



L'âme du voyage.

 Entdecken Sie mehr.

LOUIS VUITTON



L'âme du voyage.

 Entdecken Sie mehr.

LOUIS VUITTON



limitiert 1/216
nummeriert

Jahresring *Danke*

Für 216 besondere Frauen weltweit.



WAHRE  WERTE

Wellendorff

THE FINEST GERMAN JEWELLERY SINCE 1893

Wem wollen Sie Danke sagen? Der limitierte Wellendorff-Jahresring 2016 sagt „Danke“

zu 216 besonderen Frauen weltweit.

BERLIN • DÜSSELDORF • FRANKFURT • HONG KONG • LAS VEGAS • LUXEMBOURG • MAINZ • MÜNCHEN • PEKING • SAN FRANCISCO

STUTTGART • TOKYO • WIEN www.wellendorff.com + 49 7231 28 40 128



BVLGARI

ROMA

B.zero1

©TIFCO, 2015

JOY COMES
OUT OF THE BLUE



TIFFANY & Co.

NEW YORK SINCE 1837



TIFFANY T COLLECTION

BERLIN DÜSSELDORF FRANKFURT AM MAIN GENÈVE HAMBURG MÜNCHEN STUTTGART WIEN ZÜRICH TIFANY.COM





WWW.CELINE.COM

CÉLINE

HELFEN IST NICHT SCHWER

Über Weihnachten zu schreiben ist in diesem Jahr nicht einfach. Die Terroranschläge, das Gefühl dauernder Bedrohung, die Kriege im Nahen Osten, die Flüchtlingskrise in Europa – man kann es gar nicht alles aufzählen. Da könnte unser Magazin die Möglichkeit eröffnen, sich in innerer Emigration mit dem großen Heft auf die Couch zu legen oder im vorweihnachtlichen Shoppingwahn die Nöte der Welt zu verdrängen. Ein Teil meiner Meinung könnte Sie verunsichern, aber: Entlastung ist nicht die schlechteste Strategie. Die Terroristen hören schließlich auch dann nicht auf, wenn wir jetzt niedergedrückt den Sinn unserer Lebensform in Frage stellen. Also ist Besinnung auf das, was man am liebsten macht, nicht die falsche Haltung. In unserer gezeichneten Geschenkstrecke, in den elegischen Bildern von Gutshäusern in Mecklenburg, in einer Geschichte über Weihnachten bei Theodor Storm und auch in der schönen Kindergeschichte über Rudolf, das Rentier, siegt umstandslose Selbstgewisheit über den Zwang zur inneren Einkehr. Aber wer sagt, dass Magazine das Leid der Welt ignorieren sollten? Daran muss uns ausgerechnet ein Modemacher erinnern. Karl Lagerfeld hat in seiner „Karlikatur“ den Kampf der Kulturen sinnbildhaft so verschränkt, wie es kein Religionswissenschaftler in einer Habilitationsschrift von 500 Seiten besser könnte. Denn historisch gehören Islam und Christentum ja eher zusammen als auseinander. Wie nebenbei wird der Zusammenhang von Orient und Okzident in einem kuriosen Umstand klar: Viele der Zutaten im Dresdner Christstollen, so können Sie es auf den Genussseiten lesen, stammen aus der Weltregion, die nun so umkämpft ist. Ein besonders schönes Beispiel wiederum, wie sich adventlicher Konsum und weltethisches Gewissen versöhnen lassen, bietet ausgerechnet eine Bankerin aus Frankfurt, die von Flüchtlingen Taschen und andere Accessoires herstellen lässt und sie in ihrer Freizeit hier vermarktet – um aus der Ferne zu helfen, Jobs zu schaffen und den Menschen wenigstens eine kleine Perspektive zu bieten. Man muss nicht vom Drang besetzt sein, die Welt zu verbessern. Aber wenn ich sehe, wie Freundinnen in Berlin bei „Wedding hilft“ oder am Lageso in Moabit mitmachen, dann sehe ich: Helfen ist gar nicht so schwer. Kurz vor Weihnachten ist das eine Botschaft. Dafür dürfen Sie sogar dieses Heft aus der Hand legen. *Alfons Kaiser*



Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Holger Appel, Peter Badenhop, Claire Beermann, Tara Stella Deeren, Jürgen Dollase, Timo Frisch, Dr. Florentine Fritzen, Christiane Heil, Katrin Hummel, Stefan Locke, Julia Lohr, Eva-Maria Magel, Hans-Heinrich Pardey, Frank Pergande, Matthias Rüb, Anke Schipp, Boris Schmidt, Peter-Philipp Schmitz, Florian Siebeck, Dr. Tilman Spreckelsen, Bernd Steinle, Julian Trautwig, Dr. Lukas Weber, Maximilian Wöingartner, Axel Wernelckirchen, Jennifer Wiebking, Maria Wiesner, Walter Wille

Bildredaktion:
Christian Matthias Pohlert

Art-Direktion:
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 Pressepiegel oder Archiv, ohne Zustimmung des Verlags unzulässig.

Sofort 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) 7591-2985.

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

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

Druck:
Primovis Ltd. & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Straße 300, 90471 Nürnberg



MICHAEL
MICHAEL KORS

MICHAELKORS.COM



TARA STELLA DEETJEN, die aus dem Taunus stammt, hatte mit 24 Jahren ein Erlebnis, das ihr Leben von Grund auf veränderte. Auf einer Indien-Reise traf sie in Benares einen leprakranken Bettler, war schockiert, wurde neugierig – und half fortan. Die Begegnung mit Musafir schildert sie im aufwühlenden ersten Kapitel ihres Buchs „Unberührbar“, das im Frühjahr erscheint. Wir drucken es vorab (Seite 52). Und sind gespannt, wie die Geschichte weitergeht.



JÜRGEN DOLLASE testet täglich neue Ideen am Herd – wenn er nicht auswärts isst, was beim wichtigsten deutschen Gastronomiekritiker natürlich oft der Fall ist. Die Wechselwirkung von Theorie und Praxis in der Küche hält Dollase, der durch Kolumnen in unserer Zeitung und der Sonntagszeitung bekannt wurde, für entscheidend. Das Weihnachtsmenü für dieses Heft ist der kulinarische Beweis (Seite 84). Klassisch optimierte Grundlagen, zeitgenössisch ausgeweitete Aromatik, modern gedachte Sensorik – und es schmeckt.

MITARBEITER

KATRIN HUMMEL bekommt oft Post von verzweifelten Menschen. Meist sind es Mütter oder Väter, die nach einer Scheidung keinen Kontakt mehr zu ihren Kindern haben – und nun auf die Redakteurin aus dem Ressort „Leben“ der Sonntagszeitung hoffen. Katrin Hummel, die schon viel über Sorgerechtsstreitigkeiten geschrieben hat, kann nicht alles aufgreifen. Aber die Geschichte einer Mutter, die ihre Kinder verließ, um sie zu schützen, ließ sie nicht los. Für uns hat sie die Tragödie einer Trennung aufgeschrieben. (Seite 48)



JAN-HENDRIK HOLST ist ein waschechter Hamburger Jung, der als Illustrator für Auftraggeber aus ganz Deutschland arbeitet. Zum Glück liebt er Projekte, die ihn vor neue Herausforderungen stellen. Denn statt der üblichen schönen Bilder von den üblichen schönen Geschenken wollten wir in diesem Heft besondere Zeichnungen von besonderen Geschenken präsentieren (Seite 38). Das Wimmelbild der Wünsche, das uns vorschwebte, beschäftigte Holst wochenlang: 99 Weihnachtsgeschenke mit witzigen Ideen auszustatten und mit so genauem wie leichtem Strich zu zeichnen, erforderte einen straffen Zeitplan und regelmäßige Lockerungsübungen für die arg beanspruchte Zeichenhand.

Am Ende hatte Holst aber doch noch die Kraft, die vorweihnachtliche Mammutarbeit mit einem Selbstporträt für diese Seite zu krönen.





BAR REFAELI
by Chen Man

HUBLOT

T H E A R T O F F U S I O N

BIG BANG
GOLD WHITE DIAMONDS



HUBLOT
BOUTIQUE FRANKFURT
Goethestraße 4-8

Der Dichter Theodor Storm zelebrierte das Weihnachtsfest (Seite 74). Christian Demandt, Leiter des Storm-Hauses, lässt die Stimmung in Husum wieder aufleuchten.



Dichter des Lichts: Ingo Maurer beleuchtet seit Jahrzehnten unsere dunkle Welt (Seite 32). Wir haben den Designer in München besucht.



ZUM TITEL
Das Wimmelbild aus Weihnachtsgeschenken hat Jan-Hendrik Holst gezeichnet.

- 20 KARL LAGERFELD
- 27 TORY BURCH
- 74 THEODOR STORM
- 104 SIMONE COSAC
- 106 ZAC POSEN

GEFUNDEN Was bleibt, wenn man eine Woche lang im Kloster zur Ruhe kommt. *Seite 50*

GEHOLFEN Alte Gutshäuser in Mecklenburg-Vorpommern stehen in neuer Pracht da. *Seite 54*

GEBUNDEN Verändert Krawattentragen den Blick auf die Welt? Ein Selbstversuch in Berlin. *Seite 64*

GEBACKEN Der Dresdner Christstollen ist im Innersten ein globales Produkt. *Seite 86*

GESTIEGEN Das frühere Arme-Leute-Getränk Wermut ist plötzlich in aller Munde. *Seite 88*

GEHOBEN Juf ist das höchste Dorf Europas – trotzdem lässt sich hier gut Luft holen. *Seite 92*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 9. Januar bei.



Einstein im Angebot: In Los Angeles wurde der Nachlass von Luise Rainer versteigert (Seite 100). Wir haben mitgebieten.

FOTOS DANIEL PILAR, TOBIAS SCHMITZ, INTERPHOTOS



Rudolf, das Rentier, zieht eine lange Geschichte hinter sich her. In unserer Kindergeschichte zum Fest (Seite 76) deckt Zeichner Jörg Mühle auf, wie das Rentier mit der roten Nase an die Spitze fliegt.





BOTTEGAVENETA.COM

BOTTEGA VENETA



Aus der F.A.Z. vom 28. Dezember 1995: Ein Kind ist uns geboren in Sarajevo, rechtzeitig zu Weihnachten und nach dem Abschluss des Friedensvertrags von Dayton.

Foto Marcus Kaufhold

Vor zwanzig Jahren

An Weihnachten vor 20 Jahren war Bosnien-Herzegovina ein Land zwischen Krieg und Frieden, zwischen Verzweiflung und Hoffnung. Seit der Unterzeichnung des Friedensvertrags von Dayton vom 21. November 1995 schwiegen die Waffen. Der Vertrag war auf der „Wright Patterson Air Force Base“ in Dayton im amerikanischen Bundesstaat Ohio ausgehandelt worden. Washingtons Chefvermittler Richard Holbrooke, ein Meister des diplomatischen Jiu Jitsu, hatte den runden Verhandlungstisch in einem Hangar aufstellen lassen. Der Anblick von Tarnkappenbomben und anderem Fluggerät erinnerte die versammelten drei Kriegsparteien daran, dass Amerika nicht nur mächtig drohen, sondern noch mächtiger zuschlagen konnte: Seit dem Sommer 1995 hatten Jagdbomber, wie sie in dem Hangar zu sehen waren, Luftangriffe gegen Stellungen der bosnischen Serben in den Bergen über der belagerten Hauptstadt Sarajevo geflogen.

Der Frieden von Dayton hält bis heute in Bosnien-Herzegovina. Er wurde möglich, weil Amerika und die Nato mit militärischer Gewalt den bosnischen Serben, den Hauptschuldigen am Krieg, in den Arm gefallen waren. Der Frieden hielt, weil allein Amerika zur Durchsetzung des Vertrags von Dayton 20.000 Soldaten auf den Balkan schickte. Der Frieden hält, auch wenn katholische Kroaten, orthodoxe Serben und muslimische Bosniaken noch immer getrennt voneinander leben statt wie ehemals Nachbarn miteinander.

An Weihnachten vor 20 Jahren war Sarajevo eine Stadt ohne Bäume. Die hatten die Einwohner der Stadt, die seit Frühjahr 1992 von den Serben eingeschlossen war, zum Kochen und Heizen abgeholzt. Immerhin, es wurde nicht mehr geschossen von den Hügeln und Bergen ringsum. Man musste in der Schusslinie der Heckenschützen nicht mehr im Laufschrift über Straßen und Plätze hasten. Aber die Angst war noch da. Schließlich hatten europäische Vermittler seit Kriegsbeginn mehr als zwei Dutzend Feuerpausen ausgehandelt. Keine hatte lange gehalten. Bis

zum Vertrag von Dayton waren fast 100.000 Menschen umgekommen. Millionen waren vertrieben worden oder hatten fliehen müssen. Sollte man dieses Mal auf ein Ende des Sterbens hoffen?

Jedenfalls gab es im vierten Kriegswinter der geschundenen Stadt ein neues Leben. Im Kreißsaal des Krankenhauses von Sarajevo kam, wie unser Fotograf Marcus Kaufhold eindringlich festgehalten hat, ein Mädchen mit kräftigem Haarschopf und kräftiger Stimme zur Welt (unser Bild). Der Vater war bei der Geburt nicht dabei. Vielleicht tat er Dienst als Soldat. Vielleicht schlug er einen der allerletzten Bäume, damit es daheim warm sein würde für das Kind und für die Mutter.

Das Neugeborene von 1995 ist heute eine junge Frau. Ist sie in Sarajevo, in Bosnien-Herzegovina geblieben? Oder hat sie anderswo ihr Glück gesucht? Hat sie einen Mann? Ist sie selbst schon Mutter? Die junge Frau kennt den Krieg nicht aus eigener Erfahrung, allenfalls aus den Erzählungen ihrer Eltern und Großeltern.

An Weihnachten 1995 ging der schlimmste Krieg in Europa seit dem Zweiten Weltkrieg zu Ende. An Weihnachten 2015 erleben wir die schlimmste Flüchtlingskrise in Europa seit dem Zweiten Weltkrieg. Die Menschen fliehen vor allem aus Syrien, auch aus dem Irak, aus Afghanistan. Sie fliehen vor Kriegen, in denen eine Volksgruppe oder eine sogenannte Glaubensgemeinschaft einer anderen das Lebensrecht abspricht. Sie fliehen aus Ländern, in denen brutale Diktatoren oder unfähige Regierungen herrschen. So geschah es auch vor 20 Jahren in den Nachbarstaaten des zerfallenen Jugoslawien.

Die Europäer sind sich heute nicht einig, wie man die Kriege in Syrien, im Irak, in Afghanistan zu Ende bringen soll. So war es vor 20 Jahren auch auf dem Balkan. Die Europäer sind sich heute nicht einmal einig, wer wie viele Flüchtlinge aufnehmen soll. Und Amerika will mit dem Flüchtlingsdrama nicht viel zu tun haben. Der Krieg in Syrien dauert nun schon ein Jahr länger als der Krieg in Bosnien-Herzegovina, der an Weihnachten 1995 seinem Ende zu ging. *Matthias Rüb*



KARL LAGERFELD MUSS WIEDER WAFFEN ZEICHNEN

Modemacher müssen in die Zukunft schauen. Im November-Magazin gelang das unserem Zeichner auf beängstigend präzise Art. Das Messer, mit dem ein Irker die Kölner Oberbürgermeister-Kandidatin Henriette Reker niedergestochen hatte, ließ Karl Lagerfeld als eine Art Mahnmal der ständigen Bedrohung in die Höhe ragen. Das Schicksal wollte es, dass an dem Abend, bevor unser Magazin an dem Samstag Mitte November beilag, die Terroristen in Paris zuschlugen. Karl Lagerfeld hatte also recht: Die Bedrohung ist immer und überall. Für das Weihnachtsheft kam der Modeschöpfer, der an dem Abend der Anschläge mit seinen Mitarbeitern im Studio in

Saint-Germain-des-Prés arbeitete (so wie er fast jeden Tag bis in die Nacht arbeitet), nicht um den Terrorismus herum. Wurden die islamistische Bedrohung und das christliche Fest jemals so stark in eins gesetzt? Zwei Kalaschnikows, aneinandergelehnt wie ein Paar, bilden den Weihnachtsbaum, die Schulterstützen das Dach für die Heilige Familie. Auch diese „Karlikatur“ hat eine zweite Ebene: Die Sturmgewehre zielen auf den Mond und den Stern von Bethlehem – als Mondsichel mit dem fünfzackigen Stern auch ein muslimisches Emblem. Der Terror bedroht also nicht nur die christliche Welt, sondern auch den Islam selbst. (kai.)

Hennessy

FINE
de
COGNAC



Hennessy encourages drinking responsibly / www.massvoll-geniesSEN.de

Hennessy

CRAFTING THE FUTURE
SINCE 1765



Nie war Tradition so modern.

PRÊT-À-PARLER



EMPORIO  ARMANI
SWISS MADE



EINSTIEG EINSTECKTUCH

Natürlich haben Männer so viele Möglichkeiten, Schmuck zu tragen, wie Frauen. Selbst wenn sie Angst haben vor großen Silberklunkern an jedem der zehn Finger oder überwachenden Fitnessarmbändern. Man sieht es zum Beispiel im aktuellen James-Bond-Film „Spectre“. Zum Black-Tie-Dinner trägt Bonds Begleitung Madeleine Swann ein fließendes Abendkleid in Eisblau, dazu weder Collier noch sonderlich große Ohrringe. Ihr Auftritt – beinahe minimalistisch. James Bond *himself* hingegen ist maximal geschmückt: weißer Tuxedo, schwarze Schleife, rote Nelkenblüte am Revers – die Boutonniere. Die Botschaft: Schmuck ist nicht nur aus Edelmetall, auch eine echte Blume schmückt. Wer weiß, ob die Boutonniere ein Comeback erlebt, nachdem sie zuletzt Sean Connery als James Bond im Sechziger-Jahre-Film „Goldfinger“ getragen hatte. Während Frauen stolz darauf sind, als moderne Bräute vor den Traualtar zu treten, also ohne Schleier, sieht man jetzt immer mehr junge Männer, die sich die verspielte Boutonniere kurz vor dem Glockengeläut noch ans Revers knüpfen. Angst, damit nicht ernst genommen zu werden? Kann man in Deutschland ruhig haben, dem Land der schwarzen Anzüge und Gummisohlen. Dann besser mit dem Einstecktuch anfangen, einer Art Einstiegsschmuck, zum Beispiel dem Modell von Brunello Cucinelli (6) in Weiß mit blauen Punkten, das fast so fest ist wie früher das Stofftaschentuch des Großvaters. Wer sich erst gerade an Einstecktüchern ausprobiert, ist ebenfalls gut bedient mit dem Modell von Brioni (2) in Weinrot oder dem von Ermenegildo Zegna (1). Hier hält man sich die Optionen offen: Pünktchen oder Streifen? Der letzte Schliff ist auf jeden Fall gesichert. Es darf entschlossener zugehen? Das Tuch von Hugo Boss (3) in Grün mit grafischem Muster schmückt den Besitzer auf jeder Vernissage. Das Etro-Modell (5) ist ebenfalls ausgefallen, das verspielte Exemplar mit Bilderbuchdruck von Broska (4) entdeckt das Kind im Mann. Wichtig: nicht auch noch eine Boutonniere dazustecken! (jwi.)

KINDERKRAM

Ullrich ist gerade richtig schwierig, hatte unsere Freundin, die Buchhändlerin, gesagt, als wir wegen des nächsten Spieleabends telefonierten. Meine Schwiegereltern haben ihr Haus verkauft und sich eine Wohnung gemietet, Ullrich musste sein Kinderzimmer ausräumen. Und den Keller.

Und warum ist er nun schwierig, hatte ich gefragt. Der Keller war feucht, hatte die Buchhändlerin gesagt. Ullrich hat einen Karton gefunden, in dem er vor vielen Jahren seine Lieblingsbücher eingelagert hat: 71 Bände Karl May. Der Karton zerfiel ihm jetzt in der Hand, und die Bücher haben bestialisch gestunken. Wir mussten sie entsorgen.

In die Altpapierzone, hatte ich gefragt. Wohin denn sonst, hatte sie geantwortet. Dann war ein Kunde in den Laden gekommen, den sie mit „Hallo, Robert“, begrüßt hatte, und sie musste aufliegen.

Als sie zum verabredeten Termin klingelten, waren sie zu dritt. Ullrich schaute mürrisch, die Buchhändlerin strahlte und stellte ihnen, wie sie sagte, Lieblingskunden Robert vor, der eine tolle Spielidee mitgebracht habe.

Robert bedankte sich, dass er kommen durfte. Ullrich war auch beim Abendessen mürrisch. Nur einmal fragte er unseren Sohn, ob der denn schon mal „Der Schatz im Silbersee“ gelesen habe. Unser Sohn sagte, dass er gerade den zehnten Band von „Gregs Tagebuch“ lese, und Ullrich fand, dass es weit gekommen sei. Das lesen jetzt aber wirklich alle Kinder, sagte die Buchhändlerin, und dein Karl May liegt wie Blei im Regal.

Pah, sagte Ullrich finster. Und was für ein Spiel hast du mitgebracht, fragte meine Frau Robert.



Als ich gehört habe, was mit Ullrichs Büchern passiert ist, fand ich das sehr schade, sagte Robert.

Kann ich mir jetzt echt was von kaufen, sagte Ullrich noch finsterer.

Also habe ich noch mal in „Winnetou“ reingelesen, fuhr Robert unbeirrt fort. Und ich fand den Anfang so schön, dass ich mir dachte, wir könnten den auseinandernehmen und etwas damit anfangen.

Er legte „Winnetou 1“ auf den Tisch. Darf ich mal, fragte die Buchhändlerin. „Immer fällt mir, wenn ich an den Indianer denke, der Türke ein“, las sie vor. Das meine ich nicht, sagte Robert, das ist nur die Vorrede. Ich meine das erste Kapitel.

Was haben die Indianer mit den Türken zu tun, fragte unser Sohn.

Psst, sagte meine Frau. Ich habe also, fuhr Robert fort, die erste Seite abgeschrieben, in Silben unterteilt. Immer eine Silbe pro Zettel. Die Buchhändlerin teilte die einzelnen Blätter aus. Jeder kriegt zehn, sagte Robert. Ihr könnt auch tauschen, aber nur wenn beide einverstanden sind. Und dann lest ihr vor, was dabei herauskommt.

Wir bekamen unsere Zettel, ich tauschte ein „zier“ gegen ein „horn“ und ein „Stapf“ gegen ein „schmutz“. Am Ende las ich den Satz „Ein neu Schmutz raucht höchst hübsch, Sir, Ohr lacht dann“ vor. Bei meiner Frau und der Buchhändlerin klang es ähnlich. Unser Sohn hatte „Mensch Kerl, hält das der Sport auf Land und Green?“ Am Schluss las Ullrich seinen Satz: „Supp“ und Knie sind auf dem Stuhl gut und richtig.“ Toll, Ullrich, sagte unser Sohn.

Erstaunlich, dass du genau die richtigen zehn Silben hattest, sagte meine Frau.

Elf Silben, wenn ich richtig gezählt habe, sagte Robert. Wieso elf, fragte die Buchhändlerin argwöhnisch.

Ullrich stammelte etwas von Jagdbeute und dem Wilden Westen, wo alles allen gehöre. Und ich brachte unseren Sohn ins Bett.

Tilman Spreckelsen

SOPHIE WHO?

Es kommt nicht oft vor, dass Nachwuchsdesigner plötzlich ins Zentrum der Weltpolitik rücken. Die 32 Jahre alte Britin Sophie Hulme aber hat genau das vor kurzem erlebt, als der chinesische Präsident Xi Jinping Ende Oktober zu Besuch im Vereinigten Königreich war. Als Geschenk für Xis Frau hatte die Gastgeberin, Samantha Cameron, keine der traditionsreichen britischen Marken auserkoren – obwohl Burberry sicherlich auch etwas Hübsches gehabt hätte –, sondern eine Tasche aus der Kollektion der bis dato weithin unbekanntenen Sophie Hulme. Was zur Folge hatte, dass nicht nur Großbritanniens Charmeoﬀensive gegenüber China diskutiert wurde, sondern auch die Frage: Sophie who?

Flattering sei das gewesen, als die Stylistin von Samantha Cameron zum ersten Mal angerufen habe, erzählt Sophie Hulme in einem Reihenhaus im Londoner Stadtteil Islington, in dem sie einst in einer Wohngemeinschaft lebte und in dem heute auf engem Raum 30 Mitarbeiter für ihr Label arbeiten. Gemeinsam analysierte man den Kleidungsstil der chinesischen First Lady und entschied sich für einen Klassiker: die „Albion Square Tote“ in Dunkelgrau. Kosten: 550 Pfund.

Seitdem steht ihr Telefon nicht mehr still. Von überall auf der Welt kämen die Anfragen, erzählt sie. Im Luxuskaufhaus Selfridges steht der Tisch mit ihren Taschen schon in der ersten Reihe, beim Wettbewerber Harrods eröffnet Hulme gerade ihren ersten Shop-in-Shop. Pünktlich zum Weihnachtsgeschäft startet nun auch der Verkauf über ihre eigene Internetseite.

Zu ihrem Markenzeichen hat Hulme die quadratischen Goldbeschläge mit Nieten gemacht, die ihre Taschen zieren. An ihren Modellen hängt auch oft irgendwo ein Glöckchen. Wobei ihr wichtig ist, dass es sich gerade bei den Beschlägen nicht um reine Dekoration handelt. „Die Beschläge verstärken die Griffe“, sagt sie. „Ich mag es funktional.“ Sophie Hulme, die eigentlich Kunst studieren wollte, will keine Ausstellungsstücke machen, sondern schöne und zugleich alltagstaugliche Taschen – die, obwohl in Europa gefertigt, im Vergleich zu den großen Marken auch noch einigermaßen bezahlbar sind.

Im kommenden Jahr sollen Abendtaschen und Schmuck die Kollektion ergänzen. Auf lange Sicht sind auch Schuhe geplant. Jetzt steht aber erst mal das Thema Handel im



Mittelpunkt. Möglichst bald will Sophie Hulme ihren ersten eigenen Laden eröffnen – natürlich in London. Wer den einrichten wird, steht auch schon fest: ihr Freund, von Beruf Architekt. „Zum Glück“, sagt sie, „haben wir den gleichen Geschmack.“ Julia Löhr

PRÊT-À-PARLER

CHEERS, ALTER JUNGE, ZUM HUNDERTSTEN!

Manche Freundschaften halten ein Leben lang. Manche sogar darüber hinaus. Wie die innige Verbindung zwischen Frank Sinatra und Jack Daniel's. Sie hat länger gehalten als jede seiner vier Ehen, und sie war zu Lebzeiten des Entertainers so eng, dass seine Kinder gar nicht anders konnten: Sie legten ihm eine Flasche seines Lieblingsbourbons mit in den Sarg, als er im Mai 1998 zu Grabe getragen wurde. Die Hingabe, mit der „Ol' Blue Eyes“ seinen Jack auf Eis trank, ist legendär – und wird nicht einmal

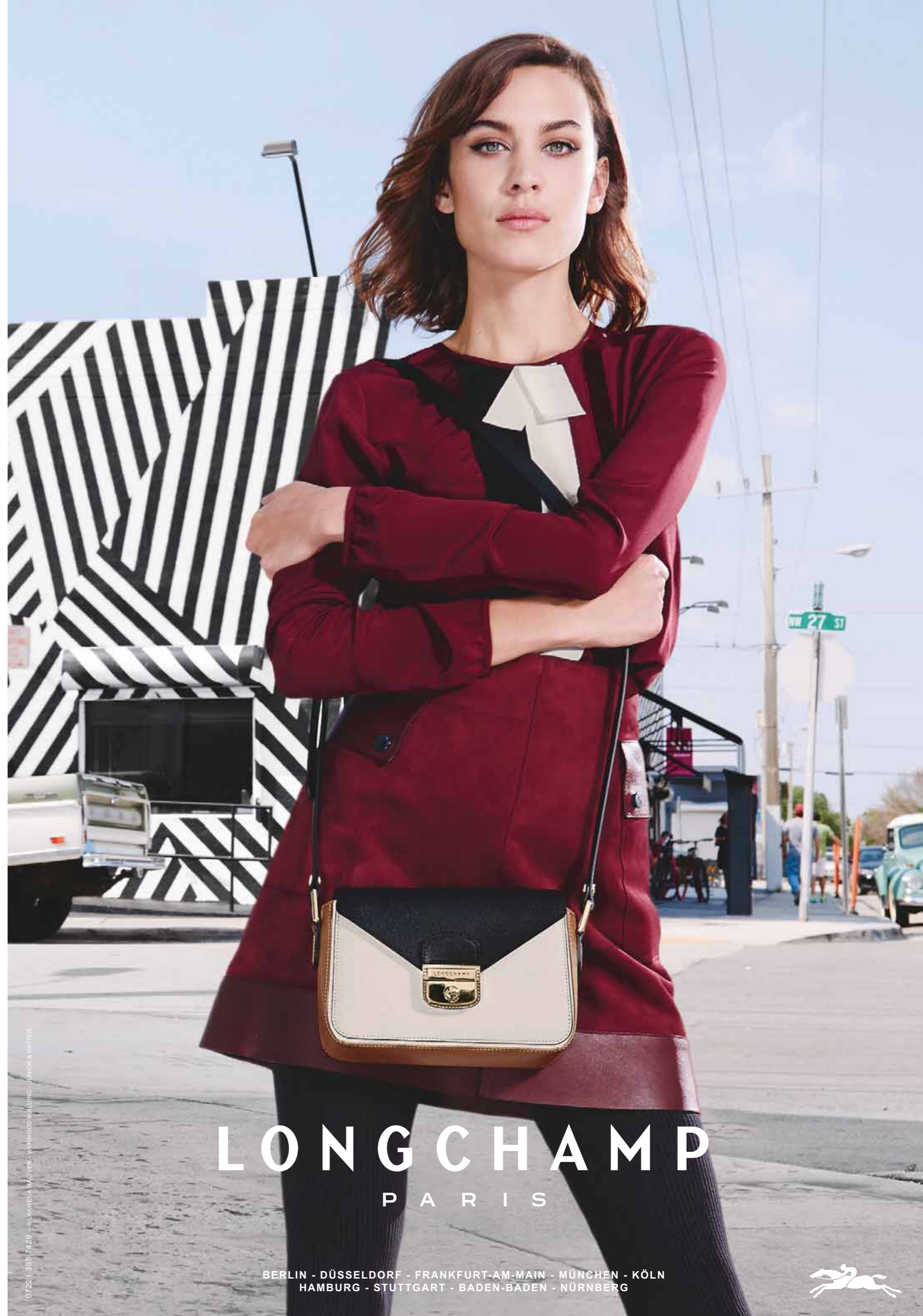
von der Loyalität übertroffen, die der Heavy-Metal-Haudeggen Lemmy Kilmister dem Whiskey aus Tennessee über Jahrzehnte entgegengebracht hat. Während der Motörhead-Frontmann aus gesundheitlichen Gründen inzwischen auf Wodka umgestiegen sein soll, hat Frankie fast bis zum Schluss jeden Tag eine Flasche des Hochprozenters zu sich genommen. Bei seinen Konzerten stand stets eine Flasche Jack Daniel's auf einem Silbertablett am Rand der Bühne bereit, und Sinatra liebte es, sich zu Beginn des Abends ein großes Glas mit viel Eis einzuschicken und damit seinem Publikum zuzuprosten. In einem Interview sagte er einmal: „Alkohol mag der schlimmste Feind des Menschen sein. Aber die Bibel sagt, du sollst deine Feinde lieben.“

Diese bedingungslose Liebe des Sängers, Schauspielers und Lebemanns zum Whiskey würdigt das Haus Jack Daniel's jetzt zum Geburtstag Sinatras, der sich an diesem Samstag, dem 12. Dezember, zum hundertsten Mal jährt, mit einer Sonderedition. „Jack Daniel's Sinatra Century“ heißt der kostbare Tropfen, von dem in Deutschland nur 66 Flaschen erhältlich sind. Der Jubiläums-Whiskey ist würziger, rauchiger und vollmundiger als das Original, hat 50 statt 40 Prozent und kostet in einer edlen Geschenkbox gut und gerne das Zwanzigfache.

„Frankie Boy“ hätte ihn wohl trotzdem geliebt – schließlich hat Master Distiller Jeff Arnett die Familie Sinatra an der Auswahl der 100 Fässer für die Sonderedition teilhaben lassen. Für Frank Sinatra Jr. ist der „Sinatra Century“ deshalb „der gebührende Drink, um einen Toast auf meinen Vater auszusprechen“. Cheers, alter Junge. (bad.)



FOTOS: HERBSTELLEN © FAZ



LONGCHAMP
PARIS

BERLIN - DÜSSELDORF - FRANKFURT-AM-MAIN - MÜNCHEN - KÖLN
HAMBURG - STUTTGART - BADEN-BADEN - NÜRNBERG





My
BURBERRY

A FRAGRANCE INSPIRED BY
THE ICONIC TRENCH COAT

MONOGRAM AS A GIFT
AT BURBERRY.COM



TORY BURCH ENTWIRFT DIE WELT, WIE ES NICHT NUR IHR GEFÄLLT

Nur neun Minuten beträgt der Altersunterschied zwischen Henry und Nick. Aber die Zwillinge, die gerade 18 Jahre alt geworden sind, wissen noch immer nicht, wer als Erster geboren wurde. Das wissen nur ihre Mutter, Tory Burch, und die Großmutter. „Eigentlich hatte ich versprochen, dass ich es ihnen zum 21. Geburtstag sage“, erzählt Tory Burch freimütig. „Aber jetzt glaube ich, dass ich es ihnen erst mit 30 beibringen werde.“

Man muss mit einer so persönlichen Geschichte beginnen, um den Erfolg und, sagen wir's ruhig, den Mythos von Tory Burch ergründen zu können. Natürlich ist da die Unternehmerin, die ihre Modelinie aus dem Nichts innerhalb von zehn Jahren zum Milliardenumsatz geführt hat. Natürlich ist da die Designerin, die ihren Stil zwischen *girly*, *sporty* und *bohemian* gefunden hat. Und natürlich ist da auch die Socialite, die Gesellschaftsfrau, die, nur zum Beispiel, die Lancierung ihrer neuen Linie „Tory Sport“ in ihrem Geschäft in der Elizabeth Street in Nolita stundenlang dauerlächelnd durchhält.

Aber: It's the family, stupid! „Ich arbeite viel, doch meine Familie kommt an erster Stelle“, sagt sie im Gespräch in ihrer Firmenzentrale an der 19. Straße von Manhattan. Diese klare Ansage einer Mutter, die stets pünktlich zum Abendessen zu Hause ist, wirkt sich auch aufs Geschäft aus. Da ist die Geschichte mit Henry und Nicholas sinnbildhaft. „Ich habe immer gelesen, dass Zwillinge konkurrieren. Zumindest diesen Konkurrenzkampf wollte ich ihnen ersparen.“ Denn als treues Mitglied des Ostküsten-Geldadels weiß Tory Burch nur allzu gut, wie schwer es ohnehin ist, Aufmerksamkeit und Erfolg zu erringen.

Die Mutter von drei Jungs (der jüngste heißt Sawyer) hat sich trotz der Geschäftigkeit auch ihre Begeisterungsfähigkeit erhalten. Als ihre Mode mitten in der New York Fashion Week auf den Titel von „Women's Wear Daily“ kommt, freut sie sich wie ein Kind. „Denn wir haben ja keine Designerpreise.“ Mit diesem Satz deutet sie ihre Schwäche, nämlich nicht zu den Top-Designermarken mit den Top-Preisen zu gehören, in ihre Stärke um: gute Mode zu guten Preisen zu bieten.

Wie waren überhaupt die Besprechungen zu ihrer Schau für Frühjahr und Sommer 2016, in der sie ihre typischen Tuniken mit Schnörkelmustern, Blumendrucke, Stickereien und metallisch glänzenden Stoffbearbeitungen aufwertet? „Sehr gut“, sagt sie. Und ihr Presseemann erregt schnell: „Auf der ganzen Welt!“

Alles fing in einem Mikrokosmos an. „Es ist so viel passiert in elf Jahren“, sagt sie. „Als ich begann, habe ich gesagt, ich wolle eine globale Lifestyle-Marke aufbauen. Dabei wusste ich überhaupt nicht genau, was das bedeutet. Jetzt weiß ich, was es bedeutet.“ Denn die frühe Zeit war nicht so einfach. Anspruch und Preise liegen zwischen Contemporary- und Designermode. „Die großen Läden konnten uns nicht recht einordnen.“ Die Schwierigkeiten scheinen ihr im Rückblick aber nicht viel auszumachen. „Ich bin dankbar für diese Reise.“ Auch das Understatement gehört eben zu ihren angenehmen Eigenschaften.



Auch der große Auftritt liegt ihr: Tory Burch, Gründerin, Chefin und Designerin der gleichnamigen New Yorker Modemarke, bedankt sich nach ihrer Schau für den Applaus. Die Entwürfe der Neunundvierzigjährigen für Frühjahr und Sommer 2016 (oben) werten die einfachen Silhouetten mit dekorativen Tricks auf.

Begonnen hatte alles noch früher. Schon ihre Eltern waren glamourös. Der Vater, Geschäftsmann Ira Earl („Bud“) Robinson, ging mit Grace Kelly und Joan Bennett aus. Die Mutter, Schauspielerin Reva Robinson, bot Steve McQueen und Marlon Brando auf. Die Kindheit in Pennsylvania mit drei Brüdern muss man sich behütet vorstellen, im Takt der Schul-, Reit- und Tennisstunden. Gleich nach ihrem Master in Kunstgeschichte an der University of Pennsylvania ging sie in die Modeszene – zu Zoran, einem jugoslawischen Designer. „Ich wollte die Mode nur mal ausprobieren“, sagt Tory Burch mit Unschuldsblick, „eigentlich wollte ich in die Kunst.“ Als Mädchen war sie jedenfalls kein Modepüppchen. „Ich war ein Tomboy, eine Sportlerin. Ich habe keine Kleider getragen. Ich hatte meinen eigenen Stil, und der war nicht mädchenhaft.“

Man sieht es bis heute an ihrer persönlichen Ausstrahlung und auf dem Laufsteg. Die sportliche Art, dokumentiert durch starke Farben wie Orange, wird mit romantischen Motiven gebrochen. Der Stil: *preppy boho*. „Ich mag den Kontrast“, sagt sie. „Und ich mag die Herausforderung, den Gegensatz gut aussehen zu lassen.“ Ihre Gegensätze ziehen an. In ihrer Kundin spricht sie zugleich das Bedürfnis nach sportlicher Bewältigung des Lebens und dem Eskapismus der kleinen Fluchten an. Arbeit und Pflicht, Freiheit und Freizeit: Sie schafft das. Aber macht keine Ideologie daraus. Tory Burch nimmt die Frauen, wie sie sind, nicht so, wie sie die Frauen gern hätte.

Zur Lancierung der neuen Linie „Tory Sport“ kam auch Narciso Rodriguez. Das findet sie rührend, denn für den Designer hat sie (wie für Vera Wang und Ralph Lauren) einst gearbeitet. Minimalist in sie aber nie, dazu ist sie zu verspielt. Als Chefdesignerin spricht sie mit dem Team über Farben, Stoffe, Proportionen. Wie macht man einen Kaftan modern? Soll er so groß ausfallen wie ein Herrenhemd für Frauen? Wie tief soll der Schlitz sein?

Als Geschäftsführerin hat sie die richtigen Leute geholt. Besonderes Aufsehen in der Branche rief die Verpflichtung von Roger Farah hervor, der im vergangenen Jahr von Ralph Lauren kam, also weiß, wie man eine Weltmarke aufbaut. Die Firma laufe wie eine gut geölte Maschine, sagt sie, mit mehr als 160 eigenen Läden und 3000 Verkaufspunkten in aller Welt. „Auch das Münchner Geschäft läuft sehr gut.“ Bald werde sie wieder nach Deutschland kommen. In Frankfurt sucht sie schon nach einer passenden Ladenfläche.

Um zum Ende zu kommen: Würde sie ihren Jungs bei der Berufswahl zur Mode raten oder dagegen? „Weder noch“, sagt sie. „Ich will einfach, dass sie glücklich werden.“ Nach der Schau von Givenchy im September nahm sie Henry und Nick mit zu ihrer ersten Modeparty. „Ich habe es bereut“, sagt Tory Burch lachend. „Ich will sie von zu vielen Ablenkungen fernhalten.“ Die Jungs sollen mit beiden Beinen auf dem Boden bleiben. *Alfons Kaiser*

PRÊT-À-PARLER

PRÊT-À-PARLER

REISEN ALS LEBENSTHEMA

Im Jahr 1835 machte er sich auf den Weg. Louis Vuitton war erst 14 Jahre alt, als er das kleine Dorf Anchay im Jura, im Osten Frankreichs, gegen den Willen seines Vaters verließ. Der Junge war zu Fuß unterwegs, deshalb zog sich die Reise bis Paris. Erst zwei Jahre später kam Louis Vuitton wirklich dort an.

Gut möglich, dass jemand, der zwei Jahre lang seiner Zukunft entgegenläuft, auch die folgenden Lebensjahre als eine Reise ansieht. Und dass er, sollte er ein Unternehmen gründen, die Firma ebenfalls entsprechend führt. Für den Jugendlichen Louis Vuitton standen aber nach der Ankunft in Paris zunächst ein paar Lehrjahre an. Er arbeitete bei einem Kistenmacher und blieb dort lange genug, bis er im Jahr 1854 seine eigene Firma gründen konnte. Er widmete sich natürlich dem richtigen Verpacken, nun spezialisiert auf Mode und Bekleidung, und er entwarf kurz darauf die erste flache Kleiderkiste, einen Vorgänger des Koffers und Vorvorgänger des Trolleys. Dass ein Fußweg von knapp 400 Kilometern vom Jura bis Paris nicht ohne

ist, dass man daraufhin und vielleicht auf Lebenszeit wie besessen ist von der richtigen Funktion des Gepäcks – das ist selbst in Zeiten zu verstehen, da man die Strecke innerhalb von drei Sekunden ergoogelt hat.

Louis Vuitton wird mit seinem Gepäck auch Damen wie dieser hier unten im Bild von 1927 aus der Seele gesprochen haben. Sie steht fertig zur Abreise, die Vuitton-Kisten gepackt, vor einem Zug der International Sleeping-Car Company, mit dem man zu der Zeit ganz Europa durchqueren konnte, vom Süden Portugals bis ins tiefste Sibirien, oder eben vom Jura bis nach Paris.

Wir wollen die Metaphorik hier nicht überstrapazieren. Aber auch die 161 Jahre Geschichte der Marke Louis Vuitton sind eine lange Reise. Im Pariser Grand Palais läuft seit vergangener Woche und noch bis zum 21. Februar 2016, passend zum Lebens- und Unternehmesthema, die Louis-Vuitton-Ausstellung „Volez, Voguez, Voyagez“. Dürfte den Trip wert sein, zumindest, wenn man nicht zu Fuß nach Paris laufen muss. (jwi.)



Louis Vuitton als junger Mann (links), eine „Neverfull“-Bag von 1890 (unten)



UND NOCH MEHR AUSSTELLUNGEN

Modemarken und Modemenschchen feiern sich mit Ausstellungen in Museen auch immer selbst. Aber das heißt nicht, dass man in der Weihnachtszeit nicht mal eine der vielen Schauen besuchen sollte. Hier eine kleine Auswahl aus einem immer größer werdenden Angebot:

Jean Paul Gaultier – From the Sidewalk to the Catwalk. Kunsthalle München, bis 14. Februar 2016

Jacqueline de Ribes – The Art of Style. The Metropolitan Museum of Art New York, bis 21. Februar 2016

Die Macht der Mode – Zwischen Kaiserreich, Weltkrieg und Republik. LVR-Industriemuseum Ratingen, bis 30. Oktober 2016

Bejewelled Treasures – The Al Thani Collection. Victoria & Albert Museum London, bis zum 28. März 2016

Helmut Newton – Pages from the Glossies. Museum für Fotografie Berlin, bis 22. Mai 2016

The Fabric of India – Victoria & Albert Museum London, bis zum 10. Januar 2016

MODE BEWEGT BILD – The Fashion Film Effect. Museum Angewandte Kunst, Frankfurt, bis zum 31. Januar 2016

Tuchführung – Kostas Murkudis und die Sammlung des MMK. MMK 2, Frankfurt, bis zum 14. Februar 2016

La Mode retrouvée – Les robes trésors de la comtesse Greffulhe. Palais Galliera, Musée de la Mode de la Ville de Paris, bis zum 20. März 2016

In Mode – Kleider und Bilder aus Renaissance und Frühbarock. Germanisches Nationalmuseum Nürnberg, bis zum 6. März 2016

Balenciaga – The Experience of Luxury. Cristóbal Balenciaga Museoa, Getaria, bis zum 1. Mai 2016

Denim – Fashion's Frontier. The Museum at Fashion Institute of Technology, New York, 1. Dezember 2015 bis 7. Mai 2016

Und im nächsten Jahr:
manus x machina – fashion in an age of technology. The Metropolitan Museum of Art New York, vom 5. Mai bis 14. August 2016



FOTOS VON P. MANN, LOUIS VUITTON, HALLER/PATRICK GRIES, HERSTELLER

DESIGN AND TECHNOLOGY.



LUMINOR 1950
10 DAYS GMT AUTOMATIC
(REF. 533)

PANERAI
LABORATORIO DI IDEE.

PANERAI BOUTIQUE
MÜNCHEN - Maximilianstraße 31, 80539 - Tel + 49 (0)89 20 30 30 96

PANERAI.COM



Aus der Bahn: Auf den Rodeln von Marcus Grausam geht es in Wunschfarbe auf Talfahrt.

BESTE BEGLEITUNG FÜR DEN GUTEN RUTSCH

Marcus Grausam liebt den Winter. Aus einem einfachen Grund: Kommt der Schnee, läuft das Geschäft. Buchstäblich. Marcus Grausam baut Rodel, und wenn sich draußen Oberbayern in ein weißes Winter-Wunderland verwandelt, herrscht drinnen in der Werkstatt in Kreuth Hochbetrieb. Schließlich liegt gleich um die Ecke, am Wallberg über dem Tegernsee, die längste Naturrodelbahn Deutschlands, sechseinhalb Kilometer lang. „Wenn's schneit“, sagt Grausam, „will jeder alles sofort haben.“

Der 39 Jahre alte Bayer versteht das gut. Er war selbst einer der besten Naturbahnrodelr Deutschlands, als einziger Deutscher gewann er ein Weltcuprennen im Einsitzer. Nach 21 Jahren Nationalmannschaft hatte er genug – und verlegte sich ganz aufs Rodelbauen. Ein Rodel, erste Lektion, unterscheidet sich vom Schlitten dadurch, dass

er lenkbar ist: indem man an Lenkriemen zieht, mit den Füßen gegen die Kufen drückt und das Gewicht verlagert wie beim Motorradfahren. Grausam verwendet für seine Rodel nur Eschenholz aus der Umgebung. „Esche ist besonders elastisch und bricht nicht so leicht.“ Die Bäume sucht er selbst mit den Waldbauern aus. Nach dem Schlagen werden sie zwei Jahre lang getrocknet, bevor der gelernte Schreiner in der Werkstatt Hand anlegt. „Ich mache alle Arbeitsschritte selbst.“ Auf die Kufen kommen beim Standardmodell Edelstahlsschienen, ambitionierte Rodler können Rennstahlschienen wählen. Die müssen allerdings besser gepflegt und regelmäßig gewachst werden – sonst droht Rost. Tempo 60 aber ist allemal drin.

Grausams Rodel für den guten Rutsch kosten zwischen 200 und gut 300 Euro, je nach Modell, ob Ein- oder Doppel-

sitzer. Weil ihm bei den etwa 300 Rodeln, die er im Jahr baut, ohnehin alles selbst von der Hand geht, erfüllt er gern Sonderwünsche für Farben oder Sitzdecken. Er hat schon einen pinkfarbenen Rodel gebaut und für einen Kunden ein Bild von dessen Hund auf den Sitz gedruckt – alles Geschmackssache. Nur der Name des Unternehmens bereitet manchmal Schwierigkeiten. Es heißt German Luge, nach dem englischen, hierzulande aber wenig gängigen Begriff für Rennrodel. Das führt dazu, dass Anrufer gelegentlich den „Herrn Luge“ sprechen wollen. „Vielleicht“, sagt Grausam, „sollte ich meine Firma doch mal umbenennen.“ (ml.)



PRÊT-À-PARLER

ZWEI AUTORINNEN LACHEN ÜBER BIO-BÜRGER

Judith Mair und Bitten Stetter haben ein Lexikon mit 566 Einträgen geschrieben: „Moral Phobia“ (Verlag Gudberg Neger). Der Wälzer ist ein ABC der Selbst- und Weltverbesserungs-Manie des überspannten Bio-Bürgertums. Eine Zusammenfassung der besten Begriffe:

Baby Monitoring

Das erste Babyphone von 1937 hieß „Radio Nurse“. In Zeiten des Smartphones geht natürlich mehr: Mamas aufgezeichnete Stimme zuschalten, die Geräusche der Nacht aufzeichnen, ja sogar Videoüberwachung dank Nachtsichtmodus ist möglich. Die Autorinnen meinen ironisch: „Der natürliche Mutter- und Vaterinstinkt kann mit einem guten Gewissen auf Schlafmodus gestellt werden.“

Elvis-Salat

Für vier Personen mischt man in einer großen Schüssel den Inhalt von einer Tüte Erdnuss-Flips, einer Tüte Chips und drei Tüten Weingummi. Ergebnis: ein unvergleichlicher Mix aus Trash und Popkultur, zu bestaunen auch auf einer der zahlreichen künstlerisch-rätselhaften Fotoseiten des Bandes.

Glutamat

Galt lange als böse und Auslöser des „Chinarestaurant-Syndroms“. Mair und Stetter meinen: „Langsam spricht sich herum, dass (natürliches) Glutamat in ziemlich vielen Lebensmitteln enthalten ist, besonders in geschmacksintensiven wie Parmesan, getrockneten Tomaten oder Steinpilzen.“ Und die schmecken *umami* – so heißt die gerade so hippe fünfte Geschmacksrichtung (neben süß, sauer, salzig, bitter). Daher streuen wahre Genussmenschen heute Glutamat aufs Essen.

Hausgemacht

Ob Limonade oder Marmelade: Unermesslich viele Rezepte im Netz und in Zeitschriften zeigen, „wie wunderbar gute Laune und Häuslichkeit heute zusammenpassen“. Die Autorinnen haben den Eindruck, dass, was die Selbstverwirklichungs-Spielwiesen vor allem der Frauen angeht, Haus und Küche der neue Garten sind.

Lastenfahrrad

Bei Städtern ein Ersatz für die Familienkutsche (kostet auch fast so viel). In die Kiste vorne passen Kinder wie Einkäufe. Nachhaltigkeit und Urbanität verschmelzen mit dem Bekenntnis zum Familienleben. Lastenfahrrad-Sharing gibt's natürlich auch längst.

Luxese

Na klar: Die Verschmelzung von Luxus und Askese. Konkret bedeutet das: Der Konsument ist eine gesplante Persönlichkeit, nimmt den Billigflieger, um sich das Fünf-Sterne-Hotel leisten zu können. Und die Anbieter im mittleren Preissegment haben es auszubaden.

Mini Me

So heißt das, wenn das Kind zum Ebenbild des Elternteils wird. Dank Klamotten, Haarschnitt, Turnschuhen und Nagellack. Alles wie Papa oder Mama. Klar, dass es für die Kleinen in Hamburg schon einen Concept Store gibt.

Nicht nur

Wenn man beim Konsumieren nicht nur konsumiert, sondern auch Näherinnen und Biobaumwollbauern hilft oder den lokalen Getreideanbau fördert. Die Autorinnen dagegen fragen frech: „Haben Sie diese Bluse auch ohne soziales Engagement?“

Orthorexie

Die „Vorstufe einer Zwangserkrankung“ zeigt sich, wenn jemand obsessiv über gesundes Essen grübelt. Den Begriff prägte der amerikanische Arzt Steven Bratman. Die Autorinnen: „Ähnlich wie die ‚Clean Eater‘ versprechen sich die Orthorexiker vom richtigen Essen vor allem eins: Selbsterhöhung und Sicherheit durch Reinheit.“

Überimkerung

So heißt das, wenn in der Großstadt so viele Hobby-Bienenzüchter zugange sind, dass die Bienen nicht mehr genug zum Fressen finden.

Wandern

War einst ein Seniorensport. Jetzt kraxeln „Trendsetter mit ihren traditionserprobten Vintage-Rucksäcken und authentischen Gretchen-Frisuren“ über Stock und Stein. Die neuen Wanderer sind gebildet, konsumbereit, und sie reflektieren viel – genau das Milieu dieses Lexikons.

Zero Waste

Die Autorinnen halten es für gut möglich, dass der Begriff das nächste Buzz-Wort der Bio-Lifestyle-Branche wird. Vorreiter der Bewegung, die den Müll auf Null verringern will, sind ein Restaurant in einer Lagerhalle in Brighton und ein Supermarkt in, na klar, Berlin, der aber fast mehr Schaulustige als Kunden anzog. Aber was zähle das schon im Vergleich zu den vielen Likes im Internet und der zeitgenössischen Heile-Welt-Idee?

Zusammengestellt von Florentine Fritzen.

FOTOS: HEINZ/STILLER



A JOURNEY THROUGH TIME – WITH RIMOWA

Die 1920er Jahre waren die Blütezeit von Hollywood und der Beginn der modernen Luftfahrt. Hugo Junkers stellte 1919 das erste Ganzmetall-Verkehrsflugzeug der Welt vor. Dieses wurde aus dem von Alfred Wilm im Jahre 1906 entdeckten Flugzeugaluminium gebaut. 1950 präsentierte RIMOWA den Reisekoffer mit dem unverwechselbaren Rillendesign aus dem gleichen Material – zu dieser Zeit der leichteste Reisekoffer der Welt. Schon damals setzte RIMOWA den Trend des geringen Gewichts – eine Pionierleistung in der Branche.





Wir haben ihn in den Schatten gestellt: So leuchtet das Werk Ingo Maurers in seinem Münchner Showroom umso heller.

ES WERDE LICHT

Ingo Maurer erhellt uns alle. Dabei hat die Lichtgestalt des deutschen Designs auch die dunklen Seiten des Lebens gesehen. Gerade deshalb strebt er weiter zum Licht.

*Von Peter-Philipp Schmitt
Fotos Tobias Schmitt*



Mit der „Bulb“ fing für Ingo Maurer alles an.

Wo ist eigentlich seine Glühlampe? Ingo Maurer ist konsterniert. Seit bald zwei Stunden hat er von Licht und noch mehr Licht gesprochen, hat von seinen wichtigsten und schönsten Leuchten aus einem halben Jahrhundert erzählt. Und nun scheint beim Rundgang durch seinen Münchner Showroom ausgerechnet die allererste Leuchte zu fehlen. „Wo ist die ‚Bulb‘“, fragt er seine Mitarbeiter, die sofort wissen, dass er die Glühlampe in der Glühlampe meint. „Vorne im Fenster“, bekommt er nach einigem Hin und Her zur Antwort. Es gefällt Ingo Maurer gar nicht, wie sie da zwischen zwei Glasscheiben eingequetscht steht, in dem doppelt verglasten schmalen Kasten mit weißem Holzrahmen. Vorsichtig befreit er die 30 Zentimeter hohe gläserne Skulptur aus ihrer misslichen Lage und lässt Platz für sie neben dem Empfangstresen schaffen.

Ohne die „Bulb“ von 1966 gäbe es den Lichtdesigner Ingo Maurer nicht. Mit dieser ersten Leuchte begann vor einem halben Jahrhundert die Erfolgsgeschichte seines Unternehmens Design M, aus dem die Ingo Maurer GmbH wurde. Wie er zum Licht kam? Die Anekdote, tausend Mal erzählt, muss einfach wahr sein. Eine Flasche Rotwein, sagt er, sei schuld gewesen. Er habe sie eines Abends in Venedig bei einem guten Essen getrunken. „Müde legte ich mich aufs Bett in meinem billigen Hotel und entdeckte über mir eine wunderschöne 15-Watt-Glühlampe.“ Wunderschön? „Manchmal werden die Dinge ja intensiver, wenn man nicht ganz nüchtern ist.“ Fast möchte man wieder zweifeln an der Geschichte, dass er noch im Rausch begann, die „Bulb“ zu zeichnen.

Maurer gelang etwas Ungewöhnliches: Der profanen Glühlampe, die meist im Verborgenen brennt und kaum Beachtung findet, wenn sie nicht gerade kaputt ist, setzte er ein Denkmal. Bis zur „Bulb“ sahen Designer ihre Aufgabe vor allem darin, Glühlampen formschön zu kaschieren, und sei es mit einem selbst gestrickten Lampenschirm. Für Maurer war das fortan ein Unding: Ihn verbindet eine besondere Beziehung zu der gläsernen Birne, die allabendlich das letzte Feuer in unseren Wohnungen entfacht und emotional etwas in uns weckt, das seit Menschengedenken zu uns zu gehören scheint.

Darum auch war Ingo Maurers Widerstand gegen die Glühlampenausstiegspläne der Europäischen Union besonders groß. Viele Designer unterzeichneten eine Petition gegen das Vorhaben. Maurer entwarf sogar ein „Euro Condom“: Mit Hilfe eines dünnen Silikonüberzugs konnten klare Glühlampen, die vorläufig noch weiter verkauft werden durften, damit in mattierte verwandelt werden. „Schützen Sie sich vor dummen Regeln“, schrieb er 2012 dazu. „Benutzen Sie das ‚Euro Condom.‘“ Doch nicht einmal ihm gelang es, die Politiker von dem „demoralisierenden“, „dumpfen“, „kalten“ und „ungesunden“ Licht der vermeintlich umweltverträglicheren Energiesparlampe zu überzeugen. „Wir haben zwei identische Räume in derselben Weise mit Licht ausgeleuchtet, einmal mit Glühlampen, einmal mit Energiesparlampen“, erzählt Maurer. „Das hätte jeden davon überzeugen müssen, wie tödlich das Licht der Energiesparlampen ist.“

Dabei ist der angebliche Querulant durchaus offen für Neues. Schon 1997 stellte er eine der ersten LED-Leuchten für den Wohnbereich vor. Der Prototyp, der während der Mailänder Möbelmesse seinen großen Auftritt hatte, bestand aus einem Strauß aus Leuchtdioden-Blüten. Das damals fast unbezahlbare Einzelstück bekam von ihm den vielsagenden Namen „Bellissima Brutta“ verpasst – die „schöne Hässliche“. 2001 brachte Maurer mit „E.L.E.D.E.E.“ die allererste LED-Tischlampe auf den Markt. Heute hat er mehr als 50 LED-Leuchten im Programm, auch wenn die Diode, wie er sagt, „keine Wärme schafft“.

Woher die Faszination für das Licht kommt, das wurde ihm erst nach und nach bewusst. Ingo Maurer, Jahrgang 1932, wuchs mit vier Geschwistern in Niederzell auf der Bodensee-Insel Reichenau auf. Sein Vater Theodor war eigentlich Fischer, zugleich aber auch Erfinder und Buddhist, wie der Sohn erzählt. Die Insel erlebten die Kinder als abgeschiedenes Idyll. „Vom Krieg war nicht viel zu spüren, auf der Insel fielen keine Bomben.“ Über den Vater kam der Sohn schon früh mit bedeutenden Künstlern in Kontakt, die den Bodensee zu nationalsozialistischen Zeiten als Rückzugsort nutzten. In Hemmenhofen, nur wenige hundert Meter von der Insel Reichenau ent-



Auch Licht braucht seinen richtigen Ort: Maurer richtet die Lampe „Johnny B. Butterfly“ korrekt aus.

gen inszenieren. Die Möglichkeit bot ihm die damalige Direktorin der Fondation Cartier, Marie-Claude Beaud, in einem Bunker in Jouy-en-Josas bei Paris. Der Titel der Ausstellung, „Lumière Hasard Réflexion“, war Programm: Es gab zum Beispiel ein Wasserbecken gefüllt mit Glas- und Kunststoffteilen, die von starken Strahlern beleuchtet wurden. Ein Gummifrosch platschte von Zeit zu Zeit von oben ins Wasser, schlug Wellen und sorgte für Bewegung, die sich in Lichtblitze an Wände und Decke übertrug. „Plastic Allegory“ nannte Maurer diese Installation.

Eine andere hieß „Le jour et la nuit arrivent sans bruit“, „der Tag und die Nacht kommen lautlos heran“. Mit den fliegenden Glühlampen mit Flügeln war die Idee für „Lucellino“ geboren, eine seiner erfolgreichsten Leuchten. Die geflügelten Wesen, die noch heute jeweils von Hand mit Gänsefedern ausgestattet werden, sind zum Markenzeichen des Münchner Designers geworden. Ihnen verdankt er wohl auch das lyrische Prädikat des „Lichtpoeten“. Maurer, der für Scherze zu haben ist, hat sich mehr als einmal mit seinen gefiederten Freunden in Szene gesetzt: Ein Bild zeigt ihn mit einem Schwarm Glühlampen, die um seinen Kopf flattern und die er zu vertreiben versucht.

Das zufällige Miteinander von Wasser und Licht lässt Maurer nicht los. Im Hof seines Showrooms an der Kaiserstraße 47 in Schwabing wirbeln in einer vier Meter hohen leuchtenden Wassersäule Luftbläschen und silberne Partikel herum. Den lang gezogenen Strudel erzeugt ein Propeller im Boden des Acrylglas-Zylinders, der einen Durchmesser von etwa einem Meter hat und 3000 Liter fasst. Die immer neuen Wasserformationen haben eine anziehende Wirkung. „Die Kinder aus dem Viertel hier lieben sie“, sagt Maurer. Auch darum hat er zusammen mit Sebastian Hepting aus seinem Designteam ein kleineres Modell für den Hausgebrauch geschaffen: „Delirium Yum“, 92 Zentimeter hoch, gluckert leise vor sich hin, während sich eine weiße Kugel aus Corian im Strudel dreht.

Ursprünglich entwarf Maurer die große Wassersäule für das „Kruissherenhotel“ in Maastricht. Das einstige Kreuzherrenkloster aus dem 15. Jahrhundert mit seiner gotischen Kirche wurde vor gut zehn Jahren komplett umgebaut. Maurer gestaltete unter anderem den Eingang: Die Gäste durchlaufen einen Tunnel aus hochglänzenden Kupferplatten, der sie ins Kirchenschiff leitet. Leuchtende Streifen im Boden sind die einzige Lichtquelle.

Im Inneren scheinen Satelliten unter der Decke zu hängen. Maurer hat die futuristische Pendelleuchte „Big Dish“ aus Fiberglas, Aluminium und Stahl anfangs nur für das Hotel entworfen. Die 2,30 Meter großen Schüsseln, neun an der Zahl, hängen an jeweils drei Seilen und haben einen Leuchtkopf, mit dem sich Helligkeit und Farben stufenlos einstellen lassen. Aus der Einzelanfertigung „Big Dish“ wurde ein Serienprodukt.

Maurer hat viele Leuchten zunächst nur für einen Kunden hergestellt, die Unikate kamen später aber oft doch noch auf den Markt. 1990 beauftragten ihn Sissi und Uwe Holy, der Enkel von Hugo Boss, für die Villa Wacker bei Lindau am Bodensee Lichtskulpturen zu entwerfen. Die Arbeit in der schlossartigen Villa, die um die Jahrhundertwende von dem Unternehmer Alexander Ritter von Wacker erbaut worden war, schritt zügig voran. Nur ein Raum bereitete Schwierigkeiten: das Esszimmer. Ein Entwurf aus Papier mit Straußenei gefiel Frau Holy nicht, und auch dem Designer war bald klar, dass es nicht zu perfekt werden durfte: „Es muss ein Bruch rein!“ Und es kam ein Bruch rein. Porzellanbruch. Zusammen mit Werner Berthold schuf Maurer ein Leuchtojekt, das aussieht, als hätte jemand Geschirr vor Wut an die Wand geworfen und dann den Scherbenhaufen unter die Decke gehängt.

In Wirklichkeit ist „Porca Miseria!“ nicht das Werk eines unbedachten Moments. Die Produktion der Leuchte, nach einem italienischen Fluch („elendige Schweinerei!“) benannt, ist extrem aufwendig. Eine Woche lang wird feinstes Porzellan sorgsam zersägt und zerschnitten und dann behutsam wieder zusammengefügt. Die Geschirrexplosion begeisterte nicht nur die Familie Holy, weil sie ihrer Küche etwas Unordnung und viel Dynamik gab. Die

leuchtende Bescherung wurde auch zum Verkaufsschlager und in die Design-Sammlung des Museum of Modern Art (Moma) in New York aufgenommen. Im Laufe der Zeit entstanden etliche Variationen: etwa „Porca China“ aus chinesischem Porzellan und Esstäbchen sowie „L’Eclat Joyeux“ mit lachenden Buddha-Köpfen.

Maurer geht nicht mit der Zeit, er geht voran. Mit seinem Niedervolt-Lichtsystem „YaYaHo“ zum Beispiel, einem der ersten Seilsysteme überhaupt, das er kurz nach der Entwicklung in Paris im Centre Pompidou installierte. Auch zu „YaYaHo“ gibt es natürlich eine Geschichte. Die Idee sei wie ein Blitz aus heiterem Himmel auf ihn gekommen, erzählt Maurer. Am frühen Neujahrmorgen des Jahres 1980 habe er auf Haiti Glühlampen gesehen, die direkt mit den Stromkabeln verlötet waren und die Straßen für das Fest beleuchteten. Maurer war sofort Feuer und Flamme. Allerdings dauerte es vier lange Jahre, bis das System aus Niedervolt-Halogenreflektoren, die von straff gespannten Kabeln abgehängt werden, perfektioniert war. Der Kraftaufwand hätte seine Firma fast in den Bankrott getrieben. Die Leuchte wurde tausendfach kopiert. Aber allen Plagiaten fehlen die Präzision und die detaillierte Ausarbeitung des aus 276 Teilen bestehenden Systems.

Ingo Maurer wagt sich auch immer früh an neue Materialien. Corian zum Beispiel: „Zero One“, die erste Leuchte aus dem Mineralwerkstoff, entwarf er mit seinem Designteam 1990. Oder Papier: Als alle in den Siebzigern noch mit Kunststoff arbeiteten, entdeckte er bereits seine erstaunlichen Qualitäten als Material für Lampenschirme. „Es lässt die Menschen besser aussehen“, meint er. Aus dem klassischen japanischen Fächer Uchiwa machte er eine erfolgreiche Kollektion. Und sein Lüster „Zettel’z“ wurde sogar sein Bestseller. Auch bei diesem verspielten Produkt, bei dem bedruckte oder unbedruckte Din-A-5-Blätter an Drähten um eine Lichtquelle zu kreisen scheinen, zeigt Maurer seine humorvolle Seite: Knapp zehn Jahre nach der ersten Ausgabe des Leuchters brachte er 2006 noch einige farbige Sondereditionen heraus, darunter „Blushing Zettel’z“ – mit Motiven, die chinesische Porzellanfiguren in erotischen Posen zeigen. Sie werden manchen vermutlich wirklich erröten lassen.

Eigentlich ist Ingo Maurer Grafiker. Das merkt man vielen seiner Entwürfe an – zum Beispiel der Schreibtischleuchte „What We Do Counts“, die noch ein Prototyp ist, einer Comic-Sprechblase aus Aluminium und Stahl mit integrierten LEDs, die um 360 Grad drehbar ist. Nach der Schule hatte Maurer eine Lehre zum Schriftsetzer in Konstanz gemacht. Danach arbeitete er als Typograph in der Schweiz, zuerst in Weinfelden im Kanton Thurgau, dann in Zürich. Von 1954 bis 1958 studierte er Grafik in München. Dort lernte er auch seine erste Frau kennen, Dorothee Becker, mit der er 1960 nach Kalifornien ging. „Mir war es damals zu eng in Deutschland.“ Nach drei Jahren schon wollte seine Frau zurück in die Heimat. „Und was eine Frau will“, sagt Maurer, „will Gott.“

Es waren schwere Zeiten für den jungen Familienvater, der als freier Designer mühsam versuchte, „Geld für Windeln“ zu verdienen. Und so ist er nicht nur die Lichtgestalt, die Ikonen der Designgeschichte entworfen hat, sondern auch der Geschäftsmann, der damals eine nach ihm benannte und weitgehend vergessene massentaugliche Leuchtenkollektion auf den Markt brachte. Mit Füßen aus Murano-Glas, Schirmen mit Zebra-Muster und aus Holz gefertigten und mit Baumwollstoff bezogenen Veroneser Schirmen. Die Maurer-Leuchten, kurz „ML“, nennt er „meine Puffkollektion“. Auch mit Obst, Würsten und Gemüse aus weichem Kunststoff verdiente er sein Geld. „Tutti Frutti“ hießen die Deko- und Scherzartikel, mit denen er über Messen tingelte. Sie waren ein Erfolg, weil sie quietschten, wenn man sie zusammendrückte.

Auch mit seiner Leuchte „Bulb“ fuhr er anfangs durch die Lande, um sie Möbelhäusern zum Verkauf anzubieten. Dabei sei es ein Glück gewesen, dass er und seine Frau sich auf München als Wohnort geeinigt hatten. „Hier habe ich noch immer einen Handwerker gefunden, der meine verrückten Ideen umsetzen konnte.“ 1970 bezog er an der Kaiserstraße mit einer Handvoll Mitarbeitern eine eigene alte Werkstatt. Im Laufe der Jahre wurde sein Unternehmen immer größer. 1983 gründete er sein Designteam. Seither entwickelt er alle Projekte gemeinsam mit Designern, die fest für ihn arbeiten. Zeitweise hatte das Unternehmen mehr als 70 Mitarbeiter, heute sind es in seinem „Studioshowroomwerkstattatelier+Shop“, wie er die Kaiserstraße Nummer 47 nennt, noch etwa 65, unter ihnen Claude Maurer, eine seiner zwei Töchter, und bis zum ver-



„Zettel’z“ erinnert an die frühen Zeiten des Schriftsetzers.



Das Kruissherenhotel in Maastricht verschluckt nun die Gäste.



Die U-Bahnstation Westfriedhof in München sieht mit dem neuen Lichtsystem gleich aufgeräumter aus.



Die Leuchte Lucellino hebt mit handgefertigten Flügeln aus Gänsefedern ab.

fernt, lebte und arbeitete damals der Maler Otto Dix (1891 bis 1969). Er war 1936, nachdem er schon 1933 seine Professur an der Dresdener Akademie verloren hatte, am Bodensee in die innere Emigration gegangen. Auch der Schriftsteller und „Siddhartha“-Autor Hermann Hesse, der allerdings lange vor Ingo Maurers Geburt in Hemmenhofen wohnte, dürfte den Vater beeinflusst haben.

„Als Junge war ich sehr viel auf dem See“, erzählt Ingo Maurer. „Ich lag auf dem Rücken in einem Boot und schaute verträumt in den Himmel.“ In diesen Erinnerungen spielt Licht eine große Rolle, wie ihm später klar wurde. Die Reflexion der Sonnenstrahlen auf dem Wasser und in den Blättern der Bäume habe sich in sein Gedächtnis eingebrannt. Auch wie herrlich das Licht durch die Fenster der Kirche St. Peter und Paul in Niedertzell nach draußen fiel. Seine Erinnerungen setzte Maurer im Laufe der Jahre in Projekte um. Für eine Schau des japanischen Modedesigners Issey Miyake entwarf er 1999 zum Beispiel eine „Symphonia Silenziosa“: Es waren silberfarbene Blätter aus dünnem Stahl, die sich sanft hin und her bewegten und für ein Spiel aus Licht und Schatten sorgten.

An noch einem Element versucht sich der einstige Inselbewohner immer wieder: Wasser. Es dient ihm ebenfalls als Reflexionsfläche, und er lässt Licht hindurchscheinen, sich brechen und verfärben. Wasser in Verbindung mit Licht, kaum etwas fasziniere ihn mehr. „Vielleicht, weil Wasser und Licht nicht mit Händen zu fassen sind.“

Im Jahr 1989 konnte er erstmals Licht auf einer riesigen Fläche frei von jeglichen auch kommerziellen Zwän-

ESWERDE LICHT



„What We Do Counts“ ist noch ein Prototyp.

Hell mag er es am liebsten. Richtig hell. „Wie alle Japaner“, sagt Shuji Nakamura. Tagsüber zieht er in seinem Haus in Santa Barbara immer die Vorhänge auf, abends brennen sämtliche Lampen. Die frühe Dunkelheit in diesen Tagen behagt ihm nicht, seine Stimmung leidet. Viel Licht braucht der 61 Jahre alte Physik-Nobelpreisträger auch in seinem Büro an der University of California. Ganz anders seine amerikanischen Kollegen. Sie lassen immer die Jalousien runter und arbeiten gerne bei gedämpfter Beleuchtung. „So unterschiedlich empfinden Japaner und Amerikaner das Licht.“

An diesem Herbsttag ist Nakamura guter Dinge. Kein Wunder. In Köln, wo er sich zwei Tage lang aufhält, scheint gerade die Sonne. Gut gelaunt gibt der Professor eine Begebenheit zum Besten, die für ihn wichtig ist. An der Universität in Santa Barbara empfing er einst einen Besucher, der sich einmal hoffnungslos in den Bergen verirrt hatte. Es war schon dunkel, der Wanderer der Verzweiflung nahe. Da entdeckte er an seinem Schlüsselanhänger eine kleine LED-Lampe, mit der er den Weg beleuchtete und schließlich wieder zurück fand. Die Leuchtdiode, das LED-Licht, habe ihm das Leben gerettet. „Das hat mich stolz gemacht“, sagt der zurückhaltende Forscher mit einem angedeuteten Lächeln.

Der gebürtige Japaner ist einer der Pioniere der Leuchtdioden-Technik. Anfang der neunziger Jahre hat Nakamura die blaue LED entwickelt und damit das weiße LED-Licht überhaupt erst möglich gemacht. Leuchtdioden für rotes und grünes Licht gab es damals schon seit einer ganzen Weile. Doch um weißes Licht zu erzeugen, fehlte noch die blau leuchtende Diode. Die Forschung

Noch mehr Licht

Den Nobelpreis bekam er, aber Anerkennung in Japan sucht er noch. Mit seiner Erfindung zum LED-Licht hat Shuji Nakamura die Welt besser ausgeleuchtet. Ein Treffen in dunkler Jahreszeit.

Von Christine Scharrenbroich



Ins rechte Licht gesetzt: Shuji Nakamura lässt sich von seiner eigenen Erfindung beleuchten.

Foto Stefan Finger

kam nicht richtig voran, zu groß waren die technischen Schwierigkeiten bei der Herstellung.

Auch Shuji Nakamura mühte sich als Elektroingenieur der mittelständischen japanischen Chemiefirma Nichia jahrelang mit der Entwicklung ab. Sein Chef verbot ihm sogar eines Tages, seine Studien fortzusetzen. Nakamura setzte sich über die Anweisung hinweg und stellte 1993 aus Galliumnitrid die erste leistungsfähige blaue Leuchtdiode her. Die wichtigste der vielen Auszeichnungen dafür bekam er erst viel später: 2014 wurde Nakamura mit dem Physik-Nobelpreis geehrt, den er sich mit Isamu Akasaki und Hiroshi Amano teilte. Die beiden Wissenschaftler hatten parallel zu ihm an der Blaulichtdiode geforscht und wichtige Grundlagen gelegt. Das Nobelpreiskomitee urteilte, die LED sei das Licht des 21. Jahrhunderts.

Die hellen, energieeffizienten und langlebigen Lichtquellen sind heute ein Milliardenbusiness. Weltmarktführer ist Nakamuras früherer Arbeitgeber Nichia vor Anbietern wie Osram und Samsung. Die kleinen Bauteile ersetzen zunehmend herkömmliches Licht und finden sich in Lampen, Displays für Smartphones, Computern und Fernsehern, Blue-Ray Discs, Autoscheinwerfern. Auch zur Trinkwasseraufbereitung dienen sie, da ihr ultraviolettes Licht Keime abtöten kann. Für die Zukunft kann sich Nakamura eine Reihe weiterer Anwendungen vorstellen. Statt per W-Lan könnten Daten mittels spezieller Leuchtdioden übertragen werden – erste Tests für das „Li-Fi“ gibt es schon. Und in dörflichen Gegenden Afrikas sollen – so seine Vorstellung – die weitverbreiteten Öllampen durch solarbetriebene LED-Lampen ersetzt werden.

Seine bahnbrechende Erfindung brachte Nakamura eine Prämie von 150 Euro von Nichia ein. Nachdem er im Jahr 1999 als Professor nach Kalifornien übersiedelt war, verklagte ihn sein früherer Arbeitgeber wegen des Verrats von Geschäftsgeheimnissen. Nakamura wehrte sich mit einer Gegenklage und bekam von einem Gericht in Tokio eine Entschädigung von rund 150 Millionen Euro zugesprochen. In einem Berufungsprozess einigten sich beide Seiten später auf rund sechs Millionen Euro Prämie.

Die für Japan ungewöhnliche Auseinandersetzung erregte große Aufmerksamkeit und beschäftigt Nakamura noch immer. „Freunde sind wir bis heute nicht.“ Der Stachel sitzt tief. Geärgert hat sich der Nobelpreisträger auch darüber, dass seine Leistungen im Heimatland weniger gewürdigt wurden als die der beiden anderen Ausgezeichneten. So hat er es jedenfalls empfunden. Im Zuge des Nobelpreises wurde auch bekannt, dass Nakamura inzwischen Amerikaner geworden war. Seitdem benehmen sich seine japanischen Wissenschaftskollegen ihm gegenüber „irgendwie seltsam“, sagt er. Die japanische Wirtschaft – zur Zeit im Abschwung – müsse sich viel stärker nach außen öffnen, fordert er. So sollten viel mehr junge Japaner ins Ausland gehen und Englisch lernen.

In Kalifornien schätzt Nakamura besonders seine Freiheiten in der Forschung, bei der die Laserdioden im Mittelpunkt stehen. Zudem ist er unter die Unternehmer gegangen. Zusammen mit zwei anderen Professoren gründete er vor sieben Jahren Soraa, einen Hersteller teurer LED-Leuchten mit inzwischen 250 Mitarbeitern und einem Umsatz von rund 20 Millionen Dollar. „Das Unternehmen wächst schnell“, berichtet er. Dabei beweist er Geschäftssinn: Kaum ein Zufall wohl, dass das Gespräch im Kölner Showroom Designpost unter seinen Leuchten stattfindet. Auch das Foto soll ihn ausschließlich neben seinen eigenen Produkten zeigen. Im Einsatz sind Soraa-Spots hierzulande beispielsweise in der Bayerischen Staatsgemäldesammlung in Bamberg und dem Internationalen Maritimen Museum in Hamburg.

Für seinen Ruhestand kann sich Nakamura vorstellen, nach Japan zurückzukehren. Vor allem das Essen und die heißen Quellen vermisst er. Zur Zeit aber genießt er sein Leben in Kalifornien. Innerhalb von 20 Minuten erreicht er von seinem Haus den Strand, an dem er spaziergeht. Die Töchter, inzwischen erwachsen, sind über drei Kontinente verteilt: Die eine ist Modedesignerin in Japan, die zweite Bankerin in Großbritannien, nur eine Tochter ist in den Vereinigten Staaten geblieben, sie arbeitet für die Vereinten Nationen.

Shuji Nakamura hat sein Haus übrigens nicht mit LED-Leuchten ausgestattet, sondern die Lampen der Vorgänger übernommen: „Neonlichter und ein paar Lampen mit Glühbirnen“. Nur der Garten leuchtet im LED-Licht. Kurz nach dem Einzug war die Außenbeleuchtung kaputt gegangen. Da kam dann die Technik zum Einsatz, mit der Nakamura das Licht neu erfunden hatte. ◀

LE JARDIN DE MONSIEUR LI

HERMÈS
PARIS



der geheime Parfum-Garten des Monsieur Li



High Heels von Philipp Plein in Schwarz mit silbernen Nieten an den Riemen



Daunenjacke von Herno in Goldbronze mit schwarzem Reißverschluss



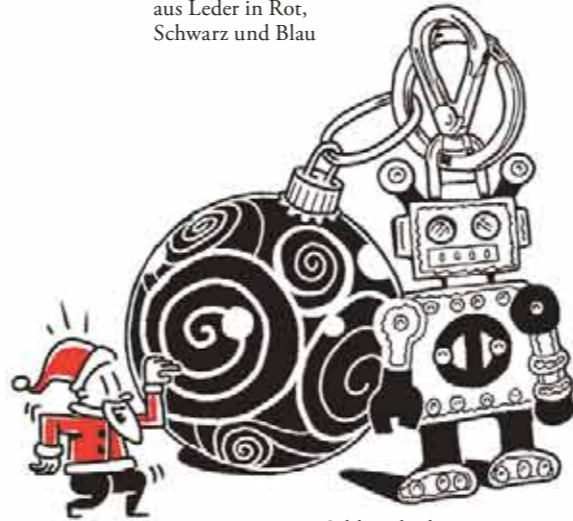
Kinder-Tipi von Nobodinoz, erhältlich über den Online-Shop Smallable



Tasche von Miu Miu mit Zebra- und Stepp-Muster



Longchamp-Tasche aus Leder in Rot, Schwarz und Blau



Schlüsselanhänger von Prada mit Roboterfigur



Sneaker von Dior in Dunkelblau mit roten Pailletten und rosafarbener Sohle



Handtasche von Bottega Veneta in Haselnussbraun mit Intrecciato-Flechtmuster



Stehleuchte von Foscarini in Orange-Braun



Stiefel von Camper in Schwarz mit hellblauer Sohle



Tasche von Versace aus weichem Stoff in Schwarz mit roter Stickerei



Kleid von Emporio Armani in Rot mit schmaler Taille und schwingendem Rock



Sonnenbrille von Lunettes mit roséfarbenem Rahmen



„Love Bracelet“ von Cartier aus Gelbgold mit typischen Nieten

FAST SCHON EIN FEST

Suchen, finden, schenken: Ein Wimmelbild aus 99 Ideen für Weihnachten.

Illustrationen Jan-Hendrik Holst



Ring von Pomellato in Roségold mit Diamanten und Farbsteinen



Yachtmaster-Uhr von Rolex mit schwarzem Armband und Zifferblatt

Notizkalender für 2016 von Rikiki mit schwarz-weißem Cover



„Le Parfum“ von Elie Saab in der limitierten Serie „L'Édition d'Argent“



Armreif von Bulgari aus Gelbgold mit Diamanten



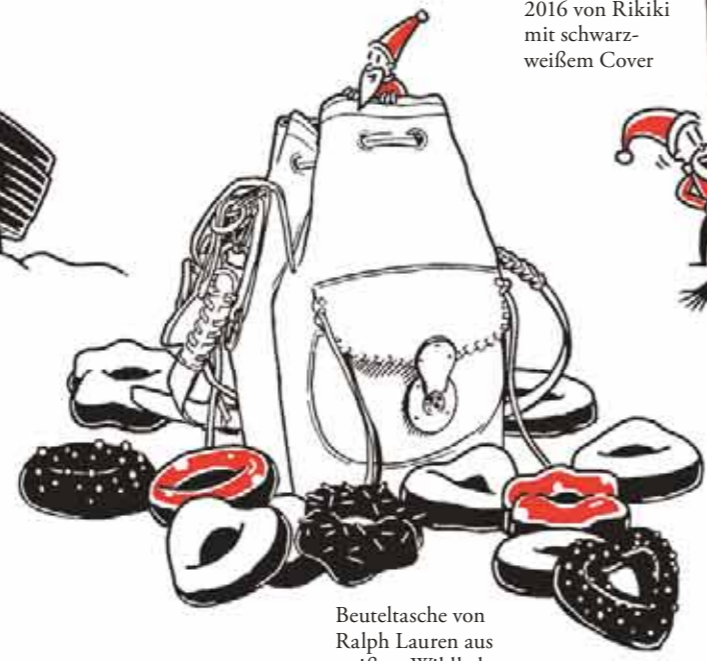
Ring von Tiffany aus Gelbgold mit typischem „T“



Kopfhörer von Urbanears in Altrosa mit Stoffbezug



Handtasche von Dries van Noten aus geprägtem Krokodil-Leder in Dunkelbraun



Beuteltasche von Ralph Lauren aus weißem Wildleder

Springseil von Berluti aus der Serie „Toys for Boys“



Bürostuhl von Arper mit rotem Polster und weißer Lehne



„Angéliques sous la pluie“, Duft von Frédéric Malle



Malt-Whisky von Glenfiddich, 18 Jahre



Rucksack von Question aus grauem Canvas-Stoff



Handschuhe von Hess Natur in Orange aus weicher Bio-Wolle

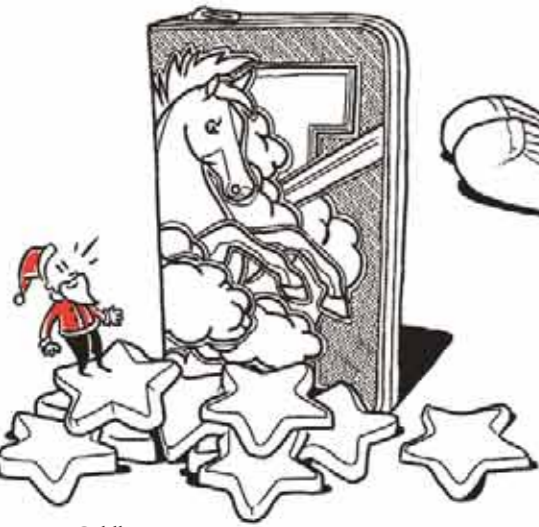


Kissen von Marc O'Polo mit Muster in Rot, Grün, Grau, Blau und Schwarz

Strümpfe von Falke in Cremeweiß, gerippt und mit gerüschtem Bund



Geldbörse von Hermès mit phantasievollem Pferde-Print



Holzzeug von Bloomingville, Zelt von Deuz, beide über den Online-Shop Smallable



Schal von Burberry aus Kaschmir mit typischem Karomuster in Grüntönen



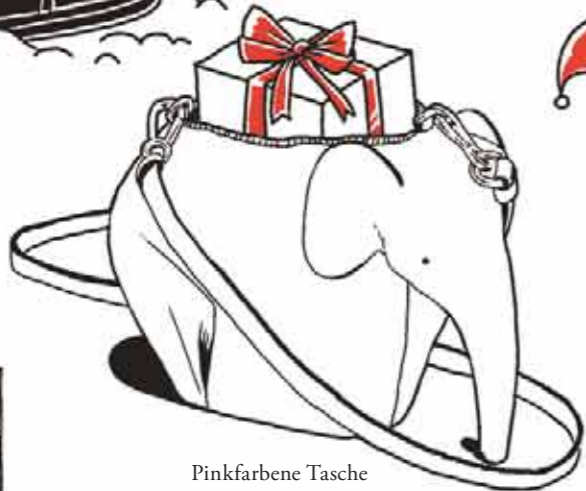
Lederstiefel von Brioni in Rotbraun



Trolley von Rimowa in Grün mit grünen Lederbeschlägen



Pinkfarbene Tasche von Loewe in Elefanten-Form



Beuteltasche von PB0110 aus Leder in Knallrot



Geräumiger Shopper von Marni in Schwarz und Gold



Sonnenbrille von Persol zum Zusammenklappen



High Heels von Dolce & Gabbana mit Puppen-Absatz, bunten Prints sowie Stickereien



Rucksack von Piquadro in Grün und Schwarz mit Schnallen



Armband von Thomas Sabo aus Silber zum Personalisieren



Kinderfahrrad von Early Rider mit Sattel aus Leder und Alu-Rahmen



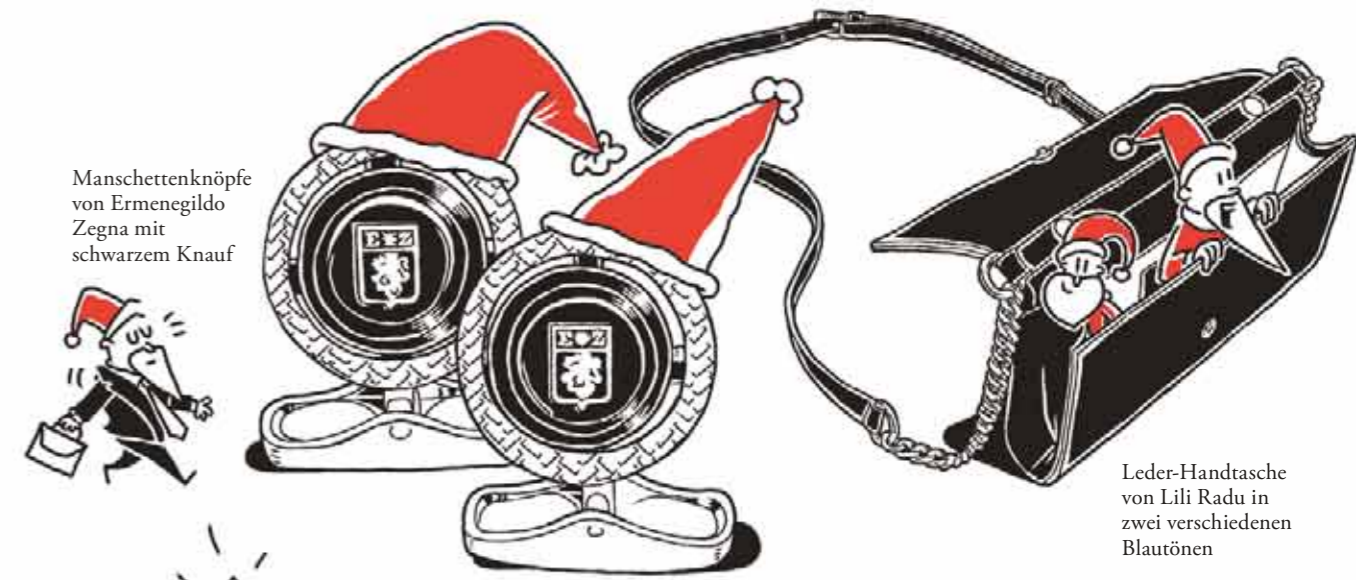
Handtasche von Hugo Boss in zwei verschiedenen Rottönen mit goldenem Ketten-Riemen



Warmer Mantel mit Daunenfüllung von Moorer



Manschettenknöpfe von Ermenegildo Zegna mit schwarzem Knauf



Leder-Handtasche von Lili Radu in zwei verschiedenen Blautönen

Ring von Chopard aus Gelbgold mit Rubin-Steinen



Kopfhörer von Master & Dynamic in Schwarz



Cape von Simone Rocha in Rot mit Perlen und Rüschen



Uhr von Breguet mit blauen Zeigern und braunem Krokodil-Band



Hund von Lala Berlin, Weekender von Stone Island (Mitte), Weekender von The Bridge



Geldbörse von Gucci aus Canvas mit typischem GG-Logo

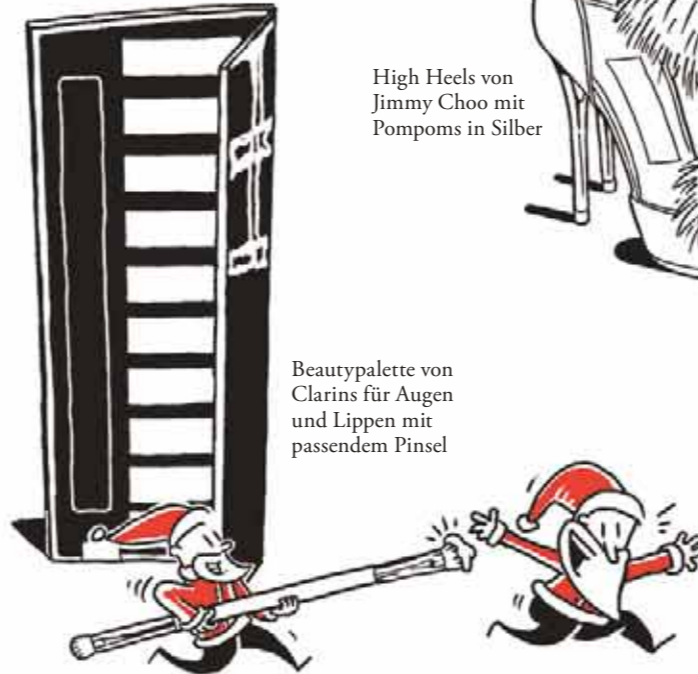


Fahradhelm von Crazy Safety in Drachenoptik, über den Online-Shop Smallable

High Heels von Jimmy Choo mit Pompoms in Silber



Beautypalette von Clarins für Augen und Lippen mit passendem Pinsel



Hängeohrringe von de Grisogono mit Farb-Edelsteinen



Klassischer Holzstuhl von Thonet in Rot





Bettelarmband von Dodo mit 2016-Anhängern



Workerboots von Timberland aus dem klassischen hellbraunen Leder



Uhr von Hublot mit Band und Lünette in Türkis, Zifferblatt in Pink und Blau



Tasche von Michael Kors Collection aus Leder in Cognac-Braun



Schlüsselanhänger von Charlotte Olympia mit Leoparden-Figur



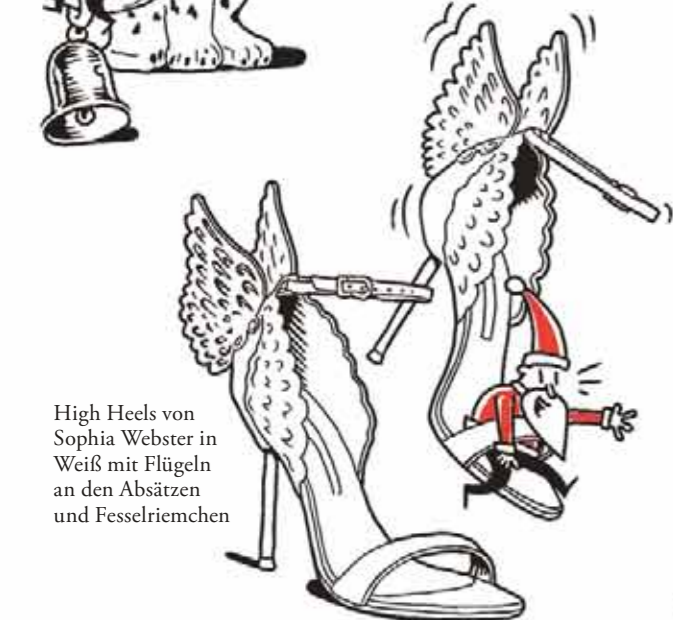
Brille von Viu in Horn-Optik



Regenschirm von Kniprs in Dunkelrot mit weißer Bordüre



Ring von Piaget mit vier Gliedern und Diamanten



High Heels von Sophia Webster in Weiß mit Flügeln an den Absätzen und Fesselriemchen



Schwämme von Donkey Products in Rosa und Violett, in Kronenform und als Zauberstab



Leder-Handtasche von Louis Vuitton in Schwarz



Trolley von Porsche Design in Weiß mit schwarzem Rahmen



Schlappen von Brunello Cucinelli mit Fell-Fütterung und goldenen Schnallen



Kamelhaarmantel von Max Mara mit Gürtel um die Taille



Müslischale von KPM Berlin in Weiß mit Bordüre



Geschenkbbox von Aesop mit Duschgel, After-Shave und Gesichtstonic



BUCHERER.COM

BUCHERER
1888

EINZIGARTIG WIE IHRE EMOTIONEN - SEIT 1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN



Clutch von Mulberry aus Lackleder in Türkisblau

Overknee-Stiefel von Stuart Weitzman in Schwarz mit Fransen



Mantel von Moncler mit Daunenfutter und Camouflage-Muster



Füller von Montblanc mit blauem Farbdetail

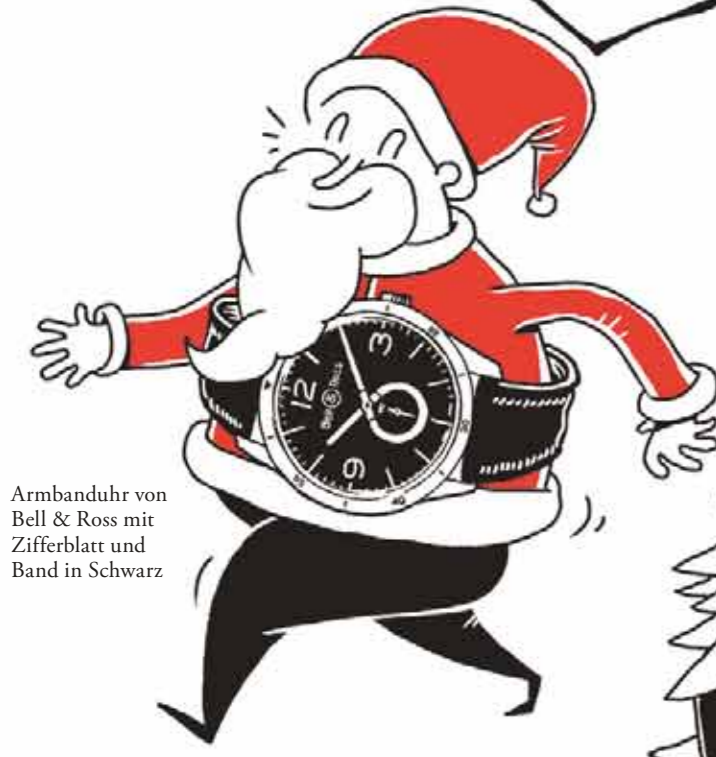


Ohrclips von Swarovski Atelier mit neun funkelnden Strängen

Uhren von Nomos mit Armbändern in Natur-Beige und Schwarz



Armbanduhr von Bell & Ross mit Zifferblatt und Band in Schwarz



High Heels von Salvatore Ferragamo aus Leder in Kroko-, Python- und Straußenoptik



Plüsch-Trophäe fürs Kinderzimmer von Bibi, über Smalable



„Pixel“-Kissen von Zuzunaga, Kuschelhase von Bonton, über Smalable



Ledertasche von Etro in Braun mit typischem Paisley-Muster



Loafer von Tod's in Silber mit silbernem Perlenbesatz auf dem Spann



Armbanduhr von Zenith mit hellbraunem Lederband und Perlmutter-Zifferblatt



Holzstuhl von Carl Hansen & Sons in Orange und Nachthemd von Hanro in Weinrot



Doppelring von Leo Mathild mit Kettchen und Diamanten



THE MINI LILY MULBERRY.COM

MULBERRY
DAS PERFEKTE GESCHENK

Gegeben ist seliger

Schenken ist schön.
Und schwierig. Aber nicht
ganz unmöglich.

Von Timo Frasch

Das Schenken steht nicht nur zu Weihnachten im Ruf, ein für alle Beteiligten unschuldiger Vorgang zu sein. Dass es so einfach nicht ist, zeigt schon das Bibelwort „Geben ist seliger denn nehmen“. Es bedeutet: Der Schenkende versucht, mit seiner Gabe dem Beschenkten dessen moralische Unterlegenheit vor Augen zu führen. Oder die materielle. Besonders krass war das bei den Heiligen Drei Königen, deren übertriebene Geschenke Weihrauch, Myrrhe und Gold den armen Zimmermann Josef beschämen mussten, zumal im Beisein seiner Frau.

Nach einem ähnlichen Muster wie die Weisen aus dem Morgenland verfahren einst nordamerikanische Indianer. In Zeremonien namens Potlatch überhäufte sie sich gegenseitig so lange mit Geschenken (oder vernichteten diese), bis einer ruiniert war und sich dem noch nicht ganz so Ruinierten unterwerfen musste. Missionare sahen darin ein Hindernis auf dem Weg zur Christwerdung – ganz anders als heute, da die Christwerdung ausschließlich aus einem weihnachtlichen Potlatch zu bestehen scheint.

Wer es weder moralisch noch materiell schafft, den Beschenkten mit einem Geschenk zu brüskieren oder zumindest herauszufordern, der versucht es intellektuell, etwa mit „Krieg und Frieden“ auf Russisch oder dem „Don Quijote“ auf Spanisch, sofern der Beschenkte keine der beiden Sprachen spricht. Der Autor des Don Quijote, Miguel de Cervantes, hat übrigens auch etwas zum Thema Schenken gesagt: „Was man kauft, bekommt man billiger als ein Geschenk.“ Dass das stimmt, weiß jeder, der schon mal im Kollegenkreis gewickelt hat: Man legt einen Raumduft im Wert von zehn Euro ins Körbchen, dafür zieht man einen anderen Raumduft heraus, auf dem noch das 4,99-Euro-Schild klebt.

Auf etwas andere Weise hat der Deutsche Fußball-Bund erfahren, was Cervantes meinte. Jedenfalls musste der DFB zuletzt dafür bezahlen, dass ihm bei der Vergabe der Fußball-WM Mitglieder des Fifa-Exekutivkomitees ihre Stimme geschenkt haben. Wenn der DFB nicht schon viel früher dafür bezahlt hat. Nun kann man sagen: Einem geschenkten Gaul schaut man nicht ins Maul. Oder in den Worten Franz Beckenbauers: „Wenn ich jemandem vertraue, unterschreibe ich alles. Blanko.“ Dass das ein Fehler ist, mussten schon die Trojaner erfahren, die das Pferd, das ihnen von den Danaern überlassen wurde, lieber genauer in Augenschein genommen hätten. Tiere sind als ein Geschenk übrigens generell ein Problem. Was damit gemeint ist, wissen Sie spätestens, wenn Sie das Töchterlein Ihrer Nachbarn und vor allem ihre Nachbarn mit einem Hündchen unterm Christbaum überraschen.

Es gibt freilich auch ermutigende Beispiele fürs Schenken und Beschenktwerden. Das zeigt folgende kleine Weihnachtsgeschichte: Ein Freund von uns wohnte von 2012 bis 2014 für eineinhalb

Jahre in einer Wohngemeinschaft im Frankfurter Westend. Vom Wohnzimmer aus konnte man, das ist wichtig, auf den AFe-Turm der Frankfurter Universität blicken. Der Freund hatte einen Mitbewohner, der allerlei Neigungen und Talente hatte. Entscheidend hier ist, dass er ein Fan und Kenner der Musikgruppe Bee Gees war. Die beiden Mitbewohner verstanden sich schnell so gut, dass sie anfangen, sich an Geburtstagen und zu Weihnachten gegenseitig zu beschenken. Aber bekanntlich ist in dieser Welt wenig von Bestand. Erst wurde der AFe-Turm gesprengt, wenig später verließ unser Freund die WG. Nicht aus Groll, sondern aus sehr guten privaten Gründen. Aber eine Lücke hinterließ er doch.

Als nun ein paar Monate nach dem Auszug das Weihnachtsfest nahte, überlegte unser Freund, womit er seinem ehemaligen Mitbewohner in diesem Jahr eine Freude machen könnte. Er dachte an die neue Wohnsituation, an den gesprengten AFe-Turm, aber auch an den Bee Gee Robin Gibb, der einst über den Tod seines Bruders gesagt hatte, das sei sein „persönlicher 11. September“ gewesen. Daraus, so dachte unser Freund Ende 2014, sollte sich doch etwas machen lassen. Er druckte daher in einem Drogeriemarkt vier Fotos aus, die im Laufe der gemeinsamen Westend-Zeit entstanden waren. Auf dem ersten Foto waren die beiden ehemaligen Mitbewohner Seit an Seit zu sehen, auf dem zweiten nur noch der im Westend verbliebene. Das dritte Foto zeigte den Blick aus dem Wohnzimmerfenster, wie er war, als der AFe-Turm noch stand; gerne hatten die beiden Mitbewohner in Mußeminuten dort hinübergeschaut. Auf dem vierten war der Turm verschwunden.

Für die Fotos kaufte unser Freund nun einen Fotoständer. Mit dessen Hilfe ordnete er das erste und das zweite sowie das dritte und das vierte jeweils so untereinander an, dass das fehlende Bildelement, die Lücke, auch dem unbedarften Betrachter sofort ins Auge sprang. Damit ging der Freund dann zu einem Mister Minit, der sich nicht nur auf das Nachmachen von Schlüsseln, sondern auch auf Gravuren verstand. Als der Mann mit der roten Schürze, der augenscheinlich aus dem arabischen Raum stammte, fragte, was er denn auf den metallenen Sockel des Fotoständers gravieren dürfe, sagte unser Freund: „Mein persönlicher 11. September.“

Wir wissen nicht, was in diesem Moment im Kopf von Mister Minit vor sich ging. Jedenfalls war er zwei Stunden später mit seiner Arbeit fertig, und drei Wochen später, der Heilige Abend war gerade vorüber, bekam unser Freund von seinem ehemaligen Mitbewohner die Rückmeldung, kaum je habe er ein so schönes Weihnachtsgeschenk bekommen.

Nach allem, was in diesem Jahr zum Beispiel in Paris passiert ist, würde der Freund diesmal auf das beschriebene Geschenk wohl verzichten und sich womöglich für „Krieg und Frieden“ auf Russisch entscheiden. Im Vergleich zu dem Unheil, das der Terror angerichtet hat, könnte man das natürlich leicht verschmerzen. Aber traurig wäre es doch.

BOGNER

bogner.com



Das neue Ski-Magazin!

**ACTIONGELADENE BILDER, SPANNENDE REPORTAGEN
UND DIE NEUESTEN TRENDS FÜR DIE PISTE**

BESTELLEN SIE JETZT DAS BOGNER SKI-MAGAZIN AUF
BOGNER.COM/FAZ

Mutter ohne Kinder

Seit 13 Jahren hat sie ihre drei Jungen nicht mehr gesehen. Nach der Trennung ließ sie die Kinder beim Vater zurück und begann ein neues Leben ohne sie. Sie sagt: aus Liebe zu ihnen. *Von Katrin Hummel*

Hey, ich sag dir mal was, verzieh dich gefälligst endgültig aus unserem Leben. Warum hast du schon wieder vor, uns das Leben zu versauen. Konnt es vielleicht sein, dass du so gaaanz leicht psychisch gestört bist? 1. einmal, nach 6 Jahren ist jeder Kontakt vorbei, ich weis ja nicht ob du nur ganz leicht was vom Empfinden anderer Menschen verstehst. und 2. hast du uns so viel kindheit versaut, du bist die schlimmste mutter die ich kenne, und zum gluck bist du nicht mehr unsere. verpiss dich gefälligst und mach keinen stress, du hast keine chance gegen den willen von 3 kindern, vielleicht gegen eins, feigling, aber nicht gegen uns alle! du bist der abschaum der gesellschaft, zerstör dich selber, ABER LASS UNS IN FRIEDEN. Leb meinetwegen wohl, aber so, dass wir es niemals merken!"

Sieben Jahre ist es her, dass Jan seiner Mutter diese Mail geschrieben hat. Damals war er 16 und hatte diese Frau schon fast vergessen. Nur tief in ihm drin, da saßen Hass, Schmerz, Verzweiflung. Weil sie weggegangen war. Weil sie ihn und seine beiden jüngeren Brüder allein gelassen hatte. Weil sie zu Hause ausgezogen und zu ihrem neuen Freund gezogen war. Und ihn und seine Brüder beim Vater gelassen hatte. „Warum hast du uns im Stich gelassen?“ Das fragte der jüngste der drei Brüder, Moritz, seine Mutter nach ihrem Auszug, bei einem der wenigen Wiedersehen. Sie antwortete: „Ich bin ausgezogen, aber ich habe euch nicht im Stich gelassen.“ Und dann kam sie, die Vollzeitmutter, die immer die tollsten Geburtstags-torten gebacken hatte, gar nicht mehr. Da waren die drei Brüder vier, sechs und neun Jahre alt.

Petra Lohninger, 46, sitzt im Wohnzimmer eines hellen Neubaus im Einzugsgebiet einer hessischen Großstadt, eine hübsche Frau im Jeanskleid, klug, reflektiert, gefasst. Im ersten Stock des Hauses spielen ihre zwei Kinder aus zweiter Ehe, ein Junge und ein Mädchen. Die beiden tragen ihren Nachnamen. Ihr neuer Mann wollte es so: „Damit es deine sind.“ Die meisten Leute, die sie in den letzten 13 Jahren kennengelernt hat, wissen nicht, dass sie außer diesen beiden noch drei weitere Kinder hat. Sie erzählt es nicht, aus Angst, verurteilt zu werden. Zu oft hat sie schon erlebt, dass es in unserer Gesellschaft keinen Platz für eine Mutter gibt, die sich von ihren Kindern abgewendet hat. Und wenn diese Mutter auch noch glücklich wirkt oder zufriedener, wenden sich die Leute befremdet ab. „Vätern verzeiht die Gesellschaft so was viel eher“, sagt Petra Lohninger, die, wie ihre Söhne, anders heißt.

Die Geschichte, die sie erzählt, hört sich ganz anders an als die Geschichte, die ihr ehemaliger Mann – ein erfolgreicher Manager – ihren Söhnen erzählt. In seiner Geschichte ist der Vater der Gute und die Mutter die Böse, die ihre Kinder im Stich gelassen hat und nur an sich und ihre neue Liebe denkt. In ihrer Geschichte ist der Vater der Böse und die Mutter die Gute, die nur an ihre Kinder denkt und überhaupt nicht an sich.

Ihre Geschichte geht so: Der Vater hat die Kinder nach ihrem Auszug so lange gegen die Mutter aufgehetzt, bis die Kinder die Mutter aus Loyalität dem Vater gegenüber nicht mehr sehen wollten. Sechs Monate nach ihrem Auszug sprach ein Familiengericht dem Vater das alleinige Aufenthaltsbestimmungsrecht für die drei Söhne zu, weil sie gesagt hatten, sie wollten nicht mehr zur Mutter.

Als Petra Lohninger ihren jüngsten Sohn kurz darauf anrief und fragte, wie ihm die Leiter für sein Hochbett

gefallen habe, die sie ihm zu seinem fünften Geburtstag geschenkt hatte, sagte er: „Von dir verfluchten Hure nehm ich nichts an.“ Lohninger sagt: „Mir war klar, dass das nicht seine Worte waren. Und da habe ich aufgegeben. Ich dachte, die Kinder gehen sonst kaputt.“

Danach hat sie ihrem ehemaligen Mann einen Brief geschrieben: „Hiermit teile ich Dir mit, dass ich, um die Kinder zu schützen, ab sofort auf das Umgangsrecht mit den Kindern verzichte. Ich weiß, laut Gesetz ist es das Recht der Kinder auf Umgang mit ihrer Mutter, es ist nicht in erster Linie mein Recht auf Umgang mit ihnen. Aber ich als Mutter dieser drei Kinder entscheide auf Grund meiner Liebe zu ihnen und meinem Verantwortungsgefühl, dass es besser für die Kinder ist, bis auf weiteres keinen Kontakt zu mir zu haben. Entscheidend für den guten Umgangskontakt zwischen Kindern und dem nicht im gemeinsamen Haushalt lebenden Elternteil ist in aller erster Linie das Elternteil, das mit ihnen ständig zusammenlebt. Wenn dieser, in unserem Fall der Vater, den Kontakt nicht wünscht, weil er Angst und Hass fühlt, dann ist ein geregelter und entspannter Kontakt langfristig nicht möglich. Die Kinder lieben mich, und ich liebe sie über alles. Erst wenn Du bereit bist, diese Liebe zu respektieren und ihr den Platz zu lassen, auf den sie ein Recht hat, unabhängig von Dir, kann ein guter Kontakt mit den Kindern entstehen.“

Damals nahm sie an, dass ihr ehemaliger Mann irgendwann zur Besinnung kommen und sie die Kinder wiedersehen würde. Doch so kam es nicht. Tatsächlich wurde Lohninger mit diesem Brief zu einer Mutter, die ihre Kinder nicht mehr sehen will. Das Oberlandesgericht Stuttgart nennt ihr Verhalten in einem späteren Beschluss zum Sorgerecht „nicht überzeugend nachvollziehbar“.

Petra Lohninger hingegen zitiert Brechts „Kaukasischen Kreidekreis“, in dem eine leibliche Mutter und eine Magd um ein Kind streiten. Der Richter lässt das Kind in einen Kreidekreis stellen und ordnet an, beide Frauen sollten gleichzeitig versuchen, das Kind zu sich aus dem Kreis herauszuziehen, denn nur die wahre Mutter werde die Kraft dazu haben. Herrisch reißt die Mutter ihr Kind an sich, die Magd aber lässt es voller Mitleid los. So erweist sie sich in den Augen des Richters als die „wahrhaft Mütterliche“, die das Kind liebt und es lieber loslässt, als ihm weh zu tun. „Alle bejubeln Brechts Geschichte“, sagt Petra Lohninger. „Tatsächlich will aber keiner, dass eine liebevolle Frau ihr Kind loslässt.“

Das ist richtig. Im Mittelalter wurden Frauen, die ihre Kinder verließen, auf Marktplätzen ausgepeitscht. Und noch vor 60 Jahren spekulierte der amerikanische Senator Edwin Johnson über eine „geistige Anomalie“ der Schauspielerin Ingrid Bergman, die Mann und Tochter verließ, als sie sich in den Regisseur Roberto Rossellini verliebte. Die Hamburger FDP-Fraktionschefin Katja Suding muss sich gegen den Vorwurf wehren, eine Rabenmutter zu sein, seit sie sich von ihrem Ehemann getrennt hat und die gemeinsamen Söhne bei ihm liebt.

Was ist eine richtige Frau? Viele denken: eine, die ein Kind hat. Männlichkeit ist nicht so eng mit Vaterschaft verknüpft. Und Mütter, die ihr Kind aus seinem Umfeld reißen und es dem Vater entfremden, bekommen fast schon mehr Verständnis als die etwa 180.000 Frauen, die ihr Kind laut Statistischem Bundesamt beim alleinerziehenden Vater zurücklassen. Es gibt eine gesellschaftliche Norm, die lautet: Ein Kind gehört zur Mutter. Eine Mut-



ter darf ihr Kind nicht verlassen, ein Vater schon eher. Aber ist die natürliche Bindung zwischen Mutter und Kind tatsächlich enger als die zwischen Vater und Kind? Schließlich nimmt der Embryo schon im Mutterleib die Chemie der Mutter und ihre Lautäußerungen wahr, er registriert, was sie isst, welche Musik sie hört, wie sie sich fühlt. Nach der Geburt ist sie meist die erste, die der Säugling riecht, hört, sieht und schmeckt. Und dennoch sagen Entwicklungspsychologen wie Lieselotte Ahnert von der Universität Wien, die sich mehr als 30 Jahre ihres wissenschaftlichen Lebens vor allem mit der Bindung zwischen Mutter und Kind beschäftigt hat, dass die Rolle, die ein Vater spielt, genau so wichtig für ein Kind sein kann wie die der Mutter oder einer anderen Bezugsperson.

Auch bei Biologen hat sich die Ansicht durchgesetzt, dass Menschen ohne die Liebe der leiblichen Mutter aufwachsen und eine „gute Mutter“ werden können. Urvertrauen wird nicht notwendigerweise durch die biologische



Vor dem Rückzug: Petra Lohninger mit ihren drei Söhnen

Mutter gebildet. Auch Vater oder Großeltern können die primären Bezugspersonen sein. Ob es beim Menschen ein angeborenes Gefühl der Mutterliebe gibt? Soziologen halten den Begriff für ein Stereotyp. Unstrittig ist, dass es für Kinder traumatisierend sein kann, wenn sie den Kontakt zu einem Elternteil, an den sie sich von Geburt an sicher gebunden wähten, dauerhaft verlieren – sei es nun die Mutter oder der Vater.

Vorwürfe macht sich Petra Lohninger nicht. Schließlich habe sie nach dem Auszug nicht ahnen können, dass ihr Mann dauerhaft jeden Kontakt unmöglich machen würde. Sie fühlt sich nur schuldig, weil sie ihre Söhne „mit dem falschen Mann“ bekommen hat. Sie weint, als sie das sagt. Dann erzählt sie, dass eine Frau von der Beratungsstelle Wildwasser sie gefragt hat, warum sie damals, statt auszuweichen, nicht mit ihren drei kleinen Söhnen ins Frauenhaus geflohen sei. „So eine blöde Kuh“, sagt Lohninger. „Das Frauenhaus ist doch für Frauen in Not. Welches Recht habe ich denn, mehr Rechte einzufordern als der Vater? Ich muss doch eine Lösung auf Augenhöhe anstreben und nicht Fakten schaffen, indem ich mit den Kindern ins Frauenhaus ziehe.“ Dass sie und ihre Kinder selbst in Not waren – diesen Gedanken formuliert sie nicht.

Was sie mit all der freien Zeit gemacht hat, nachdem sie zu ihrem neuen Freund gezogen war, der ebenfalls bei Frau und Kindern auszog? „Wir haben Sport gemacht, waren frisch verliebt, wir hörten Rammstein und haben versucht, mit viel Zigaretten und Alkohol aus dem ganzen Dschungel zu finden.“ Wie es ihren Kindern in dieser Zeit ergangen ist, kann sie sich nur zusammenreimen aus dem bisschen, was ihr geblieben ist. Darunter eine Kopie aus dem Grundschulunterricht ihres ältesten Sohnes. Die Kinder sollten sich Wörter suchen, zu denen sie Assoziationen entwickeln sollten. Während seine Mitschüler „Schnee“, „Sonne“ oder „Vögel“ wählten, entschied sich der neunjährige Max für „Traurigkeit“ und „Träne“. Er schrieb: „Dunkel, Dunkle Traurigkeit, Traurigkeit ist ungut. Mein Herz tut weh, verlassen.“ Und: „traurig, traugiger Moment, Träne zu weinen, meine Träne läuft herunter, zerbrochen!“

Darf sich eine Mutter aus dem Leben ihrer Kinder verabschieden, um sie zu schützen? Kann man sie überhaupt so schützen? Oder legt sie mit ihren Argumenten nur ein Mäntelchen der Mutterliebe um ein höchst egoistisches Verhalten? Lohninger sagt, dass ihr ehemaliger Mann „ohne mit der Wimper zu zucken bereit war, den Kindern Leid anzutun, nur um sich an mir zu rächen“. Sie habe sich das, was er getan habe, um sie zu diskreditieren, niemals vorstellen können: „Es war wie ein Boxkampf, und die Kinder standen in der Mitte. Jeder Schlag meines Ex traf als erstes meine Kinder, jeder Schlag von mir hätte sie auch als erstes getroffen.“ Die Kinder hätten nur um so mehr gelitten, weil der Kampf immer länger gedauert hätte. Weder das Jugendamt noch das Gericht hätten ihrem ehemaligen Mann Einhalt geboten. Daher habe sie sich zurückgezogen: „Das hört sich jetzt so nüchtern und platt an. Ohne meine Kinder zu sein, fühlt sich an, wie wenn man einem die Haut abzieht, wie die Berührung blanken Fleisches. Der ganze Körper schmerzt.“

Was ist ihr geblieben? Sie sucht im Internet nach Bildern von ihren Kindern. „Ich denke jeden Tag an sie“, sagt sie und beginnt wieder zu weinen. Die Geburtstage ihrer drei Söhne sind ihre Pin-Nummern. Sie trägt ein goldenes Armband, in das die Namen ihrer fünf Kinder eingraviert sind. Ihr neuer Mann schenkt ihr zum Muttertag immer fünf Blumen: „Ich habe meine drei Ältesten genauso lieb wie ihre beiden Halbgeschwister.“

An den Geburtstagen schickt sie jedem ihrer drei Söhne eine Karte, ab und zu schickt sie auch ein Buch oder eine DVD an die Adresse des Vaters. Ob die Kinder sie bekommen, ob sie überhaupt noch alle dort wohnen, weiß sie nicht. Aber sie lebt mit der Gewissheit: „Falls sie Kontakt zu mir hätten, würden sie mir heftigste Vorwürfe machen.“ Sie hat vor einigen Jahren noch einmal das Jugendamt eingeschaltet, um zu erreichen, dass sie ihre Kinder sehen kann. Daraufhin hat der Älteste, Jan, ihr jene Mail geschrieben, in der er sie aufforderte, sich „endgültig“ aus seinem Leben zu „verziehen“. Lohninger sagt: „Was muss da abgehen hinter deren Tür für eine Scheiße.“

Die Gesellschaft will, dass das Kind zur Mutter gehört: Petra Lohninger auf einem Spielplatz, auf dem sie vor langer Zeit mit ihren Jungen spielte.

Fotos Helmut Fricke

Und doch: Man stelle sich einmal vor, Petra Lohninger wäre ein Mann, ein Vater. Wäre unser Unbehagen über das, was sie getan hat, genauso groß? Oder sind unsere Erwartungen an Mütter wirklich größer als an Väter?

Die Mutterrolle hat sich erst im Zuge der Industrialisierung herausgebildet. In vorindustriellen Zeiten waren beide Eltern dazu da, das Überleben der Kinder zu sichern. Beide arbeiteten, meist auf dem Feld. Kaum waren die Kinder alt genug, mussten auch sie arbeiten. Erst in den fünfziger und sechziger Jahren entwickelte sich ein anderes Modell: Die Mutter blieb zu Hause bei den Kindern, der Mann verdiente das Geld. Auf einmal gab es eine klare Rollenteilung. Nicht zuletzt die Psychoanalyse Sigmund Freuds machte die Mutter zur Hauptverantwortlichen für das Glück ihres Kindes und übertrug ihr damit eine riesige Aufgabe, die Erwerbsarbeit praktisch ausschloss. Im „Dritten Reich“ bestand die „natürliche“ Aufgabe der Frau darin, möglichst viele Kinder zur Welt zu bringen und zur Ausbreitung der arischen Rasse beizutragen. Die Mutterrolle wurde auf bizarre Art verherrlicht.

Die ehemalige Familienministerin Ursula von der Leyen führte 2007 im Zuge des Elterngelds eine Regelung ein, die etwas änderte. Bleibt der Vater nicht mindestens zwei Monate zu Hause beim Kind und pausiert derweil im Job, erhält die Familie nicht die volle Zahlung. Das Signal ist in der Gesellschaft angekommen. Heute sieht man tagsüber immer mehr Väter, die Kinderwagen schieben, während die Mütter bei der Arbeit sind. Plötzlich sind die Väter fast so wichtig fürs Kind wie die Mütter.

Eine Mutter, die den Kontakt zu ihren Kindern abbricht, erscheint nach wie vor monströs, egal, warum sie das getan hat. „Die Gesellschaft will, dass man in so einer Situation zerbricht“, sagt Petra Lohninger. „Tut man es nicht, ist man suspekt.“ Sie hat entschieden, trotzdem glücklich zu sein. „Es hilft den Kindern ja nichts, wenn ich depressiv in der Ecke hänge. Und sollten sie mich irgendwann kontaktieren, kann ich für sie da sein.“ Sie hat eine neue Familie gegründet, ein neues Leben aufgebaut. Sie sagt, der Schmerz über den Verlust ihrer drei Söhne sei immer da, aber das hindere sie nicht daran, Glück und Liebe in ihrer neuen Familie zu empfinden.

Der Gedanke an ihre drei verlorenen Kinder sei nicht nur schmerzbesetzt: „Ich liebe meine Kinder. Ich will sie sehen und für sie da sein. Weil das nicht geht, habe ich gelernt, mit dem Schmerz zu leben wie mit einer Wunde, die nicht heilt. Ich fühle mich, als sei ich nicht vollständig. Aber ich habe gelernt, mit dem Schmerz umzugehen, so dass er nicht immer präsent ist.“

Sie glaubt fest daran, dass eines Tages zumindest einer ihrer drei Söhne vor ihrer Tür stehen wird. Wenn er sie dann fragt: „Hast du an mich gedacht?“, wird sie ihm sagen, dass sie von Beruf Verfahrensbeistand für Sorgerechtsprozesse geworden ist, damit es anderen Kindern, deren Eltern vor Gericht um das Umgangsrecht streiten, nicht so ergeht wie ihm. Damit sie dafür sorgen kann, dass diese anderen Kinder ihre Mutter behalten.

Heute sind ihre Söhne 21, 18 und 16 Jahre alt. Sie hat ihre Kindheit nicht erlebt, sie hat sie nicht aufwachsen sehen. Sie war nicht bei der Einschulung der beiden jüngeren Söhne dabei und nicht bei der Abiturfeier des Ältesten. Sie kennt nicht ihre Freundinnen, sie konnte sie nicht trösten und nicht verarzten, nicht beschützen und nicht in die Schranken weisen. Sie weiß nur aus Social-Media-Seiten im Internet, wie sie aussehen und was sie heute machen. Der Älteste studiert Jura, der Mittlere macht eine Ausbildung, der Jüngste geht noch zur Schule. Versucht sie, ihre drei Söhne zu charakterisieren, bleiben die Formulierungen schablonenhaft: „Der Älteste ist kopflastig, intelligent, berechnend, kämpferisch, zielorientiert; er weiß genau, wo die wunden Punkte der Leute sind. Der Mittlere ist zäh, hochsensibel, mutig, instabil; er nimmt zu viele Sachen wahr. Der Jüngste ist ein Flummi, ein Strahlmann, ein unheimlich starkes Kind.“

Sie hat in den 13 Jahren seit ihrem Umgangsverzicht, außer der einen Mail von Jan vor sieben Jahren, nie wieder von ihnen gehört. ◀

An einem Herbsttag mache ich mich also auf den Weg in die Benediktinerabtei Münsterschwarzach, nicht weit von Würzburg entfernt. Für sieben Tage werde ich einer von 13 Männern sein, die den Kursus „Kloster auf Zeit“ gebucht haben. Wir werden das Klosterleben kennenlernen, mit den Mönchen beten und arbeiten – und womöglich zur Ruhe kommen. Viel mehr ließ sich aus der Beschreibung nicht herauslesen. Meine Erwartungen sind diffus. Ich hoffe, dass ich den stressigen Alltag hinter mir lassen kann und Zeit zum Nachdenken habe. Ein bisschen Besinnung würde vielleicht nicht schaden. Kaum jemand geht noch sonntags in die Kirche, aber viele Menschen sind auf der Suche nach Sinn und Ruhe, in Yogakursen, im Spa oder auf der Alm. Oder eben im Kloster, auf Zeit. Der Kurs ist schon Wochen vor Beginn ausgebucht.

Montag, der erste Tag

Die Anreise ist mühsam. Vielleicht ist das genau das Richtige für eine Woche Auszeit. Als Teil des Weges, der hier vor uns liegt. Von Frankfurt aus mit dem ICE nach Würzburg, dort mit der Regionalbahn nach Detelbach und dann mit dem Bus 40 Minuten. Es geht vorbei an Äckern und Wäldern, durch Dörfer mit engen Gassen, durch die der Bus gerade so passt. Aus der Ferne erkenne ich schon die Klosterkirche mit den vier Türmen, die den Rest der Abtei und den Ort Schwarzach am Main überragt. Ich steige als Einziger am Busbahnhof Münsterschwarzach aus und suche das Gästehaus der Abtei. Neben dem Busbahnhof ist ein großer Parkplatz für die Besucher der Abtei. Die Straße entlang gibt es ein Gasthaus „Zum Benediktiner“, ein Café und die klostereigene Metzgerei und Bäckerei. Das Kloster sieht moderner aus als gedacht. Das Gästehaus scheint erst vor wenigen Jahren renoviert worden zu sein. Komfortabler als eine Jugendherberge, denke ich, als ich durch die gläserne Schiebetür in das Foyer gehe. Ich fühle mich gleich wohl hier.

Die freundliche Frau an der Rezeption sagt, der Kurs beginne mit dem Abendgebet um 18 Uhr, danach treffe sich die Gruppe im Speisesaal. Dort sei auch Pater Jesaja dabei, einer der beiden Mönche, die den Kurs begleiten. In der Kirche ist es kalt. Draußen ist der Herbst angebrochen, es ist neblig, man kann den Atem sehen. Ich kenne niemanden aus der Gruppe bisher. Ich hoffe nur, dass einige der Männer dabei sein werden, die ähnlich verunsichert wie ich am Ende der Kirchenbänke stehen und nicht wissen, was sie jetzt machen sollen.

Ich setze mich allein in eine Bank und höre den Mönchen zu, ohne zu begreifen, was sie da genau singen, warum sie manchmal aufstehen und sich verbeugen. Es fällt mir schwer, mir vorzustellen, wie sie das über Jahrzehnte hinweg jeden Tag von morgens bis abends machen können.

Die Gruppe findet sich zum ersten Mal zum Abendessen zusammen. Verunsichert schauen wir uns an. Wer

MEINE TAGE IM KLOSTER

Raus aus dem stressigen Alltag, rein ins besinnliche Leben unter Mönchen, und sei es nur für eine Woche. Erfahrungen eines Sinnsuchenden. *Von Julian Trauthig*

bucht solche Tage? Bevor wir darüber sprechen können, kommt Pater Jesaja, ein freundlicher Mann mittleren Alters mit unauffälliger Brille und freundlichem Lächeln, an unsere Tische und begrüßt uns. „Ich lade euch dazu ein, mit mir zusammen ins Chorgestühl in der Kirche zu gehen. Dort werden wir das letzte Gebet des Tages mit den Mönchen singen.“

Als wir nach dem Gebet in unseren Gruppenraum kommen, hat Pater Jesaja schon Bilder in der Mitte des Stuhlkreises verteilt. Jeder soll sich eines aussuchen, sich danach vorstellen und sagen, warum er sich für dieses Bild entschieden hat, warum er hergekommen ist, und welche Erwartungen er an den Kurs hat. Es klingt ein wenig esoterisch, aber wenigstens erfahre ich etwas über den Rest der Gruppe.

Da ist zum Beispiel Mike. Er war zwölf Jahre bei der Bundeswehr Offizier und ist seit ein paar Jahren in der freien Wirtschaft tätig. Er habe kein leichtes Leben gehabt, sagt er zur Gruppe. Vor allem nach einem Zusammenbruch bei der Bundeswehr, als er zum ersten Mal nach Jahren aus Köln wegversetzt wurde und die Einsamkeit nicht ertragen konnte, habe er wieder mehr zum Glauben gefunden. Er wolle die Woche als Inspiration nutzen. Als Bild hat er sich die Frau im Katzenkostüm ausgewählt. „Als Kölner ist für mich kein anderes Bild in Frage gekommen“, sagt er und lacht.

Oder Christopher aus Nürnberg, der nach Haupt- und Realschule eine Ausbildung zum Steuerfachangestellten machte, sein Abitur nachholte und Finanzen in München studierte. Immer nur ging es für ihn nach

oben, bis vor zwei Jahren auch bei ihm der Zusammenbruch kam, über den er nicht reden möchte. Er hat sich den verschlungenen Weg als Bild ausgesucht, so sei auch sein Leben.

Und natürlich ich, der Journalist, der sich das Bild mit den Pfauen ausgesucht hat. Ich bin in Neuwied aufgewachsen, einer Stadt zwischen Koblenz und Bonn am Rhein, in deren Wappen ebenjener Pfau steht. Das Bild bedeute für mich Heimat, erzähle ich, und mit Heimat sei auch die Religion gemeint, weil mein Vater evangelischer Pfarrer ist. Seitdem ich von zu Hause ausgezogen bin, habe ich mich wenig mit dem Glauben auseinandergesetzt, was ich als normalen Abnabelungsprozess begreife. Vielleicht finde ich ja hier im Kloster einen anderen Zugang zum Glauben, der nichts mit Familie zu tun hat, sage ich. Ich bin erstaunt, wie offen ich zu diesen fremden Männern rede, aber auch darüber, wie viel sie von sich erzählen. Wir sind uns gleich vertraut.

Dienstag, der zweite Tag

Erster kompletter Tag im Kloster. Wir sind alle damit beschäftigt, uns an die Strukturen zu gewöhnen. Pater Jesaja sagte am Abend noch, ein Mönch zu sein sei einfach, wenn man wisse, wie es geht. Wie man leichtfüßig früh aufsteht, weiß ich jedenfalls nicht. Die Nacht war kurz, und schon klingelt der Wecker. Auch viele der anderen haben unruhig geschlafen, weil wir Angst hatten, das Morgengebet zu verpassen. Zwei Stunden lang wird gebetet, das hat etwas Beruhigendes, so früh am Morgen. Der Körper ist schon wach, der Geist noch nicht. Vielleicht kann ich mich auch deshalb mehr darauf einlassen, weil ich kaum darüber nachdenke.

Nach dem Frühstück müssen wir arbeiten. So verlangt es das Motto der Benediktiner: Ora et labora – Bete und arbeite. Manche helfen in der Landwirtschaft, andere auf dem Friedhof oder in der Gärtnerei. Christopher, der Steuerexperte aus Nürnberg, und ich kehren die Garagen der Mönche. Dass die Abtei einen Fuhrpark hat, erscheint mir hier selbstverständlich. Früher hätte ich nicht einmal darüber nachgedacht, wie sich Mönche außerhalb der Klostermauern bewegen. Die Arbeit ist leicht, aber staubig. Ich habe nicht sonderlich Lust darauf, aber zu zweit ist es in Ordnung. Pater Jesaja hat vorher gesagt: „Es geht bei der Arbeit im Kloster nicht darum, der Schnellste und Beste zu sein.“ Wir sollen die Arbeit stattdessen bewusst wahrnehmen. Die Gegenwart mehr spüren, sich der eigenen Vergänglichkeit bewusst werden – das sei das Entscheidende.

Er teilt Zettel aus, mit Stundengebeten. „Herr, Gott Vater, ich danke Dir für die vergangene Stunde meines Lebens und alles, was Du mir geschenkt hast.“ Die regelmäßige Erinnerung daran, dass eine weitere Stunde des eigenen Lebens vergangen ist, und dafür dankbar zu sein, ob man nun an Gott glaubt oder nicht, lässt mich demütig werden. Ich frage mich, warum ich das im Alltag so oft vergesse.

Zum Mittagessen geht es zum ersten Mal in die Klausur, den Teil des Klosters, der eigentlich den Mön-

chen vorbehalten ist. Es ist ungewohnt für uns, weil die Mönche während des Essens schweigen. Wirklich Ruhe kommt aber nicht auf. Vorne liest jemand eine Stelle aus der Bibel vor. Danach trägt er weiter aus einem Buch vor, das über Wochen Stück für Stück vorgelesen wird. Es könnte besinnlich sein, aber wir müssen so schnell essen, dass kaum Ruhe einkehrt. Daran müssen wir uns alle noch gewöhnen.

Mittwoch, der dritte Tag

Mittlerweile kennen wir den Alltag der Mönche. Wir greifen wie von selbst in der Kirche nach dem richtigen Buch, schlagen die richtige Seite auf, bevor sie angeschlagen wird, und singen mit, so gut es geht. Die gregorianischen Gesänge sind melodios. Aber wir sind darin nicht geübt und treffen oft den falschen Ton. Beim Mittagessen können wir uns nun stärker auf die Texte einlassen, die vorgelesen werden. Mal ist es eine Stellungnahme der Bischofskonferenz zu den Flüchtlingen, und immer wieder wird aus der Regel des heiligen Benedikt zitiert, nach der die Mönche leben.

Wenn der Alltag in den Hintergrund rückt, wird der Kopf frei für das eigene Leben. Deshalb Mikes plötzliche Krise. Ich sitze ihm gegenüber am Esstisch im Refektorium, dem Speisesaal der Mönche, und er weint einfach in sich hinein. Wie zu jedem Essen hat einer der Mönche vorne von einer Kanzel vorgelesen, diesmal ging es um das Sterben, und ich bin überrascht: Die paar Tage im Kloster haben wirklich etwas in ihm ausgelöst. Er habe bei dem Text an den Tod seines Großvaters denken müssen, sagt Mike. Er ist nicht der Einzige, dem man das Ringen mit dem eigenen Leben ansieht. Pater Jesaja sagt zu uns, dass die Krise am dritten oder vierten Tag normal sei. „Ihr habt euch jetzt an das Leben im Kloster gewöhnt. Nun kommen all die Dinge hoch, die ihr im Alltag verdrängt habt.“

Auch ich denke viel über mein Leben, meine Arbeit, meine Familie nach. Am Abend treffen wir uns noch einmal im Stuhlkreis, jeder erzählt, wie es ihm bisher ergangen ist. Ich sage, dass ich nicht richtig abschalten kann, weil es doch Arbeit für mich ist. Pater Jesaja sagt, dass ich zwischen der Beobachtrolle und dem eigenen Erleben hin- und hergerissen bin. Mir das deutlich zu machen hilft mir für die kommenden Tage.

Mike, der lustige Kölner, ist ganz ernst und erzählt, dass die Tage intensiv für ihn waren und viele alte Geschichten hochgekommen seien. Pater Jesaja sagt: „Achtet nun darauf, warum diese Geschichten so einen großen Widerstand in uns auslösen.“ Wir sollen am nächsten Tag darüber nachdenken, was dieser Widerstand ist und wie wir mit ihm umgehen können, nicht mehr über die alten Geschichten selbst.

Donnerstag, der vierte Tag

Wir haben viel über die Mönche gelernt. Sie stehen mehr im Leben, als ich gedacht hatte. Pater Jesaja hat vor seinem Eintritt ins Kloster Theologie studiert, mit dem Ziel, als Pastoralreferent zu arbeiten und somit auch in der katholischen Kirche eine Familie haben zu dürfen. Er hatte lange eine Freundin, von der er sich erst auf Zeit und dann endgültig getrennt hat, als er ins Kloster eingetreten ist. Nachdem er das erzählt hat, können wir besser verstehen, warum er am Tag davor, als es darum ging, ob Mönche auch Alkohol trinken, sagte, er mache das nicht mehr, weil sonst seine sexuelle Lust größer werde. Wir sind etwas überrascht über die Offenheit – und beeindruckt.

Der Weg ins Kloster ist keine Flucht vor dem Leben, sondern ein Schritt auf der Suche nach etwas Höherem. Ein Schritt, der viele Jahre dauert, für den man viel aufgibt. In Münsterschwarzach haben die Mönche sechseinhalb Jahre Zeit, bis sie sich nach dem ersten Schritt ins Kloster für die ewige Profess entscheiden, das heißt die lebenslange Bindung an das Kloster, zu der auch die Aufgabe des eigenen Besitzes gehört. Bis dahin sind sie Mönche auf Probe. Nur etwa die Hälfte der Männer wagt den endgültigen Schritt.

Zum Gespräch treffen wir an diesem Tag Abt Michael, der die Abtei leitet. Er erzählt, was es für ihn bedeutet, auf Sex und Familie zu verzichten. Am Ende muss man ehrlich abwägen, was einem im Leben wichtiger ist. Wenn er daran denke, sagt er, was er aufgeben müsste, um diesem Verlangen nachzugeben, sei es ihm das



Zuhause auf Zeit: Abtei Münsterschwarzach

nicht wert. Ich kann es nachvollziehen, auch wenn ich diese Entscheidung so für mich nie treffen könnte. Auch den anderen geht es so, wie sie später erzählen.

Freitag, der fünfte Tag

Mir gefallen die katholischen Rituale. Als Protestant sind sie mir eigentlich fremd. Ich bin schlichte Kirchen und Gottesdienste ohne das Feierliche einer katholischen Messe gewohnt. Mittlerweile fühle ich mich aber richtig wohl mit dem Weihrauch, den Einzügen der Mönche für die Gebete und der Priester für die Messe. Überhaupt kann ich mich mehr auf den Glauben einlassen als vorher gedacht. Die Zweifel über das Leben und die Religion sind zur Seite gerückt. Einfach wirken lassen und schauen, was passiert, hatte uns Pater Jesaja am Anfang gesagt. Es klappert erstaunlich gut. „Wir verneigen uns vor dem Geheimnis, das in uns allen wohnt und das wir Gott nennen“, sagt er bei den Gebeten in der Runde immer. Ich finde, das passt gut. Es lässt die Religionen ein wenig zur Seite rücken, es lässt Raum für unsere eigenen Vorstellungen.

Pater Jesaja erklärt an diesem Nachmittag auch, was „katholisch“ bedeutet: Es kommt vom griechischen Wort *katholikós*, allumfassend. Im Glauben gehe es nicht um die konfessionelle Abgrenzung. Oder um die Frage, ob die katholischen Regeln für das Abendmahl heiliger oder wahrer sind als die der anderen Kirchen. Es gehe darum, sich mit dem Geheimnis des Glaubens im eigentlichen Wortsinn allumfassend zu beschäftigen. Auch deshalb sei er ins Kloster gegangen.

Wie schwierig das im Alltag außerhalb des Klosters sein kann, wird an einem Nebensatz deutlich, den Pater Jesaja sagt, als er gefragt wird, ob man sich die Gebetsbücher auch im Klosterladen kaufen könne. Er holt ein kleines Buch vom Tisch am Ende des Raums und sagt,

dass darin alle Gebete stehen. „Ich könnte das Buch sogar unauffällig in der Bahn lesen, weil vorne extra nichts draufgedruckt ist.“

Darüber empört sich ein Teilnehmer. Warum man sich bitte für den Glauben schämen müsse, und warum gerade von einem Mönch so ein Satz komme? Ich finde, Pater Jesaja hat Recht. Am Ende ist der Glaube etwas Privates, und wenn wir in einer Zeit leben, in der die Religion für viele keine große Bedeutung mehr hat, fällt man eben auf, wenn man sich öffentlich damit zeigt. Darin muss nicht einmal ein negatives Urteil stecken.

Samstag, der sechste Tag

Man merkt uns an, dass die Zeit im Kloster langsam zu Ende geht. Am Freitagabend ist der erste Teilnehmer abgereist, weil er im Kloster gemerkt hat, dass er die wenigen Wochenenden, die er noch mit seiner 17 Jahre alten Tochter verbringen kann, bevor sie auszieht, unbedingt nutzen will. Ich bin traurig über den Abschied, weil ich mich gern noch weiter auf das Klosterleben eingelassen hätte. Aber ich bin auch froh, nicht mehr jeden Tag um 4.40 Uhr aufstehen zu müssen.

Auch der Rest der Gruppe bereitet sich auf die Heimreise vor. Der Nachmittag ist frei, zum ersten Mal in den Tagen im Kloster. Viele nutzen die Zeit für Spaziergänge auf dem Klostergelände. Ich schlafe ein wenig, führe mein Klostartagebuch weiter, schaue mich im Klosterbuchladen um und besorge ein paar Mitbringsel. Das triste Herbstwetter der ersten Tage ist verschwunden. Die Sonne scheint endlich und taucht die Klostartergärten in ein sanftes Herbstlicht.

Sonntag, der siebte Tag

Der Tag der Abreise. Ein letztes Mal früh aufstehen, beten, frühstücken, die feierliche Sonntagsmesse besuchen. Was haben die sieben Tage im Kloster gebracht? Für viele eine Vertiefung im Glauben. Ruhe vor dem Alltag. Im Kopf das Leben wieder ins rechte Maß rücken, wie es Benedikt in seinen Regeln formuliert hat. Ich habe weniger körperliche Entspannung gefunden als gedacht, was vor allem am frühen Aufstehen und den durchgetakteten Tagen lag. Viel Zeit zum Nachdenken ist trotzdem geblieben.

Wie einen das verändert? Schwer zu beschreiben. Da hatte Pater Jesaja schon recht, man muss es erleben. Zum Abschied sagt er: „Pass auf, wem ihr wie viel von dieser Woche erzählt. Manche werden euch nicht verstehen.“ Vieles bleibt. Die Müdigkeit nach den ersten Tagen Frühgebet. Die Gesänge in der Kirche, die immer vertrauter und schöner werden. Die intimen Gespräche mit fremden Männern, die zu Vertrauten werden. Die unerwartete Öffnung für den Glauben. Und natürlich die Mönche. Sie leben nicht mehr fernab der eigenen Wirklichkeit, sondern könnten auf einmal aus dem eigenen Freundeskreis kommen. ◀



Zeit und Raum: Pater Jesaja (links) und Bruder Melchior unterhalten sich im Klausurbereich des Klosters.



Ordnungs-Sinn: Priestergewänder in der Sakristei

Fotos Julian Trauthig

Warum willst Du meinen Namen wissen?

Meine erste Begegnung mit den Leprakranken von Benares.

Von Tara Stella Deetjen



Als ich endlich an den langen Treppentritten ankam, die in Benares zum Fluss Ganges führen, verließ mich die Kraft, ich sank auf die oberste Stufe und krümmte mich vor Leibes Schmerzen. Mir gegenüber sah ich die Reihe der gewiss hundert leprakranken Bettler, die auf Almosen der Pilger angewiesen sind. Was für ein elendiges Schicksal. Sie saßen hier auf einem Quadratmeter Wegesrand, ihre Habseligkeiten neben sich in Tüten oder Stoffbündeln, und warteten auf den Tod. Die Krankheit hatte ihre Gesichter monströs entstellt und ihre Gliedmaßen verstümmelt, diese uralte Krankheit, die ich nur aus der Bibel, aus Filmen wie „Ben Hur“ oder Büchern wie „Papillon“ kannte. Die Kranken jagten mir Angst ein.

Was sind deine Durchfallattacken gegen diese Krankheit, ging es mir durch den Kopf. Da löste sich ein alter weißhaariger, großgewachsener Mann aus der Reihe der Bettler und kam auf mich zu. Oh, nein, ich kann jetzt beim besten Willen keine Münze aus meiner Tasche suchen, dachte ich, da stand er schon vor mir. Er schaute mich liebevoll an und sagte etwas in Hindi, was ich natürlich nicht verstand. Dann intonierte er plötzlich Gebete und streckte seine Krallenhand aus, um mich zu segnen. Dabei berührte er meinen Kopf, und ich konnte seine verkümmerten Finger und die verhornten Fingernägel auf meiner Kopfhaut fühlen.

Ein Schock durchfuhr mich – ein Leprakranker hatte mich angefasst! Aber die Furcht vor ihm und seiner Krankheit wich sofort, als ich ihm in die Augen sah. Er sprach weiterhin beruhigend auf mich ein, und ich merkte, wie die Spannung von mir abfiel und die Schmerzen sich von meinem Körper lösten. Unglaublich! Hier sitze ich als Touristin, die zum Vergnügen und aus Abenteuerlust um die halbe Welt fliegt, um ferne Länder und Kulturen kennenzulernen, und dieser Bettler, als Unberührbarer ausgestoßen, hat Mitleid mit mir und bietet mir seine Hilfe an! Ich schämte mich dafür, dass ich in den vergangenen Tagen so oft ohne Almosen an den Kranken vorbeigelaufen war, weil sie aussahen wie Kreaturen der Hölle. Zutiefst berührt und aufgewühlt stand ich auf und faltete die Hände zum „Namaste“, dem indischen Gruß.

Bis tief in die Nacht ließ mich die Begegnung nicht los. Ich wusste nicht, wie ich damit umgehen sollte und beschloss, mich am nächsten Tag bei dem Alten zu bedanken. Doch es widerstrebt mir, diesen herzengütigen Mann nur in seiner Bettlerrolle zu sehen und ihm Geld anzubieten, also zog ich morgens los und kaufte ein paar nützliche Dinge wie einen für Benares typischen karierten Lunghi, ein Baumwolltuch, das sich Männer um die Hüften schlingen, einen Aluminiumbecher und einen Henkeltopf mit Deckel. Ich wollte ihm ein Geschenk mitbringen, so wie man das tut, wenn man zu Gast bei einem Freund oder Bekannten ist.

Mit Herzklopfen näherte ich mich der Bettlerreihe, ängstlich und unsicher. Die Geschenke hatte ich wie einen Schutzschild an mich gepresst. Der Alte kam heran, wieder schaute er mich forschend in die Augen, ich las Überraschung in seinem Blick. Mit Händen und Füßen bedankte ich mich bei ihm und übergab ihm die Geschenke. Da sprach mich ein noch ziemlich junger Leprakranker an, zu meiner Freude auf Englisch: „My name is Tingla.“ Was ich denn von den Bettlern wolle, warum ich hier sei, jetzt schon länger als zwei Minuten? Ich sagte ihm, dass ich den alten Mann gern kennenlernen würde und bat ihn, für mich

zu übersetzen. So konnte ich mich vorstellen und den Alten nach seinem Namen fragen.

„Ich heiße Musafir“, sagte er, was „der Reisende“ bedeutet. Und erneut stellte er mein ganzes Denken in nur einem Moment auf den Kopf: „Kind“, fuhr er fort, ganz und gar nicht anklagend, sondern in nüchternem Ton, „seit vierzehn Jahren frage mich kein Mensch mehr nach meinem Namen. Warum willst ausgerechnet du ihn wissen?“ Mittlerweile hatten sich zwei Kreise um uns gebildet. Ganz dicht standen mindestens zwanzig Leprakranke, und es wurden immer mehr, die aufgeregt untereinander diskutierten, alles kommentierten und sich die Geschenke Musafirs weiterreichten, um sie zu begutachten. Der äußere Kreis bestand aus gesunden Indern, die mich fassungslos anstarrten.

Tingla nutzte sein Englisch. Neben ihm sprang ein anderer junger Leprakranker aufgeregt von einem Bein aufs andere, ungeduldig, weil Tingla die Fragen, die er mir stellen wollte, wohl nicht schnell genug übersetzte. Der Mann hieß Ramchandra, hatte tiefdunkles längeres, dichtes Haar und ein schönes Gesicht mit kreisrunden braunen Augen, die voller Begeisterung auf mich gerichtet waren. Einzig seine Hände und Füße verrieten die Krankheit. Er war einigermaßen sauber gekleidet, und ich sah sofort, dass er trotz seines Hundedaseins auf der Straße noch als Mensch und Mann wahrgenommen werden wollte.

Tingla dagegen schien diese Hoffnung schon lange begraben zu haben. Seine wilden langen Locken standen in alle Himmelsrichtungen ab, sie waren genauso starr vor Dreck wie seine zeretzten Kleider. Er stank nach Wunden und Eiter. Mit Schrecken sah ich, dass an seiner rechten Hand nur der Mittelfinger zur Hälfte übrig war, alle anderen waren Stümpfe.

Die Eindrücke überrollten mich. Wohin ich auch schaute, sah ich die Krallenhände, die vernarbt und wulstigen Lücken der amputierten Gliedmaßen, Fußstümpfe in Stoffresten mit Eiter durchsuppt – ein Albtraum am hellen Tag. Besonders furchterregend waren die Kranken mit dem sogenannten Löwengesicht, denen die Nase fehlte, statt ihrer ein Loch im Gesicht wie ein Krater. Auch die herunterhängenden unteren Augenlider sahen entsetzlich aus. Das alles hatte etwas Monsterhaftes. Es fiel mir schwer, die Männer lächelnd anzuschauen, die mich so freudig in ihre Mitte genommen hatten.

Aber ich zeigte ihnen mein Entsetzen nicht, scherzte mit ihnen, beantwortete ihre tausend Fragen. Ich merkte, wie sie alles aufsogen und in der Aufmerksamkeit, die ich ihnen schenkte, förmlich badeten. Ganz anders der äußere Kreis der Gaffer, der „normalen“ Inder, die mich anschauten, als sei ich geistesgestört. Ihre feindlichen Energien konnte ich fühlen, ja fast schmecken. Da lag Aggression in der Luft. Manche versuchten, meine Begegnung mit den Leprakranken zu unterbinden, mit fast schon gebellten Ratschlägen und Befehlen an die ausländische Frau. „You not talk with these ones!“, „Leprosy no good“, „You careful, you go now!“ Andere störten mit Fragen: „Where you from? What is your country? Are you married? You sexy.“

Doch damit stießen sie auf Granit. Schon in den ersten Tagen hier in Benares hatte ich mir die Strategie zurechtgelegt, übergreifige Kommentare aus der Masse einfach auszublenden, zu ignorieren. Als Frau hätte man hier sonst an nur einem Tag verrückt werden können. Mitten in diesem Chaos bat Tingla mich, einen Augenblick zu warten, er komme gleich wieder. Sofort



Tara Stella Deetjen mit Kindern des Soforthilfeprojekts in Chitwan

redeten alle anderen Leprakranken auf mich ein. Ich konnte nur nicken und freundlich lächeln.

Da mir von den ganzen Eindrücken der Kopf schwirrte, hockte ich mich auf die Treppenstufe neben Musafir. Aber gleich hieß er mich aufstehen und breitete ein Tuch auf der Stufe aus, das er aus einem Jutesack, in dem sich seine Habseligkeiten befanden, herauszog. Eine mahnde Stimme erklang in meinem Kopf, aber ich setzte mich, trotz der Ansteckungsfurcht.

Ich wusste zu diesem Zeitpunkt rein gar nichts über Lepra, und es gab auch damals noch kein Internet, man konnte es nicht schnell nachschauen. Gleichzeitig sah ich vor meinen Augen, was diese furchtbare Krankheit aus einem Menschen machen kann. Doch dass einer der Ärmsten der Armen mir seine Hilfe anbot, beeindruckte mich so tief, dass ich meine Ängste beiseiteschieben konnte.

Ich schaute mir Musafir genauer an. Er war ein großer Mann mit breiten Schultern. Er trug die traditionelle Kleidung der indischen Männer, ein leichtes Baumwollhemd mit Stehkragen und einen Dhoti, ein um die Lenden gewickeltes Tuch, so wie Mahatma Gandhi stets gekleidet gewesen war. Seine Beine schauten unter diesem Tuch hervor, sie waren mit großflächigen Flecken übersät, seine Finger gekrümmt. Die Fingernägel sahen aus wie Vogelkrallen, weil sie so verhornt waren. Ich mochte sein Lachen. Wie ein lieber vertrauter Großvater erschien er mir, der seiner Enkelin gleich Geschichten von früher erzählen würde. Sein Blick war verankert im Hier und Jetzt, keinerlei Traurigkeit überschattete ihn, das bewunderte ich sofort an ihm. Was mochte dieser Mann wohl erlebt haben, seit er an Lepra erkrankte? Wollte ich das überhaupt wissen? Ja, ich wollte.

Als Tingla zurückkam, trug er umständlich eine Baumwolltasche in den Händen. Ohne Finger konnte er die Henkel nicht richtig greifen. Er reichte sie mir mit der Bitte, den Inhalt auszupacken. Also steckte ich die Hand vorsichtig in diese vor Schmutz stehende Tasche und zog mit den Fingerspitzen eine dicke Papierrolle hervor. Als ich die Blätter entrollte, breitete sich ein Meer aus Farben vor mir aus.

„Die habe ich gemalt“, verkündete Tingla mit stolzeschwellter Brust. Die Bilder waren lebendig, farbenfroh und phantasievoll, ganz und gar indisch. Ich schaute ungläubig auf seine Fingerstümpfe. Er muss meine Gedanken gelesen haben, denn sogleich demonstrierte er mir, wie er sich einen Bleistift oder Pinsel in den Handteller legt und mit einem Stoffrest dort fixiert. So könne er zeichnen. Großartig, ich taufte ihn *artist man* und war schwer beeindruckt. „Aber jetzt kann ich nicht mehr zeichnen, ich habe kein Papier und keine Stifte mehr“, sagte er. Sofort versprach ich Abhilfe, damit er weitermalen könne. Feuer und Flamme für diesen Plan verabredeten wir uns für den folgenden Tag.

Ich beschloss nun zu gehen, außerstande, noch mehr von dieser mir so neuen Welt aufzunehmen. Doch ich fühlte, dass hier etwas Besonderes begann. Dass ich die Gelegenheit hatte, in eine Lebenswelt zu blicken, die eine junge Frau aus dem Westen sonst nicht zu Gesicht bekommt. Ich hatte Angst davor. Und ich freute mich darauf. ◀

Das Buch „Unberührbar – Mein Leben unter den Bettlern von Benares“ von Tara Stella Deetjen, dessen erstes Kapitel hier abdruckt, erscheint im März im Verlag S. Fischer.



Das Gutshaus in Dalwitz erzählt die typische Geschichte eines Herrenhauses: Ursprünglich war es eine Raubritterburg, heute ist es das Hauptgebäude eines großen Landwirtschaftsbetriebs.

Alles wird Gut

Schloss und Herrenhaus als Lebensform: In Mecklenburg-Vorpommern haben Unerschütterliche in 25 Jahren viele Landsitze wieder aufgebaut.

Von Frank Pergande, Fotos Daniel Pilar

Die Gauchos wohnen mitten in Mecklenburg. Auf der Weide grasen argentinische Rote-Angus-Rinder, auf der Koppel Criollos, südamerikanische Pferde. Im Restaurant gibt es argentinische Steaks aus Mecklenburg. Westernreiten ist eine der Attraktionen. Und das Grillen im Park nennen sie Asado. Heinrich Graf von Bassewitz hat Südamerika nach Dalwitz gebracht, in ein Dorf mit 100 Einwohnern. Dalwitz ist Bassewitzscher Besitz seit mehr als 600 Jahren, abgesehen von vier Jahrzehnten DDR. Aber so sehr Dalwitz südamerikanisch wirkt, es ist ein typisch mecklenburgisches Gut. Und es steht sinnbildlich für die Güter, die es einst in Ostelbien bis in das Baltikum überall gab – und die noch heute für eine eigene Welt stehen und eine eigene Lebensweise.

An Dalwitz lässt sich die Geschichte eines Herrenhauses beispielhaft nachvollziehen. Zuerst stand hier eine Burg, deren Wassergräben noch zu sehen sind. Die Bassewitz kamen zu diesem Besitz, weil sie schon unter Heinrich dem Löwen dabei waren, als der in den Weiten östlich der Elbe die Slawen missionierte und „das Land nahm“. Als die Herzöge ihre Ritter nicht mehr brauchten, waren auch die Dalwitz auf einen anderen Broterwerb angewiesen: das Raubrittertum. Und als sich das nicht mehr lohnte, machten sich die ostelbischen Ritter zu Landwirten und Rittergutsbesitzern. Zuerst wohnten sie noch in „festen Häusern“, halb Burg, halb Herrenhaus. Der Dreißigjährige Krieg, der Mecklenburg und Pommern besonders verheerte, machte es den Gutsherren möglich, ihre Besitzungen einerseits durch wüst gefallene Höfe und andererseits durch das sogenannte Bauernlegen zu vergrößern. Sie waren typische Kriegsgewinnler.

Die Herrenhäuser, die Mittelpunkte der Güter, sahen um 1760 noch alle gleich aus. Sie waren Symbole adliger Zugehörigkeit. Im 19. Jahrhundert übernahm das Bürgertum die kulturelle Führung, jeder Stil war fortan erlaubt – bürgerliche Villen sahen aus wie Herrenhäuser und umgekehrt. Bei Bassewitz in Dalwitz zeigt das Herrenhaus

heute noch Reste von „Tudorgotik“ aus dem 19. Jahrhundert, nachdem es ursprünglich barock gewesen war. Was die übrige weitläufige Gutsanlage anbelangt, einschließlich des eindrucksvollen Torhauses, so ist sie Heinrich Graf von Bassewitz aus dem 19. Jahrhundert zu verdanken, der aus dem heruntergekommenen Gut einen modernen Landwirtschaftsbetrieb machte – mit Zuckerrübenbahn und Beteiligung an einer Zuckerrübenfabrik. Sein Porträt in Öl schmückt noch heute das Herrenhaus.

Und auch das war typisch für Mecklenburg: Ein anderer Heinrich, der Großvater des jetzigen Besitzers, wurde 1945 enteignet. Fortan im Westen lebend, erzählte er seinem Enkel mit leuchtenden Augen von den alten Zeiten in Dalwitz, den guten Zeiten. Der Enkel lebte gerade in Südamerika, als die DDR unterging. Er entschloss sich zur Rückkehr und kaufte das nach 1945 enteignete Gut Dalwitz zurück. Auch er ist ein Heinrich von Bassewitz, 61 Jahre alt, promovierter Landwirt. Dalwitz ist heute wieder wie früher ein Landwirtschaftsbetrieb mit 600 Hektar Ackerland, 300 Hektar Grünland und 700 Hektar Forst, 250 Rindern und 100 Pferden, jetzt freilich auf Öko-Basis. Hinzu kommen Ferienwohnungen. Der jetzige Besitzer brachte seine Ehefrau Lucy aus Südamerika mit, sie stammt aus Uruguay.



Landliebe: Garten des Gutshauses Dalwitz

Inzwischen lebt das Paar seit fast einem Vierteljahrhundert in den Tiefen Mecklenburgs. Drei Kinder sind hier geboren. Das Herrenhaus, in das die Familie 1992 einzog, war zu DDR-Zeiten – wie viele solcher Häuser – Dorf-Konsum, Kindergarten, Altenheim. Am Ende der DDR glich es mehr einer Ruine als einem Haus. Heute leuchtet es schon von weitem hell durch die Bäume.

Die wenigsten Herrenhäuser allerdings haben heute noch mit Landwirtschaft zu tun. Viele sind Ferienanlagen geworden. Einige nennen sich Schlosshotels, obwohl der Begriff Schloss nur für Häuser einst regierender Familien gilt. Und manches Schlosshotel ist inzwischen weit über Mecklenburg-Vorpommern hinaus bekannt. Stolpe etwa mit seinem Sternerestaurant, bei Anklam in Vorpommern gelegen. Kurt Stürken brauchte nicht die Erzählungen seiner Familie, er ist hier aufgewachsen und hat die Flucht 1945 miterlebt. Auch er erwarb den alten Familienbesitz zurück, erst durch Pacht, dann durch Kauf. Stürken spricht vom „wiedergewonnenen Familienbesitz“. Vor allem aber, sagt er, sei es ihm darum gegangen, „etwas für den Wiederaufbau im Osten zu tun“.

Hotel und Restaurant wurden 1996 eröffnet. Ein Jahr später war der erste Stern erkocht, seitdem wird er verteidigt, mit wechselnden Köchen. Gerade ist das Björn Swanson abermals gelungen. 1997 kauften die Stürkens noch den „Fährkrug“, einen der ältesten Gasthöfe in Mecklenburg-Vorpommern, nur wenige Schritte vom Gutshaus entfernt und malerisch an der Peene gelegen. In Stolpe lässt sich romantisch heiraten. Alexander Otto, der jüngste Sohn des Versandhausgründers aus Hamburg, hat es ausprobiert. Von der in einer Achse liegenden kleinen neogotischen Kirche bis zum Gutshaus zog sich bei der Hochzeit damals über mehrere hundert Meter ein roter Teppich. Und auch Moritz heiratete 2001 hier, Stürkens jüngster Sohn. Vater Stürken, 80 Jahre alt, will seinen vier Söhnen Stolpe einmal so übergeben, wie er ihnen seine Firma in Geesthacht bei Hamburg schon übergeben hat: als erfolgreiches Unternehmen. Man kennt die Firma: „Leucht-



Die nächste Generation: Heinrich Graf von Bassewitz, der den 1945 enteigneten Familienbesitz in Dalwitz nach dem Ende der DDR zurückkaufte, mit seinem vier Jahre alten Sohn Mathias.



Herzensangelegenheit: Das Gutshaus im pommerischen Schmarsow war für die Architektin Andrea Ruiken-Fabich Liebe auf den ersten Blick. Die Liebe kam noch einmal ins Spiel, als ihr Mann Falk Fabich den Barockbau dann bei einer Versteigerung erwarb – als Hochzeitsgeschenk.



Wo man hinschaut, es ist schön



Haus der Kunst: Das barocke Treppenhaus ist eine der Besonderheiten des Gutshauses von Plüschow, das zwischen Wismar und Schwerin liegt. Plüschow ist tatsächlich ein Schloss, weil es einst herzoglicher Besitz war. Die Künstler Miro Zahra und Udo Radtke bewohnten Plüschow schon zu DDR-Zeiten.





Gut so: Der Fachwerkbau des Gutshauses in Ganzow hat eine ungewöhnliche Raumstruktur. Den linken Flügel nimmt der Saal ein, den man bei Herrenhäusern sonst im Zentrum des Gebäudes findet. Der Sänger Jan Träbing (rechts) und der Architekt Sönke Borgwardt bauen das Haus denkmalgerecht aus.



Sogar die Arbeit ist hier Meditation



Haus im Glück: Petra Sauer und Peter Schmidt fanden durch Zufall das Herrenhaus in Schönhausen im Niemandsland zwischen Mecklenburg, Pommern und der Uckermark. Eigentlich suchten sie nur eine Ferienunterkunft. Aber dann kauften sie das Haus, bauten darin Ferienwohnungen aus – und blieben gleich ganz.





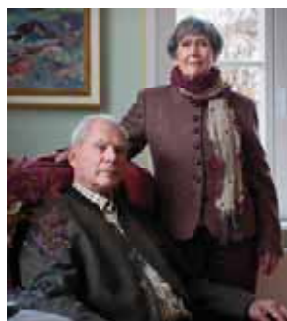
Zeitsprung: Kurt Stürken hat seine Kindheit auf Gut Stolpe nahe Anklam an der Peene verbracht. Dann musste die Familie fliehen. Nach 1990 kehrte er mit seiner Frau Jutta zurück, stellte die verfallene Anlage wieder her und eröffnete ein Hotel. 1997 wurde das Restaurant erstmals mit einem Stern geehrt.



Und abends dann zum Sternekoch



Familienache: Das Herrenhaus von Streu nahe Schaprode auf der Insel Rügen war so gut wie aufgegeben. Bis es Gisa und Hans-Peter Reimann aus Hamburg entdeckten. Sie sahen eine Ruine und wussten doch: Das ist es. Dank ihrer Tochter und deren Familie ist Streu nun eine Art Mehrgenerationenhaus.



Gutshäuser

turm“ verkaufte ursprünglich vor allem Briefmarken-alben, später kamen Schreibwaren hinzu und seit einiger Zeit ein Versandhandel für schöne und teure Dinge namens „Torquato“. Inzwischen gibt es eigene Filialen.

Petra Sauer und Peter Schmidt hatten nicht so eine Bindung an den Osten wie Bassewitz und Stärken. Sie wollten Anfang der neunziger Jahre nur den neu gewonnenen Osten kennenlernen. Dann verliebten sie sich in die stille, weite Landschaft Mecklenburgs. „Als wir in der Mohnblüte durch das Land fuhren, hatten wir Tränen in den Augen, so schön fanden wir das“, erzählt Petra Sauer. Die Unterkünfte aber gefielen ihnen nicht. Und da sie beide ohnehin ihr Leben ändern und den hektischen Alltag in der Großstadt Hamburg hinter sich lassen wollten, kamen sie auf die Idee, Ferienwohnungen anzubieten.

Das Gutshaus in Schönhausen (nicht zu verwechseln mit Bismarcks Geburtsort in Sachsen-Anhalt) passte besonders gut zu ihren Vorstellungen. Erbaut wurde es 1842 von Friedrich Wilhelm Buttell, einem Hofarchitekten, der das Herzogtum Mecklenburg-Strelitz geprägt hat. Das Gutshaus liegt als einziges Gebäude direkt am See und war mit den breiten Dielen, den Flügeltüren und den hohen, lichtdurchfluteten Fenstern noch ziemlich gut erhalten. In der DDR-Zeit war es als Schule genutzt worden, die Eingangshalle diente als Turnhalle. Sauer und Schmidt, die sich in Hamburg in einer Werbefirma kennengelernt hatten, beschlossen, das Gutshaus im unbekanntesten Niemandsland zwischen Mecklenburg, Vorpommern und Uckermark zu kaufen.

Sie zogen nach Schönhausen, bauten fünf Ferienwohnungen im Gutshaus aus und sich selbst eine eigene Wohnung – denkmalpflegerisch perfekt und ohne sich größere Eingriffe in die Raumstruktur zu erlauben. Das macht die Wohnungen angenehm weitläufig. 2003 kamen die ersten Gäste. Viele von ihnen reisen inzwischen jedes Jahr an, Schriftsteller, Maler, Journalisten, Manager. Mancher Künstler hat eines seiner von Schönhausen inspirierten Werke hinterlassen, an den Wänden der Ferienwohnungen, in den Fluren, im Park. Die Stille wirkt überwältigend. Dabei liegt Schönhausen nahe der Küstenautobahn 20 und ist von Berlin und Hamburg aus gut zu erreichen.

Nicht aus jedem Schloss, jedem Herren- oder Gutshaus kann eine Ferienanlage werden. Dafür sind es zu viele, etwa 2000 allein in Mecklenburg-Vorpommern. Viele von ihnen verfallen, etwa 100 gelten als akut bedroht. Jede Nutzung hilft. Plüschow wurde von Künstlern gerettet. Plüschow war tatsächlich ein Schloss, das Gut gehörte dem Erbherzog Friedrich Ludwig zu Mecklenburg. Von den alten Schätzen der Innenausstattung sind nur noch Reste zu sehen: ein Stück bemalte Tapete, zwei Öfen, Ofenfragmente, ein Tisch, die zweiläufige imposante Holztreppe, die Rokoko-Stuckdecken. Der Kunststudent Udo Rathke, gleich um die Ecke in Grevesmühlen aufgewachsen, entdeckte das Schloss in den achtziger Jahren und zog kurzerhand in zwei Räume ein. Rathke bekam viel Besuch von Künstlerfreunden. Auch die in Prag geborene Miro Zahra reiste so erstmals nach Plüschow, verliebte sich in die Endmoränenlandschaft, die sie an ihre böhmische Heimat erinnerte – und in den „Schlossherren“ gleich mit. Sie blieb.

„In den Wintern sind uns fast die Füße erfroren“, erzählt sie. „Die Fenster fielen heraus. Es zog überall, oben auf dem Boden standen Eimer, weil das Dach nicht dicht war. Aber wir haben das Haus geschützt, einfach weil wir da waren.“ Nach dem Ende der DDR wurde Rathke für kurze Zeit Bürgermeister des Dorfs. Ein Kunstverein wurde gegründet, mit dem die Gemeinde einen Nutzungsvertrag schloss. Heute ist Plüschow ein Künstlerhaus, Stipendiaten aus aller Welt bewohnen die oberen Räume, die unteren sind von Ostern bis Ende Oktober für Ausstellungen geöffnet. „Eine abenteuerliche Schleuse raus aus der Urbanität“, schrieb einer der Stipendiaten.

Die meisten Herrenhausbesitzer von heute kamen aus dem Westen nach Mecklenburg-Vorpommern. Und längst nicht alle haben mecklenburgische Wurzeln. Die Reimanns aus Hamburg etwa haben das Gut Streu auf Rügen gekauft, nahe Schaprode gelegen, wo die Fähre nach Hiddensee übersetzt. Eigentlich träumten Gisa und Hans-Peter Reimann von einem reetgedeckten Bauernhaus, typisch für die Gegend. Nahe am Wasser sollte es liegen.



Kreuz und quer: Blick durch ein Fenster des Gutshauses Schmarsow von einem Flügel des Barockbaus zum anderen



Hin und weg: Eine Lindenallee führt auf das Gutshaus Stolpe zu, heute ein Hotel mit Sterne-Restaurant.

Nach Rügen waren sie gekommen, weil der Familie in Binz zwei Häuser an der Strandpromenade rückübertragen wurden. Eines verkauften sie, das andere vermieten sie an Feriengäste. Die Hamburger – er früher im Hafengeschäft, sie Lehrerin und Schulbuchautorin – suchten eine Bleibe in der Nähe von Binz, ohne deswegen ihr Haus in Hamburg aufgeben zu wollen. Dann sahen sie das Gutshaus Streu, es stand kurz vor dem Verfall und zum Verkauf. Es war Liebe auf den ersten Blick.

Aber die Reimanns hätten sich auf das Wagnis nicht eingelassen, wenn nicht die gesamte Familie dorthin gezogen wäre. Ihre Tochter Wiebke und ihr Mann, beide Tierärzte, erkannten für sich eine große Chance auf Rügen. Ihre Tierarztpraxis ist mit 16 Angestellten inzwischen der größte Arbeitgeber in der Gemeinde. Das Gutshaus mit seinen 20 Räumen hätten die beiden älteren Reimanns auch nicht allein bewohnen können. So hat sich alles gut gefügt. Und Hans-Peter Reimann hielt sich bei der Wiederherstellung des Guts, das abgesehen von ein paar Schafen kein Landwirtschaftsbetrieb mehr ist, an das, was seit alters her über der Eingangstür steht: „Man reißt das Haus nicht ein, das Väter fest gebaut, doch richtet man sich's ein, wie man's am liebsten schaut.“ Längst ist das Hamburger Haus verkauft. „Streu hat für uns eine hohe Lebensqualität“, sagt Reimann. „Vor allem durch das Leben in der Großfamilie mit unseren vier Enkelkinder.“

Manchen Herrenhausbesitzer haben Kindheitserinnerungen geleitet, ohne dass es um alten Familienbesitz gegangen wäre. Für den Sänger Jan Träbing etwa war das Fachwerkerhaus in seinem Heimatdorf bei Lübeck der Ort seiner Kindheit. Dort trafen sich die Kinder des

Orts, dort wurde gespielt. Das Haus mit seinen Treppen, Fluren und Zimmern war eine herrliche Kulisse. Inzwischen ist es abgerissen. Träbing fühlte den Verlust. Dann fand er ein ähnliches Haus in Ganzow, einem Dorf zwischen Ratzeburg und Schwerin. Ein Barockbau, der heruntergekommen war, aber voller Zauber.

Träbing packte mit eigenen Händen an und restauriert nach und nach das Gebäude mit 850 Quadratmeter Wohnfläche. Seit 2008 geht das nun so. Er richtet sich nach alten Inventarlisten, verwendet alte Bautechniken. Er kann lange über Lehm und Lehmwurf sprechen, über Kachelöfen, handgeschmiedete Nägel und eine Mischung aus Kuhmist und Kalk, die eine versottete Decke rettet. Der herrliche Saal im Haus, der, ungewöhnlich genug, nicht in der Mitte präsidiert, sondern einen der Flügel ausfüllt, wird vermietet. Manchmal aber singt Träbing dort auch selbst – und dann reichen die 100 Plätze nicht aus für seine Freunde und Fans. Die Arbeit sei für ihn Meditation, sagt er. Und Lebensglück sowieso. Zumal er, als er schon Gutsbesitzer war, seinen jetzigen Lebenspartner Sönke Borgwardt kennenlernte, der 2012 aus Lübeck mit nach Ganzow zog. Praktischerweise ist Borgwardt Architekt.

Auch Andrea Ruiken-Fabich ist Architektin und hatte nur ein unscharfes kleines Foto, anhand dessen sie sich in das Gutshaus von Schmarsow nahe dem vorpommerschen Demmin verliebte. Die Liebe hatte damit zu tun, dass sie der Barockbau aus dem Jahr 1690 an ihre fränkische Heimat erinnerte, und sie hatte mit ihrem Mann Falk Fabich zu tun. Fabich kaufte das Haus auf einer Auktion. Als Hochzeitsgeschenk. Als Wissenschaftsmanager ist er bekannt geworden, viele Jahre lang unter anderem bei der Max-Planck-Gesellschaft. Fabich leitete den Forschungsverbund Berlin und arbeitete für die Leibniz-Gemeinschaft. Er ist ein hochgewachsener Mann und genießt die hohen Räume in Schmarsow, die großen Fenster und Türen, die weitläufige Diele mit dem großen Kamin.

Die Tafel im Speisezimmer hat 16 Plätze. Hier lasse sich wunderbar über Politik und Wissenschaft diskutieren, sagt Fabich. Im Saal gibt es manchmal Konzerte. Der eine Flügel des Hauses bietet Ferienwohnungen, jede von ihnen sieht anders aus. Fabich liebt den Trubel. Seine Frau hingegen liebt das Haus vor allem um seiner selbst willen, wenn es still darin geworden ist und sie das genießen kann, was ihr über die Maßen gefällt – die Geschlossenheit, die schönen Proportionen, die solide Handwerkerarbeit. „Wo immer man hier hinschaut“, sagt sie, „es ist schön.“

Mehr als eine Million Euro sind in das Haus geflossen, auch Fördergelder. Es wäre aber falsch anzunehmen, dass allein Gutbetuchte sich solche Häuser leisten könnten. Die Ganzower beweisen, dass es auch anders geht. Was die heutigen Besitzer eint, sei ein Lebensgefühl, sagt Fabich. Respekt gegenüber den Vorfahren, Liebe zum Alten, die Freude an der Landschaft, das Gefühl, etwas für die Umgebung zu tun. Familie Bassewitz in Dalwitz kümmert sich – bei drei Kindern auch aus eigenem Interesse – um die Grundschule im Nachbarort und der Graf im Stiftungsbeirat auch gleich um alle 17 evangelischen Schulen im Land. Gräfin Lucy arbeitet einige Stunden in der Woche als Hilfslehrerin. Reimanns Tochter Wiebke kümmert sich ehrenamtlich um die Freie Schule in Dreschwitz und die Kirchgemeinde Schaprode. Die Fabichs gehören zu einer Bürgerinitiative gegen „Tierfabriken“ und sehen mit Unwillen, wie in ihrer Umgebung immer mehr Windanlagen entstehen. Petra Sauer hat in Schönhausen die Kinderfeste organisiert, als es dort noch Kinder gab. Die Stärkens sind zu einem wichtigen Arbeitgeber geworden. Das Gutshaus Ganzow und das Künstlerhaus Plüschow sind die kulturellen Mittelpunkte in ihren Dörfern.

Und dann gibt es Gutsanlagen, die so groß sind, dass ein privater Investor sie nicht retten könnte. Das merkwürdigste Herrenhaus überhaupt, eine Barockanlage nahe der Ostsee bei Klütz, wurde vom Land Mecklenburg-Vorpommern erworben, restauriert und zu Pfingsten eröffnet. Benannt ist die Anlage nach ihrem Bauherrn, der nie dort wohnte und vor der Fertigstellung starb: Hans Caspar Graf von Bothmer, einem in London lebenden Diplomaten des 18. Jahrhunderts in kurhannoverschen Diensten, der in Downing Street 10 lebte. Mit Bothmer wollte er sich unsterblich machen. Und siehe da: Es ist ihm gelungen. ◀

Literaturhinweise: Die Herrenhaus-Forscherin Sabine Bock hat in einem drei Bände umfassenden Standardwerk sämtliche „Herrschaftlichen Wohnhäuser“ im früheren Mecklenburg-Strelitz beschrieben. Dem Schloss Plüschow hat sie eine eigene Monografie gewidmet. Beide Bücher sind im Schweriner Thomas-Helms-Verlag erschienen.



Porsche empfiehlt Mobil 1 und MICHELIN

Mehr unter www.porsche.de oder Tel. 0800 3560 - 911, Fax - 912 (gebührenfrei aus dem deutschen Festnetz).

Sie geben nicht gerne nach.

Außer Ihrer Leidenschaft.

Die neue Cayman Black Edition.

Große Gefühle. Große Begehrlichkeit. Das exklusiv zusammengestellte Ausstattungspaket ist so stilsicher wie attraktiv: 20-Zoll Carrera Classic Räder, SportDesign Lenkrad und Sportsitze mit geprägtem Porsche Wappen auf den Kopfstützen.

Mehr unwiderstehliche Argumente unter www.porsche.de/Cayman-BlackEdition



PORSCHE

Es ist der erste Tag der neuen beruflichen Station. Erster Termin: die einmal im Jahr stattfindende große Pressekonferenz von Bundeskanzlerin Angela Merkel. Der Saal mit der blauen Wand im Haus der Bundespressekonferenz ist fast bis auf den letzten Platz besetzt. Mit schreibenden Kollegen, Radiojournalisten und Mitarbeitern von Fernsehsendern. Nach anderthalb Stunden ist das Frage-Antwort-Spiel vorbei, und ich berichte auf dem Rückweg in die Redaktion einem Freund, der auf Phoenix das Ganze verfolgt hat, von meinen Eindrücken.

„Ist dir eigentlich aufgefallen“, fragt er, „dass du der einzige warst, der eine Krawatte getragen hat?“ Nein, überhaupt nicht. Im Rückblick jedoch: Ja, kann gut sein. Bis auf Regierungssprecher Steffen Seibert, der neben Frau Merkel auf dem Podium saß. Gut, es ist noch Sommer, aber wirklich heiß ist der Tag nicht.

Mein Großvater hat buchstäblich bis zu seinem Lebensende eine Krawatte getragen, egal wie das Wetter war. Auch im



Klare Ansprache: Kaum trägt man die Elefantenkrawatte aus London, wird man im Berliner Café plötzlich gesiezt.

Sarg trug er eine, und zwar eine bunte, die schwarzen sollten die Trauernden tragen, hatte er meiner Großmutter aufgetragen.

Wenn es nach dem Schriftsteller Honoré de Balzac ginge, wäre es um die Herrenwelt schon länger schlecht bestellt. „Ein Mann ist so viel wert wie seine Krawatte“, sagte er einmal. Das Fehlen einer Krawatte ruft jedoch immer noch Aufregung hervor. Zuletzt, als die griechischen Politiker Alexis Tsipras und Gianis Varoufakis oben ohne auf dem europäischen Parkett erschienen. Von der „New York Times“ bis zum „Guardian“ wurde das „tie-gate“ analysiert.

Dabei geht es mit der Krawatte längst bergab: Das Image ist mäßig, die Verkaufszahlen sind zurückgegangen. Nur wenn Weihnachten naht, steigt der Absatz wieder. Aber selbst ehemals prädestinierte Käufer haben sich verabschiedet: Heerscharen von Bankern und Managern, ob in New York, London oder Frankfurt, tragen Einheitsluft, wenn es nicht gerade zum Kunden geht: dunkler Anzug mit weißem, allenfalls blauem Hemd. Nur in Privatbanken ist die Krawatte meist noch ein Pflicht-Accessoire.

Vor kurzem verkündete der Vorstandsvorsitzende der traditionsreichen Robert Bosch AG in unserer Sonntagszeitung, dass die Zeit der Krawattenpflicht in seinem Unternehmen vorbei sei. „Weil ich weiß, dass zum Beispiel in der Start-up-Szene Schlipsträger als rückständig gelten“, sagte er. „Ich möchte im Unternehmen eine Start-up-Kultur etablieren. Ich möchte, dass wir ständig Neues wagen. Und das Hemd ohne Krawatte ist nun mal ein wichtiges Signal für diese andere Kultur. In der



Alleinstellungsmerkmal: Zur Kanzlerin geht's mit Vintage-Dior-Krawatte.



Fotos Patricia Kühfuß

OBE OHNE

Mit der Krawatte geht es bergab. Oft ist der Kragen offensiv offen. Warum nur? Ein Selbstversuch mit Binder in Berlin.

Von Maximilian Weingartner

Hightech-Industrie trägt keiner Krawatte, in der traditionellen Automobilbranche auch immer weniger.“

Tatsächlich? Handelt man ohne Krawatte anders? Wird man mit Krawatte anders behandelt? Besser? Schlechter? Offen oder versteckt? Berlin scheint als Metropole, die sich gerne als deutsche Start-up Hauptstadt und Gegenentwurf zum biedereren München und zum kühlen Hamburg sieht, als Testlabor bestens geeignet.

Es fängt schon morgens an. Nach der Bestellung in einem Café,

Was sagt es aus, dass Varoufakis und Tsipras sich getraut haben, in der Höhle des Löwen ohne Krawatte zu den Verhandlungen zu erscheinen? Nimmt man das Leben leichter? Will man vor allem keine bindenden Verträge schließen? Ich kann nur sagen, dass ich mich nicht stranguliert fühle, wenn ich eine Krawatte trage. Allenfalls, wenn der Kragen des Hemds zu eng ist, was aber meine Schuld ist: Entweder habe ich falsch eingekauft oder zugenommen.

Ich trage Krawatten aus zweierlei Gründen: als modisches Accessoire und als Zeichen des Respekts für Konventionen und vor dem jeweiligen Gesprächspartner. Und ich muss meine Individualität nicht unbedingt in Form einer fehlenden Krawatte ausdrücken, wie Rudi Dutschke



„Hands out of your pockets“: Trägt man die Krawatte der schottischen Universität, gibt's in Berlin kostenfreie Stilberatung.

damals. Eine fehlende Krawatte ist nicht selten sogar ein Zeichen für schlechtes Benehmen und Überheblichkeit.

„A well-tied tie is the first serious step in life“, sagte Oscar Wilde. Meine erste Krawatte trug ich mit acht Jahren auf einem Fest meiner Eltern. Mittlerweile hängen 30 bis 40 Exemplare auf einem hölzernen Kleiderbügel in meinem Schrank. Seriöse, gestreifte, gepunktete, mit Paisley-Mustern, mit dem Wappen meiner schottischen Universität, mit Elefanten, Pelikanen, Cricketschlägern. Darunter sind günstige wie die angeblich 40 Jahre alte Vintage-Krawatte von Dior aus New York für zehn Dollar. Und teurere Modelle von New & Lingwood aus London für 70 Pfund.

In der Friedrichstraße werde ich von einem Engländer angesprochen, der einen Tweedanzug trägt, weil ich – es ist kalt an diesem Tag, und es zieht wie Hechtsuppe – nur mit Anzug und Weste mein Mittagessen hole und beide Hände in den Hosentaschen habe. „Keep your hands out of your pockets“, sagt der Mann im wunderbarsten Oxford-Englisch und lächelt mich an. Welche Rolle die Krawatte meiner ehemaligen Universität dabei spielt, ist ungewiss. Fest steht jedoch: Gesellschaftlicher Rang, Gruppenzugehörigkeit, aber auch Stil – eine Krawatte verrät immer noch viel über den, der sie am Hals hat. Und im Vereinigten Königreich sogar, mit wem man auf der Schule oder der Uni war, gerudert und gesoffen hat.

Dass die chinesischen Politiker mit Krawatte auftreten und auf den berühmten Mao-Dress verzichten, ist spektakulär. Eine Art Anpassung an die westlich-kapitalistische Zivilisation. Beim Bewerbungsgespräch, bei Hochzeiten und Todesfällen scheint sie den meisten Deutschen immer noch essentiell, aber wie lange noch? Gamaschen sind schon lange tot und kommen auch nicht wieder. Bei der jüngeren

Generation sei der Schlips keineswegs passé, wengleich sie ihn nur noch selten anlege, sagt Gerd Müller-Thomkins vom Deutschen Modeinstitut. „Junge Männer grenzen sich damit auch von ihren Vätern aus der Generation der Achtundsechziger ab.“ Letztlich sei das Überleben des Accessoires schon durch die Tatsache gesichert, dass die Krawatte ein Luxusgegenstand ist: „Sie ist bar jeder Nützlichkeit.“

Eine Behauptung, die der französische Philosoph Roland Barthes wahrscheinlich bestritten hätte. Ist für den Verfasser der „Mythen des Alltags“ und der „Sprache der Mode“ Kleidung doch nicht nur Kleidung, sondern eine Aussage über den Menschen, der sie spazieren führt. Eine Krawatte ist also nicht nur eine Krawatte, sie steht für etwas. Wobei Barthes, der sich in provokativ-spielerischen Gesellschaftsstudien Gedanken über Waschmittelwerbung oder Pommes frites gemacht hat, auch selbst gern mit Krawatte aufgetreten ist. Häufig mit handgestrickten Pullovern darüber allerdings, die deren formelle Akkuratete etwas verwässert haben.

Die Krawatte ist heute wieder zu dem geworden, was sie ursprünglich war, als kroatische Söldner die Mode des Halschmucks in der Zeit des Dreißigjährigen Kriegs nach Frankreich gebracht haben sollen. Die Jünglinge trugen damals einen Schal als Eyecatcher. Die Franzosen kopierten die Mode, trugen ihre Halstücher „à la croate“, woraus irgendwann „la cravate“ wurde. Sorgen machen den Krawattenherstellern die älteren Herren, die irrtümlich glauben, ohne Krawatte jugendlicher zu wirken. FDP-Politiker Wolfgang Kubicki zum Beispiel, der sich nach vielen Fernseh-

Unter Hipstern: Im St. Oberholz ist V-Ausschnitt besser als Schlips.

auftritten mit Krawatte bei Günther Jauch auf einmal mit offenem Kragen zeigt. Zur gleichen Zeit werden Seriencharaktere umjubelt, die mit gespielter Leidenschaft zu Werke gehen: Don Draper in „Mad Men“ trägt Krawatte, Ari Gold in „Entourage“, Barney Stinson in „How I Met Your Mother“, Harvey Spector in der Anwaltserie „Suits“ auch. Helmut Kohl und Michail Gorbatschow hatten damals ihre Krawatten abgelegt und Strickjacken und Pullover angelegt, als sie über die Nato-Mitgliedschaft Deutschlands sprachen.

Dennoch: Wenn die digitale Wirtschaft die Zukunft sein soll wie im kalifornischen Silicon Valley oder auch in Berlin und sich die Ansicht des Bosch-Chefs auch in der Old Economy durchsetzt, haben Krawattenhersteller ein Problem.

Das Café St. Oberholz am Rosenthaler Platz ist der perfekte Ort, um in voller Montur – Anzug, Weste, Krawatte – weitere Nachforschungen zu betreiben: Es ist Mittag, und es ist voll. An den Tischen aus Holz sitzen junge Menschen mit Jeans, T-Shirts oder Polos und auffallenden Brillen. Manche mit Vollbart. Eine Krawatte? Nicht in Sicht. Wieso? Ich ernte unsichere Blicke auf meine Frage. „Das geht gar nicht. Da wird man doch gleich als Spießler entlarvt“, sagt Tobias, 22, ein BWL-



Student, der gerade an einem Business-Plan arbeitet, aber natürlich nichts darüber verraten will. Matthias, 36, freier Art-Director, würde sich „irgendwie verkleidet fühlen“. Seine Freundin, die neben ihm sitzt, würde Schluss machen, sagt sie – und lächelt. Für manche gilt die Krawatte sogar als Symbol gieriger und überarbeiteter Manager und Banker. „Ich habe ein paar Krawatten, trage sie aber nur, wenn ich gerade Bock habe“, sagt Ole, 42, Architekt. Und wann ist das? „Manchmal, wenn ich einen wichtigen Kundentermin habe und wenn ich ausgehe. Dann aber zu Jeans und Sneakern.“ Und ergänzt: „Natürlich auch zu Familienfesten.“

Wo würde ein Berliner Hipster seine Krawatte kaufen? Wahrscheinlich im „A la cravate“ an der Greifswalderstraße. Der Inhaber des Geschäfts, Chris Zschaber, trägt an diesem Tag ein violettes Exemplar mit Nieten. Im Sortiment hat er Funktions- und Effektkrawatten, Tausende an der Zahl. Normale gestreifte, aus Frottee, in Armeefarben, aus dem Stoff einer Warnweste und viele mehr. Zschaber, der vorher unter anderem Bootsbauer war, nennt sich selbst einen Krawattenaktivisten. Er will den Schlips aber nicht mit Gewalt in den Alltag zurückbringen. Für ihn ist auch in dieser Hinsicht das postideologische Zeitalter angebrochen: „Die Leute sollen Spaß haben mit einer Krawatte.“

Im vergangenen Jahr veranstaltete Zschaber beim Fusion Festival einen Krawattenverleih: „Find your inner tie.“ Gegen ein paar Euro Pfand konnten Besucher einen Schlips ausleihen. „Ich habe über 500 Stück verliehen, davon kamen nur wenige zurück“, sagt Zschaber. Über-

rascht habe ihn, dass die party people damit nicht herumblödelten. „Die wollten die Krawatte ganz klassisch gebunden haben, am besten noch mit doppeltem Windsorknoten.“

Ich nutze meistens den Four-in-hand-Knoten. Der Ursprung des Namens ist nicht eindeutig geklärt. Eine Theorie besagt, dass Kutscher ihre Zügel mit diesem Knoten versahen. Andere sind der Meinung, dass die Mitglieder des Londoner Four-in-Hand-Clubs diesen Krawattenknoten etablierten.

Auch an diesem Abend habe ich den Knoten für meine Lieblingskrawatte benutzt,

Auf in die Nacht: Mal schauen, was der Türsteher im Berghain hierzu sagt.



die ich in Rom in der Via dei Condotti bei „Marcello“ gekauft habe. Hellblauer Hintergrund, orange-weißes Paisley-Muster. Darunter trage ich ein weißes Hemd zum blauen Anzug sowie schwarze Oxfords. Nach einem Abendessen im Studio Tim Raue und Drinks in der Bar des Amano Hotels geht's ins Berghain, zur angeblich härtesten Tür Deutschlands. Einen Kleidungsstil, mit dem man sicher reinkommt, gibt es nicht, heißt es. Nach zehn Minuten in der Schlange stehe ich vor dem Türsteher. „Heute nicht“, sagt er. Warum? „Das muss ich dir nicht sagen.“



GRAF VON FABER-CASTELL

ELEGANZ UND PERFEKTION

PLATINIERTE SCHREIBGERÄTE MIT AUFWENDIG KANNELIERTEM SCHAFT AUS TIEFBRAUNEM GRENADILLI-HOLZ, MATTSCHWARZEM EBENHOLZ ODER ROTBRAUNEM PERNAMBUK-HOLZ.

HANDMADE IN GERMANY

FROM SYRIA, WITH LOVE

Sie ist Bankdirektorin, Mutter und Helferin: Lanna Idriss lässt in Syrien Accessoires fertigen, schafft Jobs für Frauen – und unterstützt Familien.

Von Eva-Maria Magel



Soziale Phantasie: Lanna Idriss lässt in Beirut, Syrien und Berlin nähen. Die Ware lagert in ihrem Wohnzimmer. Fotos Wonge Bergmann

Diskrete Borten zieren die Saunatücher aus feiner Baumwolle – Familie al-Madani fertigt sie auf den zwei Handwebstühlen, die ihr nach einem Bombenangriff noch aus ihrer einst florierenden syrischen Werkstatt geblieben sind. Sattes Bordeauxrot leuchtet um den Hals von Lanna Idriss – die Schals, die sie „Damaszener Winter“ genannt hat, häkeln Frauen aus Damaskus.

Nur von fern erinnern die Teile an arabische Waren, wie man sie von Basaren kennt, bunt, oft opulent dekoriert, mit viel Gold und Glitzer. Und man käme auch nicht auf den Gedanken, dass die Frau, die sie mit Elan verkauft, im Hauptberuf Bankdirektorin ist.

Klischees gehen gar nicht. Nicht für Lanna Idriss und auch nicht für das Label Gyalpa. Das Kunstwort steht für „Shoppen mit Sinn“. Die schönen Dinge, die Lanna Idriss, zusammen mit vielen ehrenamtlichen Helfern, direkt bei Syrern in Syrien und in den Flüchtlingscamps im Libanon produzieren lässt, laden zwar durchaus zum Kaufrausch ein. Sinn stiften sie aber auch.

Seit dem vergangenen Jahr hat die Frankfurter Bankerin den Verein Gyalpa und das zugehörige Handelsunternehmen aufgebaut. Erst hatte sie die Not lindern wollen, war mit einem Transport Hilfsgüter an die türkisch-syrische Grenze gefahren. Doch dann hat die 39 Jahre alte Mutter zweier Kinder, die als Managerin bei der Frankfurter BHF-Bank arbeitet, mit Temperament und sozialer Phantasie weiter gedacht.

In Syrien finden kaum noch Märkte statt, weil Menschenmassen häufig Ziele von Angriffen sind. Vielen fehlt das Geld, um etwas zu kaufen. Die Handwerker darben.

Lanna Idriss war in Beirut, wo mittlerweile 1,4 Millionen Syrer leben. Vor allem die Frauen regeln dort den Alltag, bringen die Familie durch. Und sie können handarbeiten. Da hatte sie die Idee mit Gyalpa.

Jetzt nähern gut 200 Frauen in der Werkstatt der Nichtregierungsorganisation „Basmeh & Zeitouneh“ („Hoffnung & Olivenzweig“) im Beirut Fluchtlingstadtteil Schatila. Sie können ihre Kinder mitbringen, sich austauschen. Dort fertigen sie auch leuchtend pinke Shopper mit einem breiten Kreuzstich-Muster – traditionelle Technik mit neuem Design. Das Vorbild stammt aus Lanna Idriss' eigenem Kleiderschrank. Zusammen mit den Frauen haben sie und ihre ehrenamtlichen Gyalpa-Kollegen, darunter Innenarchitekten, Fotografen, Designer, ein alltags-taugliches Modell mit zeitgenössischem Muster daraus entwickelt, inzwischen einer der Bestseller des noch jungen Labels. Die lässigen Wollschals hat das Kollektiv Sama aus Damaskus entworfen: „Die haben sich im Internet durch die westliche Welt gegogelt“, sagt Lanna Idriss lächelnd – und dann aus alten Häkelmustern etwas Neues gemacht. Die Syrer sind viel im Netz unterwegs, es ist ihr Freiraum. Den nutzt auch Gyalpa, sendet Musterfotos oder skypet mit Helfern am Ort.

Das kleine soziale Unternehmen bestellt und bezahlt, was die Handwerker herstellen, kümmert sich um den Transport und den Verkauf. Was erwirtschaftet wird, verdienen die Produzenten. „Mikrohandel“ nennt Idriss das, ohne Korruption und Staatseingriff. Erst kam die Ware per Boten über die libanesische Grenze, jetzt fliegen Tücher und Taschen, Gläser und Modeschmuck kartonweise im Passagierverkehr von Damaskus über Beirut nach

Frankfurt – und landen größtenteils im Wohnzimmer von Lanna Idriss, mehr als 5000 Stücke, die meist online gehandelt werden. Die Firma wächst, trotz der Widrigkeiten. Lieferzeiten können sich ändern, auch die Beschaffung des Ausgangsmaterials ist in der Krisenregion schwierig. Mal gibt es in Syrien keine Stoffe zu kaufen, mal kein Garn, mal wechseln Farbe und Qualität. Die zierliche Clutch, ganz und gar aus Stickerei, hat ein Innenleben aus Kunststoff: etwas Besseres gibt es in Syrien nicht. Aber man will eben vor allem aus dem örtlichen Markt an Rohware und Arbeit schöpfen, um die Wirtschaftskraft zu stärken – und das Selbstbewusstsein und die Unabhängigkeit der Produzentinnen. „Syrer sind Überlebenskünstler“, sagt Lanna Idriss. Und meint vor allem: Syrerinnen.

Gerade hat Gyalpa in Berlin die „Werkstatt“ gegründet. Im Zentrum für Kunst und Urbanistik an der Siemensstraße sollen Flüchtlinge einen Ort haben, an dem sie Handwerkstechniken wie Nähen, Gestalten, Mosaiklegen lernen. Wer arbeiten will, soll das auch tun dürfen, findet Idriss und wirbt dafür in Debatten. Am dritten Adventswochenende wird in der „Werkstatt“ ein Weihnachtsmarkt mit Gyalpa-Produkten stattfinden, gleichzeitig steht Gyalpa in Kronberg im Taunus auf dem Weihnachtsmarkt. Schon im vergangenen Jahr hat Lanna Idriss Weihnachtsmärkte als kostengünstige Marktforschung zu schätzen gelernt. Seither weiß sie, dass deutsche Kunden die Farben nicht ganz so knallig mögen. „Und die Goldfäden lassen wir meistens weg.“ Aber wenn das Label erst einmal gewachsen ist, soll es bei Gyalpa auch eine Traditions-Linie geben. Da dürfen es dann gern auch mal Gold- und Silberfäden sein.



Shoppen mit Sinn: Die leuchtenden Farben und Häkeleien nach alten Handwerkstechniken kommen bei deutschen Kunden an, wenn sie nicht allzu üppig dekoriert sind.

Der Lounge-Sessel 808 ist erhältlich bei ausgewählten Thonet Fachhandelspartnern: Augsburg Bittner Einrichtungen Bamberg Sommer Einrichtung Berlin minimum einrichten, Modus Möbel, Steidten Architektur + Design Bielefeld Seemann Interieur Bochum Ruhrprojekt Planen und Einrichten Bonn BüroConcept+RaumDesign Braunschweig Loeser Bremen POPO Celle WALLACH EXCLUSIV Coesfeld akzent im raum Darmstadt funktion gerhard wolf Dortmund Wohngefährten GmbH Dresden ehrlich+richter Düsseldorf THONETshop Ennigerloh Einrichtungshaus Bronder Frankfurt/Main Hans Frick Freiburg arenz Wohnkultur Göttingen Helten Design Depot Hagen Biermann Einrichtungen Hamburg Clic Inneneinrichtung, Gärtner Internationale Möbel Hamm ProOffice Bürosysteme Kolmer u. Gockel Hannover pro office Büro + Wohnkultur Kassel JATHO Wohnen Kiel Wohnraum Kiel Koblenz Spielmanns Design for Office+Home Köln Stoll Wohnbedarf + Objekt Konstanz Leopold Fretz Leipzig smow Lippstadt ProOffice Bürosysteme Kolmer u. Gockel Mainz Inside Möbel & Accessoires Markdorf Knoblauch halbach Moers Drifte Wohnform München Böhmler Einrichtungshaus, Bromberger, Krejon Design Münster Ventana Nordhorn ambiente b. Exklusive Einrichtungen Nürnberg reim Wohndesign by bsk büro + designhaus Oldenburg Schumacher Regensburg et sedia schadt und herrnhof Reutlingen Raumplan Saarbrücken Einrichtungen Maurer Schalksmühle Büro Schriever Senden interni by inhofer Siegen Büro Schriever Stuttgart G+B Objekteinrichtungen, smow S Waldshut-Tiengen Seipp Wohnen Wendlingen Behr Einrichtung Würzburg büroforum



www.thonet.de

THONET



GLITZER GEHT GAR NICHT

In diesen Tagen kommt die Frühjahrsmode in die Geschäfte. Was soll man tragen? Wo einkaufen? Und welche Marken? Sue Giers von der Boutique Linette in Hamburg muss auf noch mehr Fragen antworten. Ein Ordertermin in Paris.

Von Alfons Kaiser, Fotos Helmut Fricke

Diese Geschichte wird gut ausgehen, so ist es nicht. Aber es ist kein Spaß, was hier passiert zwischen Häppchen und Champagner. Es ist der Kampf eines kleinen Unternehmens gegen stärkere Gegner, die Suche nach dem Trend von morgen oder besser übermorgen, das Ringen um jeden einzelnen Menschen, der ein Kunde ist oder sein könnte. Deshalb geht es hier vielleicht um Häppchen, weil man sie schnell verzehren kann. Aber es geht wirklich nicht um Champagner.

„Alkohol darf man hier nicht trinken“, sagt Sue Giers. Das heißt, in diesem Geschäft darf man nicht müde, träge, gutmütig werden. Das hier hält man nur nüchtern durch. „Es ist wichtig, dass man sein Budget strikt einhält.“

Dabei sieht es alles so einfach aus auf den ersten Blick: Clément Froissart baut Surfbretter, ist Musiker, sieht toll aus – und arbeitet mehrmals im Jahr, wenn Boutiquenbesitzer aus aller Welt zum Ordern nach Paris kommen, im Showroom der Modemacherin Isabel Marant.

Sue Giers, kontaktfreudig, umtriebig, bestens informiert, betreibt als Nachfolgerin ihrer Schwiegermutter das Modegeschäft Linette in Hamburg. Mehrmals im Jahr kommt sie als Einkäuferin nach Paris, um nach Trends zu suchen, auch bei Isabel Marant, also bei Clément. Die beiden kennen sich seit Jahren. Man merkt es an den Worten, die hin und her fliegen.

„Wie wär's mit diesem schönen kurzen Kleid“, sagt Clément, „echt flirty, à la française!“

„Clément! Hamburg! Meine Kundinnen haben andere Längen“, sagt Sue. „Und ich achte meine Kundinnen.“

„Oui, oui. Die britischen Einkäuferinnen sehen es anders“, sagt Clément. „Die wollen es gern kurz haben.“

Im Showroom an der Rue Croix des Petits Champs sitzen, Tisch für Tisch, Einkäufer und Verkäufer zusammen.

Und überall geht es so zu. Nehmen wir den weiten gelben Overall? Die gemusterte lange Tunika? Das drapierte schwarze Kleidchen? Wenn das alle Fragen wären! Sie sorgen sich hier auch um die Folgen des Terrors fürs Geschäft, um die schwache Konjunktur in Europa, um die Auswirkungen des Online-Handels auf die Boutiquen, die Multi-Brand-Stores, die viele Marken anbieten. Es ist ein Geben und Nehmen in den Showrooms von Paris. Aber der Job der Einkäuferinnen wird schwieriger, weil man Schuhe und Taschen und Mode so bequem im Netz bestellen kann, weil die Ketten wie H&M, Uniqlo oder Cos alles so schön billig anbieten, weil Luxusmarken ihre eigenen Geschäfte in den Innenstädten eröffnen.

„Die Online-Händler kaufen mehr auffallende, bunte und glänzende Stücke“, sagt Clément, „weil die auf dem Display gut überkommen. Übers Netz kann man schwarze Hosen einfach nicht so leicht verkaufen.“

„Wir kaufen solche Teile fürs Schaufenster“, sagt Sue. „Im Netz“, sagt Clément, „ist alles ein Schaufenster.“



FOTOS RECHTS: SPA (3), GETTY (1)

In den Läden von Sue Giers an der Waitzstraße und am Eppendorfer Baum geht es um die Stammkundin. „Bei uns besonders, weil nicht so viele Touristen kommen.“ Die Kundinnen wollen Qualität, Trendsicherheit, Service, zu Recht, bei den Preisen von Marni oder Miu Miu, Sonia Rykiel oder Isabel Marant. Sue Giers hat genug Erfahrung, um Qualität zu erkennen – nebenbei arbeitet sie auch für die Marke Closed, die ihr Mann mit Freunden betreibt. Trendsicher ist sie auch persönlich, ihr Stil zieht Kreise auf Instagram und Street-Style-Seiten. Und Service ist ihr kein Fremdwort. Die besten Kundinnen werden per Mail auf neue Kleidungsstücke hingewiesen, die ihnen stehen könnten. Zum Geburtstag gibt's einen Blumenstrauß.

„Ich weiß, was meine Kundin im Schrank hat.“ Sie kann also besser beraten als eine Frau von Net-a-porter, die am Telefon Tipps gibt. „Die Kundinnen freuen sich einfach, wenn man sich etwas Besonderes für sie ausgedacht hat – das gibt es online nicht. Unser Laden ist eine Art verlängertes Wohnzimmer. Wenn man zu Events ein paar Frauen zusammenbringt, wird es zum Käuferlebnis. Ich kenne meine Kundin. Ich möchte, dass sie sich was traut und über sich hinauswächst.“ Ob das geht?

„Hier, der beschichtete Mantel“, sagt Clément. „In der Frühjahrskollektion geht es ja um Ethno-Mode, Rajasthan mit modernen Einflüssen, so etwas wie Ethno-Disco.“

„Und was ist“, fragt Sue, „wenn man schwitzt?“ „Ich hab's nicht selbst ausprobiert“, sagt Clément. „Aber es ist ein Technostoff, das geht schon.“

„Oliv ist schwierig“, sagt Sue.

„Ja“, sagt Clément, „sieht aus wie ein Regenmantel.“

„Genau“, sagt Sue. „Was ist mit dem Kleidchen mit indischem Muster? Das können wir verkaufen. Das passt auch zum aktuellen Hippie-Stil. Das nehmen wir.“

Ihre letzten Bestellungen der Frühjahrskollektionen nennt sie „cherrypicking“. Die Saison ist so gut wie vorbei, das Budget ist fast verbraucht, denn die Vorkollektion hat sie schon im Juni geordert, und die wird immer wichtiger. (Außer bei Dries van Noten, einem der wenigen, die weiter nur zwei Kollektionen im Jahr entwerfen.) In einem straffen Zwei-Tage-Programm lässt Sue Giers wohl eine hohe fünfstellige Summe in Paris. Allein heute stehen sechs Showroom-Termine im Kalender. 10 Uhr Diane von Fürstenberg, 11 Uhr Joseph, 13 Uhr Golden Goose, 14.30 Uhr Sea NY, 15.30 Uhr Nili Lotan, 17 Uhr Isabel Marant.

„Schönes Blouson“, sagt Clément.

„Ja. Nein, das ist doch ein bisschen tricky“, sagt Sue. „Das nicht, das macht zu breite Schultern.“

„Das hier? Tolles silbernes Shirt“, sagt Clément.

„Passt nicht zu Hamburg“, sagt Sue.

Vieles könnte passen, aber der Konjunktiv reicht ihr nicht. Sie muss aussortieren. Bei ihren Preislagen kommen viele Frauen, die reich sind und reif. Was, wenn die Kundin nicht mehr die schönsten Arme hat für eine ärmellose Bluse? „Kann man ein Longsleeve drunter anziehen.“ Isabel Marant passt oft, weil Tücher, Muster, Fransen und Schmuck von möglichen Problemzonen ablenken. Außerdem verkaufen sich die Schuhe der französischen Modemacherin gut. „Ich mag es, wenn mir jemand eine ganze Welt verkauft“, meint Sue Giers. „So etwas vermittelt ich der Kundin dann auch gern.“ Als einer der ersten deutschen Läden waren sie hier Kunde. Inzwischen ist die Marke weltbekannt. Allein in Hamburg gibt es Isabel Marant bei Anita Hass, Petra Teufel, Apropos und Linette.

Sie muss also die besten Teile ordern, sie muss dauernd neue Marken finden, sie forscht auf Instagram nach neuen Looks. Auf einer Modewoche sah sie ein Mädchen mit schön bestickter Bluse, erfragte das Label, Vita Kin, rief dort an, fuhr in den Hinterhofbetrieb in Paris und bestellte Blusen. Inzwischen ist die Nachfrage all der Online-Shops von Matches bis Net-a-porter so groß, dass normale Boutiquen teils gar nicht mehr bedient werden können. „Ach, ich versuch's morgen früh wieder.“

„Diese Hosen wirst Du mögen“, sagt Clément.

„Die mag ich, aber nur in Schwarz, in anderen Farben trägt es auf“, sagt Sue. „Sarouel-Hosen will man noch immer haben, wenn sie sexy sind.“

„Ja“, sagt Clément, „die kommen wieder.“

„Die ist schmal, die Sarouel, die nehmen wir“, sagt Sue. „Aber die in Dunkelblau.“

„Schau mal“, sagt Clément, „die kurzen Röcke.“

„Nooo“, sagt Sue.

„War nur ein Witz“, sagt Clément.

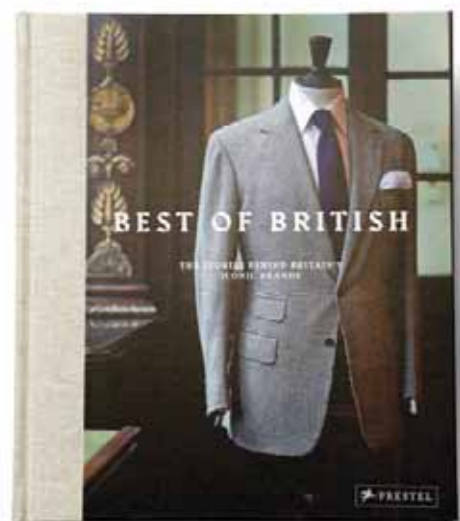
Vielleicht ist es jetzt wirklich Zeit aufzuhören. Beim Abendessen diskutiert sie weiter mit Kolleginnen und Freundinnen. Und morgen warten noch mehr Termine. ◀

Was soll man da nur nehmen? Aus der Frühjahrskollektion der französischen Modemacherin Isabel Marant (rechts) ordert Sue Giers (unten) viele Kleidungsstücke. Und wenn gerade kein Model zur Hand ist, probiert die Hamburger Boutiquenbesitzerin eine Jacke schnell mal selbst an.

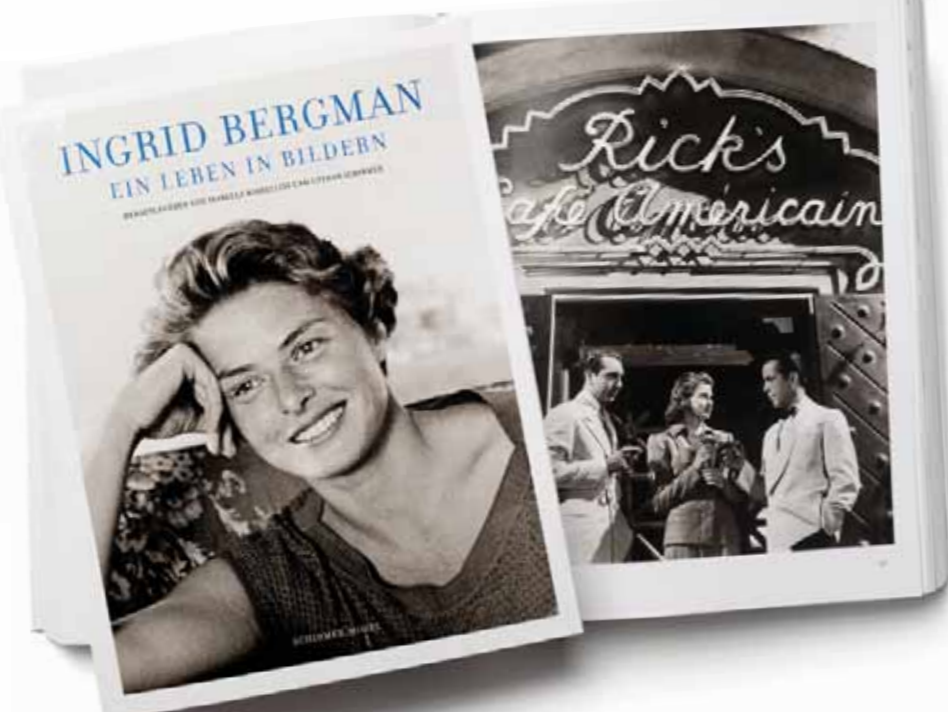




ANGEFRESSEN
Diese Marke meint es ernst mit dem Thema ihres Bildbands (*Cartier Panthère Assouline, 135,95 Euro*). Man begegnet dem Panther darin als Höhlenmalerei, als Mosaik aus dem antiken Griechenland, als Keramik-Skulptur von 1959, auf koreanischer Seide aus dem 19. Jahrhundert. Was das alles mit dem französischen Haus für Luxus schmuck zu tun hat? Der Panther ist eben auch das Markenzeichen von Cartier – und dabei mehr als ein Maskottchen. Seit mehr als 100 Jahren gibt er den Preziosen einen bitersüßen bis gefährlichen Touch. (*jwi.*)



ÜBERLIEFERT
Jacken von Barbour, Schuhe von John Lobb, Wäsche von Sunspel: Dieses Buch bringt, was der Name verspricht (*Best of British, Prestel, 49,95 Euro*). Aber auch nicht mehr. Der Fotograf Horst A. Friedrichs lässt sich die Hinterzimmer der traditionsreichen Werkstätten zeigen, in denen sich teilweise seit Jahrhunderten nichts geändert hat. Begleitet werden seine Bilder von Kurztexten des Modejournalisten Simon Crompton. Ein Bilderbuch für männliche Materialfetischisten. (*fi.*)



ZUSAMMENGETAN
Das ist jetzt mal eine Kooperation! Marcel Wanders, der niederländische Designer, lässt Forscher, Fotografen, Modemacher und andere die Gemälde aus dem Rijksmuseum kommentieren (*Rijks, Masters of the Golden Age, Uitgeverij Komma, ohne Preisangabe*). So schreibt Autor Alain de Botton einfühlsam über Vermeer. Der Designer des geknoteten Stuhls und des gehäkelten Sessels liebt also die alten Meister. In Amsterdam kommt eben nicht mal die Moderne an Rembrandt vorbei. (*kai.*)



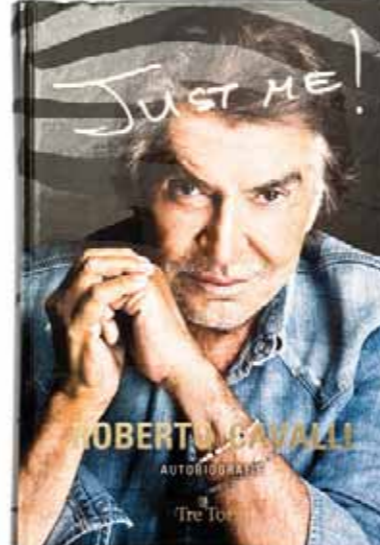
AUSGEFÜHRT
In diesem Jahr hätte sie ihren 100. Geburtstag gefeiert. Guter Grund, sich noch einmal in die schwedische SchauspielerIngrid Bergman, *Ein Leben in Bildern, Schirmer/Mosel, 49,80 Euro* zu vertiefen. Auf mehr als 500 Seiten sieht man neben erwartbaren Bildern von Filmsets auch Aufnahmen von Robert Capa, der Bergman bei ihrer Tour durchs Nachkriegs-Europa begleitete und verführte. Alle vier Bergman-Kinder haben mitgearbeitet. Kein Wunder, dass es so persönlich wurde. (*marw.*)



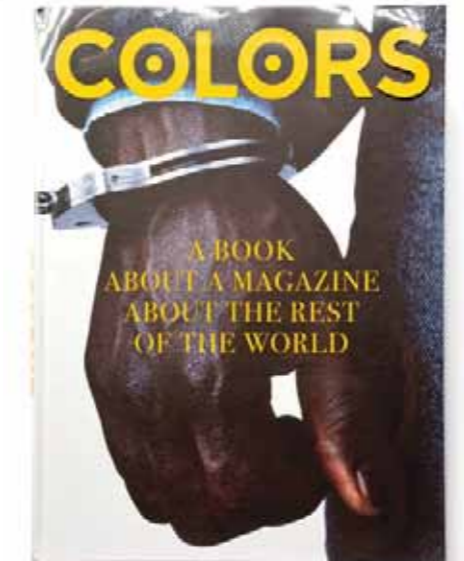
VERSINNBILDLICHT
Außer Essays nur Kampagnenfotos? Schon, aber die Bilder (*Bottega Veneta, Art of Collaboration, Rizzoli, 128,99 Euro*) sagen mehr als 1000 Worte: lustige Einfälle von Robert Longo, überretuschierte Ideen von Annie Leibovitz, eiskalter Charme von Todd Eberle, gestrige Perfektion von David Sims und aufgeblitzte Anarchie von Juergen Teller. (*kai.*)



AUFGEBLÜHT
Daniel Ost, der 1955 geborene „Blumenbinder aus Flandern“, hat den Titel dieses Buchs verdient (*Daniel Ost. Der Meister der Blumenkunst, Elisabeth-Sandmann-Verlag, 89 Euro*). 400 Seiten, Großformat, opulente Fotos, kurze Texte von Paul Geerts, ein Essay von Cees Nooteboom: Sein Lebenswerk ist ein Muss für Blumenfreunde. (*wer.*)



VEREINZELT
Roberto Cavalli ist gerade 75 geworden und aus seinem Unternehmen ausgeschieden. Er hat mehr zu erzählen, als auf die Seiten eines Prachtbandes Text passen würde. Stattdessen geht es in seiner Autobiographie (*Just Me! Tre Torri, 29,90 Euro*) mit einem dunklen Kapitel los. Vielleicht erklärt das den Drang, eine eigene schillernde Welt zu schaffen. (*jwi.*)



ABGEGEIERT
Mit dem großformatigen Bildband wird auf 240 bunten Seiten die neunzigste Ausgabe des Multikulti-Magazins „Colors“ von Oliviero Toscani und Tibor Kalman zelebriert, das seit 1991 vierteljährlich erscheint. Der Querschnitt der letzten 24 Magazin-Jahre mit skurriler Fotografie, Illustration, Grafik und Text zielt auf den ausgefallenen Geschmack von Liebhabern absurden Humors ab. Tierkadaver aus aller Herren Länder, nackte Menschen, Waffen. Unkonventionell, schockierend, edgy. Über Kunst kann man bekanntlich streiten. Das Buch (*Colors – A Book about a Magazine about the Rest of the World, Damiani, 53,35 Euro*) will provozieren, nicht gefallen. Für Fans des Magazins und des etwas anderen Coffee Table Books. (*age.*)



ANGEZOGEN
Natürlich geht es beim legendären Pirelli-Kalender um Ästhetik, aber immer auch um die Frage: Wie viel Busen ist zu sehen? So blättert man sich (*Pirelli, der Kalender, 50 Jahre und mehr, 49,99 Euro*) durch das vergangene halbe Jahrhundert: Es fängt züchtig an und wird Ende der Sechziger forscher. In den Siebzigern werden die T-Shirts nasser, bevor es in den Achtzigern richtig zur Sache geht und Reifen auf nackten Hinterteilen ihre Spuren hinterlassen. Seit den Neunzigern wird es künstlich, und Brüste spielen nur noch eine Nebenrolle. Der Kalender für 2016: zwölf Frauen, alle angezogen. (*ipp.*)



UMGEBOGEN
Das moderne Sitzen begann in einer Fabrik in Boppard. Mit Michael Thonet's „Consumsessel Nr. 14“ begann auch das moderne Design. Wie man die Modellreihe 14 fertigte, wird hier erklärt (*Wolfgang Thillmann: Perfektes Design, Thonet Nr. 14, Kerber-Verlag, 35 Euro*). Wer einen solchen Stuhl aus den Jahren 1856 bis 1882 besitzt, kann das Alter hier mit Tabellen bestimmen. (*wer.*)

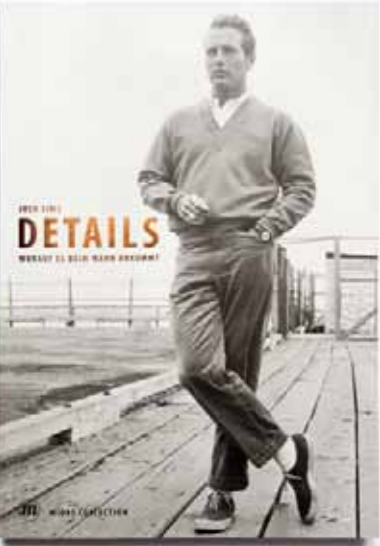
JINGLE BOOKS

Die besten Seiten des Jahres kommen noch. Man muss nur suchen, blättern, lesen, schauen.

Fotos Wolfgang Eilmes



AUSGELEUCHTET
Volker Hinz, jahrezehntelang beim „Stern“ tätig, hat Franz Beckenbauer nackt, Woody Allen grüblerisch, Helmut Newton siegesgewiss fotografiert. Nun zeigt er in einem dicken Band die Bilder, die er von anderen Meistern seines Fachs gemacht hat (*Volker Hinz: In Love With Photography, Edition Lammerhuber, 249 Euro*). Jeder, der etwas wissen will über die Fotografie der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts, muss es anschauen und in Peter-Matthias Gaedes Texten nachlesen. (*wer.*)



ABGEZOCKT
Sollte man als Mann Accessoires tragen? Mit dieser Frage beschäftigt sich Josh Sims (*Details, Midas Collection, 34,90 Euro*). Nebenbei liefert er so interessante Infos wie jene, dass es vor „Gucci-Helle“ (der ehemaligen dänischen Ministerpräsidentin) schon einen „Gucci-Brian“ gab: 1987 kam heraus, dass Kanadas Premierminister Brian Mulroney 50 Paar Gucci-Loafers besaß. (*jwi.*)



AUFGEZEICHNET
Allein wegen der Illustrationen muss man dieses Buch lieben (*Garance Doré: Love x Style x Life, Simon & Schuster, 19,95 Euro*). Die französische Bloggerin schreibt darin locker über Leben, Liebe, Mode: Wie überlebe ich New York? Wie überlebe ich ein gebrochenes Herz? Wie komme ich in die erste Reihe? Und was trage ich dabei? Eine Modelibloggerin schreibt ein Buch – und man kann es wirklich lesen. Sie lacht auch über sich selbst, und sie hat Stil. Eine Lektion in Selbstironie. Können wir alle mal wieder vertragen. (*marw.*)



AUFGETEILT
Diese Frau braucht gleich fünf Bücher. Der Kurator der MoMA-Ausstellung hat das Buchprojekt herausgegeben, das Designstudio M/M hat die farbigen Hefte designt (*Klaus Biesenbach: Björk, Archives, Eine Retrospektive, Schirmer/Mosel, 49,80 Euro*). Hier geht's um ihre Motive, ihre Wurzeln, die Einflüsse. Was für eine schöne Hommage! (*marw.*)



ANGENOMMEN
Was für ein Cover-Boy! Giorgio Armani kennt man im marineblauen T-Shirt oder im dunklen Anzug. In 40 Jahren Markengeschichte konnte sich kein Staubkorn auf der greisfarbenen Hochglanz-Oberfläche seines Unternehmens festsetzen. Also zeigt sich der Modemacher und Erfolgstyp nun von seiner menschlichen Seite (*Giorgio Armani*. Rizzoli, 130 Euro), auf 568 Seiten, im Kommunionanzug wie in der weißen Badehose. Das Buch gehört nicht nur wegen des Baby-Fotos, aufgenommen im Alter von zwei Jahren, in jede gut sortierte Coffee-Table-Bibliothek. (jwi.)

VERWANDELT
Zwei Blicke auf die Olympia-Stadt von 2016, Rio de Janeiro: Die zwei Bände (*Marc Ferrez, Robert Polidori: Rio*. Steidl, 95 Euro) kontrastieren die Panorama-Aufnahmen des Landschaftsfotografen Marc Ferrez von 1880 bis 1910 mit den Bildern des modernen Rio von Robert Polidori. Hier weitläufige Avenuen, prächtige Fassaden, ein einsamer Copacabana-Strand, dort wuchernde Favelas und zwischen den Buchten aufragende Hochhäuser. Eine fesselnde Lektüre über Werden und Vergehen. (nle.)



AUFGEBREZELT
Was für eine Pracht! Jahrelang reiste Gregor Hohenberg durch Deutschland und hat von der Miesbacher bis zur Altenburger, von der Sorbischen bis zur Glottertaler Tracht Traditions-Festkleidung fotografiert (*Trachten*. Gestalten Verlag, 49,90 Euro). Dieses Meisterwerk hält Schönheit im Vergehen fest. Sicher das anrührendste der hier vorgestellten Bücher. (kai.)

ERLESEN

Hinsetzen! So fängt ein gutes Frühstück schon mal an. Was danach folgt, ist im Alltag leider oft von Zeitnot diktiert oder in Routine erstarrt. Dieses Buch (*So frühstückt die Welt*. Delius Klasing, 19,90 Euro) regt an, mehr Farbe auf den Tisch zu bringen. Es inspiriert zum Experimentieren, mit Rezepten aus Südkorea und Simbabwe, Norwegen und Neuseeland – und natürlich aus Berlin. Wer sich lieber an Herkömmliches hält, wird mit Westfälischem Schwarzbrot, Bauernfrühstück oder der Anleitung zum perfekten Ei bedient. Einzige Gefahr: Man will hinterher gar nicht mehr aufstehen. (nle.)

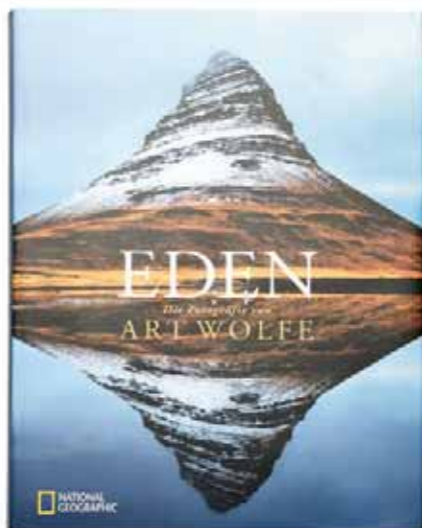
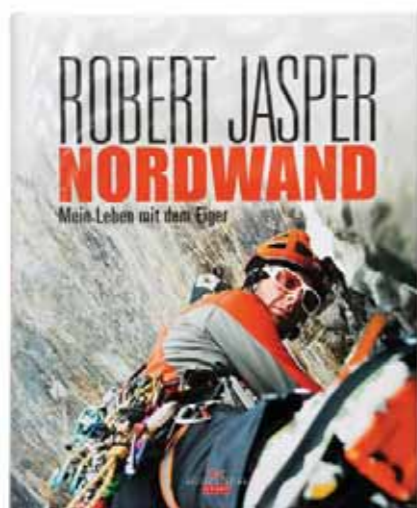


VERFÄRBT

Die Kraft der legendären italienischen Strickwarenmarke (*Missoni, L'Arte, il Colore*. Rizzoli, 30 Euro) verdankt sich dem Genie von Ottavia und der Strenge von Rosita Missoni. Aber woher kommen all die Farben? Unter anderem, so wird hier gezeigt, von Klimt und Klee. Und natürlich aus Dalmatien und überhaupt vom Mittelmeer. Was mal wieder verschwiegen wird: Ottavio (Tai) Missoni war farbenblind, wie er uns mal gestand. Wie sonst hätte er all die Farben in den Zickzack-Mustern so crazy kombiniert, dass es kein Kopist kopieren konnte? (kai.)

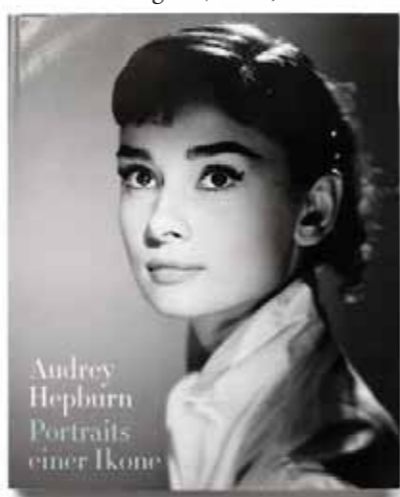
ABGEWIESEN

77 Jahre ist es her, dass die Eiger-Nordwand erstmals durchstiegen wurde – und immer noch steht sie für die Faszination des Kletterns. Dieses Buch (*Robert Jasper: Nordwand*. Delius Klasing, 29,90 Euro) zeigt, warum: weil Reiz und Schauer so nahe beieinander liegen, weil man die „haltlose, saugende Tiefe“, wie der Eiger-Kenner Robert Jasper schreibt, immer spürt. So verlockend die Bilder des Nachtbivaks in der Wand, hoch über den Lichtern im Tal – man belässt es doch lieber beim Blättern und Staunen. (nle.)



UNGEBÄNDIGT

Die Welt ist nicht genug – man muss sie auch so sehen und zeigen können, wie der Naturfotograf Art Wolfe es in dieser gewaltigen Kollektion seiner Bilder tut (*Art Wolfe: Eden*. National Geographic, 79 Euro). Bizarre Formen und intensive Farben, überraschende Augenblicke und überwältigende Panoramen – Wolfe treibt die Naturfotografie auf die Spitze. Die Berg-, Wüsten- oder Polaufnahmen sind erhaben, begeisternd aber ist vor allem Wolfes unbändige Lust an der Vielfalt der Welt – und die Kunst, diese Vielfalt zu dokumentieren. (nle.)



VERGUCKT

Es ist nur ein Ausstellungskatalog (*Audrey Hepburn, Portraits einer Ikone*. Schirmer/Mosel, 34 Euro). Aber Aufnahmen von ihr taugen nicht allein für Galeriewände. Von der Balletttänzerin der Vierziger bis zur Stilikone in „Frühstück bei Tiffany's“ ist hier alles drin. Anhand der Foto-strecken der frühen Jahre kann man lange im schönsten Rehblick aller Zeiten schwelgen. (maru.)

STILLE NACHT, SCHLAFLOSE NACHT.

Der zweite Fall für Detective Max Wolfe – das erste Geschenk für jeden Krimifan.

Bereits Tony Parsons Debüt **DEIN FINSTERES HERZ** schaffte es auf die **ZEIT-Krimi-Bestenliste**. Tauchen Sie jetzt ein, wenn **Max Wolf** erneut ermittelt:

London an einem klirrend kalten Neujahrstag. Detective Max Wolfe wird zum Schauplatz eines furchtbaren Verbrechens gerufen: In einem noblen Wohnkomplex wurde die Familie Wood erschossen. Allein der jüngste Sohn scheint verschont worden zu sein, doch von ihm fehlt jede Spur. Hat der Killer ihn in seiner Gewalt? Max bleibt nicht viel Zeit ...

Eintauchen. Ermitteln. Erleben.

Leseprobe herunterladen und mehr erfahren.



www.luebbe.de/mit-zorn-sie-zu-strafen

BASTEI LÜBBE

Hugendubel.de

Die Welt der Bücher

Jetzt erhältlich in Ihrer Hugendubel-Buchhandlung oder auf Hugendubel.de

Auch als E-Book und Hörbuch erhältlich





Blick zurück: Im Storm-Haus in Husum ist auch eine von Emil Nolde geschnitzte Eule zu sehen.

Storm im Glück

Für den Dichter lebte am Weihnachtsfest die Erinnerung an Kindheit und Heimat auf. In Husum lässt sich der Zauber dieser Feiern noch heute erleben.

Von Tilman Spreckelsen, Fotos Daniel Pilar



Was braucht man, um einen Dichter glücklich zu machen? Die Antwort steht auf einem Zettel, der im Theodor-Storm-Archiv in Husum aufbewahrt ist: „Vier Pfund Sirup lässt man ein wenig aufkochen. Vier Pfund Mehl, ein Lot Nelken, eindreiviertel Cardamom, ein Lot Kanel. Die Schale von drei Zitronen kleingeschnitten, ein halbes Pfund Butter, zwei Lot gereinigte Pottasche (in Rosenwasser von Rosen gewischt oder drei Lot Hirschhornsalz, halb und halb), dreiviertel Pfund Mandeln, halbes Pfund Succarde, ein Pfund weißen Hutzucker in kleine Stücke geschlagen.“ Das Ganze wird zu einem Teig verrührt, der zwei Tage vor sich hin gärt. Schließlich kommt er portionsweise in eine Art Muffinform und wird auf das Feuer gestellt.

Das Ergebnis, die kleinen braunen halbrunden Kuchen, Futjen genannt, ist nicht irgendein Gebäck. Für den Dichter Theodor Storm, geboren 1817 (in Husum), gestorben 1888 (beinahe wieder in Husum, im nahen Hademarschen), lag darin die Essenz der Adventszeit. Immer wieder erwähnt er sie in seinen vielen Weihnachtsbriefen. Und mehr als 50 Jahre, bevor der französische Schriftsteller Marcel Proust beschrieb, wie er durch den Duft und den Geschmack einer in den Tee getauchten Madeleine zurück in die Kindheit fand, konnte man dasselbe in einer Novelle Theodor Storms lesen – nur dass es dort keine Madeleines sind, sondern die ähnlich geformten Futjen.

Die Novelle, sie heißt „Unter dem Tannebaum“ und erschien zuerst 1862 in der „Illustrierten Zeitung“ in Leipzig, hat keine nacherzählbare Handlung. Storm schildert darin einen Juristen, der aus dem damals dänischen Schleswig-Holstein ins thüringische Exil gegangen ist, wo er als

Richter arbeitet – es ist exakt die eigene Lebenssituation. Dieser Richter erinnert sich während der Vorbereitungen zum Weihnachtsfest an die entsprechenden Feiern seiner Kindheit und erzählt seiner Frau davon: Da ist das Elternhaus, das demjenigen Storms in der Hohlen Gasse in Husum gleicht, da ist der reiche Onkel Ingwer Woldsen, der traditionell an Heiligabend dabei ist und vom jungen Theodor Storm aus seinem Kontor in der Krämerstraße zum Fest gerufen wird, und da sind die Futjen, die großzügig auch an jene Kinder verteilt werden, die Weihnachtslieder singend an die Haustür pochen.

Und es gibt eine weitere Reminiszenz an die Ereignisse, die schließlich zur Ehe Storms führten: Im Winter 1843 auf 1844 war Storms Base Constanze zu Besuch in Husum, und es scheint so, als seien sich Cousin und Cousine während der Weihnachtstage nähergekommen. Die Verlobung leitete dann, nach der Familienüberlieferung, ein Winterball Anfang 1844 ein, als sich Constanze ungeniert auf Theodors Schoß setzte. Von da an war die Sache klar.

Knapp zwei Jahre später wurde geheiratet, das Paar sollte sieben Kinder haben.

Vor allem aber findet sich in dieser Novelle „Knecht Ruprecht“, das wohl bekannteste Weihnachtsgedicht deutscher Sprache – nur dass kaum jemand seinen Urheber nennen kann. Denn Theodor Storm ist berühmt für seinen „Schimmelreiter“, vielleicht noch für die Zeile „Du graue Stadt am Meer“, mit der er das heimatliche Husum beschrieb. Die Verse „Von drauß vom Walde komm ich her / Ich muss euch sagen, es weihnachtet sehr!“ sind dagegen so volkstümlich geworden, dass ihr Autor dahinter zurücktritt.

Kein Wunder, schließlich war Storm nicht besonders christlich eingestellt, und gerade in der Zeit im katholischen Heiligenstadt rief er sich oft genug an der lokalen Frömmigkeit. Sein Gedicht „Ein Sterbender“ enthält die gern zitierte Zeile „Auch bleib der Priester meinem Grabe fern“, ein anderes schildert das grauenhafte Nichts nach dem Tod eines befreundeten Jungen – Hoffnung auf ein Jenseits ist bei Storm nicht zu haben. Und wenn es doch

einmal weitergeht nach dem Tod, dann als Gespenstergeschichte. Passt dazu die Weihnachtseligkeit, die Storm verbreitete?

Was wie ein Widerspruch klingt, lässt sich leicht auflösen. „Es wird Weihnachten! Mein ganzes Haus riecht schon nach braunen Kuchen – versteht sich nach Mutters Rezept – und ich sitze schon seit einer Woche im Scheine des Tannenbaums“, schreibt Storm am 20. Dezember 1856 aus Thüringen an seine in Husum lebenden Eltern. Storm schildert seinen Eltern ausführlich, wie er Tannen- und Fichtenäpfel vergoldet, beim Backen der geliebten Futjen hilft oder im Wald auf den Bäumen herumklettert, auf der Suche nach Tannenzapfen – „freilich hatte ich mich vorher gehörig umgesehen, denn der Herr Kreisrichter durfte sich doch nicht auf ganz offenbaren Waldfrevel ertappen lassen“.

Dann die entscheidende Passage: „Die Weihnachtszeit ist doch noch gerade so schön, wie sie in meinen Kinderjahren war.“

Das ist an sich ein banaler Satz, aber nicht in Storms Situation. Der Dichter ist im doppelten Exil: in Thüringen, wohin er freiwillig nicht gegangen wäre (so wenig wie wahrscheinlich irgendwohin sonst, nicht zufällig bezichtigte der weltläufige Theodor Fontane den bodenständigen Storm der „Husumerlei“), vor allem aber im Dasein eines Erwachsenen, der als Familienvater Verantwortung für andere übernehmen musste. Wo Kindheit und Husum fern waren, musste das Weihnachtsfest die Verbindung wieder herstellen. Deshalb musste es nicht nur „so schön wie früher“ sein – nein, das Fest musste in allen Abläufen dem in der Hohlen Gasse entsprechen, im Elternhaus, als der junge Theodor Storm den ganzen Zauber des geschmückten Baums erlebte. Und natürlich den Geschmack der Futjen.

Wo sich das Ritual vor den eigentlichen Anlass der Feier – Christi Geburt – schiebt,



Als wäre der Hausherr nur kurz rausgegangen: Im Wohnzimmer des Storm-Hauses leuchtet der Baum wie damals.



Handwerk in der Heimstatt: Mit Tinte aus diesem Fässchen schrieb Storm unter anderem „Unter dem Tannebaum“, im Wohnzimmer ruhte er.



braucht es keine Religion. Und wenn der Gedanke, dass mit Weihnachten die Erlösung in die Welt kommt, auch in dieser säkularisierten Form des Fests noch vorhanden ist, dann ist er in Storms Denken immer rückwärts gewandt: Erlösung heißt hier nicht, dass irgendein neuer Zustand der Seligkeit erschaffen wird, Erlösung ist das Wiederherstellen des Verlorenen, der Unschuld, der Kinderzeit im Elternhaus.

Nachlesen konnte man das schon in Storms früher Novelle „Immensee“ aus dem Jahr 1849. Der Protagonist Reinhard, aus dessen Perspektive erzählt wird, ist zu einem bestimmten Zeitpunkt der Handlung ein etwas verkommener Student, der auch am Weihnachtsabend mit seinen Freunden im Ratskeller der Stadt zecht. Er schmachtet das Harfenmädchen mit den sündhaft schwarzen Augen an, und das singt „mit tiefer, leidenschaftlicher Stimme“ für Reinhard das Lied „Heute, nur heute / Bin ich so schön“. Dann aber kommt ein Freund hinzu, der Reinhard berichtet, „das Christkind“ sei schon in dessen Studentenbude gewesen, „dein ganzes Zimmer roch nach Tannebaum und braunen Kuchen“.

Natürlich braune Kuchen, möchte man ergänzen. Ohne dieses Symbol der einst als Kind erlebten Feier findet Weihnachten bei Storm einfach nicht statt. Das Gebäck spielt auch eine wichtige Rolle bei der Errettung Reinhardts aus dem studentischen Lotterleben. Außer den Futjen findet er in seinem Zimmer noch einen Brief seiner um einige Jahre jüngeren Kindheitsfreundin Elisabeth. Und dichtet sich schließlich einen Vierzeiler auf den Leib: „Er wäre fast verirret / Und wußte nicht hinaus; / Da stand das Kind am Wege / Und winkte ihm nach Haus!“

Schön gesagt – aber wer ist dieses Kind, das ihm „nach Haus“ winkt? Elisabeth, könnte man meinen, schließlich stammt

die Weihnachtssendung von ihr. Oder ist das Kind der junge Reinhard selbst, an den sich der erwachsene Reinhard am Weihnachtsabend erinnert und dessen verschwundener Unschuld er nachtrauert? Ist mit dem Kind vielleicht, drittens, das Christkind gemeint, also das personalifizierte Weihnachten? Reinhard begegnet kurz nach dem Abfassen seines autodiagnostischen Vierzeilers übrigens noch einem vierten Kind, das er mit der Hälfte seiner Futjen beschenkt.

Wie auch immer, die Bindung zwischen Weihnachten, Kindheit und Heimat erweist sich bei Storm als überaus fest. Und es ist ein reines Glück, dass dank der Initiative der Husumer eines der Häuser, in denen Storm in seiner Heimatstadt gewohnt hat, erhalten geblieben ist. Mehr noch: dass dieses Gebäude mit den Jahren mehr und mehr in den Zustand gebracht wurde, in dem es sich zu Lebzeiten des Dichters befand. Dass wir durch seine Wohnstube und sein Arbeitszimmer laufen können, als wäre der Hausherr nur kurz draußen, dass wir seine Bilder an der Wand hängen sehen und seine Möbel an ihrem Platz, dass wir die Holzzeulen bewundern, die der junge Emil Nolde schnitzte und mit ihnen einen Schreibtisch verzierte, den Storms Chor seinem Dirigenten zum 70. Geburtstag schenkte.

Vor allem aber können wir dort erleben, wie Storm Weihnachten feierte: Die literarische Gesellschaft, die sich um Haus und Storm-Archiv kümmert, schmückt Jahr für Jahr einen Tannebaum im Wohnzimmer des Dichters. Wer in der Adventszeit nach Husum kommt, findet einen Abglanz derjenigen Weihnachtsfeier vor, die der junge Storm im Elternhaus erlebte und deren Tradition er später ins eigene Haus überführte. Und zeigte, dass man ans Christkind glauben kann, ohne fromm zu sein.



Erhöhte Hahnlochbank

Badmöbel mit Tip-on-Technik



Wannenrand als Ablage

Nahtlose pflegeleichte Acrylschürze



Berührungsloser Lichtschalter

Wanne mit Nackenkissen

Dusch-WC mit Fernbedienung

P3 COMFORTS. KOMFORT FÜR ALLE SINNE.

Die Badserie P3 Comforts von Duravit und Phoenix Design bietet puren Komfort – optisch, haptisch und funktional. Die schmalen Ränder und sanften Formen von Waschtisch und Wannen sind ebenso charakteristisch wie komfortabel. Die breiten WC-Abmessungen sorgen für 20 mm mehr Sitzkomfort. Perfekt darauf abgestimmt die Badmöbel L-Cube. Mehr auf www.duravit.de



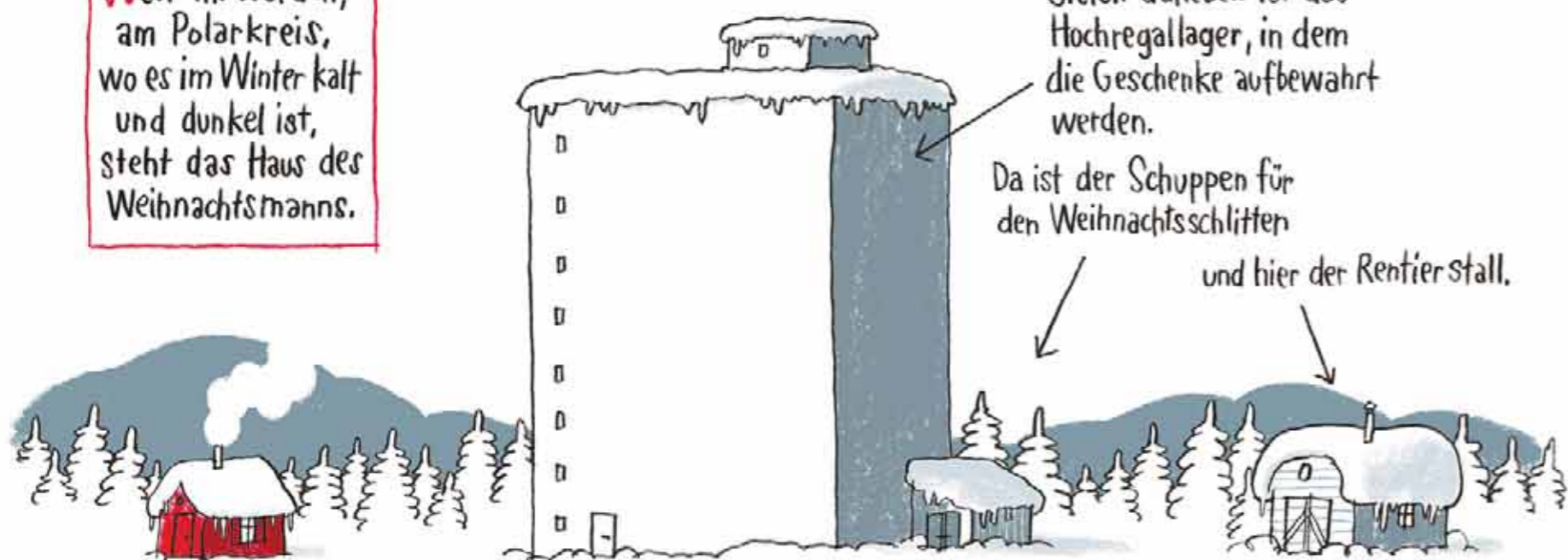
Von Jörg Mühle

Rudolf, das Rentier mit der roten Nase

Weit im Norden, am Polarkreis, wo es im Winter kalt und dunkel ist, steht das Haus des Weihnachtsmanns.

Gleich daneben ist das Hochregallager, in dem die Geschenke aufbewahrt werden.

Da ist der Schuppen für den Weihnachtsschlitten und hier der Rentierstall.



Der Weihnachtsschlitten ist eine Spezialanfertigung!

Mit Ladefläche für den übergroßen Geschenkesack, beheiztem Ledersitz, hochwertiger Lackierung, Windschutzscheibe, Einparkhilfe, Handschuhfach, Beinfreiheit, Klingelglöckchen, und fliegen kann er auch.

Allerdings hat der Schlitten keinen Motor. Darum braucht der Weihnachtsmann die Rentiere, zum Ziehen. Die Rentiere vom Weihnachtsmann können natürlich auch fliegen.

Sonst ginge das ja auch gar nicht, mit dem fliegenden Schlitten.



Sprinter und Tänzer, Hüpfen und Fuchs, Amor, Schnuppe, Donner und Blitz. So heißen die Rentiere, und Rudolf fehlt noch.

Hier sind sie im Stall und spielen im Stroh. Sie warten aufs Fest und freuen sich schon.

Nur Rudolf, der nicht.



Weil Rudolf nämlich eine knallrote Nase hat, Die ist so rot, die leuchtet im Dunkeln.



Die anderen Rentiere machen ständig Witze darüber.

Die singen: Rudolf Rotnase, morgen kommt der Osterhase! Kommt er nicht, kommt er doch, steckt er dich ins Eierloch!



Und beim Schlittenziehen soll Rudolf auch nicht mitmachen. Wegen seiner roten Leuchtnase. Das findet Rudolf voll gemein.

Denn für die blöde Leuchtnase kann er doch gar nichts! Rudolf hat auch schon alles versucht, damit die weggeht.



Jedenfalls ist Rudolf total traurig, weil er gerne mitmachen möchte, beim Schlittenfliegen und Geschenkeverteilen. Und weil die anderen immer sagen, das könne er voll vergessen.

Doch was wundern sich die Rentiere, als am Heiligen Abend der Weihnachtsmann sie holen kommt, den Sack gepackt, abflugbereit der Schlitten.

Denn ach! Sie haben nicht bedacht, wie früh es im Winter dunkel wird!

Nebelig ist es auch.



Und wen spannt wohl der Weihnachtsmann ganz vorne an? Wer fliegt voraus und leuchtet allen den Weg? Dreimal darfst du raten!



HoHoHo!

Genau.

Und er ist unglaublich glücklich.

WEIHNACHTS- zauber

*Schon angestachelt?
Besondere Geschenkideen, die
unsere Aufmerksamkeit verdienen.*



KLASSISCH IM VINTAGE-LOOK

Nach den Festtagen stylish zurück ins Business. Die Umhängetaschen von camel active aus hochwertigem Glattleder wirken edel und lässig zugleich. Sie bieten genügend Stauraum für Unterlagen, Laptop und Smartphone. Ausreichend Platz für Scheckkarten, Scheine und Münzgeld gestatten außerdem die exklusiven Portemonnaies der camel active-Geldbörsen-Serie. Weiches Rindsleder mit umlaufenden Nähten sorgt für ein angenehmes Handgefühl und langlebigen Nutzen.

Das macht Freude – auch nach den Feiertagen.

www.camelactive.de



WUNDERSCHÖN IN FORM

Geheimtipp für die Feiertage – ITEM m6 Shapewear schenkt entspanntes Wohlgefühl. Die Shirts und Pants für sie und jetzt auch für ihn formen nicht nur Bauch, Hüfte und Po, sondern regen gleichzeitig eine aufrechtere, gesündere Körperhaltung an. Hautsympathische Hochleistungsfasern sorgen für unvergleichbaren Tragekomfort und eine optimale Passform für einen modellierten Körper. Dank hochwertiger Hightech-Garne gibt es kein Rutschen und kein Einschneiden.

Der Clou: Die Wäsche ist unter der Kleidung absolut unsichtbar.

www.item-m6.com



KULINARISCHER ALLROUNDER

So schmeckt echte Weihnachtsfreude. Für Holzkohle-Fans ist er der Stern am Grillhimmel. Dank der austauschbaren Rosteinsätze des Gourmet BBQ Systems (GBS) bietet der Master-Touch GBS unzählige Möglichkeiten des Grillgenuss. Zusätzlich erhältliches Zubehör wie Wok, Pizzastein oder Dutch Oven macht ihn zum echten Multitalent. Das integrierte Deckelthermometer ist ideal, um die Temperatur im Inneren des Kugelgrill-Klassikers präzise zu regulieren. Jetzt am Gewinnspiel auf weber.com teilnehmen und zusätzlich bis zum 24. Dezember ein Backset mit Rezeptbuch, Muffinförmchen sowie Plätzchenausstechern beim Kauf eines Weber-Grills erhalten!*

www.weber.com

*Erhältlich bei allen teilnehmenden Weber-Händlern.



AUTOMATIK IN BESTFORM

Die vielfach preisgekrönte Handaufzugsuhr Metro von NOMOS Glashütte tickt nun auch automatisch – und schenkt Zeit in besonders schöner Form. Denn Metro neomatik champagner glänzt mit schlanker Eleganz und feinen Details in Neon-Orange auf dem champagnerfarbenen Ziffernblatt. Im Innern arbeitet DUW 3001, das neue Manufakturkaliber mit Automatikaufzug und NOMOS-Swing-System: Dank modernster Konstruktionsmethoden ist dieses Werk nur 3,2 Millimeter hoch, und dabei chronometergenau. Metro neomatik champagner ist Teil der Serie neomatik – das sind zehn neue Uhren mit diesem neuen automatischen Aufzug.

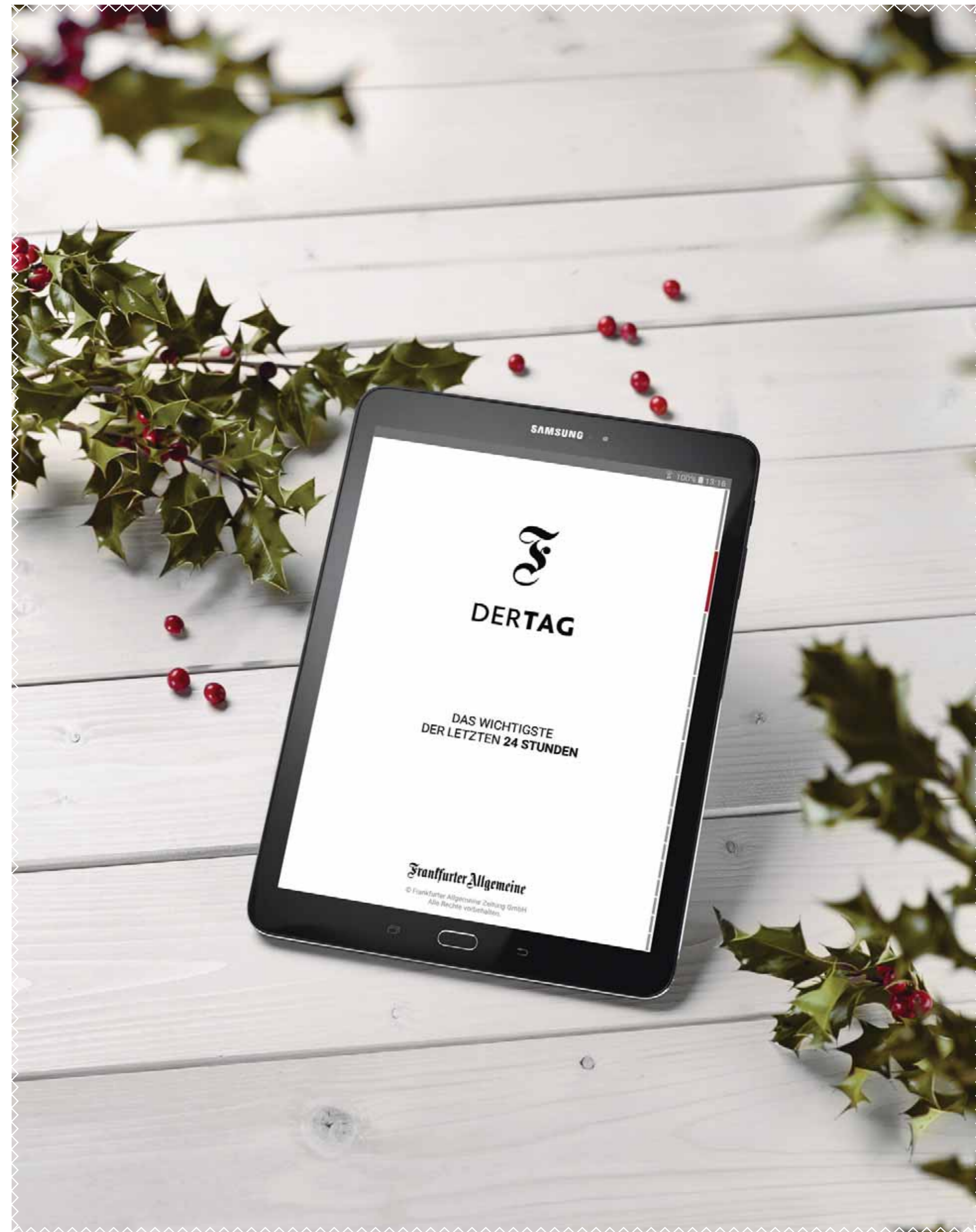
www.nomos-neomatik.com



BETÖRENDE KLING

Perfekter Sound zu Weihnachten mit der neuen MOMENTUM-Serie von Sennheiser. Die drahtlosen Varianten MOMENTUM Wireless und MOMENTUM On-Ear Wireless Kopfhörer verzaubern mit ihrem minimalistischen Design und edelsten Materialien wie feinstem Leder und weichem Alcantara® sowie Edelstahl. Faltbare Kopfbügel, hoher Tragekomfort und die neue NoiseGard™ Hybrid-Technologie für aktive Geräuschunterdrückung überzeugen jeden Musikliebhaber. Der einzigartige MOMENTUM-Sound klingt detailreich, klar und mit dezenter Bassbetonung. Jetzt Leidenschaft für die Ohren in elegantem Schwarz oder Ivory verschenken.

www.sennheiser.com



FORMSCHÖNES LEICHTGEWICHT

Für viele Wünsche das passende Geschenk. Entspannt lesen, surfen oder Erinnerungen festhalten – das Samsung Galaxy Tab S2 macht alles zum besonderen Erlebnis. Auf 8,0 oder 9,7 Zoll begeistert das atemberaubende Super-AMOLED-Display mit lebendigen Farben, satten Kontrasten und detailreicher Schärfe. Eingefasst in einen Echtmetallrahmen überzeugt das Premium-Tablet mit einer schlanken, stilvollen Silhouette und starken inneren Werten. Die schönsten Weihnachtsmomente einfangen – unglaublich leicht und kompakt.

www.samsung.de



Vorspeise: Der winterliche Gemüseteller ist so frisch, wie es in dieser Jahreszeit geht.

Drei Teller für ein Halleluja

Von Jürgen Dollase,
Fotos Wonge Bergmann

Mein Menü zum Fest bietet eine sensorisch vielfältige zeitgenössische Vorspeise, ein klassisches Hauptgericht und ein Dessert mit vielen ungewöhnlichen Aromen, die aber weihnachtlich sind. Der Aufwand hält sich in Grenzen: Die Zubereitung geht schnell, viele Produkte werden unbearbeitet verwendet. Bei der Vorspeise spielen unterschiedliche Texturen, Temperaturen und die Mischung aus rohen und gegarten Elementen eine Rolle. Beim Hauptgericht geht es vor allem um das sorgfältig gegarte und aromatisierte Fleisch, das mit einer ungemein effektiven und einfachen Sauce kombiniert wird. Das Dessert wird in der Kombination aus Schokolade, Gewürzen, Zitrusfrüchten und Kräutern für viele neu sein. Ich verwende kaum Salz und Pfeffer, dafür gewinne ich Aroma zum Beispiel durch die erhaltenen Garflüssigkeiten. Die Rezepte reichen für vier Menüportionen und ein paar wunderbare Reste für den nächsten Tag. Ich wünsche viel Vergnügen! Und guten Appetit!

Kalb und Rauch: Jürgen Dollase brät in der Küche seines Bauernhofs in Mönchengladbach das Kalbsrückensteak für den Hauptgang an.



Winterlicher Gemüseteller mit Rotkohlkompott, karamellisierten Petersilienwurzeln, Roter Bete und Melone

Rotkohl mit Pflaumenmus und Fruchtessig
Am Vortag: 250 Gramm Rotkohl, drei Esslöffel Olivenöl, ein gehäufter Esslöffel Pflaumenmus, ein Esslöffel Johannisbeeressig (oder ein ähnlicher Fruchtessig), drei Esslöffel Gemüsfond: Den Rotkohl von den äußeren Blättern befreien, dann quer in etwa fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Weiter zerteilen, bis Streifen von etwa zwei bis vier Zentimeter Länge übrigbleiben. Benötigt werden davon 250 Gramm. In einem kleinen Topf das Olivenöl erhitzen. Rotkohl dazugeben und anschwitzen, bis er beginnt, sein Wasser abzugeben. Deckel auflegen und zehn Minuten bei mittlerer Hitze konfieren lassen. Dann Pflaumenmus, Essig und Fond zugeben, aufkochen und ebenfalls bei aufgelegtem Deckel und mittlerer Hitze zehn Minuten konfieren lassen. Deckel entfernen und reduzieren, bis so gut wie keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Mehrfach umrühren, damit die Zubereitung nicht ansetzt. Zum Servieren kurz erwärmen.

Rote Bete mit Balsamico
Eine Packung handelsübliche vorgegarte Rote-Bete-Kugeln (etwa 500 Gramm), etwas Balsamico-Essig: Aus den Kugeln mit einem

Ausstecher erst Zylinder von etwa drei Zentimeter Durchmesser ausstechen, dann durch eine Person vier Scheiben von sechs Millimeter Dicke schneiden. Mit einigen Tropfen Balsamico pro Scheibe etwa eine Stunde marinieren.

Melonenkugeln mit Curry
Eine Melone (z.B. Cantaloupe), Curry: Von der Melone eine erste Scheibe von etwa 2 cm Dicke abschneiden. Dann aus dem angeschnittenen Stück mit einem kleinen Ausstecher (Parisienne) von ca. 1,5 cm Durchmesser pro Person etwa 4-5 Kugeln auslösen. Für weitere Kugeln die nächste Scheibe von etwa 2 cm Dicke abschneiden. Die Reste für die Sauce bereithalten. Die Kugeln dezent mit Curry würzen und im Kühlschrank bereithalten.

Frischkäsebruch
Drei möglichst frische Picodon-Ziegenkäse: Aus dem Käse kleine, unregelmäßige Stücke von etwa anderthalb Zentimeter Länge brechen. Im Kühlschrank bereithalten.

Karamellierte Petersilienwurzel
Vier kleine Petersilienwurzeln, ungesalzene Butter, Gemüsfond, Rohrzucker: Die Petersilienwurzeln schälen, versäuern und längs halbieren. Die Butter in einer Anti-Haft-Pfanne schmelzen lassen, die Wurzelstücke mit der Schnittseite nach unten einlegen und bei mittlerer Hitze leicht kolorieren. Soviel Fond dazugeben, dass der Boden knapp bedeckt ist. Auf-

kochen, die Wurzeln dezent (aber auf der ganzen Fläche) mit Zucker bestreuen und bei mittlerer Hitze garen, bis die Stücke beginnen, weich zu werden. Hitze erhöhen und die Flüssigkeit verkochen. Die Wurzeln noch einige Sekunden karamellisieren lassen, dann entnehmen.

Angerösteter Mais
Ein frischer Kolben Zuckermais, ein Esslöffel ungesalzene Butter: Von dem Maiskolben etwa zwei Esslöffel Körner ausbrechen und in einem Esslöffel aufschäumender Butter leicht anrösten. Die Körner soufflieren dabei ein wenig.

Reduktion Rote Bete – Melone
Je 100-Gramm-Abschnitte von Rote Bete und Melone, Mineralwasser, zwei Esslöffel Olivenöl: Die Abschnitte grob würfeln und mit etwas Wasser weich kochen. Pürieren und durch ein feines Sieb passieren. Zehn Minuten köchelnd reduzieren, dann die Flüssigkeit mit zwei Esslöffeln Olivenöl aufschlagen.

Zum Anrichten
Fäden von roher Rote Bete, mit dem Zestenreißer gewonnen, kleine Blutampferblätter: Als Basis den konfierten Rotkohl auf dem Teller halbrund ausstreichen. Rote Bete, Melone und Frischkäse gleichmäßig darüber verteilen. Maiskörner über alles streuen, Blutampfer zum Schluss dazugeben. Die Petersilienwurzeln davon trennt an die Seite legen. Die Reduktion als Punkt in die Mitte des Tellers geben.

Kalbsrückensteak mit Emulsion von Blumenkohl und Parmesan, Pilztörtchen und Pfannentomaten

Kalbsrückensteak
Olivenöl, zwei Kalbsrückensteaks von etwa drei bis vier Zentimetern Dicke, zwei querschnittene, einen Zentimeter dicke Scheiben von einem ganzen jungen Knoblauch, vier Zweige Rosmarin, 100 Milliliter Kalbsfond: Ofen auf 180 Grad (Ober- und Unterhitze) vorwärmen. Das Fleisch in einer Anti-Haft-Pfanne ohne jede Würze in wenig Olivenöl rundum kolorieren, dabei mehrmals wenden. Entnehmen. Etwas Öl nachgeben und den Knoblauch mit dem Rosmarin leicht anrösten. Fleisch wieder dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa fünf Minuten mit diesem Würzöl immer wieder überglänzen. Fleisch abermals entnehmen, Hitze erhöhen, Fond angießen und um die Hälfte reduzieren. Das Fleisch mit der Reduktion überziehen und in einer Schale in den Ofen geben. Auf eine Kerntemperatur von etwa 62 Grad bringen. Danach für zehn Minuten mit Alu-Folie locker abgedeckt in einem leicht vorgewärmten Bräter ruhen lassen (oder in einer Warmhalte-schublade bei etwa 60 Grad).

Emulsion Blumenkohl – Parmesan
20 Gramm ungesalzene Butter, 150 Gramm Blumenkohlröschen, 150 Milliliter Gemüsfond, 50 Milliliter Sahne, 25 Gramm mit einer Microplan-Reibe sehr fein geriebener Parmesan: In einer mittleren Casserole die Butter schmelzen lassen. Den in feine Röschen zerteilten Blumenkohl dazugeben und leicht kolorieren. Fond angießen, Deckel auflegen und leicht köchelnd etwa zehn Minuten garen lassen. Deckel entfernen und die Flüssigkeit um die Hälfte



Hauptspeise: Das Kalbsrückensteak zu garen mag nicht ganz einfach sein – das Ergebnis belohnt viele Sinne.

reduzieren. Danach zusammen mit dem Parmesan in einem Rührbecher pürieren. Warmhalten.

Pilztörtchen
Für die Pilze: 15 Gramm ungesalzene Butter, 100 Gramm in mundgerechte Stückchen geschnittene Kräutersaitlinge, 40 Milliliter Sahne: Die Butter in einer kleinen Casserole aufschäumen lassen. Pilzstücke dazugeben und leicht kolorieren. Sahne angießen, Deckel auflegen und leicht köchelnd zehn Minuten garen lassen. Deckel entfernen und die Flüssigkeit bis auf einen kleinen Rest reduzieren.

Bereithalten. Für die Croutons: Toastbrot, 30 Gramm ungesalzene Butter: Eine Toastscheibe erst in Streifen, dann in kleine Würfel schneiden. In aufschäumender Butter in einer kleinen Antihaf-Pfanne kolorieren. Entnehmen und auf Küchentuch abtropfen lassen.

Anrichten
Walnussstücke, Buchenpilze, Thymian, Oregano: In einen Anrichtering einen Mix aus Pilzstücken mit einigen Walnussstücken, Croutons und rohen und versäuberten Buchenpilzen geben. Zwischendurch immer wieder

Blättchen von Thymian und Oregano streuen, obenauf mit Buchenpilzen abschließen.

Pfannentomaten
Kirschtomaten, Olivenöl, Zitrone, Kastanienhonig, getrocknete provencalische Kräuter: Die Tomaten halbieren, Stielansatz entfernen. In eine Pfanne soviel Olivenöl geben, dass der Boden bedeckt ist. Erhitzen, dann einen gehäuften Teelöffel Kastanienhonig auflösen, einige Spritzer Zitrone zugeben und etwa einen gestrichenen Esslöffel Kräuter über allem verteilen. Die Tomaten mit der Schnittseite nach unten

einlegen und bei mittlerer Hitze so weit konfieren, dass sie ihre Form noch behalten. Warmhalten.

Anrichten
Fleur de Sel, Knoblauch-Nüsschen: Pro Teller zwei Esslöffel Emulsion auf einen Punkt geben und ausstreichen. Auf den unteren Teil des Streifens die ausgelösten Knoblauchnüsschen legen. Pilztörtchen im Ring anrichten. Vom Fleisch zwei Scheiben schneiden und auf dem Teller mit etwas Jus und Fleur de Sel würzen. Tomaten ohne den Saft vom Garen einsetzen, aber nicht auf Küchentuch abtropfen lassen.

Gewürzschokolade mit Kichererbsenpraline, Datteln, Kumquats, Kräutern und Orangenlack

Am Vortag: Gewürzschokolade
100 Gramm beste Kuvertüre (hier: Valrhona Guanaja), 200 Gramm Vollmilch, acht Zentimeter beste Zimtstange in Stücken, je eine Prise Curry, Kardamompulver und Vanillepulver: Die Kuvertüre mit der Milch in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze erwärmen und unter Rühren auflösen. Kurz zwecks Bindung aufkochen, vom Herd ziehen und die Aromen dazugeben. Unter Rühren noch einmal kurz aufkochen, abdecken und mindestens 24 Stunden an einem kühlen Platz ziehen lassen.

Am Vortag: Kichererbsenpraline
230 Gramm abgetropfte und abgespülte Bio-Kichererbsen aus dem Glas, drei Esslöffel Sahne, 110 Gramm Kuvertüre (Valrhona Guanaja), einen gehäuften Teelöffel Blütenhonig, einen halben Teelöffel Aceto Balsamico, eine Prise Curry, eine Prise Muskatblütenpulver: Die Kuvertüre in einer Rührschüssel im Wasserbad schmelzen lassen. Kichererbsen mit der Sahne pürieren, mit den Aromen zu der geschmolzenen Kuvertüre geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. In kleine Formen von etwa fünf mal zweieinhalb mal einen Zentimeter (Metall oder Silikonmatte) füllen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Ragout von Datteln und Zwergorangen
Sechs Zwergorangen, sechs große Datteln ohne Kern, Mineralwasser: Zwergorangen entkernen und wie die Datteln längs in je etwa acht Streifen schneiden. Mit etwas Mineralwasser in einen kleinen Topf geben, aufkochen, dann bei geschlossenem Deckel köchelnd etwa 15 Minuten konfieren. Deckel entfernen, Flüssigkeit weitgehend reduzieren. Abkühlen lassen.



Nachspeise: Die Datteln dienen als mediterrane Mini-Weihnachtsbäume.

Orangenlack
150 Milliliter frisch gepresster Orangensaft, 1 gehäufter Esslöffel Blütenhonig: Saft erhitzen, Honig im Saft auflösen und zusammen reduzieren, bis die Flüssigkeit eine lackartige Konsistenz annimmt.

Zum Anrichten
Halbierte Physalis, Zesten von Zitrone und Orange, Datteln, Puderzucker, Basilikumstreifen, Korianderblättchen: Pro Dessert zwei Teelöffel Gewürzschokolade, eine Kichererbsenpraline pur und

eine mit Kakao bestreut anrichten. Die Dattel („mediterrane Mini-Weihnachtsbäume“) am unteren Ende gerade schneiden und mit Puderzucker bestreuen. Alle weiteren Elemente in lockerer Form wie auf dem Bild anrichten.

Aus aller Welt

Dresdner Christstollen ist eine echt deutsche Spezialität? Pustekuchen!
Die Zutaten stammen auch aus dem Orient. *Von Stefan Locke*

Weizenmehl: Kommt aus der Dresdner Mühle. Das Unternehmen beliefert die Dresdner Stollenbäcker seit gut eineinhalb Jahrhunderten mit Mehl. Der Weizen dafür stammt nur von etwa 100 Landwirten, die der Mühle persönlich bekannt sind – aus dem Dresdner Umland, vor allem aus der Lommatzschener Pflege, aus Ostsachsen und dem Erzgebirge. Seit 1993 dokumentieren die Müller die Lieferkette vom Feld bis zur Mühle. Für das Stollmehl wird nur der beste Weizen aus dem Frühjahr verwendet, der erst im Spätsommer, unmittelbar vor Beginn der Stollenbackzeit, zu einem hellen Mehl gemahlen wird. „Das sichert die mürbe, gut gelockerte Struktur“, sagt Dirk Willkomm von der Dresdner Mühle. „Der Stollen darf nicht klitschig oder strohig sein, sondern muss auf der Zunge zergehen.“ Durch die längere Lagerung ist das Getreide besonders reif, proteinreich und vor allem klebstark, damit der Stollen in Form bleibt. Herkömmliches Mehl könnte die schiere Masse an Butter und Rosinen kaum halten, und der Stollen würde zusammenfallen. Denn der Laib ist handgeformt und darf nicht in Verbundkästen oder Formen gebacken werden.

Das sollten sich Pegida-Anhänger mal auf der Zunge zergehen lassen: „Der Dresdner Stollen ist ein globales Produkt“, sagt Henry Mueller. „Das war schon immer so, weil bestimmte Früchte hierzulande einfach nicht wachsen.“ Mueller ist Bäckermeister und Vorsitzender des Dresdner Stollenverbandes, dem rund 130 Bäckereien angehören. Seit 1991 vergibt der Verband das Stollensiegel, mit dem jeder Stollen und jede

Hefe: Stollenbäcker schwören auf Frischbackhefe. Bis zu 70 Gramm davon stecken in einem Vier-Pfund-Stollen. „Die Hefe muss kraftvoll genug sein, um sich gegen das ganze Fett durchzusetzen“, so schildert Bäckermeister Henry Mueller den Kampf der Zutaten im Teig. Die Hefe beziehen die Bäcker in fast allen Fällen aus Deutschland. Sie besteht aus Melasse, einem Nebenprodukt der Zuckerherstellung, das die Vermehrung der Hefe fördert. Melasse stammt überwiegend aus deutschen und europäischen Zuckerfabriken. Hinzu kommen, vorwiegend aus Deutschland, Ammoniumsalze und Vitamine sowie Phosphorsäure etwa aus Israel und Belgien.

Zucker: Kommt fast ausschließlich aus Deutschland; die Hauptanbaugelände für Zuckerrüben liegen in Ost-Niedersachsen und in Sachsen-Anhalt. Im Gegensatz zu den eher herzhaften Pfefferkuchen, die auch mit braunem Zucker gebacken werden (der ebenfalls aus Zuckerrüben stammt), kommt in den Stollenteig weißer Zucker. Den finalen Schliff erhält der Stollen mit einer Schicht Puderzucker, der ebenfalls aus raffiniertem weißem Zucker gemahlen wird. Er versinnbildlicht übrigens die weißen Windeln, in die das neugeborene Jesuskind eingewickelt wurde.

portionierte Scheibe zu einem „Original Dresdner Stollen“ werden. Seit 2008 ist „Dresdner Stollen“ mit festgelegten Zutaten eine von der EU geschützte geografische Herkunftsangabe. Also dürfen nur zertifizierte Bäckermeister in Dresden und Umgebung die Spezialität herstellen. Die Zutaten aber kommen aus der ganzen Welt. Und „Christstollen“, liebe Pegida-Anhänger, darf man weiter sagen – und essen.

Vollmilch: Die meisten Stollenbäcker verwenden Frischmilch, und die stammt überwiegend von Bauernhöfen und Agrargenossenschaften aus Sachsen, zum Teil auch aus Brandenburg, Sachsen-Anhalt und Thüringen sowie der Tschechischen Republik und Polen. Auch Vollmilchpulver ist erlaubt; meist stammt es aus Deutschland. Entgegen weit verbreiteten Meinungen gehören Eier nicht in den Stollen. In historischen Rezepten steht es zwar anders; so wurden für den berühmten Riesenstollen, den August der Starke, Kurfürst von Sachsen und König von Polen, 1730 im Zeithainer Lustlager servieren ließ, angeblich 3600 Eier verwendet. Heute aber gilt: keine Eier in den Teig. „Sie machen das Gebäck trocken“, erläutert Mueller. „Und der Stollen soll ja schön saftig sein.“

Salz: Die meisten Stollenbäcker verwenden deutsches Salz. Das ist in diesem Fall am Ende zumindest im Wortsinn wieder dort, wo es herkommt: im Stollen. Die Salzbergwerke befinden sich etwa in Bernburg, Braunschweig, Heilbronn oder Berchtesgaden. Damit aus dem gewonnenen Steinsalz Speisesalz wird, muss es gereinigt, gewaschen und gefiltert werden. Erst dann erhält es seinen heute üblichen Reinheitsgrad von 99,8 Prozent, erläutert Dieter Krüger vom Verband der Kalium- und Salzindustrie. Salz gehört unbedingt zum Stollen, aber seine Herkunft ist nicht geregelt. Bäckermeister Mueller etwa schwört auf Salz aus Griechenland: „Ich backe ausschließlich mit Meersalz.“ Am Geschmack ändere das wenig. „Aber der natürliche Jod-Anteil ist darin schon enthalten.“

Rosinen: Ein beliebter Stollen-Rosinen-Witz geht so: „Treffe dich zwei Rosinen, eine hat einen Helm auf. Fragt die andere: Warum trägst Du denn einen Helm? – Ich muss gleich noch in'n Stollen!“ (Na ja, die Witze sind hier nicht so pointenreich wie die Backkunst.) Rosinen oder Sultaninen? Damit geht's schon mal los: Rosinen sind getrocknete, dunkle, kernhaltige Weinbeeren, Sultaninen weiße, besonders süße, kernlose, dünnhäutige Beeren. Sie zählen heute zu den am meisten angebauten Weintrauben der Welt, und die meisten Bäcker verwenden sie auch für den Stollen. Die Früchte stammen überwiegend aus der Türkei, aber auch aus Iran, Südafrika und Australien. Bezogen auf die Mehlmenge, müssen mindestens 65 Prozent Rosinen im Stollen sein. „Die meisten Bäcker nehmen deutlich mehr, bis zu 80 Prozent“, sagt Henry Mueller. Bei einem Vier-Pfund-Stollen, quasi dem Gardemaß des Gebäcks, sind das fast 500 Gramm Rosinen. Die Früchte machen den Stollen süß, halten ihn schön saftig und sorgen zugleich für eine natürliche Konservierung.

Gewürze: Vor allem Vanille, Muskat, Koriander, Kardamom und Rum geben dem Dresdner Stollen eine besonders weltläufige Note. Mit Segelschiffen und per Eisenbahn wurden sie früher aus allen Teilen der Welt in die sächsische Landeshauptstadt geliefert. Außer den Verkehrsmitteln hat sich daran fast nichts geändert. Muskatnüsse kommen nach wie vor aus Indonesien und Grenada, Vanille aus Madagaskar und La Réunion, Koriander und Kardamom aus Indien. Der Rum stammt – natürlich – aus der Karibik, meistens aus Jamaika. Die Mischung bestimmt jeder Bäckermeister selbst, manche schwören dabei auf Überlieferung und Familientradition, andere halten die Rezeptur so geheim wie Coca-Cola. Auch mehr oder weniger Gewürze sind im Stollen erlaubt, nur künstliche Aromen und Zusatzstoffe sind verboten.

Mandeln: Wegen der Dürre in Kalifornien, woher die meisten kommen, kletterte der Preis für ein Kilogramm süße Mandeln in dieser Saison von knapp acht auf zwölf Euro. In der Folge wird auch der Stollen teurer. Beschwerden darüber findet Henry Mueller jedoch unangebracht: „Wir sprechen hier von einem Luxusprodukt mit edlen Zutaten.“ Immerhin gebe es nicht mal Lieferengpässe dieser geschmacksprägenden Früchte, die entweder fein gehackt (süße Mandeln) oder gemahlen (bittere Mandeln) in den Teig kommen. Neben den Vereinigten Staaten liefern auch Länder wie Spanien und Italien Mandeln für den Dresdner Stollen. Häufig wird in ihm Marzipan vermutet, das aber liegt am hohen Mandelanteil: Mindestens 15 Prozent Mandeln – wiederum bezogen auf den Mehlanteil – müssen im Stollen enthalten sein.

Orangeat/Zitronat: Die kandierten Schalen aus Bitterorangen (Pomeranzen) und Zitronatzitronen haben einen sehr aromatischen süßen Geschmack und müssen (bezogen auf die Mehlmasse) zu mindestens 20 Prozent im Stollen enthalten sein. Die Spezialität beziehen die Stollenbäcker heute aus Südeuropa, hauptsächlich aus Spanien und Italien. Weil Zitrusfrüchte zu DDR-Zeiten stets knapp waren, ließ die SED einst im „Zentralinstitut für Ernährung“ Potsdam-Rehbrücke den Ersatzstoff Kandinat in den Varianten M und T entwickeln. Kandinat M wurde aus Möhren gewonnen und ersetzte das Orangeat, Kandinat T entstammte grünen Tomaten und ersetzte Zitronat. „Manche Kunden schwören heute noch darauf“, sagt Bäckermeister Henry Mueller. Aber auch sie müssen inzwischen mit den Original-Zutaten vorlieb nehmen: Künstliche Aromen und Zusatzstoffe sind im echten Stollen längst verboten.

Butter: Zählt heute zu den Hauptzutaten. Mindestens 50 Prozent Frischbutter oder Butterschmalz (keinesfalls Margarine) müssen, bezogen auf den Mehlanteil, im Teig sein. „Viel mehr geht auch gar nicht“, sagt Henry Mueller. „Sonst wird's ein Keks.“ Sein Butteranteil macht den Stollen in jeder Hinsicht zu einem Schwergewicht. Dabei war im Ur-Stollen Butter verboten. Im Jahr 1474 trat Stollen erstmals auf einer Rechnung des christlichen Bartolomai-Hospitals auf. Als Fastengebäck enthielt er lediglich Wasser, Mehl und Hefe; nicht mal Milch erlaubte die katholische Kirche. Den Sachsen aber war das viel zu fad, und so bat Kurfürst Ernst von Sachsen im Jahr 1491 Papst Innozenz VIII., das Butterverbot aufzuheben, um der Geschmacks-Katastrophe zu entkommen. Der Heilige Vater ließ sich erweichen und sandte den berühmten gewordenen „Butter-Brief“ nach Dresden. Seitdem muss Butter im Stollen sein. Heute stammt sie vorzugsweise aus Deutschland, zum Teil auch aus Irland.



Matthias Tschorn ist verrückt, sortimentsverrückt, wie er sagt. Was er damit meint, ist in seinem Edeka-Markt in Lüneburg nicht zu übersehen. Auf 1400 Quadratmetern türmt sich Feinkost aller Art. Käse, Wurst, Fisch, Obst, Gemüse, Gebäck, Süßwaren, Gewürze, Wein – einfach alles. Die Auswahl in der „Sandpassage“ im Zentrum der Heidestadt vor den Toren Hamburgs ist atemberaubend. Vor allem bei den Spirituosen: Allein 400 Sorten Whisky hat Tschorn zusammengetragen. 160 Gins hat er im Angebot, Dutzende unterschiedliche Arten Rum, Sherry, Port. Und jetzt auch Wermut. Auf gut 40 Sorten hat der Neunundvierzigjährige die Auswahl ausgebaut. Nur das schöne Regal, das er vor ein paar Wochen aufgebaut hat, ist schon wieder verschwunden. Es musste dem Weihnachtssortiment weichen. Die Flaschen stehen jetzt neben den Whiskys auf Konsolen über den Tiefkühltruhen.

Wermut ist der nächste Trend, meint Tschorn. „Wenn ich es Ihnen doch sage!“ In Barcelona und auf Mallorca hätten die ersten angesagten Bars, die vor einem Jahr noch auf Gin-Tonic gesetzt hätten, schon umgeschwenkt. „Die Wermut-Welle rollt.“ Das haben dem umtriebigen Einzelhändler Freunde aus Spanien schon vor ein paar Monaten berichtet. Weil er immer auf der Suche nach Neuem sei, habe er sich auf das Thema gestürzt. „Und jetzt merken die Kunden langsam, dass Wermut ein großartiger Drink sein kann.“

Im Grunde ist das neue Trendgetränk nichts weiter als gewürzter Wein, in der Ur-

WÜRZWEIN

Einst war er Italiens Lieblingsaperitif. Dann wurde er als Arme-Leute-Getränk verschmäht. Nun erlebt der gute alte Wermut ein erstaunliches Comeback.

Von Peter Badenhop, Fotos Henning Bode

version ein mit zusätzlichem Alkohol und Kräuterextrakten versetzter Weißwein. Alle möglichen Zutaten kommen dabei zum Einsatz: Gewürznelken, Zimt, Anis, Enzian, Koriander, Kardamom, Pomeranzen, Zitronen- und Orangenschalen – vor allem aber das Wermutkraut *Artemisia absinthium*, das dem Ganzen seinen Namen gegeben hat. Das krautige Gewächs, in gemäßigten Klimazonen anzutreffen, ist seit Jahrhunderten für seine medizinische Wirkung bekannt. Schon die Ägypter und Römer kannten es. Hildegard von Bingen hat das

Kraut in Tees und Tinkturen verwendet und damit Leberleiden, Menstruationsbeschwerden und Schwermut gelindert.

Ursächlich für die Wirkung ist das Nervengift Thujon, das im Öl der Pflanze enthalten ist und einst den Absinth in Verfall gebracht hat. Denn auch diese französische Spirituose enthält neben anderen Zutaten vor allem Extrakte des Wermutkrauts – und wird wegen dessen starker Bitterkeit meist mit viel Zucker versetzt.

Klassischer Wermut hat einen viel geringeren Alkoholgehalt als Absinth, 15 bis

18 Prozent. Aber auch ihm wird Zucker beigegeben, um die Bitterkeit der Kräuterextrakte auszugleichen. Die ersten dieser Würzweine sollen im 16. Jahrhundert in Deutschland und im Piemont in Norditalien hergestellt worden sein. Als Aperitif populär wurde der Wermut aber erst durch den Turiner Destillateur Antonio Benedetto Carpano, der 1786 begann, seinen bitter-süßen „Carpano Vermouth“ auf der Basis von Moscato-Wein unter die Leute zu bringen – und damit vor allem die Aristokratie begeisterte.

Schnell rief der enorme Erfolg weitere Produzenten rund um Turin auf den Plan, von denen manche noch heute zu den bekanntesten Wermuthäusern gehören: etwa Cinzano, Martini & Rossi, Bosca und Contratto. In Frankreich stellten Joseph Noilly und Claudius Prat 1813 die erste trockene Würzwein-Version vor. Mit der zunehmenden Zahl der Produzenten wurde auch die aromatische Palette breiter, jeder Hersteller verwendete sein eigenes, geheimes Rezept, und bald wurden neben weißen auch rote Grundweine für den Wermut entdeckt. Als Aperitif trat der Wermut seinen Siegeszug um die Welt an, wurde zum festen Bestandteil zahlreicher Cocktails und hielt auch Einzug in die feine Küche, in der er als Aromengeber heute noch beliebt ist. Sternköche und Feinschmecker runden Suppen und Saucen besonders mit dem tiefwürzigen französischen Noilly Prat ab oder tröpfeln ihn über Fischfilets und Austern.

Aus der Mode kam der Wermut erst in den Sechzigern. Immer mehr minderwertige Billig-Versionen, mit Pulvermischungen künstlich aromatisiert, verdarben seinen Ruf und machten ihn zum Lieblingsgetränk der sprichwörtlichen Wermut-Brüder. Erst die Qualitätsrevolution im Weinbau in den späten Achtzigern und jüngst die Craft-Bewegung, die bei vielen unterschiedlichen Lebens- und Genussmitteln einen Kontrapunkt zur Industrieproduktion setzt und sich auf Produkte besinnt, die in kleinen Mengen und handwerklich hergestellt sind, haben auch dem Wermut eine zweite Chance gegeben.

In Barcelona ist das Wermut-Fieber schon vor einigen Jahren ausgebrochen. „Fer el Vermut“ – den Wermut machen – lautet dort das Motto in den immer zahlreicher werdenden Vermuterias, kleinen Lokalen, in denen vor allem Würzwein ausgeschenkt wird. Aber während es früher vor allem die armen Leute waren, die sonntags nach dem Kirchgang in die Bars der Stadt strömten, um sich bei ein paar Gläschen zu amüsieren, hat jetzt eine junge, urbane Generation den von italienischen Einwanderern im 19. Jahrhundert nach Barcelona gebrachten süß-bitteren Kräuterdrink für sich entdeckt. Statt Supermarktware aus Italien trinken die Leute in den angesagten Vierteln lieber die Tropfen kleiner spanischer Produzenten, von denen die meisten rund um die katalonische Stadt Tarragona zu finden sind. Auf Eis, mit Zitronen- oder Orangenschnitzen und einer oder mehreren Oliven ist Wermut der ideale – mal süße, mal herbe – Begleiter für deftig-salzige Kleinigkeiten wie Anchovis, Muscheln und Tintenfische. Aber nicht nur in Spanien ist das

einstige Billig-Getränk wieder im Kommen. Längst hat die Wermut-Welle England, Holland und Deutschland erfasst. Auch die Amerikaner haben die fast vergessene Lieblingszutat für klassische Pre-Dinner-Cocktails wie Martini, Negroni und Manhattan wieder entdeckt.

Jörg Meyer hält zwar nichts von Trends. Aber der Inhaber der Hamburger Bar „Le Lion“, die seit Jahren auf der Liste der 20 besten Bars der Welt steht, beobachtet ebenfalls ein wachsendes Interesse an Aperitif-Weinen – denn davon gibt es noch viele weitere. Der französische Lillet ist ein Beispiel. Er ist dem Wermut ähnlich, darf sich aber nicht so nennen, weil er seinen leicht bitteren Geschmack durch Chinarrinde bekommt und nicht durch das Wermutkraut. Noch vor zehn Jahren in Deutschland fast unbekannt, gehört der Appetitanreger aus der Nähe von Bordeaux inzwischen auch hierzulande in vielen Lokalen zum Standardangebot.

Aus Meyers Sicht begann das Comeback des Wermuts vor etwa acht Jahren. Damals brachte das Wermut-Haus, das auch den für seine Süße und Bitterkeit bekannten Punt e Mes produziert, den Antica Formula Carpano heraus, einen Premium-Wermut, der Antonio Benedetto Carpanos erster Abfüllung aus dem Jahr 1786 nachempfunden wurde. Was als kleine Spezial-Auflage geplant war, entwickelte sich zu einem riesigen Erfolg in der Bar-Szene. „Plötzlich hatten die Barkeeper Wermut wieder auf dem Schirm“, sagt der 40 Jahre alte Hamburger, der den Trend zum Wermut als Teil eines Großtrends sieht, der die gesamte Gastronomie erfasst hat: des Trends zur Qualität.

Vorreiter in Deutschland sind Sebastian Brack, Maximilian Wagner und Philipp Schladerer – zumindest haben sie mit ihrem Belsazar die größte Aufmerksamkeit auf sich gezogen und verkaufen ihren Würzwein mittlerweile nicht mehr nur in Deutschland, sondern auch im europäischen Ausland. In Berlin-Kreuzberg entwickelten Brack und Wagner, die zuvor schon für die Tonic-Marke Thomas Henry beziehungsweise die Münchner Gin-Destille „The Duke“ tätig waren, vor zwei Jahre ihre Idee von einem Wermut neuen Stils. Sie schmiedeten einen Businessplan, holten Schladerer von der bekannten Schwarzwälder Familienbrennerei ins Boot und haben inzwischen vier Varianten – Dry, White, Rose und Red – auf der Grundlage badischer Weine im Angebot.

Silvia Schneider ist den Dreien von Belsazar auf den Fersen. Seit gut einem Jahr bringt die in Prenzlauer Berg aufgewachsene PR-Frau ihren Znaida unter die Leute, einen Wermut mit zurückhaltender Süße und zitrusfruchtiger Bitterkeit, die an Tonic Water erinnert. Und aus dem Saarland kommt Ferdinand's Saar Dry Vermouth, ein leichter, eleganter Wermut auf Riesling-Basis, mit dem die Macher den Erfolg ihres Ferdinand's Saar Dry Gin wiederholen wollen.

Matthias Tschorn hat die drei deutschen Wermut-Pioniere natürlich im Sortiment. Im Vergleich zu den Whiskys, die im Grunde immer noch reine Männersache seien, werden die neuen Würzweine auch von vielen Frauen gekauft, sagt er – und glaubt, dass das erst der Anfang ist. „Im nächsten Jahr beginnt der Hype – ganz sicher.“ Tschorn ist vorbereitet. ◀

Drei Drinks von Jörg Meyer



„Bianco auf Eis“

Jörg Meyer nimmt für seine Version den Bianco Ambrato von Mancino mit seinen floralen Noten, einer herben Süße und angenehmer Bitterkeit im Nachhall. Er gibt einige Eiswürfel in ein geeistes Glas, gießt 6 cl Vermouth darüber und gibt dem Ganzen mit einer Zitronenzeste einen Twist: Er dreht das Stück Zitronenschale über dem Glas und gibt sie dann mit in den Drink. Wer mag, kann den Bianco auf Eis auch in einem Longdrink-Glas mit Tonic aufgießen und mit Zitrone twisten.

„Traunstein e Torino“

Dieser Drink ist eine Abwandlung des „Milano e Torino“, der Urform des „Americano“, für den üblicherweise Campari und roter Vermouth mit etwas Soda sowie Zitronen- und Orangenzesten auf Eis serviert werden. Jörg Meyer gibt für seine Version 5 cl des bernsteinroten Vermouth di Torino von Cocchi in ein mit Eis gefülltes Rührglas. Dazu kommen statt Campari 5 cl des eleganteren Amaro des Herstellers Mondino aus dem bayerischen Ort Traunstein. Er wird gerührt, dann in ein mit Eiswürfeln gefülltes geeistes Glas abgeseiht und schließlich mit Zitronen- und Orangenzeste getwistet.

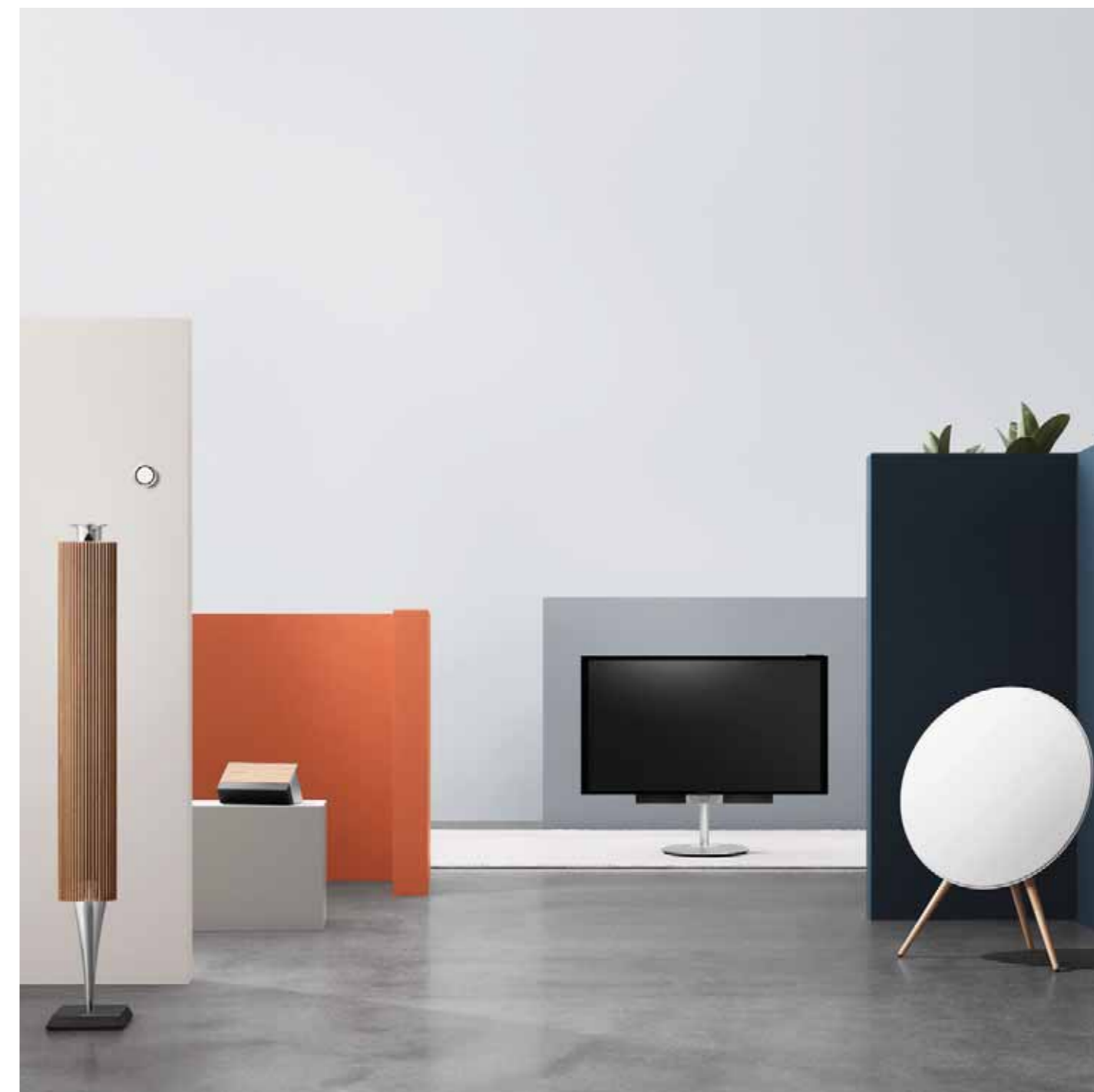


„Savelberg“

Benannt nach einem niederländischen Journalisten, ist dieser Drink eine Variante des klassischen „Journalist“-Cocktails, der mit rotem und trockenem weißen Vermouth sowie Gin gemixt wird. Jörg Meyer ersetzt den Gin durch Genever, die Urform des Wacholderbrands. Er gibt 5 cl „Old Simon Genever“ der Firma Rutte in ein mit Eis gefülltes Rührglas, dazu 1,5 cl Noilly Prat und 1,5 cl Merwut, einen deutschen Wermut aus Landau in der Pfalz. Dazu kommen noch 1 cl Williams-Birnenbrand, 1 cl Zitronensaft und 0,5 bis 1 cl Honig. Das Ganze wird gerührt, in ein geeistes Cocktailglas abgeseiht und mit einer Orangenzeste getwistet.



Mehr Mut zum Wermut: Bei dem Hamburger Barkeeper Jörg Meyer wächst die Nachfrage nach Aperitif-Weinen.



LIVE. LIKE NO ONE ELSE.

BeoLink Multiroom vereint all Ihre Bang & Olufsen Produkte in nur einem drahtlosen System - für mehr Freiheit in Ihrem Zuhause. Hören Sie in verschiedenen Räumen unterschiedliche Musik oder lassen Sie einen Titel im ganzen Haus erklingen. Mit nur einer Berührung können Sie ein Bang & Olufsen Produkt zuschalten oder den Musikstream ganz bequem über ihr Mobiltelefon steuern.

BEOLINK MULTIROOM
BANG & OLUFSEN

bang-olufsen.com

„Auch die Römer haben gekleckert“

Linda-Marie Günther über den Geschmack der Römer, ausgestorbene Zutaten – und wie man eigentlich im Liegen isst.

Frau Professor Günther, seit Jahren beschäftigen Sie sich mit der Küche der Römer. Nun haben Sie dem Thema ein ganzes Buch gewidmet. Kochen Sie eigentlich auch privat römisch?

Ja, gelegentlich. Ich mag den Möhrensalat mit Kümmelsoße, auch wenn das eigentlich eine Vorspeise ist. Und dann gibt es einen wunderbaren Eintopf mit Schweinschulter und Frühäpfeln und einige Fleisch- und Fischgerichte mit Kräutersaucen. Die Rezepte dafür kann man wirklich gut in den Alltag integrieren.

Sie rechnen in Ihrer Einleitung mit jenen Kochbüchern ab, die die römische Küche als exotisch und orientalisch romantisieren. Als ich vor vielen Jahren an der Universität Freiburg Assistentin war, habe ich zur Kulinark der römischen Antike eine Lehrveranstaltung gegeben. Sehr inspirierend war es damals für mich, die Rezepte mit den Studenten nachzukochen – wir waren dafür auf einer Hütte, das war schön und intensiv. In München habe ich mal für eine Party römisch gekocht, und da war ein Kollege vom Beck-Verlag anwesend, der mich später dazu angeregt hat, ein kulturgeschichtliches Kochbuch zu schreiben. Mein Buch hat im Gegensatz zu kommerzielleren Kochbüchern einen starken wissenschaftlichen Anteil. Jede Verkaufsstrategie, die mit der Exotik der altrömischen Küche wirbt, ist sowieso etwas fragwürdig, denn wir können keine Authentizität erzeugen.

Zum Teil haben wir überhaupt nicht mehr die Gewürze aus dieser Zeit.

Ja, einige Gewürze gibt es gar nicht mehr: Die Würzpflanze Silphium ist in der Spätantike ausgestorben. An Flohsamen ist schwer ranzukommen. Und selbst Weinraute ist selten geworden. Ich habe mir in diesem Frühjahr selbst welche aus Samen gezüchtet. Sie schmeckt nach einer Mischung aus Basilikum, Zitronenmelisse und Petersilie.

Und wie steht es mit Garum, dem Fischsud, den die Römer als Würzgrundlage verwendeten?

Manche stellen sich extra die stinkenden Fische im Sommer auf die Fensterbank und lassen sie fermentieren. Das habe ich natürlich nicht gemacht. Dafür muss man dann eben andere Gewürze finden. Man kann stattdessen einfach Salz nehmen, oder Soja-, Austern- oder chinesische Fischsoße. Oder Sardellenpaste.

In Rom verwendete man Garum selbst für Süßspeisen. Dürfen Desserts eine Fischnote haben?

Ohne diese Zutat würde dem Gericht etwas fehlen. Aber Sie schmecken am Ende eben auch nicht den Fisch durch. Und in der entsprechenden Dosierung kann man das auch für Süßspeisen



Antik aufgetischt: Wandbild aus dem ersten Jahrhundert, das in einem Haus in der untergegangenen Stadt Pompeji entdeckt wurde

verwenden. In einen Kuchen geben Sie ja nicht nur Zucker, sondern auch eine Prise Salz.

Gibt es „den“ römischen Geschmack, der sich von unserer Küche fundamental unterscheidet? Eine süßsaure Geschmacksrichtung war charakteristisch. Für die römische Küche hieß süß im wesentlichen Honig. Und dem Gericht wird dann durch Pfeffer Schärfe gegeben.

Das klingt ganz anders als die mediterrane Küche von heute...

Da gibt es große Unterschiede. Es gab keinen Mais, keine Nudeln, keinen Reis, keine Kartoffeln, keine Paprika, keine Tomaten. Und Schokolade, Vanille oder Zucker für die Desserts gab es auch nicht. Außerdem haben die Römer nicht viel mit Milch oder Joghurt gemacht. Es gab für diese Produkte einfach schlechte Konservierungsmöglichkeiten.

Obwohl die Römer dabei schon weit waren, wenn man an die Austern denkt. Ja, Austern wurden in Fässern transportiert, die mit Meerwasser gefüllt waren. Die konnte man auf dem Rücken tragen oder auf einem Wagen mitnehmen. So gelangten die Muscheln lebend an ihr Ziel. Aber Austern in Meerwasser sind auch weniger empfindlich als Milch. Wenn Sie Milch auf einem Wagen von der französischen Atlantikküste in die Schweiz transportieren, kommt nur Quark an.

Wenn wir heute an römisches Essen denken, kommen uns schnell Bilder von dekadenten Gelagen in den Sinn. Sie beschreiben die großen Gastmähler der Führungselite, bei denen die Gäste auf Liegen speisten. Ist das nicht kompliziert, im Liegen zu essen? Waren die römischen Gerichte darauf abgestimmt?

Das habe ich mich auch lange gefragt. Die Römer haben mit den Fingern gegessen und Brot zum Aufnehmen der Fleischstücke verwendet. Das waren Fladen, die

denen ähneln, die man noch heute in der Levante findet. Unser schönes italienisches Weißbrot gab es damals noch nicht.

Aber wie aß man die vielen Braten, die sich in Ihrem Kochbuch finden?

Alle Zutaten wurden in kleine Stücke geschnitten. Das erforderte natürlich viel sklavisches Personal, das die Fleisch- und Fischstücke tranchierte und sie den Gästen mundgerecht reichte. Da musste niemand mit Besteck im Liegen hantieren. Deshalb gibt es so wenige Suppen, aber sehr viele Soßen – zum Aufnehmen des Fleisches mit dem Brot. Die vielen Löffel, die wir aus der Zeit haben, wurden für das Auftragen der Soßen verwendet. Und auch das Messer war kein Tafelbesteck.

Das klingt recht kompliziert.

Wenn wir heute so essen müssten, würden wir uns wahrscheinlich total bekleckern. Jemand, der häufig solche Gelage besuchte und nicht nur zu Hause seinen Brei mit dem Löffel aus dem Holztopf gegessen hat, der hat das Essen mit den Fingern im Liegen trainiert. Wahrscheinlich haben die Römer sich auch bekleckert. Dafür hatten sie die Mappa, eine Mischung aus großer Serviette und Tischtuch, die wahrscheinlich beim Mahl umgelegt wurde und in der dann die Reste nach Hause getragen wurden. Die römische Alufolie sozusagen.

Zu den Gastmählern gibt es Quellen, aber es gibt wenige Überlieferungen, wie die Römer eigentlich gekocht haben.

Es gibt nicht viele Kochbücher. Von Cato gibt es eines mit sehr einfachen, bäuerlichen Gerichten. Und die Rezepte sind schwierig umzusetzen, weil man rätseln muss, von was wie viel in das Gericht kommt. Zudem ist die bekannte römische Küche natürlich die Hochküche der Aristokratie. So wie die französische Küche sich heute auf der ganzen Welt durchgesetzt hat, hatte sich die römische Küche der Oberschicht in den Provinzen durchgesetzt. Das Essen der gehobenen

Klasse mit den teuren Gastmählern nahmen die Statthalter in die Provinzen mit. Wenn ein Statthalter ein Gelage gab, kam alles auf den Tisch, als wäre man in Rom.

In die Provinzen haben Sie auch Ihr Buch eingeteilt. Alles lokale Rezepte, mit Zutaten, die es in der jeweiligen Region gibt.

Das ist die Grundidee: Das Römische ist nicht nur die Kaiserstadt Rom. In jeder Provinz sahen die Thermen und die Theater gleich aus. Alles wurde von Rom übernommen. Wenn man sieht, wie viele Lebensmittel über die Provinzen nach Rom kamen, dann fragt man sich natürlich: Was wurde eigentlich in den Provinzen gekocht? Die Haselnuss beispielsweise hieß ja „nux pontica“ und kam aus dem heutigen türkischen Gebiet am Schwarzen Meer; die meisten Haselnüsse für Nougat kommen noch immer daher. Für dieses Kapitel habe ich Rezepte herausgesucht, die besonders auf Haselnüsse setzten.

Wie lange brauchten Sie für die Auswahl?

Ein Vierteljahr etwa. Im Sommer hatte ich ein Freisemester und Zeit, einkaufen zu gehen. Dann habe ich im Frühjahr noch einmal die Gerichte nachgeholt, für die es keine saisonbedingten Zutaten gab. Einige Gerichte habe ich auch bis zu drei Mal kochen müssen, bis sie geklappt haben.

Können Ihre Freunde und die Familie überhaupt noch römische Küche sehen?

Die freuen sich noch darüber. Meistens variiere ich da auch und mache nur die Vorspeisen römisch oder nur das Hauptgericht. Bei den Süßspeisen koche ich meist nur die Pflirsichpatina, die liebt mein Mann heiß und innig.

Die Fragen stellte Maria Wiesner.



Linda-Marie Günther ist Professorin für Alte Geschichte in Bochum. Ihr Buch „Kochen mit den Römern“ ist bei C.H. Beck erschienen.



St. Moritz®

TOP OF THE WORLD

THE ORIGINAL
IN WINTER
TOURISM
SINCE 1864



www.engadin.stmoritz.ch
www.stmoritz.ch

ENGADIN
St. Moritz



Der Himmel über Graubünden: Das Schweizer Dorf Juf liegt nicht über allen Bergen – aber immerhin jenseits der Waldgrenze.

Foto Jürgen Borgemeister

Und dann ist da der Wendeplatz. Ende der Straße. Ende des Dorfs. Ende des Tals. Ende der Welt. Stimmt natürlich nicht ganz. Aber recht nahe glaubt man sich dem Ende der Welt schon in Juf, einem Bergdorf, das zur Gemeinde Avers im Schweizer Kanton Graubünden zählt. Auf dem Ortsschild steht „Avers – Juf“, und darunter: „2126 m.ü.M.“ Das ist die Höhe, auf der dieses Dorf liegt. Die Zahl ist nicht umsonst das Erste, was der Reisende sieht, wenn er nach Juf kommt. Für viele Besucher birgt sie den besonderen Reiz des Orts: Juf gilt als das am höchsten gelegene Dorf Europas, das ganzjährig besiedelt ist.

Auch für Willi Schmidt ist Juf ein spezieller Ort. Das liegt weniger an der Zahl als daran, dass er hier, am Ende der Welt, vieles von dem gefunden hat, was er von Anfang an gesucht hat im Leben. Natur, Abgeschlossenheit, Ursprünglichkeit. Schmidt ist aufgewachsen in Hessen, nahe Marburg, ehe er „als Provinzflüchtling“ nach Berlin entkam, in die große Stadt. Als dort „wieder mal die Revolution ausfiel“, wie er sagt, machte er seine eigene Revolution. Zog in die Schweiz und arbeitete als Alptrite. „Das“, sagt er, „war schon ein ziemlicher Sprung.“

Das Land ließ ihn nicht mehr los. Zwanzig Jahre führte er ein Innendekorationsgeschäft in der Nähe von Zürich, bis dann die große Chance kam. Von Zürich aus war Schmidt oft am Wochenende zu Skitouren das Avers-Tal hoch gefahren, bis an dessen Ende, nach Juf. Er lernte die stille Bergwelt lieben, aber es blieb ein ewiges Hin und Her, ein Rauf und Runter, jahrelang. Bis 2011. Bis er das Angebot bekam, mit seiner Partnerin Silvia Graf die Leitung des Genossenschafts-Hotels Bergalga zu übernehmen, gleich unterhalb von Juf. „Da haben wir gesagt: Machen wir noch mal was Neues.“

Wenn Willi Schmidt das erzählt, klingt das logisch. Aber man muss es mögen, das Leben hier oben. Das ist an einem Tag wie diesem einfach, einem strahlenden Tag, an dem wir mit Willi Schmidt unterwegs sind auf den Hausberg von Juf, das Wengahorn (2849 Meter). Mit jedem Schritt bergauf reicht der Blick weiter, schieben sich mehr Bergspitzen über den Horizont. Aber es gibt eben auch andere Tage. Viele andere Tage. „Neun Monate Winter und drei Monate kalt“ sei es hier, heißt es. Der Frühling ist kurz, der Sommer bringt heiße Tage, aber kaum milde

High Life

Kein Arzt, keine Apotheke, kein Supermarkt: Wer im höchsten ganzjährig besiedelten Dorf Europas lebt, lernt die Stille lieben. Ein Besuch in Juf in Graubünden, auf 2126 Metern.

Von Bernd Steinle

Abende, weil es schnell kühl wird, wenn die Sonne weg ist. Und schneien kann es zu jeder Jahreszeit. Sie hatten auch im September schon 30 Zentimeter Schnee.

In harten Wintern fallen die Temperaturen auf minus 25 Grad und tiefer. Wochenlang kann man hier „ein Leben in Schwarz-Weiß“ führen, hat Schmidt erfahren. Der Winter zieht sich schon mal bis in den Mai. Da kann es selbst hartgesottene Naturen passieren, wie Schmidt sagt, „dass du irgendwann einen Knall kriegst“. Deshalb schätzen viele die kleinen Fluchten, die schnellen Trips nach Süden, ins nahe Chiavenna nach Italien oder nach Bellinzona ins Tessin. „Da kannst du im April durch Kastanienwald spazieren, wenn hier oben noch Winter ist“, sagt Schmidt.

Früher, ehe die Straße von Norden her das Avers-Tal erschloss, hatte allein schon das wirtschaftliche Überleben die Bauern nach Süden gezogen. Jahrhundertlang waren sie über die Berge gewandert, bis zu den Märkten nach Mailand, um dort ihr Vieh zu verkaufen. Über die Pässe wurde viel geschmuggelt, Salz, Kaffee, Zigaretten. Erst die Straße veränderte die Blickrichtung, sie wurde zur neuen Lebensader. Mit ihr richteten sich die Menschen nach Norden aus, etablierten sich andere Handels- und Verkehrswege. Die traditionellen Übergänge ins Bergell oder ins Engadin verloren ihre Bedeutung. Heute haben sie vor allem Freizeitwert, als Wanderwege oder Skitourerouten.

Die Ausgesetztheit, die Verwundbarkeit des Dorfs wird erst beim Blick vom Wengahorn richtig deutlich: Juf, das sind wenige Häuser, die sich zwischen den steilen Bergflanken der Dreitausender eng zusammendrücken, als suchten sie aneinander Schutz. Angeschlossen an die Außenwelt durch eine schmale Nabelschnur, die Asphaltstraße. Da fragt man sich: Warum ausgerechnet hier? Was hat die Menschen hier herauf getrieben? Was hat sie bewegt, sich am Ende eines langgestreckten Hochtals niederzulassen, auf 2126 Metern, jenseits der Baumgrenze und fern zivilisatorischer Annehmlichkeiten?

Theres Menn-Buchli kennt die Antwort. Ihr Schwiegervater, sagt sie, sei der Erste gewesen, der das ganze Jahr über oben geblieben ist. 1948 war das. Besiedelt wurde das Tal schon im 13. Jahrhundert durch die Walser. Aber da, wo heute das Dorf Juf steht, blieben die Siedler früher höchstens bis Weihnachten, dann zogen sie wieder talwärts. „Du spinnst“, hätten die Leute damals zu ihrem



Alles Bio: In Juf sieht man noch die Ziegel aus getrocknetem Schafsmist, mit denen früher geheizt wurde. Fotos Ellen Urban

Schwiegervater gesagt, hier rauziehen mit Frau und Kindern, erzählt sie. „Aber er hatte das Hin und Her satt. Er wollte hierbleiben. Und er liebte Herausforderungen.“

Die fand er. Mit einer Turbine versorgte er sich mit Strom. Geheizt wurde traditionell mit getrockneten Ziegeln aus Schafsmist, die in den Ställen von den Hufen der Tiere zu festen Platten verdichtet, dann ausgestochen und gestapelt wurden. Die Ziegel sieht man noch heute in Juf. Es war ein Pionier-Leben damals, ein einsames, ein mühseliges Leben, mit den eigenen Händen geschaffen.

Heute ist das anders. „Der Fortschritt hat viel verändert“, sagt Theres Menn-Buchli, und sie ist froh darüber: „Sie hatten es schon streng früher, bei aller Romantik.“ Heute gibt es fließendes Wasser, bessere Kleidung, isolierte Häuser und allerhand Maschinen, die das Leben vor allem im Winter leichter machen. „Heute muss niemand mehr jammern“, sagt Menn-Buchli, die mit ihrem Mann einen Hof in Juf bewirtschaftet. Nur eine Bedrohung ist geblieben: die Lawinengefahr. Einmal, erinnert sich Menn-Buchli, war vor Jahren eine Lawine ins Haus ihres Mannes gerauscht, mitten ins Zimmer. Er hatte Glück: „Er war gerade im Haus der Großmutter nebenan.“

Bequem ist das Leben in Juf auch heute nicht. „Wenn das Kind mal zum Doktor muss, ist ein halber Tag weg“, sagt Theres Menn-Buchli. Einen Arzt gibt es nicht im Tal, genauso wenig wie eine Apotheke, ein Kino oder einen Supermarkt. Beim Einkaufen im Laden in Cresta, weiter unten im Tal, sollte man besser nichts vergessen, sonst kann man gleich wieder umdrehen. Spontan Freunde besuchen? Abends weggehen? Auch schwierig, besonders im Winter, wenn die Schneestürme durchs Tal fegen. Spätestens um 19.45 Uhr fährt der letzte Postbus, danach wird die Straße nicht mehr geräumt. „Ich bin auch schon draußen geblieben und erst am nächsten Tag zurückgekommen“, sagt Menn-Buchli.

Es sind die Kehrseiten der exponierten Lage, die Kehrseiten des Superlativs. Und nicht jeder ist bereit, diese Kehrseiten hinzunehmen. Als Menn-Buchli und ihr Mann Dölf ihr zweites Kind bekamen, war es damals Jufs Einwohner Nummer 30, sagt sie. Wenn sie heute die Einwohner durchzählt, kommt sie auf um die 20. „Familien kommen nicht so gern hier hoch, besonders die Frauen haben oft wenig Lust dazu.“ Das Pendeln zur Arbeit aus dem Tal heraus ist im Winter oft unberechenbar. Die Schule in



Mein Fernbus: Die wichtigste Verbindung in das Hochtal Avers und aus dem Tal heraus ist der Postbus. Juf ist Endstation.

Cresta geht über die sechste Klasse nicht hinaus, wer die Schulausbildung weiterführen will, muss rausfahren aus dem Tal. Für die Jugendlichen heißt das: Entweder sie verabschieden sich früh vom Elternhaus, oder sie nehmen eine große tägliche Belastung in Kauf, wie das Menn-Buchlis Tochter tut. Sie sitzt täglich zwei Stunden im Bus wegen der Schule, dazu kommen die Hausaufgaben. Und sie muss jeden Tag den Höhenunterschied von gut 1000 Metern verkraften. „Für die Schüler ist es schon schwierig“, sagt die Mutter. „Das macht zu schaffen.“

Um so wichtiger, dass die einzige Schule im Avers-Tal bestehen bleibt, die Grundschule in Cresta. Die Untergrenze für ihre Finanzierung liegt bei vier Schülern, im Moment liegen sie nicht weit darüber. Der Gemeindepräsident von Avers, Kurt Patzen, ist dennoch davon überzeugt, dass die Schule erhalten bleibt. Die Behörden hätten Verständnis für die Situation eines Dorfs wie Juf, sagt er, und über die Bedeutung der Schule für das Tal gebe es ohnehin keinen Zweifel. „Das würden sich die Eltern nicht antun, Sechsjährige jeden Tag aus dem Tal zu transportieren und wieder zurück“, sagt Patzen. Die Schule, das sei die Zukunft des Tals. „Ohne Schule geht alles kaputt.“

Etwa 170 ständige Einwohner gibt es derzeit im Avers-Tal, ungefähr so viel wie 1920. Sie leben zum einen von der Landwirtschaft. Die lohnt sich aber nur noch dank der großzügigen Subventionen vom Bund für ökologisches Wirtschaften. „Eigentlich sind wir inzwischen eher Landschaftspfleger“, sagt Patzen. Das rücksichtsvolle Bewirtschaften, das Kultivieren des Lands, kommt auch der zweiten Haupteinnahmequelle zugute: dem Tourismus. Um 1900 schon gab es zwei große Hotels in Cresta, im Sommerbetrieb. Es kamen Deutsche und Briten, sie blieben einen oder gar eineinhalb Monate. Nach dem Zweiten Weltkrieg verlief der Fremdenverkehr schleppend – bis sich 1968 eine Investorengruppe vornahm, das schlummernde Tal für den Wintertourismus zu erwecken. Es gab gewaltige Erschließungspläne, die das Tal grundlegend verändert hätten, ein erster Lift wurde gebaut, auf das Tschelchhorn (3019 Meter), kurz vor Juf.

Doch dann sprach sich die Gemeinderatsversammlung gegen den großen Entwurf aus. Die Gemeinde übernahm den schon gebauten Lift. Und obwohl andere Tourismusgebiete mittlerweile jeden Winter mit neuen beheizten Achtersesseln oder spektakulär designten Gondelbahnen prunken, ist im Avers bis heute nur ein weiterer Bügellift hinzugekommen: 500 Meter lang, 150 Meter hoch. Die beiden Lifte, vor allem bei Familien beliebt, seien immer noch „das Rückgrat des Wintertourismus“, sagt Bruno Loi, Präsident der Skibetriebs AG. Dazu kommen Skitourgeher, Schneeschuhgeher, Spaziergänger, Eiskletterer. „Heute sind wir glücklich, dass wir nicht die ganz große Entwicklung hatten“, sagt Loi. „Viele Gäste wollen ihre

High Life



Blaue Stunde: Juf am Abend ist ein stilles Idyll.

Ruhe haben. Und das kann man hier vielleicht besser als anderswo.“

Zum Beispiel im Hotel Bergalga. Im Sommer brechen die Wanderer direkt vor der Haustür auf, im Winter „kann man mit den Ski ins Bett gehen“, sagt Loi. In der Küche baut Willi Schmidt, Einkäufer, Koch, Hausmeister und Mädchen für alles, auf regionale und saisonale Produkte, im Herbst geht er selbst auf die Jagd. Die Weine stammen vor allem aus der Region, aus dem Veltlin, der Bündner Herrschaft, dem Misox. Im Gasträum, der mit viel Holz ausgebaut ist, fühlt man sich im Nu zu Hause, auf der Tageskarte stehen auch glutenfreie Schoggitorte oder Maronikuchen. Das Einzige, was es nicht gibt im Hotel Bergalga, ist Fernsehen. Dafür hat man einen wunderbaren Blick ins einsame Val Bergalga.

Die Frage ist: Reicht das, um die Zukunft des Tals zu sichern? Reicht es, um junge Leute hier zu halten, Familien und Kinder für ein Leben im Tal zu gewinnen?

Es gibt hier viele Geschichten wie die von Bruno Loi, dessen Vater im Jahr 1957 aus Sardinien als Bauarbeiter ins Avers kam und blieb. Bruno Loi wuchs im Tal auf, ging dann zehn Jahre lang hinaus in die Welt und kehrte schließlich dorthin zurück, wo er aufgebrochen war – ins Avers. Weil er dort, wie er sagt, eine Perspektive für sich sah, weil er sich ein Leben aufbauen konnte. Heute hat Loi vier Kinder und betreibt eine Landwirtschaft, einen Fuhrbetrieb, Gasthäuser, Ferienwohnungen. „Wir müssen die Attraktivität des Tals für die junge Generation hochhalten“, sagt er. „Ich habe es selbst in den Händen, meinen Kindern etwas zu bieten, das attraktiv genug ist, damit sie ins Tal zurückkommen.“

Manchmal ist da der besondere Zauber des Tals genug. „Im Sommer freut man sich auf den Winter und im Winter auf den Sommer“, sagt Willi Schmidt. „Man muss die Stille lieben, aber man erlebt die vier Jahreszeiten sehr intensiv“, sagt Theres Menn-Buchli. „Man gewöhnt sich an die Ruhe, die besonderen Momente, wenn die Sonne morgens über die Berge kommt“, sagt Kurt Patzen. Es ist ein Leben, das heute an immer weniger Orten möglich ist. Auch das macht Patzen optimistisch, was die Zukunft angeht. „Die Akzeptanz in der Bevölkerung ist da. Vielen liegt was daran, dass es solche Orte gibt.“

Gleich außerhalb von Juf, wo die Straße zu Ende ist und ein Feldweg in die Berge führt, steht eine alte Hütte am Weg. An ihrer Seite ist ein altes Snowboard auf dicken Holzscheiten aufgebockt, eine improvisierte Sitzbank, angelehnt an die sonnengewärmte Holzwand. Von dort aus verliert sich der Blick in den schneebedeckten Bergen. Die Welt steht still. Beim Gespräch im Hotel Bergalga hatte Kurt Patzen kurz gelacht. „Das Ende der Welt?“, hatte er die Frage zurückgegeben. „Man muss sich nur umdrehen. Dann ist es der Anfang.“

FOTOS: PICTURE-ALLIANCE



GRANAPADANO.IT

FROHE WEIHNACHTEN!

Feiern Sie doch mit Grana Padano. Das Gute Italiens.



ITALIENISCHES
MEISTERSTÜCK

Consorzio Tutela Grana Padano

In den Museen an der Upper East Side kann man für 25 Dollar Werke von Monet und Van Gogh sehen. In Harlem findet man Kunst dagegen an jeder Straßenecke, zum Beispiel dieses farbenfrohe Fassadenbild auf dem Frederick Douglass Boulevard, Ecke 125th Street. Eintritt gratis!



Im Harlem Village kennt man Alvin Lee Smalls nur als Lee-Lee, und so heißt auch seine Bäckerei. Aus „Lee Lee Baked Goods“ strömt ein unwiderstehlicher Duft nach Rugelach, der Spezialität des Hauses. Das jüdische Gebäck sieht aus wie Apfelstrudel im Miniaturformat, gefüllt mit Rosinen und Walnüssen.



Die Serie „Sex and the City“ über vier Freundinnen in Manhattan haben nichts mit dem wahren Gesicht der Stadt zu tun, maulen viele New Yorker. Wie steht es mit diesen Ladies? Sie tragen keine Designer-High-Heels und arbeiten wahrscheinlich auch nicht für die „Vogue“. Aber sie sehen so heiter aus, dass man sich gleich mit ihnen anfreunden will.

Grüße aus



In diesem New Yorker Stadtteil läuft das Leben immer auf und an der Straße ab.

Von Claire Beermann



Im „Flamekeeper’s Hat Club“ schauen Geschäftsmänner von der Wall Street ebenso gern vorbei wie Musiker vor ihrem Auftritt im Jazz Club. Im Angebot: schöne Hüte aus Frankreich oder Kolumbien. Die Attraktion des Ladens ist aber der stilechte *hat steamer*. Er dämpft verbogenen Kopfputz wieder in eine elegante Form.



Sonntags um zwölf Uhr ist Brunch-Zeit in New York. In Harlem führt jetzt kein Weg um Eier und Speck herum. Im „Cecil“ werden neben den Klassikern auch exotische Gerichte wie French Toast mit Rum und Banane oder Rührei mit Ochsenschwanz und Cheddar aufgetischt. Wohl bekommt’s!



Kein Harlem-Ausflug ohne Live Jazz! Im „Minton’s“ lauscht man nicht nur einem tollen Musikprogramm von Old School Jazz bis Bebop – dazu kann man auch noch Krabbensuppe und pochierten Hummer essen. Die Dame im Bild ist, wenn nicht alles täuscht, ebenfalls für beides zu haben.



Meine WÜNSCHE wurden wahr

Shangri-La's
Le Touessrok Resort & Spa
MAURITIUS

Entdecken Sie mehr auf shangri-la.com/mauritius



Stückwerk: Der falsche Baum steht im Nu. Echte Kerzen können die Zweige zwar nicht entflammen, die Plastikspitzen aber unschön ansengen.

O Gummibaum

Manchen macht sie Spaß, für andere bedeutet sie Stress: die Suche nach dem geradesten, dem dichtesten und überhaupt dem schönsten aller Weihnachtsbäume. Das muss nicht sein. Wer sich die Arbeit ersparen will, kann einen Blick über den Atlantik werfen. In amerikanischen Städten stehen in vielen Haushalten künstliche Weihnachtsbäume, die alle Jahre wieder vom Speicher geholt werden.

Inzwischen gibt es auch hierzulande ein großes Angebot, in Baumärkten und im Internet. Einen Überblick geben Portale wie www.kuenstliche-weihnachtsbaeume.net oder www.kuenstliche-weihnachtsbaeume.org. Aber kann man beim Kauf eines synthetischen Baums überhaupt was falsch machen? Schon. Es ist wie mit Blumen: Die sehen im Prospekt stets aus wie frisch gepflückt, aus der Verpackung aber kommt zuweilen ein trauriges Geflecht aus Draht und Polyvinylchlorid, das man am liebsten gleich zurückschicken möchte.

Deshalb lautet das erste Gebot: Einen natürlich aussehenden künstlichen Weihnachtsbaum kann es nicht zum Preis eines echten geben – der hält ja auch nur ein paar Wochen, den Gummibaum dagegen

Stillgestanden: Wer sich den Stress um den perfekten Weihnachtsbaum sparen möchte, kauft einfach einen künstlichen.

Von Lukas Weber

wollen wir vererben. Wobei der, genau genommen, aus PVC oder anderen Kunststoffen gemacht ist, Polyethylen etwa. Im ersten Fall, das Material wird unter der Bezeichnung Luvi verkauft, sind die Nadeln aus dünnen Bahnen geschnitten. Dass die Nadeln bei näherer Betrachtung wie abgeschnitten wirken, leuchtet angesichts des Fertigungsverfahrens ein. Der haptische Eindruck ist auch nicht gerade verführerisch. Für bescheidene Ansprüche, auf dem Schreibtisch im Büro zum Beispiel, reicht es aber allemal.

Näher am Original sind Bäume aus Spritzguss. So können die Zweige individuelle Formen annehmen, und die Nadeln fühlen sich auch noch fast wie echt an – freilich nur, wenn sich der Hersteller Mühe

gegeben hat. Der Kunststoff wird um einen Draht gegossen, die Zweige können deshalb beliebig gebogen werden. So wird der Baum weniger gleichmäßig, was die Täuschung erst komplett macht. Wer sich für einen Weihnachtsbaum aus Spritzguss entscheidet, kann wie im richtigen Leben zwischen verschiedenen Spezies wählen. Hier wie dort ist nach Auskunft der Hersteller die Nordmanntanne am beliebtesten. Dank moderner Kunststofftechnik kann sogar die Farbe der Nadeln zum Stamm hin dunkler werden. Anders als Äste und Zweige sieht der leider nicht unbedingt naturgetreu aus – am besten zeigt man möglichst wenig davon. Noch einen Nachteil hat der Baum aus Spritzguss: Er kostet mit 70 bis 130 Euro je Meter doppelt so viel wie ein PVC-Modell.

Der Aufbau ist schnell bewerkstelligt: Der Baum besteht aus mehreren Teilen, die sich zusammenstecken lassen. Danach werden die Äste heruntergeklappt oder in den Stamm gesteckt. Das kann mühsam sein, sieht aber natürlicher aus. Abgebaut wird der Baum in umgekehrter Folge. Danach verschwindet er bis zum nächsten Jahr – in einer Aufbewahrungstasche, die von vielen Herstellern mitgeliefert wird. ◀



HÜFTHOCH

Wer seine Hände frei, aber die Digitalkamera bei sich haben will, kann sie sich an einem Riemen um den Hals hängen. Wo sie unpraktisch herumschlenkert, so wie am Einschultergurt auf der Hüfte. Unmittelbar an der Hüfte, genauer gesagt an einem Gürtelclip, fixiert der Scarabeus die Kamera unverlierbar. Er besteht aus Edelstahl. Zutaten der edler ausgestatteten Modelle sind deutsche Räumereiche und afrikanisches Afzeliaholz, 150 bis 200 Euro. (py.)



BETTNAH

Die Zeiten, in denen in Behindertenwerkstätten oft Dinge hergestellt wurden, die es am harten Markt schwer hatten, sind vorbei. Dieser Designer-Nachttisch kommt aus den Via-Werkstätten in Berlin, es gibt ihn in fünf Farben. Die Öffnung des „Traumreiters“ dient dazu, eine Flasche oder eine Lampe abzustellen. Den „Traumreiter“ kann man unter www.arsviviendi-shop.de bestellen, er kostet 290 Euro. (fbi.)



KNIETIEF

Morgens sind Oberschenkel und Wadln noch frisch. Doch im Lauf des Skitags tritt bei uns Urlaubstouristen oft eine gewisse Ermüdung auf. Der Straubinger Skifabrikant Völkl hat sich etwas einfallen lassen: ein Tuning-Paket für drei Modelle. Den Slalomcarver Racetiger SC, den Pistensportler Code UVO sowie den Allmountain-Typ RTM 81 gibt es in einer „Efficient“-Sonderedition. Durch Schlitzungen im Holzkern und die Verwendung leichter Materialien wird das Gewicht je Paar um 500 Gramm reduziert. Die Schwungmasse nimmt ab, mit der Folge gutmütigeren Fahrverhaltens, leichter Manövrierbarkeit und geringeren Kraftaufwands, wie Völkl angibt. Der Aufpreis: 50 Euro. (le.)

FOTOS: HERSTELLER



THE ART OF GIVING
Die wertvollsten Geschenke sind handsigniert.

ANDREY YAKOVLEV & LILI ALEEVA

Blue Girl
60 x 41 cm // 339 €
Foto-Abzug im
Passepartout Rahmen

Limitiert &
Handsigniert



Wie ich fast Luise Rainers Fotos von Einstein kaufte

Die einzige deutsche Schauspielerin, die je einen Oscar bekam, starb vor einem Jahr. Ihre Tochter lässt den Nachlass versteigern. Ich bin dabei – und gehe leer aus.

Von Christiane Heil

Hollywood im Blick: Luise Rainer, die 1910 in Düsseldorf geboren wurde, zog 1935 in die Vereinigten Staaten. 1937 gewann sie einen Oscar als beste Hauptdarstellerin in dem Film „Der große Ziegfeld“. 1938 einen weiteren für „Die gute Erde“. Vor einem Jahr starb sie, fast 105 Jahre alt, in London.

Von den Palmen am Wilshire Boulevard in Beverly Hills zu Luise Rainers Londoner Wohnzimmer sind es nur ein paar Schritte. Auf den beigefarbenen Samtsofas, die früher am vornehmen Eaton Square standen, hat das Auktionshaus Julien's bunte Blumenkissen drapiert. Der Couchtisch aus Schweizer Walnuss ist mit einer Obstschale geschmückt, und ein goldfarbener Getränkewagen ist originalgetreu mit Dekanter ausgestellt. Ein Stück Europa unter kalifornischer Sonne, denke ich – und überlege, eine heimliche Sitzprobe zu wagen.

Wie oft hat man schon die Gelegenheit, sich auf das Sofa einer Oscar-Preisträgerin fallen zu lassen? Ricardo, als Lagermanager wohl auch Gedankenleser, versteht keinen Spaß. „Bitte nicht setzen“, sagt er und weist auf die Verbotschilder. Ich entferne mich schnell in Richtung Rezeption, wo schon Martin Nolan wartet, der Geschäftsführer von Julien's Auctions.

Die Reise von Luise Rainers Möbeln, Memorabilien und Kleidungsstücken von London nach Beverly Hills ist schnell erzählt. Nach dem Tod des letzten Stars aus Hollywoods Goldener Ära – sie starb am 30. Dezember 2014 – hatte ihre Tochter Francesca Knittel-Bowyer bei Julien's angerufen, um die Versteigerung des Nachlasses zu organisieren. „Darren Julien und ich flogen dann im Sommer nach London, fotografierten Luises Wohnung, katalogisierten die einzelnen Stücke und ließen sie verschiffen“, sagt Nolan. „Ein Glücksgriff. Sie besaß viele wertvolle Antiquitäten, russische Ikonen und Gemälde.“

Die Werke von Käthe Kollwitz, Reuven Rubin und Domenico Gnoli, die nun an den Wänden der Ausstellungsräume hängen, sind ohne Zweifel faszinierend. Mich zieht an diesem Herbsttag aber das Los mit der Nummer 414 an den Wilshire Boulevard. Die fast zwei Dutzend vergilbten Fotos aus dem Sommer 1939 zeigen die jugendliche Schauspielerin, sportlich in weißer Hose und weißer Bluse, mit ihrem ersten Ehemann, dem Bühnenautor Clifford Odets, einer Gruppe ausgelassener Freunde und einem besonderen Gast: Albert Einstein.

Nach zwei Oscars für das Filmmusical „Der große Ziegfeld“ und Sidney Franklins Romanverfilmung „Die gute Erde“ wurde die damals Neunundzwanzigjährige als neue Greta Garbo gefeiert. Der schon 60 Jahre alte Nobelpreisträger Einstein, längst mit der charakteristischen grauen Haarwolke, soll sich wie ein Teenager über beide Ohren in die brünette Schönheit aus Düsseldorf verliebt haben. Auch Rainer schätzte den Physiker nicht nur als väterlichen Freund. Das lässt ein Bild aus Los 414 ahnen. Es zeigt den Wissenschaftler in verlegener Pose, die Hände brav auf dem Rücken, der von der Schauspielerin mädchenhaft angehimmt wird.

Als Luise Rainers Ehemann Clifford Odets die Fotos der gemeinsamen Sommertage in Princeton sah, tobte er – und versuchte, Einstein aus den Bildern zu schneiden. Ein Jahr später folgte die Scheidung. Ob der Nobelpreisträger die Trennung beschleunigte, blieb ein Geheimnis. „Die Fotos sind bis heute nicht gedruckt worden, weil sie sich bei Luises privaten Unterlagen befanden“. Mit solchen Worten steigert Darren Julien nur meine Neugier. Warum also nicht einfach mitbieten? Im Tausch gegen eine Kreditkarte drückt mir Juliens Assistentin Claire ein paar Minuten später ein schwarzes Bieterschild mit der „22“ in die Hand und weist zum kalten Buffet.

Bei Hähnchenbrust, Lamm-Kebabs und Salat treffe ich Luise Rainers Tochter Francesca Knittel-Bowyer, die mit ihrer Tochter Nicole nach Beverly Hills gekommen ist. „Aus der Wüste, wir wohnen in La Quinta“, sagt das frühere Model. Da sich die Wurzelholzschränke und antiken Skulpturen ihrer Mutter weder mit der Einrichtung ihres

Hauses („white“) noch dem Klima („hot“) vertragen, hat sie sich entschlossen, den Nachlass versteigern zu lassen. Die Dinge, die sie behalten wollte, brachte die Neunundsechzigjährige kurz nach Luise Rainers Tod – zwei Wochen vor ihrem 105. Geburtstag – aus London nach Kalifornien. „Ich habe die beiden Oscars und die Urne mit Luises Asche in eine Reisetasche gepackt, die Madame Chiang Kai-shek meiner Mutter geschenkt hat, und sie als Handgepäck mit ins Flugzeug genommen“, berichtet Francesca Knittel-Bowyer. „Die Urne steht jetzt bei mir im Musikzimmer, neben dem Flügel. Der Platz hätte meiner Mutter bestimmt gefallen.“

Vor den Glasvittrinen mit Luise Rainers Sonnenbrillen, ihrem Schmuck und dem Blumenkranz, den sie im Jahr 1945 bei der Hochzeit mit Knittel-Bowyers Vater trug, dem Verleger Robert Knittel, keimt kurz Wehmut auf. „Ganz verarbeitet habe ich ihren Tod noch nicht“, sagt Francesca Knittel-Bowyer. „Wenn ich in London bin, fällt es mir immer noch schwer, an ihrer Wohnung am Eaton Square vorbeizugehen.“

Um ein letztes Mal in dem moosgrünen Duchesse Brisée ihrer Mutter zu sitzen, winkt sie Ricardo heran. Mit wenigen Griffen entfernt er die Schilder, die Normalsterblichen ein Probestitzen verwehren, und überlässt uns Sessel und Sofas. Die vertrauten Möbel mit einem Hauch von Chanel No 5 wecken bei Knittel-Bowyer Erinnerungen – an das Haus in Bel Air, in dem sie aufwuchs, an die Besuche von Bertolt Brecht, vor denen die Haushälterin die Cognacflaschen im Garten versteckte, damit der Dramatiker sie nicht leerte, und an Autofahrten mit ihrer Mutter. Einmal endete die auf der Suche nach einem Hotel in einem holländischen Bordell. „Sie trug mir einfach auf, nicht die Bettdecke aufzuschlagen und mich nicht auszuziehen – fertig“, sagt Knittel-Bowyer lachend.

Luise Rainers Eigensinn kam bei Studiochef Louis B. Mayer nicht gut an. Er ließ sie nach einer kurzen Hollywood-Karriere nach Europa zurückkehren. Viele Männer hingegen fühlten sich von ihrer Unabhängigkeit angezogen. „Sie saugte die Aufmerksamkeit der Männer auf und hatte in Hollywood viele Romanzen“, sagt die Tochter. „Besonders hingezogen fühlte sie sich zu Gary Cooper.“

Und Albert Einstein? War da auch mehr als ein Flirt? Francesca Knittel-Bowyer ruft nach Ricardo, um vor der Auktion schnell noch einen Blick auf die vergilbten Fotos aus dem Sommer 1939 zu werfen. Während andere Mitarbeiter des Auktionshauses Laptops und Smartphones anschließen, um später Gebote von Telefon- und Internetbieter anzunehmen, kommt Ricardo mit einer Plastiktüte aus dem Lager zurück. Jedes einzelne Bild wird herausgezogen und auf einen entlarvenden Gesichtsausdruck oder eine heimliche Berührung untersucht. Strahlt Luise Rainer ihren „guten Freund“ Einstein vielleicht ein bisschen zu innig an, als sie mit ihm in einem Ruderboot sitzt? Beide sollen nach den Erkenntnissen des Einstein-Biografen Denis Brian so abgelenkt gewesen sein, dass das Boot kurz nach den Aufnahmen kenterte.

Vor dem Versteigerungspult nehmen derweil die ersten Bieter Platz. Ich setze mich zu Susan James Hilton, einer



Bei der Auktion in Beverly Hills wird auch eine Büste der Schauspielerin von Felix Weihs de Weldon versteigert.

Einundsechzigjährigen aus dem Nachbarviertel Mid-Wilshire, die das Bieterschild mit der Nummer 40 schon im Anschlag hat. In ihrem Auktionskatalog sind gleich mehrere Lose markiert. Sie hofft, Rainers Getränkewagen aus Messing und ein paar Beistelltische ersteigern zu können, um ihren Kindern ein Stück altes Hollywood zu hinterlassen. Ihr Haus kann es nach den Nachlassversteigerungen von Schauspielern wie Tony Curtis, Dom DeLuise und „Dallas“-Ekel Larry Hagman schon mit jedem Museum aufnehmen. Als sie las, dass auch Luise Rainers Memorabilien unter den Hammer kommen, habe sie erst nicht reagiert. „Ich wusste nicht, wer sie war“, sagt Hilton. „Aber mein Vater bekam sofort feuchte Augen, als ich ihren Namen erwähnte. Für ihn war sie die beste Schauspielerin aller Zeiten, nicht nur wegen der berühmten Telefonszene in „Ziegfeld“.“

Mit jedem Kleid, das die Julien's-Mitarbeiter als Dekoration neben das Pult stellen, wird sie ein bisschen angespannter. Augenblicke später begrüßt Auktionator Tim Luke die Bieter. Luise Rainers Sammlung versilberter Kännchen, Vasen und Tierfiguren kommt nach dem ersten *fair warning* des Tages innerhalb weniger Sekunden unter den Hammer. Genauso schnell ersteigert ein Telefonbieter einen fünfarmigen Kristalleuchter. Susan James Hilton nimmt ihr Bieterschild fester in die Hand, als anonyme *phone bidder* in wenigen Minuten die Lots gleich dutzendweise abgrasen. Besonders aktiv sind die Interessenten, die Alexis, Meghan und Martin von Julien's am iPhone haben. Auch die Nummer 1139, deren Gebote Alex via Computer entgegennimmt, legt Tempo vor. Ein israelischer Bieter, der das Spiel der kletternden Gebote aus der letzten Reihe verfolgt, gibt sich geschlagen – trotz der charmanten Überredungsversuche des Auktionators, bei Gnosis Zeichnung „Boat VI“ im Rennen zu bleiben. Als ein hartnäckiger Telefonbieter jedes Gebot des Israelis jeweils mit einer vierstelligen Summe übertrumpft, legt er die „32“ vorerst zur Seite. Sekunden später flammt Applaus auf. Gnosis Tintenzeichnung hat mit einem Erlös von 25.000 Dollar alle Erwartungen übertroffen.

Auch wenn vor „meinen“ Einstein-Fotos noch ein paar Dutzend Lots unter den Hammer kommen, nehme ich das Bieterschild schon mal vorsichtig in die Hand. Bei der Geschwindigkeit, die alle die anonymen Interessenten an Telefon und Laptop vorlegen, will ich gewappnet sein. Auch bei Susan James Hilton macht sich Bieterfieber breit. Sie geht ein paar Minuten an die frische Luft, während Auktionator Luke den Hammer weiter auf das Pult krachen lässt. „Hit the button, let me know“, feuert er Alexis, Meghan und Alex immer wieder an.

Nach fast zwei Stunden Gebots-Pingpong wird es auch für mich spannend. Die beiden Sofas sind unter den Hammer gekommen, und Hilton hat längst Rainers Getränkewagen ersteigert, als Auktionator Luke die Lots mit den körnigen Schwarzweißfotos anbietet. Ein paar Bilder, die Luise Rainer vor ihrem Haus des Architekten Richard Neutra zeigen, werden in Rekordzeit an einen Telefonbieter versteigert. Nach einer gefühlten Zehntelsekunde heißt es „300 Dollars, sold!“. Die Serie mit Porträts der Schauspielerin aus den Studios der Fotografen Ted Allan und Carl Van Vechten kommen dann auch im Eiltempo unter den Hammer. „500 Dollars, sold!“, ruft Luke, bevor er im selben Atemzug die Fotos von Rainers Sommerausflug mit Einstein aufruft. Mein Bieterschild will nach oben, aber ich nehme mich zusammen und warte ab. Warum schon Interesse zeigen, wenn vielleicht niemand das Lot 414 haben möchte? Da meine Schmerzgrenze bei 800 Dollar liegt, ist genug Luft da. Oder scheint zumindest da zu sein.

Als Meghans Telefonbieter plötzlich mit 600 Dollar einsteigt, habe ich gerade noch Zeit, bei 700 Dollar die „22“ zu heben. Dann bin ich auch schon aus dem Rennen. „800, 900, 1000 Dollars, sold!“, ruft Auktionator Luke, aber das höre ich kaum noch. Ich frage mich: „Was macht Meghans Telefonbieter jetzt mit meinen Fotos?“

Als auch Luise Rainers letztes Erinnerungsstück eine Stunde später versteigert ist, lasse ich mich von Martin Nolan trösten: „Es gibt bei fast jeder Celebrity-Auktion ein oder zwei Bieter, die flächendeckend Gebote abgeben. Meistens sind es Händler, die für eine Ausstellung einkaufen.“ An der Versteigerung von Luise Rainers Nachlass, so verrät der Geschäftsführer, haben sich auch einige Serienbieter aus Düsseldorf und München beteiligt. Die Bilder von Luise Rainers Sommerflirt mit Einstein verschwinden also nicht in irgendeiner Schublade? „Schwer zu sagen“, meint Nolan. „Vielleicht hängen sie irgendwann mal in einem deutschen Museum.“ Mal sehen. ◀



Die Fotos mit Luise Rainer und Einstein sind schnell weg.



Viele der Kleider finden bei der Auktion Liebhaberinnen.



Das Porträt der Diva entstand 1949 für „Paris Match“.



In die Wohnung von Luise Rainers Tochter in der kalifornischen Wüste passen Wurzelholzschränke nicht so gut.

Großes Dorf

Horst Prillinger von der Uni Wien hat den Londoner U-Bahn-Plan frei ins Deutsche übersetzt. Vieles klingt plötzlich sympathisch dörflich:

- 🚇 Lanwerfertor (Lancaster Gate)
- 🚇 Maria am Bach (Marylebone)
- 🚇 Kanzleigasse (Chancery Lane)
- 🚇 Pfarrerswiese (Parsons Green)
- 🚇 Gänsekreuz (Brent Cross)
- 🚇 Gehegestraße (Warren Street)
- 🚇 Käsehofpark (Chiswick Park)
- 🚇 Herwulfshof (Harlesdon)
- 🚇 Straßenfurt (Stratford)
- 🚇 Schafstonne (Euston)
- 🚇 Finkenwaldstraße (Finchley Road)



Während ihrer Krebserkrankung fing Helen Downie an, unter dem Namen Unskilled Worker zu malen. Gucci-Models faszinieren die Britin besonders. Sieht man ja an dieser Reihe.



Robbie Honey ist Florist und macht aus Blumen Kunstwerke. Seine erste Duftkerzen-Serie ist dagegen eher olfaktorisch opulent.



Seit 1921 handelt der Familienbetrieb Brie et ses amis auf französischen Wochenmärkten mit Käse. Jetzt wird aus dem Traditionsunternehmen ein Start-up mit Abonnement- und Lieferservice.



Jonathan Meese hat gemeinsam mit dem Schmucklabel Cada ein paar Kostbarkeiten für den Online-Shop Stylebop entworfen. Das reicht noch nicht an Zusammenarbeit? Seine Mutter hat er gleich mit vor die Kamera gebeten.

030

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



Die Curiousa-Leuchten sind so farbstark wie ein geschmückter Weihnachtsbaum – und zum Glück auch im Hochsommer ein Hingucker.

Klassik-Schätze

Überall dudeln jetzt die üblichen verdächtigen Weihnachtslieder. Dabei wäre klassische Musik als Hintergrund-Sound beim Shopping lukrativer. Laut einer Studie der Curtin University in der australischen Stadt Perth werten Konsumenten Ware als wertvoller, wenn sie dazu, sagen wir, die 4. Sinfonie von Mozart hören – oder dieser Tage zumindest Bachs Weihnachtsoratorium.



The Cord kommt aus Paris und ist die erste „micro-maroquinerie de port de bibliothèque“. Die Designer entwerfen Riemen, um die aktuelle Lektüre immer bei sich zu tragen.



Kopfschmerzen an Vormittagen im Monat der schlechten Ernährung begegnet man mit einem Liter Wasser. Noch schneller soll die Wiederherstellung mit einer Phizz-Tablette klappen.

Kaffee-Profis gibt es heute genug. Der Online-Shop Roast Market dürfte ihnen mit seinem Angebot an Bohnen, Kapseln, Pulver und Zubehör aus der Seele sprechen.



Gut, mit den Boards und Brettern von Build-2Ride geht es nicht gleich auf die Piste. Aber dafür baut man sie selbst, im gleichnamigen Kursus in Garmisch-Partenkirchen.

FOTOS: HERSTELLER(S), MARKUS LEHR, JAN BAUER, THOMAS LUPA, HELEN DOWNIE/UNSKILLEDWORKER ©

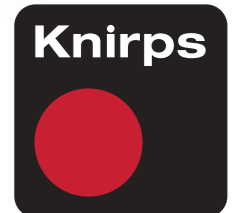
DER SCHIRM MIT DEM ROTEN PUNKT.

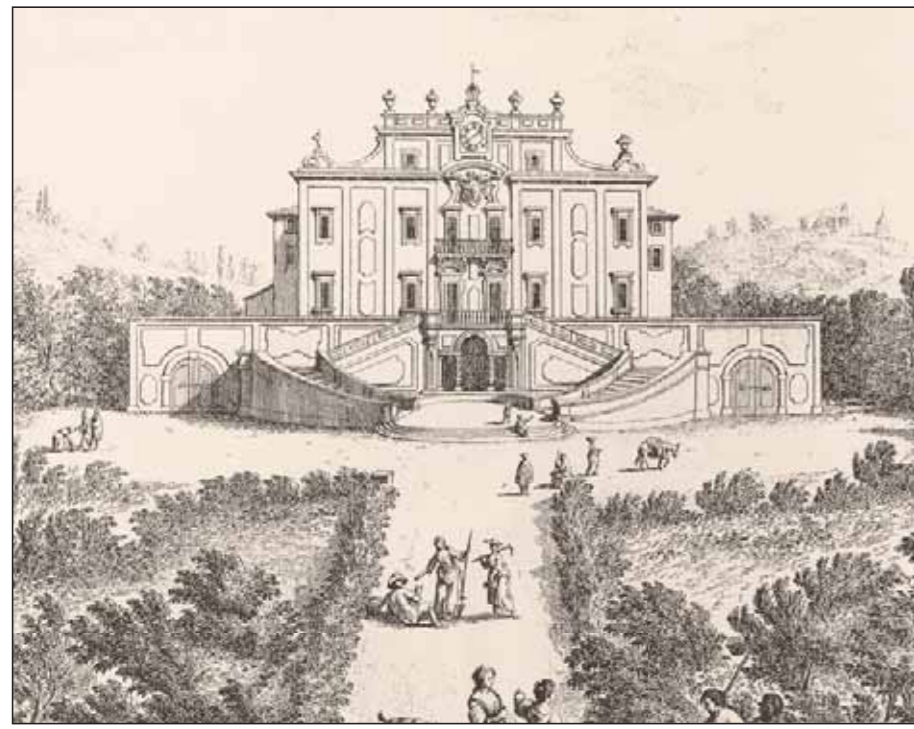


Die neue T.Series ist das innovative Highlight von Knirps.

Die Kollektion bietet komfortable, langlebige, zuverlässige und sichere Schirme, die Dank unseres Markenzeichens, dem roten Punkt, unverwechselbar sind.

Die Schirme der T.Series sind in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich und bieten einen eleganten und vor allem geschützten Auftritt.





PALAZZO PARFUM

In einem 500 Jahre alten florentinischen Garten duftet es ätherisch bis floral. Simone Cosac regte das zu einer Duftlinie an, die den frischen Esprit der Nischen-Beauty versprüht.

Von Jennifer Wiebking

Was wäre diese Parfum-Marke ohne den florentinischen Garten? In diesem Garten lodert es – scheinbar. Simone Cosac und ihr Mann hatten gerade die jahrelangen Renovierungsarbeiten an ihrer historischen Villa am Rande von Florenz abgeschlossen, sie lebten in diesem riesigen Palazzo mit seinen 5000 Quadratmetern, mit Räumen, die so groß und deren Wände so hoch waren, dass ihre Einrichtungsgegenstände darin aussahen wie Barbie-Spielzeug, als Cosac eines Abends im Garten etwas knallorangerfarbenes entdeckte. „Es war so hell wie Feuer, ich dachte schon an einen Brand“, erzählt die Brasilianerin auf einem Besuch in Frankfurt.

Es wäre keine Überraschung gewesen, wenn auch die florentinische Hitze damals den Garten zum Lodern gebracht hätte, die Orangenbäume, Jasminsträucher, die mehr als tausend Olivenbäume, die dort stehen. Was macht man mit dem Öl aus so vielen Oliven? Wenn es dazu im Garten ätherisch duftet, mal nach Kardamom, mal blumig? Das natürliche Parfum des Gartens brachte Cosac auf eine Idee: Warum nicht eine eigene Parfum-Linie gründen, inspiriert vom Garten? Selbst das Olivenöl sollte seinen Platz in den Flakons haben. „Alle sagten mir, man müsse Mandelöl verwenden“, sagt sie und lacht. „Es hat ein Jahr gedauert, bis die Duftstoffe zum Olivenöl gepasst haben.“

Simone Cosac verkörpert das Bild, das man von einer Frau haben könnte, die eine Linie mit Nischen-Parfums erfindet. Sie wohnt sogar selbst in dieser Welt, in dem Palazzo mit Garten, von dem aus man über ganz Florenz schauen kann, in der Geschichte zu ihrer kleinen Duftlinie, die gerade mal ein Jahr alt ist. Die persönliche Erzählung ist wichtig, wenn man heute zwischen den Konzerngiganten und den kleinen Marken, von denen es immer mehr gibt, nicht übersehen werden will.

Obwohl die Gefahr bei dieser Frau kaum besteht. Simone Cosac, 53 Jahre alt, trägt selbst bei Hitze High Heels, ist 1,80 Meter groß, sieht blendend aus und trägt eine tolle schwarze Spitzenbluse. Von Berufs wegen – sie ist Juristin – kann sie zudem ausgezeichnet argumentieren – und erzählen. Zum Beispiel die Geschichte von Bianca Cappello, der venezianischen Maitresse und späteren Renaissancefürstin, und Francesco de' Medici, die einst ausgerechnet in ihrer Villa, der Villa la Tana, lebten. Bianca floh im Alter von 16 Jahren aus Venedig. „Ihr Vater



Gründerin Simone Cosac und ihre Düfte „Osé“, „Peccato“ und „Trama Nera“ (von oben nach unten). In all den Düften, die so riechen wie der Garten der Villa la Tana, steckt Olivenöl.



wollte sie mit einem alten schrecklichen Mann verheiraten. Aber als sie in Florenz ankam, merkte sie, dass der neue junge schöne Mann in Wahrheit ein Lügner war, er besaß gar nichts.“

Die Geschichte klingt wie ein Märchen: Großherzog Cosimo I. nahm sich der Sache an, „zu der Zeit der zweitwichtigste Mann der Welt“. Er schickte seinen Sohn, Francesco, verheiratet mit Johanna von Österreich, der sich um Bianca kümmern sollte. Francesco kümmerte sich gut, zu gut. „Er hat sich total in Bianca verliebt“, erzählt Cosac. Francesco und Bianca begannen eine Affäre und gaben ihre Ehe 1579 auch offiziell bekannt, kurz nach dem Tod von Johanna von Österreich.

„Aber natürlich wussten alle damals bereits von dem Paar. Sie liebten Johanna und hassten Bianca. Spätestens nachdem ich von dieser Liebesgeschichte erfahren habe, die sich da bei uns in der Villa ereignet hatte, in diesem 500 Jahre alten Garten, wusste ich, dass das eine Geschichte ist.“ Eine, die sich auch in sechs Düften erzählen lässt. So viele sind es – bis jetzt.

Eigentlich hat die Juristin im Kopf und Parfum-Entwicklerin im Herzen nämlich immer schon auf diese Zweitkarriere hingearbeitet. Deshalb dürften es bald auch noch mehr Parfums werden. „Ich komme aus einer traditionellen Familie, man wurde Anwalt oder Arzt oder Ingenieur. Dabei hatte ich schon als Kind den größten Spaß am Mischen von Tinkturen. Die haben leider überhaupt nicht geduftet.“

Trotzdem versah sie jede Kreation mit einer Schleife am Knauf, fast so wie ihre echte Linie heute, die sich von Russland bis Italien verkauft. Um den Knauf bindet Simone Cosac jeweils eine dicke Quaste, die Flakons bedruckt sie mit üppigem Blumenmuster. Auch auf die Formel kam sie selbst. „Damit bin ich zu einem Labor gegangen“, erzählt sie belustigt. „Die Leute haben mich angeschaut nach dem Motto: Von welchem Planeten kommt denn diese Frau?“ Simone Cosac lacht wieder, wie überhaupt ständig, trotz der Hitze in dieser Frankfurter Bar. „Haben sie hier die Heizung an?“

Ihre Formel ist denkbar einfach. „Ich hatte lediglich meine Liste, fünf, sechs Blüten, Jasmin, Orangenblätter, und alles in kleinen Tropfen.“ So mischte sie ihre Düfte schon als Kind zusammen. Sonia Constant, Parfümeurin bei Givaudan, einem der führenden Hersteller von Parfums, konnte sie trotzdem von ihrer Idee

überzeugen. „Nach drei Monaten durfte ich wiederkommen. Ich war so aufgeregt, als würde man mich in den Kreißaal schieben“, erzählt Simone Cosac. „Die Verpackungen hatte ich schon entworfen. Welcher Duft sollte dazu passen?“

Bei Givaudan hatte man sieben Fläschchen vorbereitet. „Ich roch an dem ersten, sagte nein. Am zweiten, nein, am dritten, nein. Nichts sei gut genug für mich, warf man mir vor. Sonia Constant wurde sauer, sie lief im Zimmer umher, wie ich auf die Idee käme, so mit Givaudan umzuspringen, nach drei Monaten Arbeit.“

Da wurde Simone Cosac, die Frau, die sich nicht durch die Renovierungsarbeiten an einem 5000-Quadratmeter-Palazzo in Italien einschüchtern lässt, dann doch ein bisschen stiller. „Heute ist Sonia eine meiner besten Freundinnen“, sagt Cosac. „Sie ist eben französisch, obwohl sie Italienerin ist.“ Mit Nummer sechs konnte Cosac sich dann gut anfreunden. „Man fragte mich, warum ich ausgerechnet das wählte. Heute ist es unser Bestseller.“

Den muss man erst mal haben, in Zeiten, da eine Nischen-Parfum-Marke auf die nächste folgt, da man schon von einem Massenmarkt der anderen Art sprechen kann, da für die vielen Linien nur begrenzt Platz in den Parfümerien vorgesehen ist – obwohl, keine Frage, das Interesse der Kunden an Düften mit obskuren Namen und schönen Geschichten wächst.

Geschichten hat Simone Cosac genug zu erzählen über Florenz, die Wahlheimat der Familie, zu der neben ihrem Mann noch drei Kinder gehören, die so gut wie erwachsen sind. „Als wir nach Jahren in San Francisco und New York hier in unsere erste Mietwohnung zogen“, Cosac schlägt die Hände über dem Kopf zusammen, „überall Fresken an den Wänden, wunderschön. Aber die Küche? Nichts funktioniert! Der Vermieter entgegnete, man brauche doch keinen amerikanischen Kühlschrank, keinen Toaster und auf gar keinen Fall eine Mikrowelle.“

Das ist ja auch alles nichts, wenn man stattdessen Fresken an den Wänden hat. Der Charme der Wandmalereien siegte natürlich. Drei Jahre später zog die Familie in ihre erste große alte Villa, dann in den Riesen-Palazzo mit dem schönen Garten, in dem es eines Abends eben scheinbar loderte. Aber das Feuer war in Wirklichkeit nur eine besondere Art von orangefarbenem Licht, ein guter optischer Effekt – so wie der Duft ein olfaktorischer ist. ◀

PHOTOS: HERSTELLER

MICHAEL KORS

TODAY I

WANT TO

WATCH

HUNGER STOP

#WATCHHUNGERSTOP

IN 2013 MICHAEL KORS LAUNCHED WATCH HUNGER STOP, PARTNERING WITH THE UNITED NATIONS WORLD FOOD PROGRAMME (WFP) TO BUILD A WORLD WITH ZERO HUNGER. JOIN US.

LEARN, TALK, DONATE, SHARE.

WATCHHUNGERSTOP.COM



World Food Programme

wfp.org

„MEINE UNTERWÄSCHE IST VON HEIDI“



Er hat nicht viel Zeit: Designer **Zac Posen**, 35 Jahre alt, kommt direkt vom Set der Casting-Show „Project Runway“ nach Berlin geflogen. Neben seiner Arbeit als Modemacher in New York und amerikanischer Fernseh-Juror ist er hier Schirmherr des Awards „Designer for Tomorrow“ von Peek & Cloppenburg. Gleich nach diesem Gespräch wird er sich auf den Weg machen. „Morgen drehen wir wieder.“

Was essen Sie zum Frühstück?

Eier, dazu trinke ich Kaffee und einen grünen Saft mit Ingwer, Spinat, Grünkohl, Sellerie, Zitrone und Apfel.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

Nähe ich alles selbst, von Kopf bis Fuß, sogar die Schuhe. Gut, weil ich jetzt auch Kreativ-Direktor der Damenkollektion von Brooks Brothers bin, trage ich auch oft Brooks Brothers. Und Unterwäsche aus Heidi Klums Linie, die hat sie mir geschenkt, sehr bequem.

Hebt es Ihre Stimmung, wenn Sie einkaufen?

Wenn ich Lebensmittel einkaufe, ja. Besonders bei Whole Foods und auf den Märkten. Das wird leider oft sehr teuer, dann überkommt mich etwas, das wir jüdische Reue nennen.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Ein Sakko von 1880. Oder nein, ein Tuxedo-Hemd aus dem Jahr 1860. In London gibt es die besten Antikläden für Herrenmode.

Was war Ihre größte Modesünde?

Oh Mann, zeigen Sie dazu Bilder? Gut, also ich war mal viel im Mittleren Westen unterwegs und habe dort das traditionelle Reiten gelernt. Dazu trug ich Western-Mode, Pendleton-Mäntel, Inuit-Schals und dazu Neon-Kapuzenpullover. Damit landete ich dann auch auf den „What were they thinking“-Seiten verschiedener Magazine. Aber heute sieht Pharrell Williams genauso aus.

Tragen Sie zu Hause Jogginghosen?

Kaum. Ich trage meine Brooks-Brothers-Schlafanzüge.

Haben Sie Stil-Vorbilder?

Klar, ich liebe den Stil des Fotografen Justin de Ville-neuve, er hat Twiggy entdeckt. Und Fred Astaire trug die besten Schuhe.

Haben Sie jemals ein Kleidungs- oder Möbelstück selbst gemacht?

Ich habe mal ein ganzes Wohnzimmer selbst gemacht.

Besitzen Sie ein komplettes Service?

Ich mische, es sind vor allem antike Stücke.

Mit welchem selbst zubereiteten Essen konnten Sie schon Freunde beeindrucken?

Pasta ist Liebe, dazu ein Salat und anschließend Dessert.

Welche Zeitungen und Magazine lesen Sie?

Alle, muss ich ja! Als Kreativer muss man eine Art kulturelle Antennenschüssel sein, ich empfangen Hochkultur genauso wie Klatsch und Tratsch.

Welche Websites und Blogs lesen Sie?

Das ehemalige „style.com“, die Veränderung der Website ist meiner Meinung nach ein Fehler. „WWD“, „Hollywood Reporter“, „Variety“.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Welchen Tag haben wir heute? Freitag? Dann Mittwoch. Leider ist meine Handschrift grässlich.

Welches Buch hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?

Wow, das eine gibt es nicht. Kierkegaard, Nabokov, Dante, Joan Didion, das sind großartige Schriftsteller, deren Bücher mich sehr beeindruckt haben.

Ihre Lieblingsvornamen?

Ich mag Charakternamen: Violet und Victoriana.

Ihr Lieblingsfilm?

„Singin' in the Rain“.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

Leider fahre ich nicht selbst. Aber ich sitze gern in Autos.

Tragen Sie eine Uhr?

Nein, nicht mehr, ich habe ja mein Handy.

Tragen Sie Schmuck?

Antik-Schmuck! Ich habe eine richtige Sammlung. Leider ist das auch eine schlechte Angewohnheit. Da muss man noch viel mehr aufpassen als beim Einkaufen von Lebensmitteln.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Einen Duft, den ich selbst kreierte, aber leider nie lanciert habe, *tbd, to be determined*.

Was ist Ihr größtes Talent?

Ich würde sagen, die Art, wie ich mit Stoffen arbeite. Und gern in Gesellschaft zu sein.

Was ist Ihre größte Schwäche?

Ich gebe zu viel.

Womit kann man Ihnen eine Freude machen?

Indem mir jemand gute Fragen stellt. Tolle Gespräche machen mich glücklich.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Ich spekuliere gerne über die Nominierung von Schauspielern bei Filmpreisen.

Sind Sie abergläubisch?

Nein, aber ich glaube an die Kraft des Karmas. Was man gibt, kommt irgendwann wieder zu einem zurück.

Wo haben Sie Ihren schönsten Urlaub verbracht?

Ich war gerade über eine Woche in London und habe im Claridge's übernachtet, in dieser großartigen Suite. Ich habe ja in London studiert und hatte völlig vergessen, welchen Zauber diese Stadt hat. Ich war wirklich drauf und dran zurückzuziehen.

Wo verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub?

Weiß ich noch nicht. Ich habe ja nur ein, zwei Wochen Urlaub im Jahr und arbeite auch an den Wochenenden. Aber ich würde gern noch mal nach Kyoto. Ansonsten reicht mir auch der Bauernhof meiner Eltern in Bucks County, Pennsylvania.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Meist Mineralwasser. Wenn es Wein ist, dann muss es schon ein sehr guter sein, der nicht allzu schwer ist.

Aufgezeichnet von Jennifer Wiebking.

FOTO: WIREIMAGE



Mumm
& Co.

MANCHMAL MUSS ES EBEN
MUMM SEIN.



N°5
CHANEL
PARIS
PARFUM

CHANEL.COM CHANEL-Kundenservice - Tel. 01801-24 26 35 (3,9 Ct/Min. aus dem Festnetz, max. 42 Ct/Min. aus Mobilfunknetzen).

#THEONETHATIWANT