldbörse wie diese von der Frankfurter Designerin Lili Radu. Damit man das Stück aber nicht immer in der Hand tragen muss, ist es mit einem abnehmbaren Schultergurt versehen – um wirklich unbeschwert unterwegs sein zu können. Wallet von Lili Radu

Es wird Zeit, dass Erbsen eine tragende Rolle im Sommercocktail übernehmen. Die Eiszügelhüllen (Suck) sind ein Anfang.



Schlagstar Andreas Gabalier singt nicht nur a Liad für Di. Für Meindl hat er nun auch eine Trachten-Kollektion entworfen.

Wenn die Gartenparty tagsüber statt abends steigt, leuchten die Girlanden von PomPom Galore schöner als jede Lichterkette.



Wer weiß, ob mit dem Trend zur Brille auch die Zahl der Menschen mit Sehschwäche steigt. Das Label Eleven Paris bietet jedenfalls schon mal Korrektur-Sonnenbrillen an.



Da Fahrräder jetzt Designobjekte sind, brauchen sie eigene Concept Stores. In Frankfurt hat gerade Stilrad eröffnet.



Man kann es nicht oft genug sagen: Auch Deutsche fertigen schöne Handtaschen. Ein gutes Beispiel sind die Köpfe hinter dem Hamburger Label Stiebig & Rieth.



Kurzer Blick auf das Datum: Es ist der 21. Juni, der längste Tag des Jahres. Die Solar-Uhr „T-Touch“ von Tissot tankt heute besonders viel Sonne.



Hier ist der Name Programm. Der Online-Store Ehrlich & Fein handelt mit Lebensmitteln. Ins Versandlager kann man auch schauen.

OLG

Bedeutende Dinge, Menschen, Ideen, Orte und weitere Kuriositäten, zusammengestellt von Jennifer Wiebking



Auf dieses Datum muss man sich vorbereiten: Vom 5. bis 7. September organisiert Steinbeisser in Frankfurt „Experimentelle Gastronomie“.

Schere und Schnittlauch (Topf von Normann Copenhagen). Fehlen nur noch Vollkornbrot und Frischkäse.



Mandelblüte Mitte Mai: Gleich drei Frauen, die chinesische Schauspielerin Zhang Huiwen, die schwangere amerikanische Schauspielerin Mireille Enos und das deutsche Model Nadja Auermann (von links) trugen zu den Filmfestspielen von Cannes die gleichen gemusterten Kleider von Dolce & Gabbana.

FOTOS: GETTY (2), AFP, WONG BERGMANN, HERSTELLER (8)

FOTOS: CHRISTIE'S (2), SOTHEBY'S, PHILLIPS

Der Fisch schlug die höchsten Wellen. Schwarz, eher handlich, ja ausgesprochen unauffällig baumelte er über den Köpfen der Bieter, die im Auktionsaal von Christie's allerdings nur Zuschauer spielen durften. Denn das Bietgefecht um Alexander Calders Mobile „Poisson volant (Flying Fish)“ fand am Telefon statt. Zwei Fischliebhaber aus Asien machten sich die Blechplastik streitig. Oder ging es ihnen vor allem doch um das Glückssymbol, als das der Fisch in jenen fernöstlichen Breiten verstanden wird? Christie's hatte die Möglichkeit nicht nur schlaue eingeplant, sondern sie noch verstärkt, indem das Los nicht ganz zufällig unter der Nummer acht aufgerufen wurde. Und die acht ist halt eine chinesische Glückszahl. Das New Yorker Publikum hätte also gar nicht so staunen brauchen, als das auf neun bis zwölf Millionen Dollar geschätzte Mobile für 23 Millionen (plus Aufgeld) wegging. Die Bieter aus Asien, so hieß es nach jeder Auktion in dieser Rekordwoche, spielten zur Zeit eine immer wichtigere Rolle auf dem Kunstmarkt.

In der denkwürdigen Abendauktion, die mit Gegenwartskunst innerhalb von knapp drei Stunden sagenhafte 745 Millionen Dollar einspielte, brachte Calders Fisch den erstaunlichsten, aber nicht den höchsten Zuschlag. Der ging an Barnett Newmans „Black Fire I“ für 75 Millionen, während Francis Bacon's „Three Studies for a Portrait of John Edwards“ gerade mal drei Millionen billiger waren und Werke von Rothko, Warhol, Basquiat, Koons, Richter und Wool durchaus bemerkenswerte Beträge von 21 bis 59 Millionen Dollar erzielten. Tags zuvor schon war ebenfalls bei Christie's in einer zweiten Abendauktion, die ein jüngeres Publikum mit gezielt konfliktbeladener Kunst in Spendierlaune versetzen sollte und das auch tat, ein unbetiteltes Selbstporträt von Martin Kippenberger aus dem Jahr 1988 auf 16,5 Millionen gestiegen, viereinhalb Millionen über die Obertaxe. Das ist ein neuer Rekord für den Künstler, der sich da nach einem Foto des alten Picasso unvorteilhaft in Pose gesetzt hat, bekleidet nur mit einer Unterhose, das Gesicht versteckt hinter einem blauen Luftballon. Kippenberger gehört nun einwandfrei mit Polke, Trockel, Richter und Schlingensiefel zur deutschen Künstlerequipe, die in den vergangenen Jahren in New Yorker Auktionshäusern und Museen immer wieder Station und prompt Furore machte.

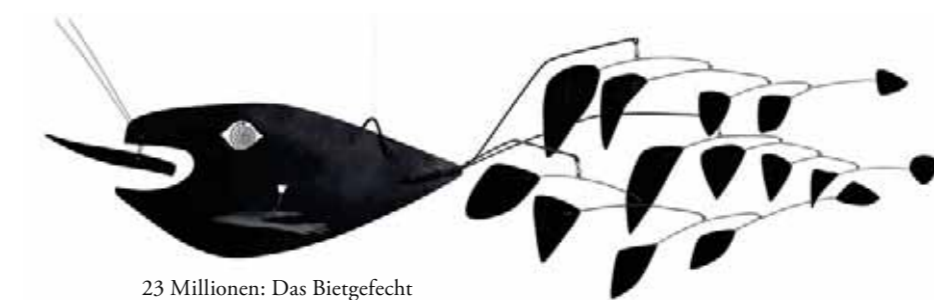
Auf dem kiloschweren Hochglanzkatalog von Sotheby's, derzeit arg im Schatten von Christie's, prangte die Comicfigur Popeye, von Jeff Koons veredelt in Edelstahl, aber deswegen nicht weniger knallig bunt und poppig aufgedonnert. Drei Versionen gibt es davon, an deren einer sich hoffentlich noch der von der Justiz argwöhnisch beäugte Hedgefonds-Krösus Steve Cohen erfreut. Der Supergalerist Larry Gagosian ist im Besitz einer anderen, und diese dritte wird fortan in Las Vegas stehen, wo sie Steve Wynn vor einem seiner Casinos zur Schau stellen will. Ein Deal zwischen zwei Entertainern, sozusagen. Auch ein robuster Kunstkauf, sehr im Gegensatz zu jenem Picasso, den Wynn einst mit seinem Ellbogen durchlöcherete, den er aber nach der Reparatur doch noch zum anständigen Preis von 155 Millionen Dollar loswurde. Ein Albtraum? Nein, für den geflickten „Réve“, so hieß die Leinwand tatsächlich, bezahlte der soeben erwähnte Mr. Cohen mehr, als der ungeflickte hätte



25 Millionen Dollar: Die Comicfigur „Popeye“ von Jeff Koons war fast ein Schnäppchen.

VIEL SPINAT HILFT VIEL

Die Frühjahrsauktionen in New York waren ein wahrer Kunstkaufrausch. Und schon peilen die Auktionshäuser neue Rekordserien an. Von Jordan Mejias



23 Millionen: Das Bietgefecht um Alexander Calders Mobile „Poisson volant (Flying Fish)“ fand am Telefon statt.



50 Millionen: Rothkos „Untitled (Red, Blue, Orange)“



16,5 Millionen Dollar: Martin Kippenbergers unbetiteltes Selbstporträt aus dem Jahr 1988

kosten sollen. Und was hat Wynn diesmal für Popeye hingelächert? Lächerliche 25 Millionen! Ein Schnäppchen, nicht bloß, weil die Taxe haargenau getroffen wurde. Koons hatte zuletzt für seinen Luftballonhund schließlich fast 60 Millionen Dollar bekommen, und seine Heiligsprechung durchs Whitney Museum steht noch bevor. Abgesehen davon, dass 25 Millionen auf dem aktuellen Markt fast immer schnäppchenverdächtig sind.

Ach, der Markt, das Monster, in dessen Klauen sich auch ein malender Metaphysiker wie Mark Rothko postum wiederfinden muss. Phillips, die Auktionsboutique, mit der sich die russische Mercury Group Prestige zu ergattern sucht, hatte Rothkos „Untitled (Red, Blue, Orange)“ als Top-Los hinterm Auktionator hängen. Eine wunderschöne, eine geradezu beflügelnde Farbfeldkomposition, von der sich Paul Allen, der Mitbegründer der Firma Microsoft, für 50 Millionen dennoch trennen wollte. Warum? Wer weiß. Jedenfalls bekam Allen genau, was er verlangte, und wenn das auch weit entfernt war von den nahezu 87 Millionen Dollar (Aufgeld inklusive), die vor zwei Jahren für „Orange, Red, Yellow“ hingelächert wurden, so war daraus bestimmt eine Lehre zu ziehen. Ein trüber Rothko verkauft sich schwerer als ein (relativ) fröhlicher. Keine Hand mochte sich bei Sotheby's regen, um auch nur in die Nähe des Schätzwertes von 68 Millionen für ein kleines düsteres „Untitled“ von 1969 zu gelangen. Wo war das ätherische Blau? Wo das hypnotisierende Orange? Phillips hatte beides auf Lager. 50 Millionen Dollar, thank you, und ein Hammer-schlag, der eine Auktionswoche wie keine andere besiegelte. Ein Kunstkaufrausch, der allein bei den Zeitgenossen ein Ergebnis von mehr als eineinhalb Milliarden Dollar zur Folge hatte. Eine Bilanz zum Feiern und endlosen Schwadronieren, aber nicht zum Ausruhen. Die drei New Yorker Auktionshäuser peilen schon die nächste Rekordserie an.

„Hotels werden zu mystischen Phantasie-Orten“

Herr Brambilla, Ihre Arbeit „Civilization“ ist seit 2009 in den Aufzügen des New Yorker Standard-Hotels zu sehen. Welche Herausforderungen stellen sich bei der Kunstinstallation in einem Hotel?

Jedes Mal, wenn ich an einer Installation für ein Gebäude wie ein Hotel oder eine private Wohnanlage arbeite, lasse ich mich dabei von den Gegebenheiten des Ortes beeinflussen. Die Video-Installation „Civilization“ habe ich 2008 ursprünglich für eine Ausstellung in der Christopher Grimes Gallery in Los Angeles gemacht. Der Besitzer des „Standard“ hat die Arbeit dann gekauft, um sie in seinem Hotel in New York zu zeigen. Dort haben wir zunächst nach einem passenden Raum für das Stück gesucht. Für den Fahrstuhl musste die Installation speziell formatiert werden, was nicht ganz einfach zu bewerkstelligen war. Aber ich finde, die Arbeit hat sich gelohnt: Das Thema des Aufstiegs von der Hölle in den Himmel – und umgekehrt, je nachdem, ob man nach oben oder nach unten fährt – ergibt in einem Aufzug schließlich am meisten Sinn.

Kunst im Hotelfahrstuhl – kommt das nicht eigentlich einer Degradierung Ihrer Arbeit gleich?

Das würde ich so nicht sagen. Im Falle des Standard-Hotels verstehe ich die Idee vielmehr als einen satirischen Kommentar: Der Meatpacking District, wo das Hotel liegt, erinnert mich nämlich auch gelegentlich an die Hölle! Diese Gegend ist unglaublich anstrengend, ein Ort der ständigen Reizüberflutung. Ein Fahrstuhl ist dagegen ein stiller Raum, zugleich ein Ort der Gedrängtheit und Enge. Die Installation in eben diesem Stadtteil und diesem Rahmen auszustellen ergibt einen Kontrast, den ich spannend finde. Generell arbeite ich aber ohnehin nur mit Klienten zusammen, die meine künstlerische Tonalität verstehen und mir deshalb größtmögliche Freiheit gewähren. Die wissen vorher schon, dass ich gerne mit satirischen und ironischen Elementen spiele. Die Video-

Fahrt von der Hölle in den Himmel im Aufzug zu zeigen, hat auch etwas Spielerisches – und gerade das macht das Werk in diesem Kontext so interessant.

Viele Leute nehmen Kunst in Hotels und Restaurants aber doch wahrscheinlich viel beiläufiger und eher unbewusst als Dekor wahr.

Wie und mit welcher Aufmerksamkeit ein Werk rezipiert wird, hängt von der Arbeit selbst ab, ihrem Bezugsrahmen, dem Ausstellungsraum, dessen Architektur, ja sogar der Stadt, in der das Werk ausgestellt werden soll. Wenn ich zum Beispiel den Auftrag bekomme, eine Installation für einen Transitraum, wie etwa einen Flughafen, zu entwerfen, also einen Ort, an dem die Leute keine Zeit dafür haben, Kunst geduldig zu betrachten und aufzunehmen, dann mache ich natürlich etwas anderes mit einer anderen Botschaft als beispielsweise für eine Ausstellung in einer Galerie. Andersherum würde ich auch einen Durchgangsraum wie eben einen Flughafen oder Bahnhof als Ausstellungsfläche vorschlagen, wenn ich gerade eine Idee für eine Installation mit visuell intensiverem und dynamischerem Inhalt hätte.

Kunstinstallationen im öffentlichen Raum sind immer noch rar. Vornehmlich werden Werke in Museen, Galerien und privaten Sammlungen gezeigt. Sie haben außer im Standard-Hotel auch schon im Berliner Hauptbahnhof ausgestellt. Was reizt Sie an der Arbeit im öffentlichen Raum?

Kunst erreicht im öffentlichen Raum einfach viel mehr Leute. Gerade bei Arbeiten, in denen es um eine kritische oder ironische Betrachtung von Popkultur geht – wie zum Beispiel in meiner „Megaplex“-Serie, zu der auch „Civilization“ gehört –, hat die Ausstellung an öffentlich zugänglichen Orten am meisten Sinn. Je exponierter solche Werke sind, desto stärker ist schließlich auch ihr Effekt auf das Publikum.



In der Michael-Fuchs-Galerie in Berlin: Marco Brambilla freut sich, wenn seine Kunst nicht nur die Kenner erreicht.

Kunst hängt heute nicht nur in Galerien und Museen, sondern auch in Bahnhöfen, in Flughäfen, in Hotels. Marco Brambilla nutzt den Trend, zum Beispiel im Aufzug des Standard-Hotels. Fragen zur halböffentlichen Kunst.

Was ist das Besondere am Ausstellungsraum Hotel?

Immer mehr Hotels haben heute den Anspruch, neben ihrer Funktion als Herberge auch zu mystischen Phantasie-Orten zu werden. Sie wenden unglaublich viel Zeit und Geld dafür auf, ein möglichst einmaliges und phantasievolles Umfeld zu schaffen, und da erhält auch die Kunst einen neuen Rang. Viele Luxushotels sind mittlerweile Besitzer großartiger Sammlungen. So arbeitet das Park Hyatt in New York mit Sotheby's zusammen und organisiert Ausstellungen in der Hotellobby. All das geht wohl auch darauf zurück, dass anspruchsvolle Hotels eine Klientel anziehen, die oft selbst Kunst sammelt. Diese Gäste wollen im Hotel mehr sehen als bloß den Druck einer alten Brassai-Fotografie.

Das Hotel bringt also Kunst und Kunstsammler zusammen?

Ja. Natürlich steht als Vermittler auch immer noch die Galerie dazwischen, aber dennoch: Zwei Exemplare der „Civilization“-Arbeit wurden an Leute verkauft, die sie zuerst im Aufzug des Standard-Hotels gesehen hatten.

Ist das Hotel also die Galerie der Zukunft?

Na ja, ich glaube, dass Hotels ihren Gästen heute eine originellere Ausstattung bieten müssen als früher. Hinzu kommt, dass heute mehr Menschen denn je Kunst sammeln, immer mehr Leute gehen ins Museum, und somit wird nun auch das Hotel nichts anderes als ein weiterer öffentlicher Schauplatz, an dem Kunst konsumiert wird.

Wird Kunst im Hotel Teil des Interior-Designs? Verstehen Sie sich dann selbst auch als Innenarchitekt?

Jede Ausstellungsfläche hat eine andere Atmosphäre, daher funktioniert auch meine Kunst nur ortsspezifisch. Man kann solch eine Video-Installation nicht einfach überall hineinstellen wie ein Möbelstück. Trotzdem werde ich als Künstler insofern zum Designer, als dass ich dafür sorgen muss, dass die Technik unsichtbar bleibt, wenn ich die Kunst in einen Raum integriere. Mir gefällt es nicht, wenn außer der Arbeit auch das Videogerät oder der Projektor zu sehen sind. Ich möchte, dass das Werk ein integraler Bestandteil der Fläche wird. Das lässt die Kunst viel magischer erscheinen.

Wie haben eigentlich die Gäste auf die Video-Installation im Standard reagiert?

Überraschenderweise war die Resonanz ausnahmslos positiv, ja begeistert. Ich hätte mir niemals erträumt, dass der Installation so viel Aufmerksamkeit zuteil wird. Für das Hotel ist es ein richtiger Marketingbonus geworden. Das „New York Magazine“ schrieb neulich, es gebe Leute, die allein deswegen im Standard wohnen.

Für welches Hotel würden Sie gerne noch einmal eine Installation kreieren?

Für das Burj Khalifa in Dubai, im höchsten Gebäude der Welt. Zur Zeit arbeite ich in Kooperation mit der Nasa an einem Werk, das sich mit Raumfahrt beschäftigt. Es wird eine riesige Videoinstallation, die wir in einem dreiminütigen Screening am Times Square präsentieren werden. Anschließend könnte ich mir die Arbeit gut als Ausstellungsstück in dem Hotel in Dubai vorstellen. Im Fokus der Installation steht das Motiv des Himmels: Das würde doch toll in das höchste Haus der Welt passen.

Dort dürfte es auch den einen oder anderen Käufer finden.

Ach, darum geht es mir gar nicht. Ich glaube einfach, dass die Installation in genau diesem Umfeld viel Sinn hätte. Noch dazu im Kontext dieser galaktischen Stadt, die so schnell wächst.

Die Fragen stellte Claire Beermann.

Schönen Urlaub!



FRANKREICH: Pariserinnen wissen, wie man unbeschwert elegant aussieht. Zu ihnen gehört die Designerin Vanessa Seward, die für Kérastase dieses Haarband entworfen hat. Das gibt es nur bei Colette in Paris, während Amber Musc von Narciso Rodriguez in mehr als nur einer französischen Parfümerie stehen dürfte.



VEREINIGTE STAATEN: Lipgloss hat einen großen Nachteil: Er verschwindet so schnell von den Lippen, wie man ihn aufgetragen hat. Der Rouge Double Intensité von Chanel hält länger und ist farbtintensiver. Der Up-lighting Liquid Illuminator von Clinique konturiert hingegen die Wangen.



DUBAI: Pierre Hardy fertigt Schuhe, die wie Kunstwerke aussehen. Für das Parfümlabel Frédéric Malle hat er eine Serie von Reiseobjekten entworfen, die auch Designobjekte sind. Verkauft werden sie im vergleichsweise schönen Kaufhaus Harvey Nichols.



BRASILIEN: Sonne und Salzwasser greifen nicht nur das Haar der Brasilianerinnen an. Allerdings gibt es dort das Serum Dercos Instant Filler von Vichy zu kaufen. Selbst geschädigtes Haar soll damit wieder geschmeidig werden.



GRIECHENLAND: Die Korres-Produkte haben es von griechischen Apotheken in die besten Concept Stores gebracht. Nur den Honey Syrup mit Anis, Fenchel und Thymian, der einst auf der Insel Naxos erfunden wurde, behalten die Griechen für sich. Vielleicht weil er so gut Halsschmerzen lindert und neue Energie gibt.



GROSSBRITANNIEN: Beim dritten Duft von Comme des Garçons und der Stil-Instanz „Monocle“ kann man nur zuschlagen, wenn man schon an Ort und Stelle ist: Sugi (japanisch für Zedernholz) darf von Großbritannien aus nicht ins Ausland geschickt werden.



JAPAN: Die australische Beauty-Marke Aesop glaubt, dass Petersilie schöner macht. Wer daran zweifelt, probiert es vielleicht mit dem Parsley-Seed-Einsteigerset. Nach Japan muss man für die 15-Milliliter-Fläschchen aber erst noch reisen.



FOTO DANIEL PILAR FOTOS HERSTELLER

„MORGENS IST ALLES ERLAUBT“



Seit kurzem ist **Yvonne Catterfeld**, die 1979 in Erfurt geboren wurde, Mutter eines Sohnes. Die Sängerin und Schauspielerin, die durch die Seifenoper „Gute Zeiten, schlechte Zeiten“ bekannt wurde, brilliert gerade außerdem in zwei Rollen auf der Leinwand. In „Die Schöne und das Biest“, einer französisch-deutschen Koproduktion, spielt sie die Prinzessin. Außerdem ist sie seit einer Woche als Synchronsprecherin im Animationsfilm „Tinkerbell und die Piratenfee“ zu hören. Privat mag sie lieber Filme ohne Happy End.

Was essen Sie zum Frühstück?

Alles, was süß ist: Obst, Kuchen, Schokolade, dazu schwarzen Kaffee. Nach dem Motto: Morgens ist alles erlaubt. Wenn nichts im Kühlschrank ist, habe ich immer gefrorene Früchte da, um mir einen Smoothie zu mixen.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

Meistens im Internet. Ich hasse Einkaufen! Den ganzen Tag shoppen zu gehen finde ich irre anstrengend. Beim Internet hat es natürlich den Nachteil, dass man – wenn man zu viel bestellt hat – die ganzen Pakete auch wieder zurückschicken muss.

Hebt es Ihre Stimmung, wenn Sie einkaufen?

Ja, das kann schon passieren. Manchmal ist es eine Belohnung, manchmal eine Ablenkung. Aber es gibt auch Tage, an denen ich mich in meiner Haut gar nicht wohlfühle, dann bringt auch eine „zweite Haut“ nichts.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Ich habe so viele alte Sachen! Ich kann so schlecht Dinge wegschmeißen. Das älteste Kleidungsstück ist eine ganz furchtbare Hose, die ich bei meinem ersten Fotoshooting um das Jahr 2001 trug, eine Jeans mit vielen Nieten, Stoffflecken und riesigem Schlag.

Was war Ihre größte Modestunde?

Die Sachen vom Anfang meiner Karriere. Etwa eine Paillettenhose für einen Fernsehauftritt: Kuhmuster, bunt und viele hundert Euro teuer. Heute halte ich es lieber schlicht und natürlich. Ich mag es nicht, overdressed zu sein. Lieber underdressed als rausgeputzt.

Tragen Sie zu Hause Jogginghosen?

Schon etwas Bequemes, aber femininer als Jogginghosen.

Haben Sie Stil-Vorbilder?

Nee.

Haben Sie jemals ein Kleidungs- oder Möbelstück selbst gemacht?

Höchstens mal ein Möbelteil angemalt und Bilderrahmen umbemalt. Aber ich kaufe dann doch eher neue Sachen, als aus alten neue Sachen herzustellen.

Besitzen Sie ein komplettes Service?

Ja, schlicht, weiß, robust. Am liebsten habe ich aber meine Tassen, die ich in einem kleinen Laden entdeckte.

Mit welchem selbst zubereiteten Essen konnten Sie schon Freunde beeindrucken?

Nachdem es bei einem meiner ersten Rendezvous noch Tomatensuppe aus der Tüte gab, kommt mittlerweile selbstgemachtes Eis auf den Tisch – zu jeder Jahreszeit. Ich habe eine riesige Eismaschine, die eine gesamte Schublade einnimmt. Heidelbeer-Ricotta-Eis, Honig-Limetten-Eis oder Tartufo: Ich probiere immer was Neues aus. Ich koche noch nicht so lange, und anfangs meinte mein Freund, dass er mich leider verlassen müsse, falls ich weiter so kochen sollte. Das war mir ein Ansporn.

Welche Zeitungen und Magazine lesen Sie?

Meist die „Süddeutsche“, sorry. Aber als App, ich mag diese riesigen Papierhaufen nicht. Außerdem auch Hefte wie „Emotionen“ oder „Psychologie heute“.

Welche Websites und Blogs lesen Sie?

Keine bestimmten.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Zählt eine Geburtstagskarte? Dann vor drei Monaten.

Welches Buch hat Sie am meisten beeindruckt?

„Der wunderbare Weg: Eine neue spirituelle Psychologie“ von M. Scott Peck. Als Jugendliche war es „Der Alchimist“ von Paulo Coelho.

Ihre Lieblingsvornamen?

Charlie, der Name meines gerade geborenen Sohnes.

Ihr Lieblingsfilm?

Ich liebe Filme ohne Happy End wie „Blue Valentine“ mit Ryan Gosling und Michelle Williams. Und dann dieser schwarz-weiße Weihnachtsklassiker „Ist das Leben nicht schön?“ mit James Stewart.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Ganz klar: mit Auto.

Tragen Sie eine Uhr?

Nicht täglich. Ich habe übrigens nur eine Uhr.

Tragen Sie Schmuck?

Nur ein ganz schmales Armband, auch ein Geschenk und daher wertvoll. Aber sonst kommt es ganz selten vor, dass ich aus besonderem Anlass mal eine Kette oder so trage. Komischerweise fühle ich mich mit Schmuck verkleidet.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Nein.

Was ist Ihr größtes Talent?

Meine Emotionalität.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Auch meine Emotionalität.

Womit kann man Ihnen eine Freude machen?

Mit Überraschungen. Das kann ein Anruf von jemandem sein, mit dem man ewig keinen Kontakt hatte.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Ich bin kein Freund von Smalltalk.

Sind Sie abergläubisch?

Es geht so. Die Schuhe nehme ich trotzdem vom Tisch, sobald ich an den Spruch denke. Und ich glaube, dass negative Gedanken Negatives anziehen.

Wo haben Sie Ihren schönsten Urlaub verbracht?

Auf einem Segelboot in Tahiti, das war das Paradies. Auch auf unserem Hausboot ist es wunderbar.

Wo verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub?

Das weiß ich noch nicht.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Meistens nur Wasser. Ohne Schwangerschaft auch gerne Cocktails, gemixt und experimentell, gerne mit Chili.

Aufgezeichnet von Andreas Wirwalski.

Mit Tiefseetauchschein und Hochseepatent: die neue Ahoi Atlantik



Ab jetzt hier erhältlich: Augsburg: Bauer; Berlin: Bucherer, Leicht, Lorenz; Bielefeld: Böckelmann; Bonn: Hild; Bremen: Meyer; Darmstadt: Techel; Dortmund: Rüschenbeck; Dresden: Leicht; Düsseldorf: Blome; Erfurt: Jasper; Frankfurt am Main: Rüschenbeck; Hamburg: Becker, Bucherer, Mahlberg; Koblenz: Hofacker; Köln: Berghoff; Lübeck: Mahlberg; Ludwigsburg: Hunke; München: Bucherer, Fridrich; Münster: Oeding-Erdel; Nürnberg: Bucherer; Stuttgart: Niessing; Ulm: Scheuble. Überall: Wempe. Mehr unter nomos-store.com und nomos-glashuette.com

NOMOS
GLASHÜTTE

OYSTER PERPETUAL MILGAUSS



ROLEX



BUCHERER

1888

bucherer.com