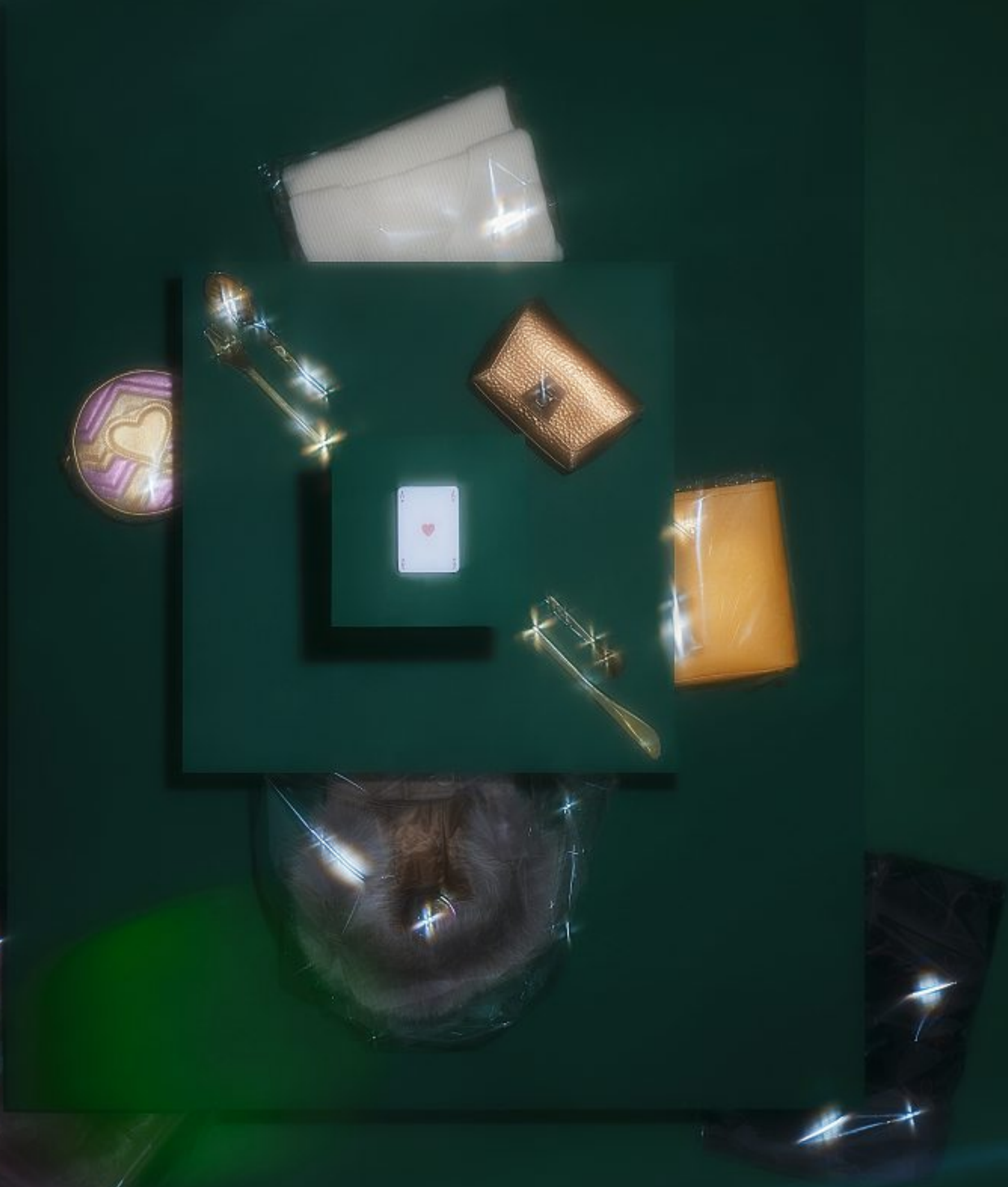


Frankfurter Allgemeine

Magazin

DEZEMBER 2018



WEIHNACHTEN



LES PARFUMS **LOUIS VUITTON**

#GucciGothic

GUCCI

gucci.com





CELINE

16

DIOR



GABEN GEBEN

Ich falle gleich mal mit der Tür ins Haus, in etwa wie der Nikolaus. Von einer Weihnachtsausgabe des Magazins erwarten Sie womöglich Geschenketipps. Daher gleich mal der Hinweis auf unsere neue Kunst-Edition, die auf einer der letzten Seiten dieses Hefts beworben wird. Wir haben seit Neugründung des Magazins in den vergangenen sechs Jahren viele Kunstwerke, Illustrationen und Fotos veröffentlicht, die über den Tag und den Monat hinaus gültig sind. Daher haben wir uns nun selbst mit einer Edition beschenkt, rechtzeitig zu Weihnachten, in limitierter Auflage, zum Aufhängen zu Hause oder im Büro. Den Anfang macht unser Juli-Titel, den Olaf Hajek gestaltet hat, der geniale Berliner Illustrator. Im kommenden Jahr geht's weiter. Und falls diese erste Auflage schon ausverkauft ist, wenn Sie mal auf die Idee kommen – auf 100 Seiten finden Sie in diesem Magazin von neuen Taschen über neue Bildbände bis zu neuen Parfums Hunderte hilfreiche Hinweise. Aber Sie wissen natürlich längst, dass uns der schöne Schein allein nicht zufriedenstellt. Schenken sollte nicht zur krampfigen Pflicht im Rahmen des sozialen Spiels von Erwartungen und Erwartungserwartungen werden. Schließlich hat der Soziologe Marcel Mauss schon vor fast einem Jahrhundert erkannt, dass in der wahren Schenk-Ökonomie nicht allein der Homo oeconomicus regiert. Schön, werden Sie sagen, aber mit dem Potlatsch haben sich die kanadischen Indianer bei ihren Schenk-Festen radikal und ruinös überboten, so dass die Schenkenden oft am Ende pleite waren. Nein, so weit müssen Sie es nicht treiben. Aber in einer Gesellschaft, die wirtschaftlich, sozial, ästhetisch, ethisch und politisch auseinanderdrifft, können wir zu Weihnachten etwas lernen vom ritualisierten Geschenketausch an der amerikanischen Westküste: Man ehrte die Vorfahren, sicherte sich seinen Rang in der Gesellschaft, stabilisierte also das soziale Gefüge – und konnte trotzdem niemals ungebührlich reich werden. Vor diesem Hintergrund lesen Sie unsere Reportage aus einem Krankenhaus, schauen Sie sich das Laientheater in New York an, begegnen Sie einem alten tschechischen Filmemacher: erstaunlich, wie viel Zeit, Aufmerksamkeit und Liebe sich die Menschen auch in unseren Gesellschaften schenken können. Nur bei unserem Interview mit der bekanntesten Scheidungsanwältin bekomme ich Zweifel an meiner Vision vom westlichen Potlatsch. Aber lassen Sie sich dadurch nicht entmutigen. *Alfons Kaiser*

Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Holger Appel, Bettina Aust, Patrick Bahners, Katharina Dippold, Sofia Dreisbach, Ubin Eoh, Stephan Finsterbusch, Aylin Güler, Dr. Christiane Heil, David Klauert, Eva Konzett, Philipp Krohn, Karen Krüger, Peter Lückemeier, Dr. Eckhart Nickel, Celina Plag, Julia Schaal, Rabca Schilf, Boris Schmidt, Peter-Philipp Schmitt, Dr. Erwin Seitz, Helge Sobik, Bernd Steinle, Tino Steppat, Simon Strauß, Ute Wätzl, Dr. Lukas Weber, Theresa Weiß, Jennifer Wiebking, Maria Wiesner

Bildredaktion:
Christian-Matthias Pohlert

Art-Direction:
Peter Breul

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

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

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

Sofern Sie Artikel dieses Magazins nachdrucken, in Ihr Internet-Angebot oder in Ihr Intranet übernehmen wollen, können Sie die erforderlichen Rechte bei der F.A.Z. GmbH erwerben unter www.faz-rechte.de. Auskünfte erhalten Sie unter nutzungsrechte@faz.de oder telefonisch unter (069) 75 91-29 01.

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)
Dr. Volker Breid

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, Anja Tschulena

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

Druck:
Pitavalis GmbH & Co. KG – Betrieb Nürnberg
Breslauer Straße 300, 90471 Nürnberg



MICHAEL
MICHAEL KORS

MICHAELKORS.COM



EVA KONZETT kam durch ihre Tochter zur koscheren Küche. Um nach den nächtlichen Unterbrechungen wieder einschlafen zu können, begann sie, die „Tante Jolesch“ von Friedrich Torberg zu hören. Das weckte ihr Interesse an heutigen Formen jüdischer Kochkultur (Seite 72). Die Recherche endete mit weisen Worten: Religion ist zum Glauben da, nicht zum Verstehen – sonst wäre sie ja eine Wissenschaft.



KATHARINA DIPPOLD hielt große Hotelketten bisher für eine praktische Angelegenheit. Für uns besuchte sie nun großstädtische Pensionen in schönen Altbauten (Seite 66). Sie studierte das nostalgische Ambiente, hörte sich Anekdoten über skurrile Gäste an und stellte fest: Beim Frühstück mit Filterkaffee und Fleischsalat lässt sich der Tag auch ganz gut an.



PHILIPP KROHN schaute als Kind gleich mehrmals die tschechische Serie „Die Märchenbraut“. Als der Wirtschaftsredakteur dieser Zeitung selbst Vater wurde, wollte er diese Erfahrung weitergeben, weil sie die Phantasie anregt und eine politische Haltung vermittelt. Seine zwei größeren Kinder sind von den Werken Václav Vorlíčeks so begeistert, dass die Familie mit nach Prag reiste, um den Regisseur zu treffen. (Seite 46)

MITARBEITER

PATRICK BAHNERS sang „On the street where you live“ aus „My Fair Lady“, als er sich um Aufnahme in den Chor der Blue Hill Troupe bewarb. Zwei Jahre lang hatte er zur Hinterbühnenmannschaft der New Yorker Amateurtheatertruppe gehört. Im dritten und letzten Jahr als Amerika-Korrespondent durfte er als Dragoner (Foto) in der Oper „Patience“ von Gilbert und Sullivan ins Rampenlicht treten. Für uns ging er wieder einmal zu den Proben (Seite 40). Als Kölner Korrespondent des Feuilletons kann er sich heute auch ohne Probe verkleiden.



SIMON STRAUSS sieht als Theaterkritiker unseres Feuilletons Dramen normalerweise nur auf der Bühne. Nun musste er bei einer 24-Stunden-Schicht in der Neurologie eines großen Krankenhauses einsehen, dass die wirklichen Dramen im wahren Leben spielen. Sein Bericht von dem angstbesetzten Ort, an dem wir uns früher oder später alle einmal aufhalten werden (Seite 54), handelt nicht von unterversorgten Patienten oder überforderten Ärzten. Sondern vor allem von Helfern, die sich nicht einmal mitten in der Nacht oder im größten Stress von ihrer Hilfsmision abhalten lassen.



WIRD AM BESTEN ZU
ÜBERRASCHUNGEN
 SERVIERT.



BE
 PREPARED

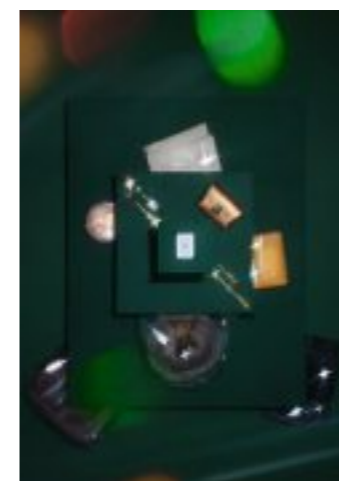
 **Veuve Clicquot** *Let life surprise you*



Zeitlos: Der Designer Rodolfo Dordoni entwarf Möbel wie den Sessel Colette. Er selbst sitzt aber nur ungern. Warum, erzählt er im Interview. (Seite 90)



Im Fragebogen: Die Schauspielerin Katharina Wackernagel liebt es, sich in andere Figuren zu versetzen. Und sie hasst Autos. (Seite 98)



ZUM TITEL

Fotografiert hat das Frankfurter Fotografen-Duo Schmott. Zu sehen sind, im Uhrzeigersinn von oben: cremeweißer Kaschmirpullover von René Storck, goldene Clutch von Akris, gelbe Tasche von Prada, braune Samtjacke von Ralph Lauren, Kaschmirdaunenmantel von Herno, Besteck von Alessi, dunkelroter Rucksack von Piquadro, Kartenspiel von Louis Vuitton, Tasche in Rosa und Gold von Gucci.

- 16 KARL LAGERFELD
- 26 YONG BAE SEOK
- 28 LAURA WASSER
- 78 ERWIN SEITZ
- 86 ECKHART NICKEL

GLAUBEN Das Zusammenleben in der Abtei St. Hildegard folgt eigenen Regeln. *Seite 50*

HOFFEN Der Fotograf Sebastian Wells hat den Lageralltag von Flüchtlingen festgehalten. *Seite 56*

LESEN In diesen Büchern finden Sie interessante Seiten des Lebens. *Seite 70*

ESSEN Vor Weihnachten erzielen die Fischer für die begehrte Gamba Roja Höchstpreise. *Seite 76*

TRAGEN Vor 70 Jahren wurde Longchamp gegründet. Der Senior-Chef erinnert sich. *Seite 88*

SEHEN Die weißrussische Hauptstadt Minsk ist bunter als gedacht. *Seite 89*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 15. Dezember bei.
Im Netz: www.faz.net/stil **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin



Wie im Film: Florian David Fitz (rechts) und Matthias Schweighöfer sprechen im Interview (Seite 82) darüber, was sie im Leben unbedingt brauchen und was nicht.



Schwer mitgenommen: Wolfgang E. hat jahrzehntelang von Einbrüchen gelebt (Seite 62). Seine Spezialität: Hotelzimmer.



BUCHERER
1888

UHREN SCHMUCK JUWELEN

Frankfurt Kaiserstraße 1

Berlin Düsseldorf Frankfurt Hamburg München Nürnberg | Basel Bern Genève Interlaken Lausanne Locarno
Lugano Luzern St. Gallen St. Moritz Zermatt Zürich | Wien | København | London | Paris | bucherer.com



Aus der F.A.Z. vom 29. Dezember 1988: „Seit Jahrhunderten sind die Türme der Kirche von Santiago de Compostela Sehnsuchtsziel frommer Pilger.“

Foto Barbara Klemm

Vor dreißig Jahren

Santiago de Compostela ist ein Sehnsuchtsort. Und das nicht erst, seitdem Hape Kerkeling seinen Aussteiger-Bestseller „Ich bin dann mal weg“ veröffentlicht hat. Seine Sehnsucht war, einmal nicht Hape Kerkeling sein zu müssen. Der selbsternannte „Buddhist mit christlichem Überbau“ suchte aber auch nach dem Sinn des Lebens und nach jenem Gott, den er von seiner Oma Bertha her kannte.

Wo wäre man ihm näher als bei den Gebeinen des Heiligen Jakobus, die in der Kathedrale von Santiago de Compostela in einem silbernen Schrein aufbewahrt werden? Jakobus der Ältere war einst selbst nach Spanien aufgebrochen, allerdings um zu missionieren. So erklärt sich, warum der Apostel – angeblich – in Galicien, dem damaligen „finis terrae“, dem Ende der Welt, seine letzte Ruhestätte fand.

Den schönsten Blick auf Santiago de Compostela und die Kathedrale hat man vom Parque de Alameda aus, auch wenn man sich als Pilger von Osten der Stadt nähert und sie erstmals vom Berg der Freude, dem Monte de Gozo, in San Marcos erblickt. Die Grabeskirche selbst schaut aber nach Westen, darum lohnt der Gang hinauf in den Park der Alleen, wo sich tagsüber die Touristen und abends die Einheimischen tummeln, vor allem junge Liebespaare.

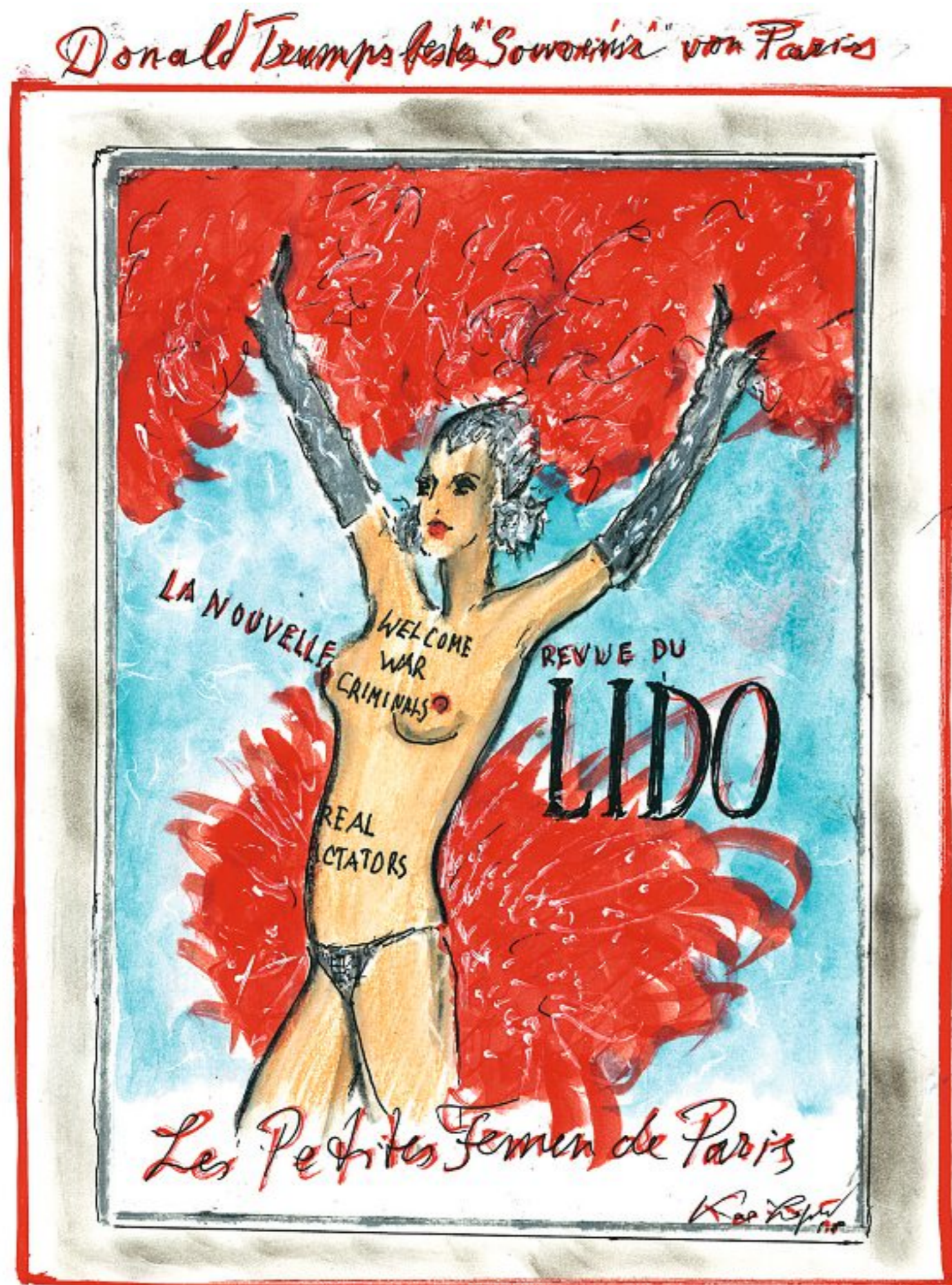
Nach Westen führt die Reise auf dem Jakobsweg auch noch weiter, bis ans eigentliche Ende des Kontinents, ans Kap Finisterre, wo Pilger voll Dankbarkeit ihre nicht mehr benötigten Wanderschuhe ins Meer zu werfen pflegten. Gleichzeitig nahmen sie von dort eine Jakobsmuschel (*Pecten jacobaeus*) mit, ein Souvenir, das in ihrer Heimat Ansehen verheißt. Oft wurde es dem Pilger nach seinem Tod sogar mit ins Grab gegeben.

Santiago de Compostela war als Pilgerort der Christenheit im Mittelalter noch bedeutsamer als Rom. Und was für die Ewige Stadt gilt, gilt für den spanischen Wallfahrtsort nicht minder: Viele Wege führen in die Hauptstadt Galiciens.

Wer sich im Mittelalter aufmachte zu Jakobus, egal ob „vor seiner Haustür“ in Brighton oder Utrecht, in Würzburg oder Salzburg, in Einsiedeln oder Assisi, fand einen vorgegebenen oder auch seinen ganz persönlichen Jakobsweg, der ihn bis ins ferne Santiago de Compostela führte. Damals kennzeichneten noch keine Pilgermuscheln den Wegesrand. Die meisten Pilger verließen sich auf das „Liber Sancti Jacobi“, das Jakobsbuch aus dem zwölften Jahrhundert, das vier Hauptwege vorgab, die sich in den Pyrenäen schließlich zu einem Strang vereinigten.

Allen Wallfahrern war damals schon gemein, dass sie durch einen gemeinsamen Kontinent pilgerten. Was das bedeutete, konnten sie womöglich erahnen: Pilgern war sinn- und identitätsstiftend. Wer pilgerte, erforschte Neues und Fremdes, und er brachte Neues und Fremdes mit – über alle Entfernungen, Grenzen und Sprachbarrieren hinweg. „Europa ist auf der Pilgerschaft geboren, und das Christentum ist seine Muttersprache“, schrieb schon Goethe über die einigende Wirkung. Dem schloss sich der Europarat vor gut 30 Jahren, als dieses Bild entstand, mit einer Deklaration an, die dem Jakobsweg einen symbolischen Wert für die Entstehung Europas beimisst. Demnach hat der Camino de Santiago, der zum ersten Kulturweg Europas wurde, nicht nur große religiöse Bedeutung, er fördere auch „den Transfer von Ideen, Kunst und Kultur zwischen den Regionen und Nationen“.

Vor 30 Jahren waren es gerade einmal 3000 Pilger im Jahr, die sich auf den Weg nach Santiago de Compostela machten. Inzwischen sind es hundertmal so viele, die von ihrer Sehnsucht getrieben werden. Man muss gar nicht so weit laufen, um seine Pilgerurkunde, die Compostela, zu bekommen: Wer nur die letzten 100 Kilometer zu Fuß oder die letzten 200 Kilometer mit dem Fahrrad oder zu Pferd zurückgelegt hat, darf sich offiziell als wahrer Jakobspilger und echter Europäer fühlen. *Peter-Philipp Schmitt*



Die Kleinen Frauen von Paris

KARL LAGERFELD ZEICHNET EIN SOUVENIR FÜR TRUMP

In Deutschland hat es kaum jemand mitbekommen, aber in Paris war es Stadtgespräch: Am Rande der Feierlichkeiten zum Ende des Ersten Weltkriegs rannte eine Femen-Aktivistin mit entblößtem Oberkörper auf die Wagenkolonne des amerikanischen Präsidenten zu. Sie hatte die Sicherheitsbarrieren überwunden, sprang auf die Champs-Élysées, als der Wagen von Donald Trump gerade vorbeifuhr, und riss die Arme hoch. Die junge Frau wurde überwältigt, auf den Boden gedrückt und fortgebracht. „Diese

unmögliche Geschichte ist genau vor dem Lido passiert“, sagt Karl Lagerfeld. „Alles ging sehr schnell. Deshalb hat Trump wohl keine Zeit gehabt, den Text zu lesen.“ Daher liefert unser Zeichner ihn nun nach. Gleichzeitig kann Lagerfeld dem Frauenheld mit dem notorisch schlechten Benehmen, den er schon seit Jahrzehnten nicht leiden kann, noch ein kleines Souvenir mitgeben: Für Trump werde die französische Hauptstadt eben immer die Stadt der „Petites Femmes de Paris“ bleiben. (kai.)



PRÊT-À-PARLER



HIER ENTSTEHT EIN NEUES MUSTER DER MÄNNLICHKEIT

Darf man an dieser Stelle daran erinnern, dass es um ein paar Instanzen im Leben des Mannes am Ende dieses Jahres nicht besser bestellt ist als am Anfang? Um Autos zum Beispiel, im Zuge des Abgasskandals. Und mit dem Niedergang der Krawatte, der in diesem Jahr ebenfalls fortschritt, droht eine weitere Bastion der Männlichkeit in sich zusammenzustürzen. Die Krawatte hängt vielleicht noch tiefer durch. Selbst Männer, die sich auf einer zwei-stündigen Zugfahrt vom Geschäftstermin nach Hause auf dem Handy nur mit Bundesliga-Ergebnissen beschäftigen, tragen dabei jedenfalls häufig keine Krawatte mehr. Was

wird da aus dem Freizeitwert, wenn man auch zur Arbeit so aufkreuzt, wie man auf der Couch des Kumpels zum Fußballgucken landet? Was trennt dann ernsthafte Schreibtisch-Arbeit und Zeit, in der man bedingungslos am Smartphone daddelt? Klar, es gibt noch das Jackett, aber das heißt heute schnell Freizeitjacke. Die Lösung könnte lauten: ein Einstecktuch. Das macht was her und wirkt trotzdem nicht so bemüht wie eine Krawatte. Es kann schlicht sein, wie das Modell von Hackett (2) in Dunkelblau mit schmaler Paisley-Borte, oder so wild gemustert, dass das Gegenüber sich daraus sein eigenes Bild machen

muss. Wenn die Zeit der Krawatte allmählich um ist, dann ergibt sich mit den Tüchern ein neues Muster. Auf dem Modell von Olymp (5) könnte alles und nichts abgebildet sein: Buchrücken? Zigarettenstummel? Die Kraft der Abstraktion, schon auf der Krawatte ein schönes Thema, weiß auch Jörg Broska auf seinen Einstecktüchern zu nutzen, selbst wenn dieses Broska-Modell (4) blumig ist. Die Tücher von Boss (1) und Hermès (3) muss man sich dagegen genauer anschauen. Mit etwas Vorstellungskraft erkennt man darin dann: Rot! Und Weiß! Bayern-München-Farben. Okay, aber nur dann. (jwi.) Foto Daniel Vogl

GÜLDEN GLÄNZT GANOVENKITSCH



Schnörkel, Gold, Glasfigürchen – die Einrichtung der acht Villen, die von der römischen Polizei Ende November geräumt wurden, kann man nur als Kitsch bezeichnen. Die Häuser waren illegal erbaut worden und gehörten der Mafia-Familie Casamonica, die in einem Vorort Roms residierte. Anscheinend umgaben sich die Bewohner gern mit Glänzendem: Zum Einsatz kamen Tierstatuen aus Porzellan, Fresken, ein Thron und eine vergoldete Wiege. Schwer, die Sammlung kunsthistorisch einzuordnen. Vielleicht: Neo-Barockoko. (weth.)

FOTOS: AFP

Düsseldorf
Frankfurt
Hamburg
Munich
Vienna
London
Milan
Paris
Cannes
Monte Carlo

www.akris.ch





SNEAK AROUND (2) ADIDAS DEERUPT GOHAN

Während Netflix für massiven Manga-Nachschub im Programm sorgt und Jaden Smith über seinen Lieblings-Anime-Charakter Goku rappt („I'm ballin', I feel like I'm Goku“), bringt Adidas gleich eine ganze Dragon-Ball-Z-Kollektion auf den Markt. Anlass ist das dreißigjährige Jubiläum der Kultserie. Hey, kein Grund, nostalgisch zu werden! Mit den Sneakern könnt ihr euch die Nineties zurück in euer Leben holen, oder zumindest an eure Füße.

Die Kollektion ist auf drei Battles und ein episches Finale ausgelegt. Der Fokus liegt auf den wichtigsten Charakteren und spiegelt die drei ikonischen Schlachten aus der Anime-Serie wider. Von September bis Dezember 2018 erscheint jeden Monat ein Doppelpack aus Held und Bösewicht. Das knallige Design ist typisch für japanische Manga-Serien. In meiner letzten Kolumne habe ich euch den Yung 1 Frieza aus dem Kampf Freezer gegen Goku vorgestellt. Im zweiten Teil der Kooperation repräsentieren die Schuhmodelle Deerupt und Prohere den nächsten Kampf aus der Geschichte: Gohan gegen Cell.

Ich trage den Deerupt, eine Hommage an Son Gohan. Das tonale Lila soll an seinen Kampfanzug erinnern, die reflektierenden Leuchtgrafiken unter der Netzstruktur weisen auf die Fähigkeiten des Kämpfers hin. Das Design zeigt außerdem goldene Blitze, die auf Gohans Transformation zum Super-Sayajin spielen.

Okay, jetzt wird es zu nerdy. Also: gute Umsetzung! Besonders die Verpackung hat mich umgehauen. Wenn man alle sieben Schuhboxen der Kollektion aufeinanderstapelt, ergibt sich ein Backcover, das an die klassischen Comic-Prints von Dragon Ball Z erinnert und die kämpfenden Charaktere zeigt. Unfassbar gut. Allein aus diesem Grund hätte ich zu gerne die komplette Kollektion. Bisher hatte ich nur Glück beim Frieza und Gohan. Aber im Dezember wartet die nächste Chance, wenn Vegeta (Ultra Tech) und Majin Buu (Kamanda) in den Ring steigen. Die Zusammenarbeit erreicht ihren Höhepunkt mit dem Erscheinen von Shenlong (EQT Mid ADV).

Mit dem Deerupt schlug Adidas dieses Jahr übrigens eine unerwartete Richtung ein: Keines der bekannten Elemente, wie Boost-Sohle oder die drei Streifen, sind auf



dem Schuh zu finden. Die Netzstruktur verleiht ihm einen einzigartigen Look. Unter Sneakerheads ist das rasterförmige Netz als Dellinger Web bekannt; entwickelt wurde es in den Achtzigern, genutzt erstmals beim New York Runner und dem Marathon Trainer; beide tragen das dehnbare Netz auf ihren Mittelsohlen. Beim Deerupt wird das Dellinger Web erstmalig auf dem Upper verwendet.

In der Sneakerszene liebt man das Modell – oder man kann damit nichts anfangen. Für mich bringt der Schuh ein Stück Kindheit zurück. Übrigens habe ich ihn mir als Sammlerstück zugelegt, getragen wird er nicht. Außer für das On-Foot-Foto für euch. *Aylin Güler*



Attraktion im Engadin: Mit dem Museum Susch will die Mäzenin Grazyna Kulczyk Kunstfreunde ins Bergdorf Susch bringen.

KUNST IM DORF

Manchmal entstehen fernab der Metropolen Ausstellungshäuser, deren Macher den Mut haben, Kunst zu zeigen, die man an einem solchen Ort nicht erwartet. Susch zum Beispiel ist etliche Bergketten vom nächsten Kunstschauplatz entfernt, und der Ort in der Schweiz zählt auch nicht zu den vertrauten Namen im Engadin wie St. Moritz, Zuoz oder Scuol. Susch ist das „Passdorf“ im Unterengadin, am Fuß des Flüelapasses gelegen. Ein enges Tal, eine Straße, einige wenige graue Häuser: Durch Susch fuhr man bisher nur durch. Aber in zwei weiß getünchten, typisch Engadiner Gebäuden neben der Kirche am anderen Flussufer ist nun ein Kunstmuseum entstanden, das den 200-Seelen-Ort weithin bekannt machen dürfte.

Auf 1500 Quadratmetern zieht zeitgenössische Kunst in jahrhundertalte Gemäuer, die von den Architekten Chasper Schmid und Lukas Voellmy aufwendig restauriert wurden. Sie gehören zu einem Kloster aus dem zwölften Jahrhundert und einer benachbarten Brauerei aus dem 19. Jahrhundert. Wer durch den Tunnel ins Museum gelangt, der die beiden denkmalgeschützten Gebäude verbindet, steht vor einer lädierten Treppe („Stairs“) der Künstlerin Monika Sosnowska. Das Werk windet sich krumm und verbogen himmelwärts durch den mehr als zehn Meter hohen ehemaligen Kühlturm der Brauerei. Neben spiegelt ein mannshoher, drehbarer Zylinder von Miroslaw Balka („Narcissus Susch“) die Wände einer roh aus dem Fels gehauenen Grotte. Von den Wänden plätschert Quellwasser. Die Arbeiten zählen neben Werken von Piotr Uklanski, Zofia Kulik, Heidi Bücher und Paulina Olowka zu einer Reihe permanenter Installationen im Museum Susch, die oft auf den Ort Bezug nehmen. Fragt sich nur: Wer kommt in dieses wilde Tal zwischen Dreitausendern, um sich solche Kunst anzusehen?

Tatsächlich ist im Engadin der Boden für zeitgenössische Kunst längst bereitet. Ein etabliertes Netzwerk international renommierter Galerien in Zuoz, S-chanf und St. Moritz, Events wie das St. Moritz Art Masters und die Engadin Art Talks oder das Kunsthotel Castell in Zuoz lassen das Vorhaben der Polin Grazyna Kulczyk nicht mehr ganz so gewagt erscheinen. „Mit dem Museum Susch kann sich das saisonal geprägte Engadin in ein Ganzjahresziel für Kunstfreunde verwandeln“, sagt Kulczyk. Die Sammlerin stammt aus Posen und hat dort schon eine ausgediente Brauerei in ein Einkaufs- und Kunstzentrum verwandelt. In Susch könnte ihr Ähnliches gelingen. „Die Menschen hier sind begeistert“, sagt sie. „Und sie sind neugierig auf das, was kommt.“

Das ist zunächst einmal die Eröffnungsausstellung, vom 2. Januar an: „A Woman looking at Men looking at Women“, kuratiert von Kasia Redzisz, Senior-Kuratorin an der Tate Liverpool. 30 Künstler setzen sich darin mit Kulczyks Herzensthema auseinander: dem Bild der Frau im Spiel der Geschlechter.

Zwei Ausstellungen pro Jahr sollen nicht alles gewesen sein. So will die Mäzenin ein Wissens- und Produktionszentrum aufbauen. Ein jährliches Symposium, genannt Disputazioni Susch, widmet sich zukunftsrelevanten Gesellschaftsthemen. Das Instituto Susch soll zu Genderfragen in Kunst und Wissenschaft forschen. Auch ein Performance- und Choreografie-Programm gehören dazu sowie ein Residence-Programm für Künstler, Autoren, Choreografen. Die Bewohner des Ortes hat Grazyna Kulczyk in Pläne und Bauarbeiten eingebunden. So freut sich der ortsansässige Tischler nicht nur über die gute Auftragslage – sondern auch darauf, dass er bald nicht mehr erklären muss, wo sein Zuhause liegt. *Ute Watzl*

PRÊT-À-PARLER

#BoggiGentlemanStyle

A GENTLEMAN LIKES TO SURPRISE.

- Rule 70 -

boggi.com

1939
BOGGI
MILANO

PRÊT-À-PARLER

SHANTEL ERKLÄRT FRANKFURT – IM NEUEN PODCAST

Kioske heißen in Frankfurt Wasserhäuschen. Man trifft sich dort auf einen Kaffee oder ein Bier und kommt ins Gespräch. Timo Steppat und Maria Wiesner stellen sich dazu, für den neuen Podcast „Am Tresen“. Als ersten treffen sie Shantel, der den Balkanpop nach Deutschland geholt hat. Protokoll einer Begegnung.

M.W.: Wir sind hier ja an einem Frankfurter Wasserhäuschen. Haben Sie ein Getränk, das Sie vor einem Auftritt immer trinken?

Ich bin Teetrinker. Viele denken ja, ich sei erprobter Kampfrinker. Ich muss das aber immer verneinen, und oft sind die Leute enttäuscht. Aber das hängt damit zusammen, dass ich schon früh angefangen habe, Night-life, Konzerte und Partys zu organisieren, als ich selbst noch Student war. Meist war ich derjenige, der den Schlüssel zur Location hatte. Und ich hab auch meistens das Barpersonal, die Türsteher, die DJs oder Musiker bezahlt. Das heißt, während meine Mitstreiter sich weggeschossen haben und sich dem Hedonismus und den bacchantischen Genüssen hingaben, war ich der Kontrollfreak, der bei schwarzem Tee und Mineralwasser geblieben ist, maximal gab's eine Cola, wenn ich müde war. Aber ich hab es nie geschafft, mich mit dem Alkohol zu verbrüden. Ich trinke überhaupt nicht.

M.W.: Es ist hier gerade wahnsinnig windig.

Ja, wir stehen hier etwas in der Schneise, vielleicht können wir es ums Haus herum versuchen.

T.S.: Naja, hier gibt es keinen Tisch. Aber dafür ist es windstill.

Hinterhofidylle. Hier gibt's Basilikum und – ich hätte jetzt fast gesagt – Haschpflanzen? Ah, aber man kann hier nichts abstellen. Wobei, vielleicht so? (Ein Kiosk-Schild wird umgedreht und zum Tisch umfunktioniert.)

T.S.: Ein Gast, der mitdenkt.

M.W.: Sie sind handwerklich begabt.

Der Charme des Unperfekten. Ich kenn das.

M.W.: Wie hat denn Ihre Karriere eigentlich angefangen?

Musik hat von Kindesbeinen an eine große Rolle für mich gespielt, aber es gab nie das Bedürfnis zu sagen: Ich werde jetzt Musiker. Ich fand das eigentlich etwas unseriös. Aber bei Partys war ich dann immer derjenige, der für die Musik zuständig war, da gab es dann schon eine gewisse Affinität. Als Student brauchte ich einen Nebenjob, um Geld zu verdienen. Ich trommelte ein bisschen, und eine griechische Band suchte einen Perkussionisten. Außerdem brauchten die einen Fahrer. Und ich war der einzige, der einen Führerschein hatte.



Stefan Hantel alias Shantel, der 1968 in Mannheim geboren wurde, ist Musiker, Musikproduzent und DJ. Bekannt wurde der Frankfurter mit neu interpretierter osteuropäischer Tanzmusik, die sehr summarisch als Balkanpop bezeichnet wird.

T.S.: Und Sie waren wahrscheinlich auch der einzige, der nicht getrunken hat.

Genau. Und so hatte ich den Job und bin mit denen auf Tour und hab ein bisschen Rock'n'Roll-Luft geschnuppert. Ziemlich bald darauf sprach mich ein Iraner an, der hatte verschiedene Kontakte ins Bahnhofsviertel zu Import-Export-Läden in alten vergammelten Gründerzeithäusern. Man bot mir da eine Wohnung in der Kaiserstraße an, die auf Zwischennutzung wartete. Unten war ein pakistanischer Baumwollvertrieb, alles etwas zwielichtig, aber eben auch inspirierend und international. Da hab ich dann im November 1987 angefangen, meine ersten Partys im Bahnhofsviertel zu organisieren. Das Bahnhofsviertel war ja ein No-Go-Viertel damals. Da ist man echt nicht hingegangen.

T.S.: Wie sah das Frankfurter Bahnhofsviertel damals aus?

Ich fand's super. Ich war immer hochgradig verliebt ins Bahnhofsviertel, in diese Urbanität, in das Boulevardhafte der Kaiser- und Münchner Straße, das mich an Paris erinnert hat. Und diese Mischung der bunten quirligen Läden mit dem Rotlicht-Milieu. Damals war am Kaisersack direkt gegenüber des Bahnhofs auch noch eine sehr aktive Junkieszene. Es war sehr rough und grenzwertig, aber es hatte eine Ehrlichkeit, die ich so in Frankfurt nicht gefunden habe. Alles andere war klein und hessisch, und das Bahnhofsviertel war die große weite Welt.

M.W.: Dann sind Sie aber noch ein Stückchen weiter hinaus in die große weite Welt und haben den Balkanpop nach Deutschland geholt. Ich habe gelesen, das ging mit einer Reise in die Bukowina los. Stimmt das?

Man muss wissen, ich hab im Bahnhofsviertel schon früh angefangen, musikalische Einflüsse zu vermischen. Crossover war Ausdruck eines Lebensgefühls. Und dann habe ich angefangen, meine Familiengeschichte zu recherchieren. Die Familie meiner Mutter stammt aus Czernowitz, dieser sagenumwobenen Kulturmetropole in Südosteuropa.

M.W.: Paul Celan ist dort geboren.

Celan, Rose Ausländer, Martin Buber, das chassidische Judentum ist in diesem Gebiet erfunden worden. Ich bin dann dorthin gereist, um mehr über meine eigene Identität zu erfahren. Ich wusste, wir sind eine vielschichtige Familie, mein Großvater väterlicherseits war Grieche. Ich bin in Deutschland geboren und aufgewachsen, habe mich immer als Kontinentaleuropäer gefühlt. Aber man hat verschiedene Wurzeln, also bin ich in die Bukowina gefahren. Das war sehr ergreifend, auch ernüchternd und traurig und melancholisch.

M.W.: Warum?

Czernowitz ist ja historisch betrachtet eine ganz mystische Stadt, vergleichbar mit Smyrna, dem heutigen Izmir, während des osmanischen Reiches oder dem Wien der zwanziger Jahre: vielschichtige Bevölkerung, kosmopolitisch, mehrsprachig. Und wenn man heute in Czernowitz ist, ist das nur das Skelett, ein Körper ohne Seele, die Bevölkerung und mit ihr die kosmopolitische Schnittstelle existiert nicht mehr. Während des Stalinismus wurde russifiziert und zuvor, während des „Dritten Reiches“, wurde die Stadt eines Großteils ihrer Bevölkerung beraubt, es gibt keine Juden mehr. Und das ist traurig, wenn man dort ist. Nichtsdestotrotz schwebt darüber der Spirit des Vergangenen, und das habe ich für mich mitgenommen.

T.S.: Wann genau waren Sie dort?

Kurz nach der Wende. Die war für mich der Moment, in dem ich dachte, dieser europäische Kulturbegriff, der muss sich jetzt neu erfinden.

Den Podcast „Am Tresen“ kann man mit jedem gängigen Player abonnieren. Auf dem Desktop (Windows oder Mac) ist das zum Beispiel iTunes, auf Android-Geräten Podcast Addict, auf iOS-Geräten ist Apple Podcasts meist vorinstalliert. Der Podcast ist auch auf Spotify verfügbar. Innerhalb der jeweiligen App einfach nach „Am Tresen“ oder „FAZ Gesprächspodcast – Am Tresen“ suchen. Oder abonnieren Sie den Podcast über folgende URL: <https://faz-gespraechspodcast.podigee.io/feed/mp3>.

SPROSSEN FÜR ALLE, AUF KNOPFDRECK

Warum braucht die Menschheit nach Detoxtee, Gojibeeren und Chiapudding noch ein Superfood-Kochbuch? Weil Marina Zeisler, Alexander Lier und Josef Teips mit „Superfood Assistent“ eine Sammlung guter veganer Rezepte verfasst und dazu gleich noch ein smartes Gewächshaus und eine App entwickelt haben. Hauptdarsteller sind dabei Sprossen – also gekeimte Saaten, die einen hohen Nährstoffgehalt haben und besonders eiweißreich sind.

Die drei Gründer aus Aalen in Baden-Württemberg sind in ihren Dreißigern und ernähren sich nur von Pflanzen. „Du isst meinem Essen das Essen weg!“, „Komm, ich gehe Rasen mähen, dann kriegst du auch was“ – sie kennen die Witze, alle. Ist ihnen aber egal. Alexander Lier erzählt, dass er eine chronische Darmerkrankung hatte, die ihn nicht mehr plagt, seit er sich pflanzlich ernährt. Für Josef Teips war es nicht mehr möglich, Fleisch und tierische Produkte zu essen, wegen der Massentierhaltung. Marina Zeisler ging es ebenso. Sie meinen: Ihre Ernährung ist gesund, ethisch vertretbar – aber leider nicht ganz einfach



Smartes Gewächshaus auf drei Etagen: Herzstück des Start-ups Cell Garden.

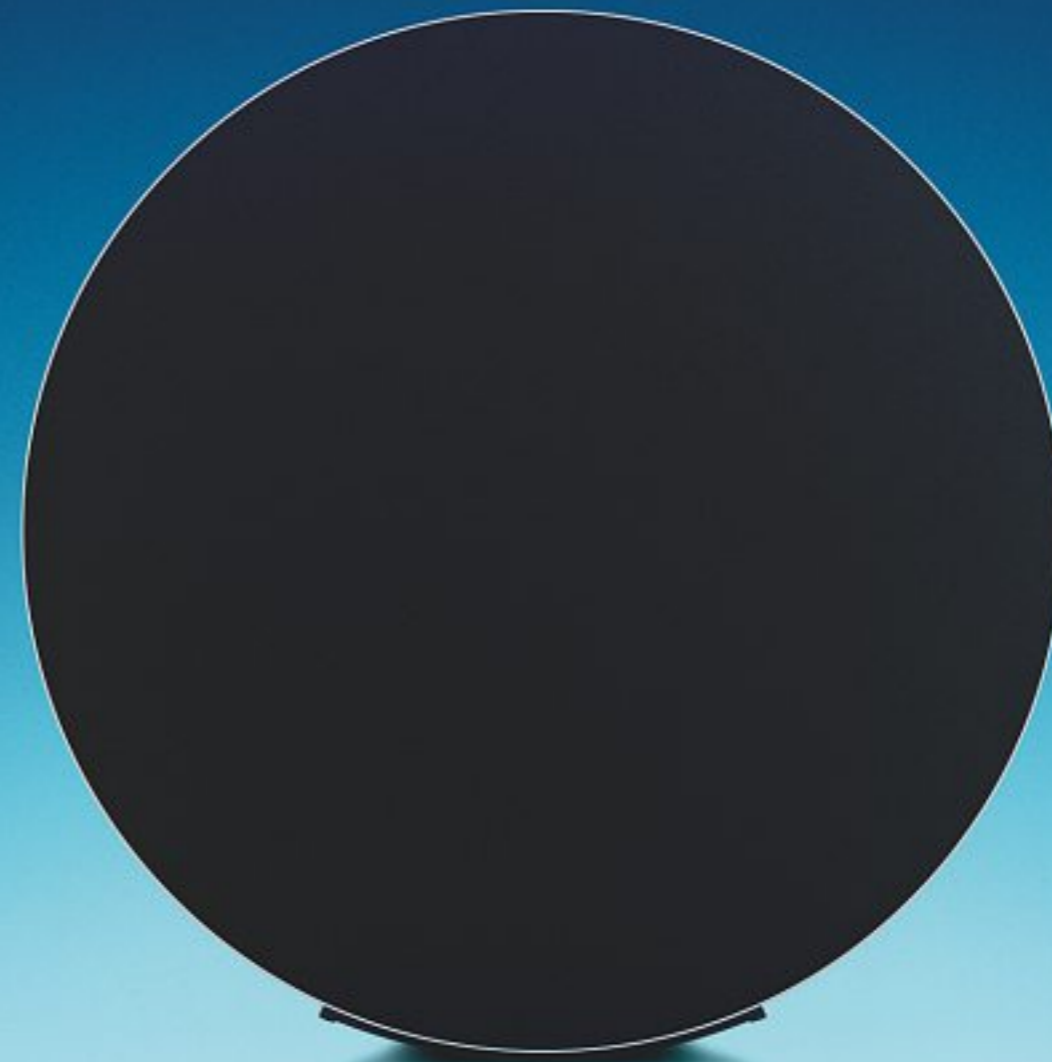
zu bewerkstelligen. Wer Eiweiß aus Sprossen essen will, muss mit Keimgläsern hantieren, Einweichzeiten beachten, Schimmel bekämpfen. Um dem ein Ende zu bereiten, gründeten sie 2015 das Start-up „Cell Garden“.

In einem Kasten, den sie per 3D-Drucker konstruiert haben, züchten sie seitdem „Microgreens“. In das Gewächshaus legt man nur ein Pad aus Zuckerrohrfaser mit Samen ein und füllt Wasser in einen Tank. Einweichen,

Beleuchten und Gießen übernimmt das Gerät. Es ist durch die App mit einem Ernährungsplan und einer Rezeptdatenbank verbunden. Der Nutzer wählt aus, welche Gerichte er kochen will. Kürbissuppe mit gekeimten Bohnen, Buchweizensprossensalat, Pizza aus Hafersprossen zum Beispiel. Auf drei Etagen können sechs verschiedene Nüsse, Hülsenfrüchte und Samen sprießen. Die App wählt automatisch aus, welche für das Rezept gebraucht werden, und gibt vor, welche Pads eingelegt werden sollen. Das Gewächshaus liefert die Sprossen zum gewünschten Tag.

Ein Hardware-Start-up hat es nicht leicht. Die drei Gründer haben schon etwa 600.000 Euro in ihr Projekt investiert und werden unterstützt von Pegasus-Fond, Gründerstipendien und stillen Teilhabern. Der Prototyp steht bereit. Ihr Buch verkauft sich gut, und namhafte Sportler unterstützen die Sprossen-Züchter. Bald startet eine Crowdfunding-Kampagne, um die Produktion ankurbeln zu können. So könnte sich ihr Traum erfüllen: Sprossen für alle, auf Knopfdruck. *Theresa Weiß*

FOTOS: VERENA MÜLLER, KOBST A. FRIEDRICH



BANG & OLUFSEN



BEOSOUND EDGE
Inspiration für die Fantasie. Eine Revolution des Klangs – intuitive Bedienung durch Berührung und Bewegung.

bang-olufsen.com/beosound-edge



Rams-Interpreten: Dimitrios Tsatsas und Esther Schulze-Tsatsas in ihrem Frankfurter Atelier. Die Tasche ist eine Neuauflage des Modells, das Dieter Rams einst für seine Frau entworfen hatte. Fotos Claus Setzer

DIE SPEZIALISTEN FÜR NEUE KLASSIKER

Dieses Label wird langsam zur Anlaufstelle für Ikonen des 20. Jahrhunderts. Im vergangenen Jahr kamen Lore Kramer, die Witwe des Architekten Ferdinand Kramer, und die zwei Designer des Taschenlabels Tsatsas zusammen. Ferdinand Kramer hatte für seine Frau in den sechziger Jahren zwei Handtaschen entworfen, eine für den Alltag, eine für den Abend. Esther Schulze-Tsatsas und Dimitrios Tsatsas nahmen sich die Tasche für den alltäglichen Gebrauch vor und entwickelten daraus ein neues Modell. „Erst vor zehn Minuten war ein Ehepaar da und hat eine Kramer-Tasche gekauft“, sagt Esther Schulze-Tsatsas.

Und nun arbeiten die Designer mit Dieter Rams zusammen. Wieder ist es eine Tasche, wieder war sie ursprünglich für die Ehefrau gedacht, damals, in den sechziger Jahren. Und wieder passte die Tasche nicht so recht in die Produktsammlung des Mannes. In diesem Fall ist es einer, der mit Rasierern, Weckern, Lautsprechern zur Design-Legende wurde. „Aber Dieter Rams hatte als Chefdesigner von Braun Kontakt mit der Lederindustrie“, sagt Dimitrios Tsatsas. Braun sitzt in Kronberg, und in Offenbach ließ man Lederetuis fertigen, für Rasierer und Feuerzeuge. Da lag es nahe, dass er ein Modell für seine Frau Ingeborg entwarf. „Diese Tasche gab es nur ein einziges Mal, und sie ist noch immer im Besitz seiner Frau. Es ist ein Archetyp von einer Tasche. Wenn ein Kind eine zeichnen müsste, würde sie so aussehen.“ Ein Rechteck, daran ein Henkel, ein Schloss, das oben sitzt, so dass sich die Tasche leicht öffnen und breit auffächern lässt. Im Inneren eine für die Zeit außergewöhnlich gute Organisation, Fächer für das Wichtige und Nötige. Die Farbe: Schlamm.

Eine ähnliche Tasche steht auf dem Tisch im Frankfurter Atelier der Tsatsas-Designer. Für die Neuauflage, oder besser Erstauflage, denn bislang gab es ja nur den Prototypen, haben die zwei in Zusammenarbeit mit Dieter Rams nicht viel verändert. Die Farbe ist anders, nämlich grau oder schwarz, und es gibt zusätzlich einen Riemen zum Umhängen. „Das braucht man heute“, sagt Esther Schulze-Tsatsas. Eine der größten Herausforderungen, die der heute 86 Jahre alte Designer den beiden jungen Kollegen mit dem Modell bereitete, war die Geometrie. „Aber es ist natürlich ein von Hand gefertigtes Produkt und mit Leder ein Naturmaterial. Es steht nicht einfach so.“ Bis die Geometrie stimmte, verging Zeit.

Die nächste Zusammenarbeit mit einem Mann, der unsere Welt umgebaut hat, läuft schon. Fürs kommende Jahr planen die Designer ein Projekt mit dem Architekten David Chipperfield. „Es ist fast so, als fielen uns diese Projekte vor die Füße“, sagt Esther Schulze-Tsatsas. Es wird kein Zufall sein. (jwi.)



PRÊT-À-PARLER

ER GAB DER SELEÇÃO DIE FARBE

Nie wieder weiß. Als der uruguayische Stürmer Ghiggia am 16. Juli 1950 aus vollem Lauf aufs kurze Eck schoss, traf er ein ganzes Land ins Herz. Es heißt, im Maracanã in Rio de Janeiro, dem mit mehr als 200.000 Zuschauern größten Stadion der Welt, sei es totenstill gewesen. Das große Brasilien verlor gegen das kleine Uruguay. Der sicher geglaubte Weltmeistertitel war hin. Eine unfassbare Schmach, ein nationales Trauma. Der brasilianische Fußballverband beschloss: Niemals wieder sollte die Seleção in den traditionellen weißen Trikots spielen.

Gemeinsam mit der Zeitung „Correio da Manhã“ schrieb der Verband einen Wettbewerb aus. Vorbild für die neue Uniform der Nationalmannschaft sollte die brasilianische Flagge sein. Gut 200 Teilnehmer schickten ihre Entwürfe ein, darunter auch Aldyr Garcia Schlee aus Pelotas in Südbrazilien, gleich an der Grenze zu Uruguay. Er war 19 Jahre alt und arbeitete für Lokalzeitungen. Die größte Herausforderung, so erzählte er später in Interviews, sah er darin, die vier Nationalfarben – Grün, Gelb, Blau, Weiß – so zu kombinieren, dass die Spieler darin nicht aussahen wie Papageien.

Schlee entschied sich in seinen handgezeichneten Entwürfen dafür, nicht wie in der brasilianischen Flagge die Farbe Grün dominieren zu lassen, sondern Gelb. In Gelb gewann Brasilien fünf Weltmeisterschaften. Gelb wurde

zur Farbe des *jogo bonito*. Gelb gab der brasilianischen Nationalmannschaft ihren Spitznamen: *canarinho* – Kanarienvögelchen. Aldyr Garcia Schlee bekam eine Reise nach Rio, eine nicht allzu üppige Geldprämie und den Titel „Vater des kleinen Gelben“, „pai da amarelinha“, der ihm sein Leben lang anhängen sollte, auch als Schlee ihn eigentlich gar nicht mehr wollte.



Schlee studierte Geisteswissenschaften, arbeitete als Journalist, Übersetzer, Schriftsteller und Dozent. Während der Militärdiktatur wurde er mehrmals verhaftet.

Das Design der brasilianischen Trikots blieb über all die Jahre weitgehend unverändert: Grundfarbe Gelb, grüne Details, blaue Hosen, weiße Stutzen. Trotzdem sagte sich Schlee zuletzt davon los. Und das lag nicht am Fußball, auch nicht am 1:7 gegen Deutschland, der großen Schmach in Gelb. Sondern an der politischen Situation.

Während der Protestwelle gegen Präsidentin Dilma Rousseff streiften sich viele Demonstranten das Nationalmannschaftstrikot über, wohl als Zeichen ihres Patriotismus und als Kontrast zum Rot von Rousseffs Arbeiterpartei. Gelb und Grün wurden so zu den Farben der politischen Rechten. Auch die Anhänger von Jair Bolsonaro, dem Rechtsextremisten und Bewunderer der Militärdiktatur, der zum nächsten Präsidenten Brasiliens gewählt wurde, tragen sie. Das „kleine Gelbe“ ist ihre Uniform.

„Auch wenn ich es erfunden habe, will ich nichts mehr damit zu tun haben“, sagte Schlee in einem seiner letzten Interviews Anfang des Jahres. Seine große Leidenschaft für den Fußball immerhin beeinträchtigte das nicht. Zeit seines Lebens war er nämlich Fan der uruguayischen Nationalmannschaft. Am 15. November ist er im Alter von 83 Jahren in Pelotas gestorben. *David Klaubert*

FOTO PAUL ROSS/FOLHAPRESS

BIRKENSTOCK®

Tradition since 1774.



Thomas Südhof — Biochemiker und Nobelpreisträger für Physiologie oder Medizin. Trägt seine schwarzen *Milano* aus Leder, gekauft 2018. Fotografiert in Stanford, 2018.



www.birkenstock.com

PRÊT-À-PARLER

DIESER SHOEKER IST SHOE UND SNEAKER

Heute geht es also um den Shoeker. Wie bitte? Na, das ist ein *shoe* und ein *sneaker* in einem Wort. Dabei ist das noch gar nichts, denn der Shoeker ist Teil des großen Projekts No_Code. Und das ist eine neue Idee von Tod's – noch so ein Kunstwort, aber immerhin schon 40 Jahre alt.

Die Welt der Mode muss jeden Tag neu buchstabiert werden. Aber an diesem Abend in einer Halle an der Via Savona in Mailand wird das sprachliche Aufnahmevermögen der Journalisten, Mitarbeiter, Kunden und Studenten ziemlich ausgereizt. Denn auch den Namen des Designers, der das Modell entworfen hat, wird man sich merken müssen: Der neue Shoeker für Tod's No_Code also stammt von Industriedesigner Yong Bae Seok.

Man muss – in den alten Lederschuhen von Tod's – einen Schritt zurücktreten, um den Schritt nach vorn zu begreifen. Denn dass große Modemarken mit Kreativen aus anderen Sphären zusammenarbeiten, hat Tradition, spätestens seitdem Stephen Sprouse seine Graffiti-Logos auf Louis-Vuitton-Taschen setzte (2001). Die Experimente mündeten in *capsule collections*, zum Beispiel von Karl Lagerfeld für H&M (2004) – die auch deswegen oft so begehrt sind, weil sie große Namen zugänglich machen, limitiert und nur kurz in den Läden zu haben sind.

Heute muss das alles noch schneller gehen, denn die Fast-Fashion-Konkurrenz und der Online-Handel machen den echten Modehäusern Druck. Die italienische Marke

Moncler ist daher in diesem Jahr mit ihrem Projekt



„Genius“ noch einen Schritt weiter gegangen: Acht Gast-designer entwerfen Produkte, die im Monatsrhythmus in die Läden kommen. Solche *drops* tröpfeln als kleine Lieferungen nach und nach in die Läden, wie es bei Sneakern schon lange üblich ist. Vor allem Trend-Designer wie Virgil Abloh (Louis Vuitton), Riccardo Tisci (Burberry) oder Hedi Slimane (Celine) wollen sich mit *drops* bei ihren neuen Arbeitgebern als geschäftstüchtig einführen.

Kein Wunder, dass nun auch Diego Della Valle seine Marke Tod's im beginnenden fünften Jahrzehnt in Bewegung bringen möchte. Schon allzu lange kratzt sie am Jahresumsatz von einer Milliarde Euro. Diese Marke zu überspringen – dafür fehlten im Mode- und Lederwarenhause vielleicht die richtigen Sneaker. Della Valle, der an diesem Abend in seiner Halle an der Via Savona bester Laune ist, ändert das nun mit dem Shoeker, der sich zugleich an die Praxis der *drops* und die Kultur der Sneaker annähert.

In der Damenmode hat Della Valle ein ähnliches Projekt lanciert, die T Factory – die nach Tod's und der Factory von Andy Warhol benannt ist. Dafür nahm sich der Modemacher Alessandro Dell'Acqua den Gommino-Autofahrersschuh mit den Noppen vor und verpasste ihm kurzerhand Midi-Heels. Vor Experimenten, das lässt sich seit diesem Herbst sagen, scheut Tod's nicht mehr zurück.

Wobei Yong Bae Seok seinen No_Code-Shoeker nicht überreizt. Der Schuh sieht cool aus, aber doch vornehm, jedenfalls nicht so klobig wie all die *dad sneaker* in der Folge des Balenciaga Triple S. „Genau das ist es“, sagt Yong Bae Seok nach der Präsentation, „das ist der Schuh-Anteil, dass er recht schmal ist.“ Der Industriedesigner, der aus Südkorea stammt und zwischen Mailand, Turin, Hongkong und weiteren Städten pendelt, will Della Valle trotz seiner vielen schnelllebigen Projekte treu bleiben: „Ja, ich will weiter daran arbeiten“, sagt er. „Das ist kein Einzelprodukt. Ich denke da langfristig, auch an andere Dinge, vielleicht sogar Kleidung.“ Aber natürlich keine ganze Kollektion. Ein kleiner *drop* könnte vielleicht reichen. *Alfons Kaiser*



Yong Bae Seok hat Industriedesign an der Hansung-Universität in Seoul und am Istituto Europeo del Design in Turin studiert. Er hat schon Kacheln, Tapeten, Rucksäcke und vor allem Sneaker entworfen. Seit November arbeitet er auch für Tod's.

HOLZ VORM HALS

Seine Oma dachte lange, dass er kleine Insekten-Figuren herstellt, die man sich ins Fenster oder auf den Kaminsims stellt. Aber Henrik Roth produziert mit seinen drei Gründerkollegen Accessoires aus Holz: Broschen, Portemonnaies, Ohrhinge und Fliegen. Also welche für den Hals.

Vor fünf Jahren gründeten die vier Studenten Bewooden. Henrik Roth hatte auf einer Start-up-Veranstaltung in der Schweiz Patrick Babinec kennengelernt, der eine selbstgemachte Holzfliege um den Hals trug, aus der Schreinerei eines Schulfreundes. Henrik Roth wusste: Das ist eine gute Idee. Kein großer Markt mit Milliardenpotential, aber eine hübsche Nische.

Er legte seine kleine Agentur still, mit der er bisher vor allem Dienstleister geocoacht hatte. Mit zwei Freunden aus der Tschechischen Republik zogen die beiden das kleine Unternehmen hoch. Es wuchs schnell und kommt in diesem Jahr auf mehr als eine Million Euro Umsatz. Henrik Roth schätzt, dass sie in den vergangenen Jahren um die 25.000 Fliegen verkauft haben. Sie beschäftigen 25 Leute, zum Beispiel in Frankfurt, Prag und Ostrava. Auch seine Oma weiß jetzt, was ihr Enkel aus dem Tech-Quartier nahe der Frankfurter Messe vertreibt.

Henrik Roth trägt eine elegante dunkelbraune Fliege mit blauem Stoffband, während er die Geschichte erzählt. Sie ist aus Holz aus der Nähe der Schreinerei in Ostrava, östlich von Prag. Anfangs waren die Fliegen noch aus Abfallholz von der Möbelproduktion. Inzwischen produziert Bewooden so viele Fliegen, dass die Reste nicht mehr ganz reichen. Einen Teil des Gewinns steckt das Unternehmen aber in Aufforstungsprogramme; außerdem unterstützt es



Hölzerne Accessoires: Mit drei Freunden hat Henrik Roth das Start-up Bewooden gegründet. Foto Marcus Kaufhold

mit besonderen Kollektionen einzelne Projekte, etwa Unterricht für benachteiligte Kinder in Afrika mit einer Fliege aus überschüssigem Mahagoniholz.

Die Form der Fliege ist simpel: Sie ist schmal und nicht zu ausladend, mit einem kleinen Stoffband im Zentrum. In der Hand fühlt sie sich leicht und schön glatt an. Für Frauen gibt es sie etwas kürzer, mit einer bunten Schleife. „Anfangs haben wir noch mit Formen experimentiert, aber inzwischen sind wir hier angekommen“, sagt Henrik Roth. Neuerdings hat er auch Schmuck und Broschen im Sortiment. Die Stücke gibt es in unterschiedlichen Holzarten, mit natürlicher Maserung oder mit Lasergravur.

Jedes Stück ist handgefertigt – und hat seinen Preis. Die Fliegen bei Bewooden kosten zwischen 59 und 99 Euro.

Als Roth vor ein paar Jahren auf einem kleinen Designmarkt stand und seine Fliegen an den Mann bringen wollte, war er enttäuscht. Vier Stück verkaufte er. Die wenigsten konnten etwas mit dem Accessoire anfangen, denn Holzfliegen waren unbekannt. „Die Deutschen sind immer etwas vorsichtig mit neuen Trends.“ Er lächelt. Heute sind Märkte wie dieser ein Hauptumschlagplatz für seine Holzmode, neben dem Internet natürlich.

In Deutschland ist die Fliege nach wie vor das Hauptgeschäft, zumindest die für Männer. Die hübschen Ausführungen für Frauen – obwohl sogar schon von Hollywoodschauspielerin Anna Kendrick getragen – haben noch keine große Fangemeinde, „Mittelfeld“, wie Roth sagt. Der Hochzeitsmarkt läuft dagegen super: Die Sets aus Manschettenknöpfen, Fliege und Hosenträgern für den Bräutigam sind beliebt. In der Tschechischen Republik ist der Hype um das Holz vorm Hals am Abklingen, da gehen dafür die Broschen richtig gut. Bewooden baut sein Sortiment immer weiter aus. Manches bleibt aber gleich. „Blau verkauft sich immer gut. Die meisten suchen etwas, das gut zu Hemden und Sakkos passt.“

Eine der größten Herausforderungen für das kleine Unternehmen ist die Weihnachtszeit – da verkaufen sie meist so viele Accessoires, dass sie kaum mit der Herstellung nachkommen. Darum produzieren sie in den Monaten vorher auf Halde, verkaufen da aber wenig – ein Balanceakt bei kleinem Kapitalfluss. Bisher haben sie ihn immer gemeistert. Stilecht mit Fliege natürlich. *Theresa Weiß*



SITZSYSTEM LAWRENCE | DESIGN RODOLFO DORDONI

Minotti B E R L I N BY HERRENDORF, LIETZENBURGER STR. 99 - T. 030 755 4204 56

Minotti M Ü N C H E N BY EGGETEMEIER WOHNKULTUR, OSKAR VON MILLER RING 1 - T. 089 55 27 32 510

AUCH BEI ANDEREN AUTORISIERTEN HÄNDLERN UND IN ANDEREN STÄDTEN.

PLZ 01/21/31/4/5 HANDELSAGENTUR STOLLENWERK - T. 0221 2828259 - TIM.STOLLENWERK@WEB.DE

PLZ 6/7/8/9 HANDELSAGENTUR RIEXINGER - T. 07121 325953 - INFO@HANDELSAGENTUR-RIEXINGER.DE

Minotti
70 YEARS

„Schon vor der Hochzeit sollte man sich über die Scheidung informieren“

Scheidungsanwältin Laura Wasser über ihre Kunden in Hollywood, die Angst vor der Trennung und Rachegefühle ehemaliger Partner



Frau Wasser, wie viele Oscar-Preisträger haben Sie hier in Ihrer Kanzlei in Century City, mit Blick auf die Santa Monica Mountains und den Hollywood-Schriftzug, schon empfangen?

Viele, obwohl ich auch manchmal zu ihnen fahre. Man kann aber sagen, dass schon Hunderte Leute aus der Unterhaltungsindustrie in diesem Büro saßen: Musiker, Produzenten, Schauspieler, Regisseure.

Wie ist die typische Gemütslage der Prominenten, wenn sie zu Ihnen kommen?

Furcht. Eindeutig Furcht. Sie fürchten sich vor dem Unbekannten. Natürlich sind sie auch wütend und traurig, aber vor allem haben sie Angst. Eine Ehe bedeutet Sicherheit, finanziell und emotional. Nach der Hochzeit ist klar, mit wem man zu den nächsten Oscars, dem nächsten Firmenpicknick, der nächsten Weihnachtsfeier geht. Wenn dieser Mensch plötzlich weg ist, macht sich Furcht breit. Ich muss also versuchen, den Mandanten die Angst zu nehmen. Das geht am besten durch Aufklärung.

Erlebt ein Prominenter eine Scheidung anders als ein Nicht-Prominenter?

Nein, Scheidung ist der große Gleichmacher. Es spielt keine Rolle, wie viele Villen, Autos oder Trophäen jemand besitzt. Jeder hat Angst.

Lassen sich Celebrities aus anderen Gründen scheiden als Menschen, die nicht vor der Kamera stehen?

Die Gründe sind immer dieselben. Oft spielt Geld eine Rolle. Oder Untreue. Untreue ist aber in der Regel kein Grund für eine Trennung. Es ist eher ein Symptom dafür, dass sich das Paar auseinandergelebt hat. Die Partner reden nicht mehr miteinander. Ich glaube nicht an Beziehungen, die ein ganzes Leben halten.

Das klingt abgeklärt.

Es gibt natürlich ein paar Glückliche. Sie finden einen Partner, mit dem sie sich gemeinsam entwickeln können. Die meisten von uns verbringen aber nur fünf, zehn oder 20 Jahre zusammen. Um die gemeinsame Zeit zu verlängern, sollte man eine Paartherapie machen. Und sich regelmäßig zu Date Nights verabreden.

Welche Rolle spielt Sex?

Muss unbedingt sein! Wenn eine Frau nicht mit ihrem Mann schläft, tut es eine andere. Bei umgekehrten Vorzeichen läuft es genauso. Auch eine meiner Freundinnen hat sich während ihrer Ehe einen neuen Mann gesucht. Jeder Mann sollte seiner Frau ab und zu sagen, dass er sie attraktiv und sexy findet. Sonst sagt es ihr ein Anderer. Und der geht dann irgendwann mit ihr ins Bett.

Sie sind bekannt dafür, Scheidungen dezent hinter den Kulissen abzuwickeln. Bei Ihrem Mandanten Johnny Depp, dessen Kurz-Ehe mit Amber Heard im Frühjahr 2016 abrupt zu Ende ging, hat das nicht funktioniert. Damals machten Gerüchte über Alkohol und Gewaltexzesse die Runde. Ist eine Scheidung in Hollywood auch ein Vehikel für Publicity, für den Partner, der weniger prominent ist? Wer sehr prominent ist, braucht keine Aufmerksamkeit durch eine Scheidung. Celebrities brauchen Aufmerksamkeit, wenn sie einen neuen Film herausbringen, ein neues Produkt vorstellen, sich für ein soziales Projekt engagieren. Niemand will Aufmerksamkeit, wenn er sich scheiden lässt. In dem Fall, den Sie angesprochen haben, bestand tatsächlich ein großes Berühmtheitsgefälle.

Stammt die Philosophie der stillen Scheidung aus Ihrer Erfahrung mit der Trennung Ihrer Eltern?

Ja, die Familie Wasser war damals zwar nicht berühmt, aber meine Eltern haben sich um Anstand, Respekt und Freundschaftlichkeit bemüht. Beide arbeiteten als Anwälte und konnten das Verfahren privat abwickeln. Als ich mich von den Vätern meiner beiden Söhne getrennt habe, haben wir auch versucht, alles freundschaftlich zu regeln. Wir waren aber nicht verheiratet. Ich kenne die Gesetze, die Väter meiner Söhne vertrauen mir. Und wir alle hatten dasselbe Interesse, nämlich das Wohl der Kinder. Diese Einstellung bestimmt die Arbeit in unserer Kanzlei Wasser, Cooperman & Mandles. Aus diesem Grund habe ich auch die Internetseite It's Over Easy (itsovereasy.com) gegründet.

Ihre neue Plattform für Scheidungen online.

Ich glaube, dass man den Leuten das Handwerkszeug geben sollte, um eine Scheidung möglichst sanft hinter sich zu bringen. Wenn man beide Partner darüber aufklärt, was das Gesetz zu Sorgerecht und Unterhalt vorsieht, können sie die Anträge selbst ausfüllen.

Nehmen die Leute die Website an?

Ich betreibe die Seite erst seit einigen Monaten und nur in Kalifornien, New York und Nevada. Sie wird immer beliebter. It's Over Easy versucht zu vermitteln, dass Trennung keine Tragödie sein muss. Eine Trennung ist traurig, aber auch ein Neuanfang. Niemand stirbt, man zieht nur in getrennte Wohnungen.

Das ist leicht gesagt.

Stimmt, aber beide Elternteile bleiben für ihre Kinder verantwortlich. In meiner Familie sitzen an Thanksgiving alle zusammen am Tisch: die Väter meiner beiden Söhne,

mein Freund, seine Kinder und ich. Man bleibt eine Familie, auch wenn man nicht im selben Bett liegt oder unter einem Dach wohnt.

Dieser pragmatische Ansatz fällt vielen schwer.

Die Erkenntnis, dass eine friedliche Scheidung kein Drama ist, setzt sich mehr und mehr durch. Sie ist für die Kinder besser und, hey, sie spart auch noch Geld. Die Leute sehen, dass eine harmonische Trennung bei vielen Celebrities klappt. Prominente wie Gwyneth Paltrow und Chris Martin setzen ein Vorbild. Die Leute denken, dass auch sie eine ruhige, einvernehmliche Scheidung schaffen können, wenn Bruce Jenner, jetzt Caitlyn Jenner, und Kris Jenner, die Mutter des Kardashian-Klans, sie hinkriegen.

Ihr Vater Dennis Wasser, Jahrgang 1942, hat Stars wie Tom Cruise, Mia Farrow, Clint Eastwood und den verstorbenen Tony Curtis bei Streitereien um Unterhalt, Sorgerecht und

Trennungen vertreten. Hat sich Hollywoods Scheidungskultur seit den Rosenkriegen Ihres Vaters verändert?

Ja, und es wurde auch langsam Zeit. Die Leute lassen sich schließlich seit Ewigkeiten scheiden. Als mein Vater aktiv war, gehörte es in Los Angeles zum guten Ton, dass Scheidungskinder am Mittwochabend mit ihren Vätern zum Essen gingen. An diesem Tag waren die Restaurants voll mit Vätern und Kindern. Damals war es üblich, dass die Frauen bei der Scheidung das Haus und die Kinder bekamen. Heute ist das anders. Gerade in Kalifornien gibt es viele Männer, die zu Hause bleiben, während die Frau das Geld verdient. Es gibt also keinen Grund, die Kinder überwiegend bei den Müttern aufwachsen zu lassen.

Kommt es vor, dass beide trennungswillige Eheleute Sie anheuern wollen?

Das passiert ständig. Sobald ich mit einem der Partner telefoniert habe, muss ich den anderen aber abweisen. In solchen Fällen versuche ich es mit Mediation. Dabei vertrete ich keinen von beiden, sondern schlage vor, dass sie sich selbst vertreten. Wenn es klappt, bringen wir die Scheidung gemeinsam über die Bühne. Manchmal funktioniert Mediation aber auch nicht.

Warum?

Es gibt Scheidungswillige, die vollkommen uneinsichtig sind. Auch wenn sie wissen, dass der Unterhalt für ein Kind beispielsweise bei 5000 Dollar im Monat liegt, verlangen sie 50.000. Warum? Einfach so. Bei solchen Fällen ist es meine Aufgabe, sie wieder auf den Teppich zu holen. Vielleicht kann man einen Kompromiss schließen und sich auf eine Summe zwischen 5000 und 50.000 einigen. Manchmal sind es aber auch die Anwälte, die uneinsichtig sind. Wir werden nach Stunden bezahlt, ein langer Streit lohnt sich.

Sinnloser Streit schadet aber dem Ruf, oder?

Stimmt. Aber wenn der Ruf schon hin ist, denken viele Anwälte nur noch an Geld.

Wir haben über die Scheidungskultur gesprochen. Kann es sein, dass viele Heiratswillige heute mehr Zeit in die Hochzeit als in die Ehe investieren?

Viele Leute vergessen, einen Ehevertrag zu schließen. Gerade bei einer großen amerikanischen Hochzeit wird alles vertraglich festgehalten: der Veranstaltungsort, die Blumen, die Torte. Bei der Trennung sind dann viele überrascht, wenn plötzlich das Vermögen geteilt werden soll. Ich rate jedem, sich schon vor der Hochzeit über die Scheidung zu informieren.

Prominente streiten immer wieder über den Scheidungs-ort. Als Katie Holmes ihrem Ehemann Tom Cruise, einem Mandanten Ihres Vaters, vor sechs Jahren den Laufpass gab, wollte sie unbedingt in New York und nicht in Los Angeles geschieden werden.

In dem Fall ging es weniger ums Geld. Es ging um das Sorgerecht für die gemeinsame Tochter Suri. Katie wollte an der Ostküste leben, so weit von Hollywood entfernt wie möglich.

Es wird erzählt, dass Ihre eigene Scheidung Ihre erste als Anwältin war.

Ich war 25 und nur etwa ein Jahr verheiratet. Wir hatten nichts, keine Kinder, nur einen Hund. Es war also nicht kompliziert. Wir sind bis heute Freunde.

Und wer hat den Hund bekommen?

Ich! Ich habe den Hund und die Schulden für die Kreditkarten bekommen.

Laura Wasser, geboren 1968 in Los Angeles, ist die bekannteste Scheidungsanwältin der Welt. Zu ihren Klienten gehörten Ryan Reynolds, Heidi Klum, Johnny Depp, Christina Aguilera und viele andere. Laura Wasser wurde nach kurzer Ehe 1993 geschieden. Ihre beiden Söhne Luke und Jack stammen aus Beziehungen mit Männern, die sie nicht geheiratet hat.

In Los Angeles sind Sie als „Disso Queen“ bekannt, ein Wortspiel auf „Dissolution of Marriage“. Verstehen Sie das als Kompliment?
Nein.

Als Beleidigung?

Ich weiß nicht genau, wie es zu dem Namen kam. Ich glaube, das Klatschportal TMZ hat ihn in die Welt gesetzt. Ich habe mich aber an ihn gewöhnt. Was lustig ist: Viele sprechen mich auf den Spitznamen an, weil sie meinen, ich sei zu jung, um eine „Disso Queen“ zu sein. Ich erkläre ihnen dann, was „Disso Queen“ bedeutet.

Wie ist die Stimmung, wenn sich ein Paar in Ihrer Kanzlei zur Mediation trifft?

Meistens verläuft das Treffen friedlich. Es kommt aber auch mal zu Gefühlsausbrüchen. Einmal zog eine Frau ihren Stiletto aus, warf ihn an die Wand, und er blieb wirklich stecken. Aber im Großen und Ganzen hat unsere Gesellschaft einen Punkt erreicht, an dem eine Scheidung professionell abgewickelt wird. Es mag sich sehr amerikanisch anfühlen, aber wir sind rechtsstreiterprobter.

Sie gelten als Amerikas am besten angezogene Juristin. Das gefällt mir! Ich mag Mode.

Einen bestimmten Stil?

Bei der Arbeit mag ich es professionell, aber mit ein bisschen Spaß wie dem kleinen Tattoo am Fuß in Sternform. Es gibt aber eine Grenze. Mein Outfit darf nicht davon ablenken, warum wir vor Gericht oder in der Kanzlei sind, nämlich um professionell zu sein. Aber am Wochenende bin ich ein Strandmädchen. Dann lasse ich meine Haare wellig und trage Bikini.

Passend zu Ihrem Haus in Malibu.

In der Woche bin ich in meinem Haus am Sunset Strip. Am Wochenende sind wir in Point Dume in Malibu.

Sehr hübsch.

Das höre ich oft. Aber ich arbeite auch hart. Wenn ich Geld übrig habe, gönne ich mir etwas. Das liebe ich.

Ihre Stundensätze liegen bei 850 Dollar. Wie viel arbeiten Sie in der Woche?

Schwer zu sagen. Ich habe neben Kanzlei und Website auch noch einen Podcast. Und ich habe zwei Söhne, die dauernd sagen: „Mama, leg das Handy weg!“ Wir haben während des Abendessens inzwischen alle Smartphones vom Tisch verbannt. Wenn meine Söhne im Bett liegen, arbeite ich noch ein paar Stunden weiter. Morgens stehe ich früh auf, gehe joggen und bringe dann die Kinder zur Schule. Bevor ich in die Kanzlei fahre, arbeite ich ein bisschen zu Hause. Es ist schwer zu sagen, wie viele Stunden ich arbeite. Warten Sie – für den Monat August habe ich 230 Stunden abgerechnet.

In Kalifornien dauert eine Scheidung mindestens sechs Monate.

Ja, die Gesetze schreiben eine Wartezeit vor.

Sie haben aber auch Mandanten, die schon Jahre auf die Scheidungsurkunde warten. Maria Shrivvers Scheidung von Arnold Schwarzenegger zieht sich seit sieben Jahren hin, die von Jennifer Garner und Ben Affleck ist gerade nach drei Jahren zu Ende gegangen. Ist da etwas schiefgelaufen?
Maria Shriver und Arnold Schwarzenegger gehören zu den Fällen, bei denen nicht mehr gestritten wird. Die Wogen haben sich geglättet, aber die Papiere sind noch nicht ganz komplett. Ich würde nicht sagen, dass diese Scheidung noch aktiv ist. Sie ist erledigt. Vielleicht sind die Mandanten nur noch nicht bereit, die Welt wissen zu lassen, auf was man sich geeinigt hat.

Also fehlt nur noch der Stempel?
Genau.

Andere Mandanten wie Angelina Jolie oder Britney Spears sind Ihnen abhandengekommen. Vielleicht war Frau Jolie ein bisschen zu aggressiv und ein bisschen zu öffentlich? War das einfach nicht Ihr Stil?
So kann man es ausdrücken. Wir hatten eine unterschiedliche Art, die Scheidung anzugehen. Bei Britney lag die Sache anders. Sie machte damals schwere Zeiten durch. Heute vertritt ich sie wieder.

Bleiben Sie nach der Scheidung mit Mandanten in Kontakt?
Schon als junge Anwältin habe ich erlebt, dass ich einigen Mandanten sehr nahe gekommen bin. Manchmal weinen sie sich bei mir aus und vertrauen sich mir an. Drei, vier Monate lang hat man fast ständig Kontakt, telefoniert oder schickt Textnachrichten. Dann ist es von einem auf den anderen Tag vorbei. Viele wollen aber gar nicht meine beste Freundin werden. Ich bin ein Relikt aus einer miserablen Zeit ihres Lebens. Und für mich sind sie Mandanten und keine Freunde. Ich werde dafür bezahlt, für sie zu arbeiten. Aber es gibt einige, mit denen ich weiter verbunden bin. Wenn man so eine Lebensphase gemeinsam hinter sich gebracht hat, entwickelt sich oft ein Vertrauensverhältnis. Viele kommen vor der nächsten Hochzeit zu mir, um einen Ehevertrag aufsetzen zu lassen, oder empfehlen mich weiter.

Wer zum Beispiel?

Ich habe Nick Lachey bei der Scheidung von Jessica Simpson vertreten. Ein paar Jahre später rief Ashley Simpson, Jessicas Schwester, an und fragte, ob ich auch sie vertreten würde. Ashley sagte mir, sie sei zu mir gekommen, weil ich Nick damals sehr geholfen hätte. Ich habe sie als Mandantin angenommen – unter der Bedingung, dass ihre Schwester nichts dagegen hat.

Ein Konstrukt mit viel Platz für Animositäten.

Ja. Vor einem Fernsehauftritt heute Morgen habe ich Jessica zufällig mit ihrem jetzigen Ehemann im Studio getroffen. Wir haben uns freundlich begrüßt. Auch wenn wir nicht ständig zusammensitzen, pflegen wir eine professionelle und respektvolle Beziehung.

In Hollywood gibt es Scheidungen wie die von Scarlett Johansson und Ryan Reynolds, die lautlos ablaufen.

Das kommt vor, wenn es nichts zu teilen gibt. Beide hatten schon vor der Ehe eigenes Vermögen und haben es auch während der Ehe getrennt gehalten. Beide sind unheimlich nette, umgängliche Menschen, die sich umeinander gekümmert haben. Sie haben die Scheidung allein über die Bühne gebracht. Ich blieb im Hintergrund und habe nur alles aufgesetzt. Wie die Trennung abläuft, hängt in solchen Fällen allein von dem Paar ab. Das hält Kosten und Blutdruck niedrig. Bei Scarlett und Ryan lief alles so reibungslos, dass viele Leute längst vergessen haben, dass sie mal verheiratet waren.

Werden Sie auch manchmal von Racheakten eines Ex eingeholt?

Oh ja.

Wie sieht so etwas aus?

Meistens entlädt sich die Frustration, wenn man sich zufällig über den Weg läuft. Neulich ist mir bei einer Feier die Ex-Frau eines Mandanten begegnet. Sie hatte ein Glas Rotwein in der Hand, und ich bin ihr lieber nicht zu nahe gekommen. Auch im „Nobu“ in Malibu hatte ich vor einigen Jahren mal eine Erfahrung der besonderen Art.



Prominente Klientin: Laura Wasser begleitet Reality-Fernsehstar Kim Kardashian in Los Angeles zum Gericht.

Es war Sommer, jeder war in Malibu, und jeder ging abends bei „Nobu“ essen. An praktisch jedem Tisch saß jemand, den ich schon mal vertreten hatte. Da sah ich jemanden, dessen Frau ich bei der Scheidung geholfen hatte. Wir nickten uns freundlich zu. Nach einer halben Stunde kam der Kellner zu mir und sagte: „Frau Wasser, ich weiß nicht, was ich tun soll, aber ich soll Ihnen das geben.“ Es war seine Rechnung mit der handschriftlichen Notiz: „Das ist das Mindeste, was Sie tun können!“

Was haben Sie getan?

Ich habe die gesamte Rechnung bezahlt.

Lustige Idee.

Er hatte ja recht. Das war das Mindeste, was ich tun konnte. Als ich seine Frau vertrat, musste er ihr einen Haufen Geld zahlen und dann noch meine Rechnung begleichen. Da konnte ich zumindest sein Abendessen übernehmen. Er sagte später: „Wasser, Sie sind spitze!“

Stimmt es, dass Mel Gibsons Scheidung von seiner Frau Robyn, die Sie vertreten haben, mit 400 Millionen die teuerste überhaupt in Los Angeles war?

Ich kann mich an die Summe nicht mehr erinnern. Robyn war sehr lange mit Gibson verheiratet. Er hat in dieser Zeit sehr viel Geld verdient. Ich glaube aber nicht, dass es die teuerste Scheidung war. Die Trennungen mit den größten Summen werden nicht in Hollywood, sondern für Banker und Investoren in L.A. abgewickelt.

Sollte jeder einen Ehevertrag schließen?

Nicht unbedingt, besonders wenn beide nichts haben. Grundsätzlich sollten sich Partner vor der Ehe aber über Dinge wie Altersvorsorge, Kinder und so weiter unterhalten. In Los Angeles verzichten viele darauf. Hier soll alles wild, romantisch und sexy sein.

Sie sind Anwältin, haben den Ratgeber „It Doesn't Have To Be That Way“ geschrieben und jetzt die Website für Schnellscheidungen eingerichtet. Haben Sie ein Helfersyndrom?

Ich bin ein Problemlöser. Es frustriert mich, wenn Leute immer wieder dieselben Fehler machen. Ich glaube an Aufklärung. Für meinen Podcast „Divorce Sucks“ habe ich gestern mit einem Familienrichter über Eltern gesprochen, die sich nicht einigen konnten, wer an welchen Tagen das Kind betreut. Der Richter schlug spaßeshalber vor, das Kind zu zersägen. Warum müssen Leute erst 150.000 Dollar investieren, um zu lernen, wie man einen Kompromiss schließt? Ich habe eine Ader zu helfen. Nicht, weil ich so nett bin. Eher, weil es mich frustriert, dass sich die Streitereien immer wiederholen.

Ihre Eltern sind beide Juristen. War klar, dass Sie ihnen nachfolgen würden?

Überhaupt nicht. Ich hatte immer vor, in Europa zu leben und als Mode- oder Reisejournalistin zu arbeiten. Etwas Glamouröseres als das hier!

Mmmm.

Okay, ich habe es nicht schlecht getroffen. Ich bin vor 25 Jahren eher zufällig durch meine eigene Scheidung in die Juristerei gestolpert. Als ich damals in der Kanzlei meines Vaters arbeitete, hat es mich fasziniert, wie viele unterschiedliche Menschen mir begegneten. Ich traf Regisseure, Komponisten, Schauspieler, Footballprofis und einen Typen, der einen Energydrink erfunden hatte. Ich lernte pausenlos neue Facetten der menschlichen Natur kennen. Da bin ich einfach geblieben.

Apropos Football: Es gibt immer wieder Geschichten über Frauen, die es darauf anlegen, einen Prominenten kennenzulernen, um von ihm schwanger zu werden. Stimmen sie?
Ja, besonders in Kalifornien, wo es viele betuchte Sportler und Leute aus der Unterhaltungsbranche gibt. In Kalifornien und New York kann man auf diese Art für eine Nacht Sex 50.000 Dollar im Monat verdienen.

Bis das Kind erwachsen ist?

18 Jahre lang. Als ich jünger war, haben sie mich mit einer Kiste Kondome zum Basketballklub L.A. Lakers geschickt. Ich habe die Spieler davor gewarnt, Frauen aus Bars mitzunehmen und nach einer gemeinsamen Nacht ein neues Familienmitglied willkommen zu heißen.

Die Fragen stellte Christiane Heil.



RCS Dieppe 662 750 074 - © Amy Shore - 10/2018.

Die Alpine A110 fährt diesmal quer durch Deutschland und erklimmt dann Österreichs steilste Gipfel. Die Reise beginnt in Berlin und führt schließlich auf die Silvretta-Hochalpenstraße. Eine einzigartige Route über berühmte Straßen! Sie können die Alpine wie immer begleiten. Unsere Road Trips finden Sie unter: alpinecars.com/de/momente.

f Facebook : @alpinemotorscars **ig** Instagram : @alpine_cars
yt YouTube : Alpine **tw** Twitter : @alpinecarsuk
globe Website : alpinecars.com

ALPINE

FOTOS: GUERIN BLASKO/REDUXIA/AF ACTION PRESS

Lichte Momente

Schon wieder schenken? Ist gar nicht so schlimm! Das Fotografen-Duo *Schmott* inszeniert Stücke, die noch leuchten, wenn Weihnachten längst verblasst ist.

Im Uhrzeigersinn von links oben: Sneaker aus der XXX-Kollektion von Ermenegildo Zegna, Kette mit Goldnugget von Golpira, Handtasche von Cinque, Brille von Lindberg, Sonnenbrille aus der Saskia-Diez-Kollektion von Viu, Anhänger Happy Clown von Chopard, Ring B.Zero1 Legend von Bulgari, Armreif T Wire von Tiffany & Co., Clutch mit langem Riemen von Tsatsas, Armreif Juste un Clou von Cartier, darin ein Ring Bague Move Nova von Messika, Kreolen-Ohringe von Chanel, Oyster Perpetual Datejust 36 von Rolex, Brosche, die auch ein Ohrring ist, von Saskia Diez, Navitimer 1 Automatic 38 von Breitling





Im Uhrzeigersinn von links oben: gestreifter Pullover von Camel Active, Sandalen mit Fellbesatz von Birkenstock, Kapuze, die Teil einer roten Daunenjacke ist, aus der Simone-Rocha-Genius-Kollektion von Moncler, Handtasche mit Leopardmuster von Aigner, Kindersandalen von Saltwater Sandals, roter Füller von Montblanc, Spielzeug-Autos von Kid's Concept über Smalable, Kaschmirpullover mit Zopfmuster von Iris von Arnim, Handtasche von Lilli Radu, Kinderstuhl Bambi von EO – Elements Optimal – über Smalable, Strickstulpen mit Blauweise-Motiv von Dorothee Schumacher



Im Uhrzeigersinn von links oben: Ballerinas von Dior, Leuchte in Schwarz und Weiß von Foscarini, Coffee-to-go-Becher aus Porzellan von KPM, Rucksack von Porsche Design, Leuchte für den Schreibtisch von Midgard, Rasierpinsel von Meissen, Porzellandose mit Vogelkopf-Deckel von Petite Friture, Stiefelletten von Tod's, Smokinghemd von Olymp, Bauchtasche von Vee Collective, Schale von Georg Jensen, Jacke von Belstaff, daneben eine Aquanaut von Patek Philippe, rechts daneben eine Autobahn von Nomos





Im Uhrzeigersinn von links oben: Holzfische aus dem Spiel von Vilac über Smalable, Schlappen aus Gummi von Boss, Kissen von Hermès, Aikon Automatic von Maurice Lacroix, Hampeltier für die Wand von Kumi Mood, Kopfhörer von Urbaneers, großer Oktopus von Bigstuffed über Smalable, Pumps von Bottega Veneta, Tasche von Michael Kors, Mantel von Max Mara, Handyhülle von Versace, Badeshorts von Vilebrequin



Vorhang auf, Ränge leer: Die Blue Hill Troupe probt „The Yeomen of the Guard“.

GLÜCK IM SPIEL

In New York führt eine Laientheatertruppe Stücke von Gilbert und Sullivan auf. Anwälte verwandeln sich in Matrosen, Lehrer in Lords, Managerinnen in Mädchen. Und alles endet im Lobgesang auf die Dichtung.

Von Patrick Bahners, Fotos Tobias Everke

U ngefähr alle 13 Jahre wandeln sich in New York gestandene Rechtsanwälte, Lehrer, Datentechniker und Bibliothekare in Piraten. Und im Jahr darauf in Matrosen. Oder in englische Lords. Oder in japanische Lords. Und seriöse Verlagslektorinnen, Hedgefonds-Managerinnen, Immobilienmaklerinnen und Bauingenieurinnen spielen noch einmal junge Mädchen. Die Töchter eines Generals. Die Nichten des Marineministers. Groupies eines Doppelgängers von Oscar Wilde. Oder eines japanischen Bardens. Im kommenden Jahr wird man sich nach ältester italienischer Mode ausstaffieren, die Herren mit Querstreifen und Strohhüten, die Damen mit Hochzeitssträußen: Gondelschiffer und deren Bräute wird der Chor verkörpern, wenn die Blue Hill Troupe im April 2019 „The Gondoliers“ auf die Bühne bringt.

Das Libretto dieser 1889 in London uraufgeführten komischen Oper schrieb William Schwenck Gilbert, die Melodien Arthur Sullivan. Wie auch Text und Musik von „The Mikado“, „The Pirates of Penzance“, „H.M.S. Pinafore“, „Iolanthe“, „Patience“ und „Utopia Limited“. Dreizehn abendfüllende Stücke umfasst der Kanon der Gemeinschaftsarbeiten von Gilbert und Sullivan oder kurz G&S, und die Blue Hill Troupe behandelt dieses Repertoire tatsächlich als Kanon – wenn man so will, sogar in doppeltem Sinne, nicht nur als Vorrat unverbesserlicher Erfolgsstücke, sondern auch wie einen Rundgesang: Wenn man einmal durch ist, fängt man wieder von vorne an. Alles dreht sich im Kreis, und das in New York, wo an jeder Ecke ein neues Restaurant,

eine neue Galerie, ein neuer buddhistischer Tempel mit Eröffnungsangeboten lockt.

Kanonpflege ist ein Ausdauersport: Die Truppe – „the Troupe“ ist die interne Selbstbezeichnung, mit den militärischen Anklängen von Korpsgeist und Opferbereitschaft – nähert sich ihrem hundertsten Geburtstag.

1924 fand die erste Aufführung statt, im Städtchen Blue Hill an der Küste des Bundesstaats Maine oder genauer gesagt vor Blue Hill, auf dem Wasser, an Bord der Yacht einer New Yorker Familie, die in Neuengland standesgemäße Ferien brachte. Die perfekte Kulisse für „H.M.S. Pinafore“: Diese Oper spielt auf einem Schiff der Kriegsmarine Ihrer Majestät, das nicht auf den Namen einer Königin oder Göttin getauft ist, sondern nach dem Emblem guter Haushaltsführung heißt, der Schürze. Wie viele Stücke von G&S nimmt „H.M.S. Pinafore“ den Ständedünkel unter Beschuss, die verschwenderische Überproduktion von Rangunterscheidungsmerkmalen im britischen Klassensystem – wobei auch die Gegenfigur des Aufsteigers zur Zielscheibe des Spotts wird, der Marineminister, der seine gesamte Karriere zu Lande absolviert hat.

Schon seit der dritten Spielzeit, 1926, tritt die Blue Hill Troupe nicht mehr in Blue Hill auf, sondern in Manhattan. Das Stadtbild der Insel ist so etwas wie der Prospekt eines Naturschauspiels ohne Eintrittsgeld: Man sieht die Versteinerung der Aufstiegsdynamik. New York ruft jeden, der es hier schaffen will, der es machen will, sein Glück. Aber im Laufe der Zeit haben Reichtum und Ehrgeiz in der Musterstadt der amerikanischen Republik



Ein reisender Spaßmacher hinter der Bühne: David Loewy interpretiert die Figur des Jack Point als Meister pointierter Routine, die durch Understatement bezingert.

eine neue Apparatur der Distinktion hervorgebracht, eine Systematik der feinen und nicht so feinen Unterschiede. Erkennen die Aktiven der Blue Hill Troupe in der barocken Mechanik des Gesellschaftlichen bei Gilbert und Sullivan, im Reiz-Reaktions-Schematismus der überregulierten Typenkomödie, etwas von ihrer New Yorker Lebenswelt wieder?

Selbst für ein Mitglied der Truppe ist es nicht leicht, zu dieser Frage etwas zu sagen. Denn die Blue Hill Troupe ist kein Gilbert-und-Sullivan-Fanclub. Die wenigsten Freiwilligen sind zur Truppe gestoßen, weil sie nicht genug bekommen können von unglaublichen Zufällen im Bühnengeschehen und absehbaren harmonischen Wendungen im Orchester.

Warum landet man bei der Truppe? Weil man Theater spielen möchte. Aber selbst das ist nicht richtig, nicht für jeden Einzelnen. Richtiger ist: weil Theaterspielen etwas ist, das man nicht allein machen kann. Der Schauspieler braucht mindestens noch den Beleuchter und den Kartenabreißer. Die Truppe ist eine Gemeinschaft, in der für jeden etwas zu tun ist. Und wer Mitglied ist, hat immer etwas zu tun, erfährt die Zeit als vollgepackt, aber wohlorganisiert, das Jahr, die Woche, in der Aufführungszeit jeden Tag.

Die Figuren des Musiktheaters von Gilbert und Sullivan spielen selbst Theater. Da gibt es die Staatsschauspieler: Großinquisitor, Lordkanzler und Henker; den romantischen Helden, der sich verliebt, weil er ein Publikum braucht; die komische Alte, die Geheimwissen hütet, um den Ploz umzuschreiben. Diese Rollen verlangen also Darsteller mit einer gewissen Freude

am überdeutlichen Rollenspiel. Aber damit der Vorhang sich pünktlich hebt, müssen viele Akteure wochenlang gearbeitet haben, die für die Zuschauer nicht zu sehen sind. Und in der Blue Hill Troupe begegnet man nicht selten auch dem Gegenteil zum geborenen Schauspieler: Leuten, die alles tun, um sich nicht im Rampenlicht zu bewähren. Sie verlegen Kabel, klettern auf Gerüste, ziehen an Seilen, reparieren Werkzeuge, räumen hinter den Schauspielern auf und fegen den Bühnenboden – solange der Vorhang geschlossen bleibt.

Die Truppe teilt sich auf in zwei Verbände: diejenigen, die auf die Bühne treten, und diejenigen, die hinter der Bühne stehen,

„Frontstage“ und „Backstage“. Wer Mitglied werden möchte, muss sich entscheiden: Er oder sie bewirbt sich entweder als „frontstager“ oder als „backstager“. Die einen müssen vorsingen, die anderen vorsprechen – vor einem Aufnahmecommission, der herauszufinden versucht, was die Bewerber sich von der Mitgliedschaft erhoffen. Dem Probesingen beziehungsweise Interview geht eine Cocktailparty voraus, ein zwangloses, aber durchgetaktetes Kennenlernen zwischen Altmitgliedern und Aspiranten. Das zweistufige Verfahren mit formellen und informellen Anteilen erinnert an einen Club.

Die Interessenten werden in Privatwohnungen gebeten. Es kann etwa sein,

dass man eine Adresse auf der Upper East Side erhält und sich dort in der „Morgan residence“ einfinden soll. Dass es mit diesem Domizil etwas Besonderes auf sich hat, ahnt man vielleicht zum ersten Mal, wenn einen der Aufzug des Apartmenthauses direkt in die Wohnung befördert.

Aber Morgan ist ein gängiger walisischer Name, so denkt man sich doch nichts weiter. Der Gastgeber, ein älterer Herr mit großem Schädel, hält sich diskret im Hintergrund. Viel später stößt man vielleicht darauf, dass der Name Charles F. Morgan in die Marmorwand der Eingangshalle der Morgan Library geritzt ist. Charlie Morgan ist ein Urenkel des Bankiers J. P. Morgan.

In den Anfangsjahren war die Blue Hill Troupe so etwas wie ein Gesellschaftsspielzeug eines Kreises reicher Familien auf der besseren, der östlichen Seite von Manhattan. Die Abkömmlinge dieser Familien bilden die Aristokratie der Truppe, aber nur noch wenige Proben finden in Wohnungen mit Konzertflügel und Aussicht auf den Central Park statt. Das Mitgliederverzeichnis der Truppe mit den Adressen und Telefonnummern wurde Jahr für Jahr im Taschenkalenderformat mit blauem Umschlag gedruckt und „The Blue Book“ genannt. „Blue Book“ oder „Social Register“ hieß früher in den Großstädten der Vereinigten Staaten auch ein Verzeichnis der Mitglieder der gehobenen Gesellschaft, das namentlich die Heiratskandidatenfindung erleichtern sollte.

Auch die Blue Hill Troupe ist stolz darauf, dass ihr Ruf als Heiratsmarkt der Bedeutung des Themas für die glücklichen Finaliszen der Savoy-Opern entspricht:



Kanonpflege ist Ausdauersport: In der Blue Hill Troupe sind viele Rollen gefragt.



Auf einem solchen Stück kann man Locken drehen: Cynthia Whitman richtet im Frauen-Umkleideraum ihr Kostüm.

In den 95 Jahren der Truppe gab es im Durchschnitt eine Hochzeit pro Jahr. Die Druckkosten für das „Blue Book“ werden allerdings neuerdings eingespart.

Jedes Jahr wählt die Truppe einen neuen Präsidenten oder eine Präsidentin. Der Amtsinhaber Al Loomis ist der Neffe des Präsidenten von 1970. Sigourney Romaine, Sohn des gleichnamigen Präsidenten der Jahre 1952 und 1956, der 1951 seine erste Vorstellung besuchte, erzählt, dass für die jährliche Mitgliederversammlung früher der Smoking vorgeschrieben war. Nach Romaines Schätzung erfüllten in seiner Jugend 80 bis 90 Prozent der Mitglieder die Kriterien für das „Social Register“. Noch immer haben die meisten Bewerber einen „sponsor“ unter den Mitgliedern, der sie empfohlen hat, aber das soziale Netz wird weiter und weiter ausgeworfen: Die Truppe wäre längst ausgestorben, wenn sie ihre Rekrutierung auf Personen beschränkt hätte, die einander aus der Privatschule oder vom Debutantinnenball kennen.

Bei der Aufnahme von „backstagers“ geht es vor allem um eine Prognose in der heiklen Frage, ob die Kandidaten auch wirklich in der Lage sein werden, die nötige Zeit zu investieren. Zeit: das nach dem Raum knappste Gut in New York. Wenn Anfang April Premiere ist, öffnet die Werkstatt Anfang Januar. Dann ist es in New York noch eiskalt, und die angemieteten Lagerräume, in denen man samstags und sonntags zusammenkommt, um die Kulissen zu bauen und die Kostüme zu nähen, verfügen nicht immer über eine Heizung. Innerweltliche Askese wird erwartet, wobei die Welt, wo der „workspace“ eingerichtet wird, durchaus ihren

GLÜCK IM SPIEL

pittoresken Reiz hat: die letzten Winkel eines von der Gentrifizierung zurückgedrängten New York, das eine Metropole der Drecksarbeit war.

Hilfreich ist es, wenn man als Hinterbühnenarbeiter ein proletarisches Klassenbewusstsein entwickelt und auch auf Verrichtungen stolz sein kann, deren Ergebnisse unsichtbar bleiben und nichts Individuelles an sich haben, wie das stundenlange Bestreichen von Holzplatten mit Brandschutzfarbe. „Backstage“ und „Frontstage“: Der Unterschied der beiden Welten hat nicht dieselbe schicksalhafte Gewalt wie die ebenfalls durch räumliche Trennung markierte Unterscheidung der Sphären von „Upstairs“ und „Downstairs“ in der klassischen Fernsehserie über den Haushalt einer Adelsfamilie im nachviktorianischen England. Auf die Schauspieler, zumal diejenigen, die sich regelmäßig Hauptrollen sichern, richtet sich auch innerhalb der Truppe die größte Aufmerksamkeit. Aber den Lieblichen des Lichts ist

sehr wohl bewusst, was sie der Selbstlosigkeit der Arbeiter im Schatten verdanken, und das dichte gesellige Leben, das die Proben und Werkstattstunden umrankt, bietet Gelegenheiten, den Dank rituell abzustatten.

Wer beim Vorsingen durchfällt, kann sich als „backstager“ bewerben und gegebenenfalls in einem späteren Jahr noch einmal den Sprung auf die Bühne versuchen. Zwischen „Backstage“ und „Frontstage“ besteht ein Verhältnis der spielerischen Rivalität, und es tut der Sache gut, dass nicht alle Werkstattkräfte sich für verhinderte Bühnenstars halten. Im Gegenteil kultivieren einige der fleißigsten Tüftler den Spott über das süße Leben der Sänger und deren kindliche Freude am Applaus. Kooperation und Konkurrenz greifen überall ineinander: Das ist wohl das Betriebsgeheimnis der Blue Hill Troupe.

Der Kanon wird nicht in fester Reihenfolge abgearbeitet; die alljährliche Wahl unter den Werken bewirkt, dass die beliebteren Stücke etwas häufiger einstudiert werden. Die Hauptrollen werden doppelt besetzt. Einerseits vermehrt das die Chancen, so dass nicht selten Jungmitglieder zum Zuge kommen und neue Stars geboren werden. Andererseits ist die Abwägung zwischen den Vorzügen der Premierenbesetzung und dem Personal der letzten Aufführung ein nettes Pausenvergnügen.

Konkurrenz belebt aber auch die außermusikalischen Geschäfte. Dieses wettkampfsportliche Moment des Truppenalltags begegnet keinen moralischen Bedenken, weil alles einem guten Zweck dient: Der Erlös aus dem Kartenverkauf

und den Anzeigen im Programmheft, von denen die Mitglieder die meisten selbst aufgeben, wird an eine jährlich wechselnde wohlthätige Organisation gespendet. In den Motivationsansprachen, die auf den Treffen einer ganz und gar auf Freiwilligkeit angewiesenen Gruppe Pflichtprogramm sind, wird nicht etwa der Dienst an der Kunst als höchster Wert beschworen, sondern „charity“, ein Zauberwort der amerikanischen Zivilreligion.

In den Wochen des Vorverkaufs können die Mitglieder eine täglich aktualisierte Absatzstatistik einsehen. Sortiert nach den Verkäufern: Die meisten Tickets werden durch Mund-zu-Mund-Werbung an den Mann gebracht, das Publikum ist die erweiterte Gemeinschaft der Blue Hill Troupe. Geschäftspartner, Kunden und Kollegen machen den Mitwirkenden die Freude ihrer Anwesenheit und dürfen bei anderer Gelegenheit auf einen ähnlichen Gefallen hoffen. So beruht auch das Geschäftsmodell der Truppe auf der Kooperation in einer Konkurrenzgesellschaft.

Am Nachmittag vor der letzten Vorstellung gibt es im Theater eine Bühnenshow nur für Mitglieder. Dort bekommen die eifrigsten Kartenverkäufer einen Preis, aber neben den Einnahmerekorden wird auch der Geist der Verausgabung zelebriert: Auf einer Ehrentafel wird der Name des Mitglieds eingraviert, das im zurückliegenden Jahr in der Stammkneipe der Truppe die größte Ausdauer gezeigt hat. Zu diesem nach einer Sopranistin des Aufnahmejahrgangs 1974 benannten Wanderpreis passt das geflügelte Wort, die Blue Hill Troupe sei keine Theatergruppe mit einem Alkoholproblem, sondern eine Trin-



Schon seit einem halben Jahrhundert dabei: Win Rutherford, ein Abkömmling von Peter Stuyvesant, will sich nicht mehr an jede Neuerung gewöhnen.

kergruppe mit einem Theaterproblem. Es ist wohl kein Zufall, dass der Tenor und der Bariton, die so etwas wie ein Abonnement auf die Hauptpartien der Savoy-Opern haben, beide Anwälte sind, Partner nobler Kanzleien, die sich auch die Führungsämter im Freundeskreis der Metropolitan Opera teilen. Jahr für Jahr werden Rich Miller und Win Rutherford auch die größten Kartenkontingente gutgeschrieben: Wenn man dauernd gewinnt, macht's viel mehr Spaß.

Die aberwitzigen Volten von Gilberts Libretti beruhen oft auf Finten eines juristischen Überscharfsinns, und Sullivans „patter songs“, zungenbrecherische Sachlogikvorträge, finden im Rechtswörterbuch das Material für ihre Wortkettensägenmassaker. Der angelsächsische Gerichtsprozess beruht auf dem Wettbewerbsprinzip, auf dem Kampf der Parteivertreter, die schauspielerisch agieren müssen, weil sie vor Publikum auftreten, vor den Geschworenen.

Miller und Rutherford bringen außer ihrer Fachkompetenz auch eine Gesangs-ausbildung mit. Das ist nicht untypisch: Etliche langgediente Mitglieder haben im College Musik studiert und dann einen anderen Beruf gewählt. Es sind vor allem Herren, die in dieser Weise die Verbindung zu ihrer Lebensraumwelt des Theaters halten, während unter den Frauenstimmen eher die jungen Sängerinnen hervorstechen, die von der Musik leben wollen und sich von der Mitgliedschaft Bühnenerfahrung versprechen.

Im Frühjahr 2018 hat die Blue Hill Troupe ihre neunte Inszenierung von „The Yeomen of the Guard“ gezeigt, dem ge-

wichtigsten Werk des Kanons. Der Schauspielplatz ist der Tower von London im Zeitalter der ersten Königin Elisabeth; auf die komischen Liebesverwicklungen legt sich der Nebelhauch einer Ahnung von der tragischen Gewalt der Zeit. Rich Miller war schon 2007 der schmucke Oberst wegen Zauberei hingerichtet werden soll, aber den Damen die Köpfe verdreht und deshalb den seinen behält. Rutherford, Mitglied seit 1969, spielte diese Rolle 1977 und 1988. Für ihn war die jüngste Produktion der „Yeomen“ seine fünfte. Den Wechsel vom Tenor- ins Baritonfach vollzog er etwas früher als Plácido Domingo; zum dritten Mal nach 1997 und 2007 ist er der grundgütige Sergeant

Merrill, der Kommandeur der Titelhelden, des im Tower kasernierten Wachregiments.

Diese Gardisten sind Pensionäre, Veteranen, die auf dem Burghügel im Alter ein Ehrenbrot erhalten. Auch dem Chor der komischen Liebesverwicklungen legt sich der Nebelhauch einer Ahnung von der tragischen Gewalt der Zeit. Rich Miller war schon 2007 der schmucke Oberst wegen Zauberei hingerichtet werden soll, aber den Damen die Köpfe verdreht und deshalb den seinen behält. Rutherford, Mitglied seit 1969, spielte diese Rolle 1977 und 1988. Für ihn war die jüngste Produktion der „Yeomen“ seine fünfte. Den Wechsel vom Tenor- ins Baritonfach vollzog er etwas früher als Plácido Domingo; zum dritten Mal nach 1997 und 2007 ist er der grundgütige Sergeant



Auf jung muss er sich nicht schminken: Sandy Kennedy, seit 67 Jahren dabei, bereitet sich vor.

Oscar Hammerstein, sind nach Überzeugung von Win Rutherford die amerikanischen Erben von Gilbert und Sullivan.

2015 gewann die Blue Hill Troupe im Festival im englischen Kurort Harrogate. Sandy Kennedy bekam einen Sonderapplaus für seinen Kopfstand als Dragoner. Der Regisseur Gary Slavin, der den kompletten Satz der Savoy-Opern mit der Truppe in Szene gesetzt hat, verlegte die Handlung nach Oklahoma und in die Epoche der Beat-Poeten. In einem Feld von Mitbewerbern, die sich G&S mit dem nostalgischen Puritanismus von Museumskuratoren widmen, ergab dieser zarte Anflug von Regietheater einen markanten Akzent, obwohl die Aktualisierung mit einer Turnhalle als Bühnenbild in der Truppe nicht unumstritten war.

Die Blue Hill Troupe muss zusehen, dass es ihr nicht ergeht wie Jack Point, dem reisenden Spaßmacher in „The Yeomen of the Guard“, von David Loewy interpretiert als ein Meister der Geläufigkeit, der durch Understatement bezwingenden Routine: Diesem König der Pointe kommt eines unschönen Tages seine Dauerverlobte abhandeln. Die Zuschauerzahlen der Truppe gehen seit Jahren zurück. Für eine Amateurkompanie, die mit Profis mithalten will, schafft das Formelhafte bei G&S, das Spiel mit Versatzstücken, ideale Voraussetzungen, aber das Publikum erwartet heutzutage mehr Abwechslung. Schon 1984 hat die Truppe ihren Jahresplan ein zweites Stück erweitert. Die Herbstproduktion in kleinerem Rahmen ist

meistens ein Musical, oft eine Genreliebhaberei im parodistischen Register. Für den wohlthätigen Zweck erwirtschaftet man damit freilich auch keinen Überschuss.

In den zehn Vorstellungen von „Yeomen“ war das Haus voll – aber auch nur, weil man in ein kleineres Theater ausweichen musste. Das Theater im Museo del Barrio an der Fifth Avenue in Spanish Harlem wird renoviert. Die Sammlungstätigkeit dieses Museums ist auf die Volkskunst der Einwanderer aus Lateinamerika gerichtet. Im Museumstheater sieht man davon nichts – das Gebäude wurde als Waisenhaus errichtet, und sein Erbauer, der gebürtige Hamburger August Heckscher, schenkte den Kindern ein Theater mit 600 Plätzen, geschmückt mit wandhohen Märchenbildern des berühmten Buchillustrators Willy Pogany: für die wunderbar versponnenen Geschichten von W. S. Gilbert als Rahmen wie gemacht, ähnlich wie 1924 die Yacht im Hafen von Blue Hill.

Als Ersatz diente in diesem Jahr ein Theater im Keller einer katholischen Kirche an der Ecke von 76. Straße und Lexington Avenue. Es hat 200 Plätze, und entsprechend klein ist die Bühne. Für Charlie Morgan, der seit 1953 als „backstage“ aktiv ist, gab es nichts zu tun. Jahrzehntlang hat er sich um das „rigging“ gekümmert, die Seilmaschinerie, mit der die Kulisse in den Schnürboden befördert werden. Hier war der Tower ein bemaltes Bettuch.

Charles F. Morgan war der jüngste Partner in der Geschichte der Familienbank Morgan Stanley und der letzte Nachkomme von J. P. Morgan, der in dieser Funktion eingestellt wurde. An seinem Hochhausarbeitsplatz machte er sich eben-

GLÜCK IM SPIEL

falls als Obermaschinist nützlich, etwa bei der Überwachung des Einbaus einer neuen Telefonanlage. Ron Chernow erzählt in seiner Geschichte des „House of Morgan“ eine Anekdote. Bei Morgan Stanley war ein neuer Partner angeheuert worden, der seinem ersten Arbeitstag mit einiger Aufregung entgegenseh, weil er sich sein Büro mit dem jungen Mr. Morgan teilen sollte. Er war pünktlich zur Stelle und traf einen Handwerker an, der mit der Reparatur der Türklinke beschäftigt war. Der andere Schreibtisch war leer und blieb leer. Es dauerte etwas, bis dem Neuling aufging, dass der Mann mit dem Schraubenzieher der junge Mr. Morgan war.

Der New Yorker Regisseur Whit Stillman hat 1990 einen Spielfilm über seine Herkunftswelt gedreht, die New Yorker Oberschicht. Er spielt zwischen den Jahren, in der weihnachtlichen Ballsaison. Der Hofphilosoph eines kleinen Kreises junger Leute eröffnet seinen Freunden, dass sie auch sozialgeschichtlich in einer Zwischenzeit leben: Die „Urban Haute Bourgeoisie“ sei

zum langsamen Abstieg verdammt; die zweite Generation habe gar nicht die Möglichkeit, es der ersten an Tatkraft gleichzutun. Charlie Morgan, der schon 1964 zum Präsidenten der Blue Hill Troupe gewählt wurde, behielt noch jenseits seines achtzigsten Geburtstags die Seile und Winden in der Hand. Anders als die kulturkritischen Prämissen der Dekadenztheorie aus Stillmans Film es wollen, muss die Hinwendung zu Kunst und Philanthropie keinen Abschied vom tätigen Leben bedeuten.

Winthrop Rutherford, Jr., Präsident des Jahres 1979, ist ein Abkömmling von Peter Stuyvesant, dem letzten niederländischen Generaldirektor der Kolonie, die 1664 nach der Eroberung durch die britische Flotte den Namen New York erhielt. Unter seinen Vorfahren sind John Winthrop, der erste Gouverneur von Massachusetts, Lewis Morris, ein Unterzeichner der Unabhängigkeitserklärung, Senator John Rutherford und Vizepräsident Levi Parsons Morton. Einer seiner Brüder war mit der Halbschwester von Jackie Kennedy verheiratet.

Über die Zukunftsaussichten der Blue Hill Troupe spricht Rutherford ohne jede Andeutung von Melancholie.

Er hofft, dass der Umzug ins kleinere Theater eine Zwischenlösung bleiben wird. Für den opernhafte Reichtum der Partitur von „Yeomen“ sei der Orchestergraben zu klein gewesen. Nur für einen Hornisten war Platz. Den Überlegungen, das Repertoire zu erweitern, kann Rutherford nichts abgewinnen. G&S sei das, was die Truppe von anderen Amateurkompanien unterscheidet. Sie dürfe auch nicht vergessen, dass sie aus Amateuren bestehe und dem Broadway kein Publikum ab-

jagen könne. Als im Frühjahr 2017 das Experiment gemacht wurde, ein Musical statt der turnusmäßigen Savoy-Oper auf die große Bühne zu bringen, hat er gestreikt. Aber er sieht, dass die Zeiten sich geändert haben: Als er vor einem halben Jahrhundert der Truppe beitrug, kannten die meisten Mitglieder Gilbert und Sullivan aus Schulaufführungen. Er ist jetzt 76 Jahre alt und weiß, dass das finanzielle Geschick der Truppe zu sehr an den Karten hängt, die er persönlich unter die Leute bringt.

Nach jeder Premiere versammeln sich alle „trouper“, „Frontstage“ und „Backstage“, auf der Bühne. Sekt wird ausgetrunken, und die Hymne der Truppe wird vierstimmig gesungen, „Hail Poetry“. Dieser Lobgesang auf die Dichtung, die als „im Himmel geborene Jungfrau“ apostrophiert wird, erklingt im Finale des ersten Aktes der „Pirates of Penzance“, als die Piraten sich von der Lebensgeschichte des Generals erweichen lassen, der sich ihnen als Waise vorstellt. Er war aber gar kein Waisenknabe, die rührende Geschichte ist eine Fiktion. Das Pathos ist bei Gilbert und Sullivan das Werk von Witzbolden, denen es widerfahren kann, dass sie sich von ihren eigenen Erfindungen überwältigen lassen.

In der Inbrunst, mit der die Mitglieder der Blue Hill Troupe „Hail Poetry“ schmettern, steckt das Wissen, dass es für die Ewigkeit ihrer poetischen Geschäftstätigkeit keine Garantie gibt. Im Dezember will Win Rutherford für die Rolle des Großinquisitors vorsingen. Die „Gondoliers“ sind in seinen Ohren eines der positivsten, melodischsten, glücklichsten Stücke im Kanon.



An der Ecke von 76. Straße und Lexington Avenue: Die Truppe tritt nun im Keller der katholischen Kirche St. Jean Baptiste auf – wo es aber recht eng ist.



DIE SCHÖNSTEN GESCHENKE SIND HANDSIGNIERT



HANDSIGNIERTE, LIMITIERTE KUNST ONLINE UND IN 37 GALERIEN WELTWEIT.



Dead

SANDRA RAUCH NEW YORKER | Auflage 150, handsigniert
60 x 75 cm | Fotoabzug unter Acrylglas | Art.-Nr.: SRAG3 | ab 499 €



[Preis inkl. MwSt., Änderungen und Irrtümer vorbehalten, Avenue GmbH, Ernst-Reuter-Platz 2, 10587 Berlin]

LUMAS.COM

BERLIN | DORTMUND | DÜSSELDORF | FRANKFURT | HAMBURG
HANNOVER | KÖLN | MANNHEIM | MÜNCHEN | STUTTGART | WIESBADEN

LUMAS™



Alle Jahre wieder: Der Film „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“ und die Romanze des Prinzen (Pavel Trávnický) mit Aschenbrödel (Libuše Šafránková) gehören für viele fest zum Weihnachtsprogramm.

Aschenbrödel WATER

Wenige Regisseure haben Kinder so gut verstanden wie Václav Vorlíček. Jeder kennt seine „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“, einen der berühmtesten Märchenfilme. Aber fast niemand kennt ihn. *Von Philipp Krohn*

Es ist noch gar nicht lange her, dass eine Frau auf einer Geburtstagsfeier einen Herrn zum Tanz aufforderte, der gut und gerne ihr Großvater sein konnte. Der Herr, groß und hager, mit grauem, schütterem Haar und freundlichem Schmunzeln auf den Lippen, Typ Märchenonkel, war zu dem Fest zu Ehren eines Architekten von Prag

nach Hamburg gereist. Obwohl es galt, den Takt auf dem Parkett zu halten, kamen die Frau und ihr Tanzpartner ins Gespräch. Wo er herkomme und was er im Leben angefangen habe, wollte sie von ihm wissen. Der Herr antwortete wahrheitsgemäß, er sei Tscheche und sei Regisseur gewesen. Welche Filme er denn gedreht habe, fragte die Frau. Der Herr antwortete

mit böhmischem Akzent: „Drei Haselnüsse für Aschenbrödel“, „Die Märchenbraut“, „Der fliegende Ferdinand“.

Die Frau konnte sich kaum auf den Beinen halten – sie hatte sich in die Arme jenes Mannes begeben, der ihre Kindheit geprägt hatte. Noch heute riefen ihre Angehörigen sofort bei ihr an, wenn wieder einmal „Die Märchenbraut“ mit der schönen

Arabela und ihren Ausflügen ins Menschenreich im Fernsehen laufe, sagte sie. Dann schauten sie, obwohl Hunderte Kilometer entfernt, gleichzeitig die Serie und fühlten sich in die Zeit versetzt, als sie selbst noch ein Kind war.

So wie der Frau geht es Hunderttausenden, die mit diesen Filmen und Serien aufgewachsen sind. „Aschenbrödel“ wurde

in mehr als 100 Länder verkauft. Jedes Jahr läuft der Film zu Weihnachten in mehreren ARD-Programmen. Für viele Deutsche gehört er zur Adventszeit. Die Auftritte des Radiosinfonieorchesters Pilsen mit einer Konzertsfassung der Titelmusik finden so großen Zuspruch, dass sie immer wieder Hunderte in die Alte Oper in Frankfurt ziehen. Der Aschenbrödel-Fanklub feiert jedes Jahr ein Fest auf Burg Bilstein im Sauerland. Und auf der deutschen Amazon-Website haben viel mehr Rezensenten die Märchenverfilmung bewertet als andere Kultfilme wie „Pulp Fiction“ oder die „Rocky Horror Picture Show“. Ihr Aschenbrödel ist den Deutschen heilig.

Gemessen an der Verehrung ist der Erschaffer dieser Werke fast unbekannt. Dabei könnte man Václav Vorlíček, der 1930 geboren wurde, fast als tschechisches Pendant zu Astrid Lindgren bezeichnen. Ihm gefällt dieser Vergleich. Denn Ferdinand, Arabela, Saxana, Rumburak oder Onkel Pompo sind den Kindern so ans Herz gewachsen wie Lisa, Ronja, Pippi, Madita oder Kalle Blomquist. Doch Starcult gab es im Sozialismus kaum. Das wandelte sich erst, als Demokratie und Kapitalismus nach Prag zurückkehrten.

Wenn man Václav Vorlíček treffen möchte, heißt es erst einmal warten. Vergessen hat er den Termin nicht. Nein, sagt er, als er eine halbe Stunde nach der verabredeten Zeit im „Café Slavia“ im Zentrum der tschechischen Hauptstadt erscheint. Seine 90 Jahre alte Schwester sei unvorhergesehen erschienen und habe ihm Selbstgekokochtes in Tupperdosen vorbeigebracht. Und sie habe genaue Anweisungen gegeben, wann welches Gericht idealerweise heiß zu machen sei. Offenbar traut die große Schwester dem verwitweten Filmregisseur nicht mehr zu, sich um sich selbst zu kümmern, obwohl auch seine beiden Töchter nicht weit entfernt leben.

Václav Vorlíček ist ein Geschichtenerzähler. In seinen Kinderfilmen lässt er Figuren ohne Kopf gegen emanzipierte Frauen mit Zauberring und Zaubermantel antreten, lässt er Kinder, wenn sie an Blumen riechen, fliegen, erwachsen werden und auf der Insel Pultanella zu Regenten eines friedlichen Reichs werden. Seine Phantasie ist grenzenlos. Selbst seine Erwachsenenfilme wie die James-Bond-Parodie „Das Ende des Geheimagenten WFC“, „Wer will Jessie umbringen?“ und „Wie soll man Dr. Mráček ertränken?“ oder „Das Ende der Wassermänner in Böhmen“ sprühen vor absurden Einfällen.

„Als Junge war ich ein Pfadfinder, und das bin ich bis jetzt“, sagt Vorlíček. Auch mit 88 Jahren lebt er von seiner Neugier. Die Pfadfinderei war sogar der Grund dafür, dass er zum Film kam. Der Leiter seiner Gruppe, ein Schriftsteller, schrieb ein Stück, das er verfilmen wollte. Im Sommer 1947 lud er Filmemacher ein. „Ich kam dadurch in Kontakt mit den Kameraleuten und habe sie ständig mit Fragen gelöchert.“ Bald stand sein Berufswunsch fest: Filmregisseur.

Noch vor dem Abitur fing er an, in den Prager Filmstudios zu arbeiten. Nach dem Abitur meldete er sich bei der Filmhochschule FAMU. Im ersten Versuch scheiterte er an der Aufnahmeprüfung, weil er den Titel des neuen Buchs von Kulturminister Zdeněk Nejedlý nicht nennen konnte. Ein Jahr später kam er durch. Er mochte Zombie-Geschichten und Filmkomödien – und er versuchte, sich als Jugendlicher in Erwachsenenfilme zu schleichen, einmal mit Hilfe eines vom Vater geborgten Huts. „Aber leider war ich höflich und habe

meinen Hut abgenommen. Da erkannte das Personal, dass ich nicht alt genug war.“

In Prag hatten die Gebrüder Havel, Vater und Onkel des späteren tschechischen Staatspräsidenten Václav Havel, in den Dreißigern die Barrandov-Studios aufgebaut. Wegen der böhmischen Märchentradition entstanden dort viele Märchenfilme. Für die Tschechoslowakei war das nach Ende des Zweiten Weltkriegs eine Möglichkeit, Devisen zu erwerben.

Die tschechischen Kinderserien, die später so berühmt wurden, haben das richtige Erzähltempo, bersten vor Ideen und nehmen Kinderseelen ernst. Tschechische Filme und Serien wollen nie erziehen, sondern immer erzählen, wie der WDR-Kinderfilmchef Gert K. Müntefering einmal sagte. Als Bindeglied zwischen den deutschen Sendeanstalten und den tschechischen Kreativen plante er Serien wie „Pan Tau“, „Luzie der Schrecken der Straße“ vom Team Jindřich Polák und Ota Hofman oder eben „Die Märchenbraut“ und „Der fliegende Ferdinand“ von Václav Vorlíček und Miloš Macourek. Von diesen vier Filmemachern lebt nur noch Vorlíček.

Am Anfang standen bei ihm nicht die Kinderfilme. „Als Pfadfinder habe ich am Lagerfeuer immer Horrorgeschichten erzählt. Da dachte ich, es könnte nett sein, diese Geschichten auch visuell darzustellen.“ Als er anfang, in den Barrandov-Studios zu arbeiten, bemerkte er aber, dass Regisseure nur ungern mit Kindern arbeiteten. „Immer wenn sie einen Film mit kleinen Kindern machen sollten, haben sie den Assistenten beauftragt.“ Also spezialisierte er sich auf das am wenigsten beliebte Genre. „Ich dachte: Das ist der einfachste Weg, zum Filmemachen zu kommen.“

Er erkannte, dass für Kinder ein Genre fehlte, das bei Erwachsenen sehr beliebt war: Kriminal- und Detektivgeschichten. Aus diesem Gedanken entstand im Jahr 1959 sein erster Film, dessen Titel über-

setzt „Faltblättchen“ heißt. Es geht um einen Jungen, dessen Idol Sherlock Holmes ist und der den Diebstahl von Marionetten aufklären soll.

Langsam etablierte sich Vorlíček als Regisseur. Der Film „Wer will Jessie umbringen?“ und seine Agentenparodie wurden in den sechziger Jahren zu Erfolgen, auch im Ausland. Eine Zeitlang lebte er sogar in New York, doch ein Umzug war mit vierköpfiger Familie nicht denkbar. So entwickelte er ein Gespür für die internationale Anschlussfähigkeit der Produktionen. „Das Lachen der Zuschauer ist der Motor meiner Arbeit“, sagt er. Und gelacht wird über seine Filme überall. „Ich beobachtete einmal in Indien, an welchen Stellen die Zuschauer lachten“, sagt der Regisseur. „Ich saß in einem Kinosaal bei 40 Grad, und die Leute lachten an denselben Stellen wie in unserem Kino.“ Er lernte daraus. Seine Filmkomödien gehörten zu seinen meistverkauften Arbeiten. Bis heute spürt er das auf dem Konto. Der Sozialismus konnte es nicht verhindern.

Bei Kriegsende war er 15 Jahre alt. Er erinnerte sich noch an eine freiheitliche Vergangenheit während der Ersten Republik und vor der Besetzung durch die Nationalsozialisten im Jahr 1939. „Wir hatten das Gefühl, dass uns etwas aufgezwungen wurde, das wir bis zum Alter von 15 Jahren nicht so erlebt hatten“, sagt er. „Gegen diesen Druck haben wir uns gewehrt. Ab und zu mussten wir das versteckt oder heimlich machen.“ Man merkt es der Serie „Die Märchenbraut“ an.

Entscheidend geprägt wurde er von den Comic-Magazinen, die amerikanische Soldaten 1945 ins Land brachten. „Ich hatte Verwandte in den von den Amerikanern besetzten Gebieten“, erinnert er sich. Sein Cousin schickte ihm ein Foto von sich auf einem amerikanischen Panzer. Nach der Befreiung machte er sich nach Westen auf. „Die amerikanischen Soldaten

interessierten sich vor allem für Alkohol und junge Frauen.“ So blieben den Jugendlichen die Zeitschriften.

Er bestaunte eine andere Welt: Märchengeschichten und Storys, Comics und Epen. Viele handelten vom Krieg im Pazifikraum, der im Sommer 1945 noch nicht beendet war. „Die Piloten bombardierten damals Japan. Wir hatten nur Deutsch und ein bisschen Französisch gelernt, mein Vater aber konnte ein bisschen Englisch und half uns dabei, die Geschichten zu übersetzen. Für uns hörte sich das etwa so an: Ich fliege auf einer Höhe von 2000 Metern, über mir fliegt ein kleiner japanischer Bastard. Immer waren das nur ‚Bastards‘. Dieser Slang hat uns gut gefallen.“

Auch seine Figuren sollten später Grenzerfahrungen zwischen andersartigen Welten erleben. Zum ersten Mal findet sich dieses Motiv im Jahr 1966. „Ich wollte Comicfiguren erleben und sie mit echten Menschen zusammenbringen“, sagt Vorlíček. Für seinen Spielfilm „Wer will Jessie umbringen?“ kam er zum ersten Mal mit dem Drehbuchautor Miloš Macourek zusammen. Superhelden, knapp bekleidete Blondinen, Sprechblasen, Zauberpillen aus einer Traumwelt, die in der realen Welt ihre Wirkung entfalten: Das war ihre Adaption der Comicwelt, ein Schritt in eine faszinierende Konfrontation – reale Welt prallt auf Phantasiewelt, daraus entstehen die Verwicklungen.

Diese Motiv-Quelle versiegte nicht, auch wenn der Prager Frühling sie zu Teilen schloss. Die Idee, Comicfiguren und reale Menschen zu mischen, ließ ihn nicht los. Im Macoureks Wochenendhaus phantasierten sie los. „Wir stellten uns gegenseitig unsere Ideen vor, und immer wenn der andere dabei lachte, sagten wir: Okay, das nehmen wir auf. Auf dieser Basis entstanden viele Filme.“ Vor allem als Gert K. Müntefering vom WDR auf sie aufmerksam wurde, half ihnen die Sammlung. „Wenn uns mal Ideen fehlten, haben wir uns daraus etwas genommen.“

Der erste Film aus dieser Kooperation war „Saxana – Das Mädchen auf dem Bestiell“ von 1972. Eine junge Hexe lernt ihr Handwerk in einer Zauberschule. Als sie beim Spicken erwischt wird, muss sie zur Strafe 300 Jahre lang nachsitzen. Darauf hat sie aber keine Lust und flüchtet in die Menschenwelt, nachdem der Schulhausmeister (gespielt vom unverwundlichen Vladimír Menšík, der bis zu seinem Tod 1988 in fast allen Filmen Vorlíčeks auftritt) ihr das Zaubervokabular reicht. Eine Hexe aus dem Zaubereich in der Menschenwelt: Das führt zu Chaos. In einer Schule verzaubert sie Lehrer in Kaninchen. Gleichzeitig entdecken Kinder die Vorzüge des Zaubervokabulars. Am Ende werden der Hausmeister und die Hexe vor die Wahl gestellt: Strafe und Rückkehr ins Zaubereich oder Verlust der Zauberkraft und Verbleib in der Menschenwelt. Beide entscheiden sich für ein Leben als Mensch, doch Saxana vergisst das sogleich, will Unheil verhindern und springt aus dem Klassenzimmer – mit schmerzhaften Folgen.

„Wir haben ein Angebot bekommen, einen Film über eine junge Hexe zu drehen“, erzählt der Regisseur. Doch was sollten sie damit anfangen? Vorgabe war, dass die Hexe regelmäßig über eine Kaserne fliegt. „Wir dachten uns ein Märchenreich aus. Das sollte 30 Meter unter der Erdoberfläche liegen und 100 Kilometer von Prag.“ Die Idee des Märchenreichs gefiel ihnen so gut, dass es später einer der Handlungsorte einer Fernsehserie wurde.



Immer Pfadfinder geblieben: Der Regisseur Václav Vorlíček lebt von seiner Neugier.

Aschenbrödel VATER

Das Setting des „Saxana“-Films erinnert an Joanne K. Rowlings Bestsellerreihe „Harry Potter“, deren erster Band 1997 erschienen ist. Andere trugen regelrechte Plagiatskämpfe gegen sie aus. Vorlíček schmunzelt nur. Sein Werk, sagt er, könnte sie bei einem Jugendfilmfestival in London gesehen haben. „Es ist nicht auszuschließen, dass die acht- oder zehnjährige Joanne K. Rowling bei diesem Gratis-Festival saß und sich inspirieren ließ. Das ist aber nur eine Theorie.“

Dann bekam er das Angebot, die tschechische Variante des Grimmschen Aschenputtel-Märchens zu drehen. Die DDR-Filmstudios Defa verlangten, den Film im Winter zu drehen, weil die Schauspieler dann nicht ausgelastet seien. Selten gab es eine so emanzipierte weibliche Märchenfigur wie in der Drehbuchfassung von František Vorlíček. „Der Vater hatte einen Jungen gewollt, bekam aber ein Mädchen“, sagt Vorlíček. „Trotzdem zog er das Mädchen wie einen Jungen groß und brachte ihr Reiten und Schießen bei. Dadurch entstand diese stolze, mutige und geschickte Figur Aschenbrödel.“

Die literarische Vorlage, Pavlíčeks Drehbuch, der Einfluss der Defa: Wie viel vom Aschenbrödel ist noch seine Leistung? Empfindet er seine eigenen Stoffe wie „Saxana“, „Arabela“ oder „Ferdinand“ eher als sein Werk? „Nein“, antwortet Vorlíček. „Ich habe immer eine Idee, die ich verwirklichen will.“

Für die nächsten Produktionen kehrte er wieder zu Macourek zurück. „Wir wollten den Zuschauer überzeugen, dass Unsinn möglich ist“, sagt er. Was bei „Saxana“ die zaubernde Hexe war, waren in „Wie wäre es mit Spinat?“ (1977) dann rätselhafte Gerätschaften. „In dem Film haben wir den Zuschauer überzeugt, dass man jünger wird, wenn man Spinat isst und danach bestrahlt wird.“

Eine weitere Kooperation mit Müntefering und Macourek wurde danach das Opus Magnum der drei: „Die Märchenbraut“, 1981 im Ersten Deutschen Fernsehen und 1983 im DDR-Fernsehen ausgestrahlt und im tschechischen Original nach der Hauptfigur „Arabela“ benannt. Eine derart intelligente, witzige, tiefgründige, komplexe und vor Einfällen strotzende Kinderserie hat es zuvor und danach wohl nicht mehr gegeben.

Der Schauspieler Karl Majer (wieder von Menšík gespielt) findet zufällig ein Glöckchen, mit dem er einen Zauberer aus dem Märchenreich herbeirufen kann. Im Fortgang der Handlung verschwinden Zauberringe und werden wiedergefunden, wird das Reich des entscheidungsschwachen Königs Hyazinth vom bössartigen Zauberer Rumburak und vom Fortschrittseifer seiner eigenen Tochter Xenia bedroht. Bis seine zweite Tochter Arabela endlich in den Armen von Majers Sohn Peter landet, müssen sie Henker überwältigen, Psychiater überzeugen, dass Zauberei das Normalste der Welt ist, und Märchenfiguren müssen die Tücken der modernen (Menschen-) Welt überwinden.

Wie hier Kinder auf unkitschige Weise mit den Regeln der Romantik und einer unterschwelligen Kritik am Sozialismus und am modernen Fortschrittsglauben in der Dramaturgie eines gut erzählten Märchens konfrontiert werden, ist eine Meisterleistung. „Selbstverständlich wussten wir, wo wir es ein bisschen härter angehen konnten und wo wir vorsichtiger sein müssen, damit Filme überhaupt gezeigt werden konnten“, sagt Vorlíček. „Wir arbeiteten unter dem Druck der Selbstzensur.“

Nicht alle verstanden das, nicht alle lachten an den richtigen Stellen. „Das war Teil des Spiels, denn wir haben Filme für Intelligente gemacht und nicht für die Straße.“ Andererseits schufen die Filmemacher aus der Tschechoslowakei mit der „Märchenbraut“, der Fernsehfilm-Adaption „Zauberrabe Rumburak“ und der Fortsetzung „Die Rückkehr der Märchenbraut“ von 1990 einen Gegenentwurf zum amerikanischen Disney-Märchenfilm. Es ist eine Freude, Kinder dabei zu beobachten,

wie sie Macoureks und Vorlíčeks Weltentwürfe übernehmen. Filmfiguren wie Anna und Elsa aus der „Eiskönigin“ taugen als Merchandising-Ikonen, lassen sich aber nicht so gut spielen. Vollendete Helden regen die Phantasie weniger an.

„Bei Disneyfilmen wandeln sich Figuren je nach Bedarf um“, sagt Vorlíček. „Wenn die Figur singen soll, beginnt sie zu singen. Bei uns war das anders. Wir wollten es immer realistisch. Zwar haben wir eine Phantasiewelt geschaffen, aber wir wollten

sie zuerst den Kindern erklären, damit sie sie vollständig verstehen.“ Insofern sind ihre Filme wie eine echte Welt, in der Dinge widerspruchsfrei geschehen. „Wenn wir die Zuschauer davon überzeugt hatten, dass Unsinn wirklich geschehen kann, dann war das für uns die Basis, dass Zuschauer mitmachen und es für sie amüsant ist.“

Besonders gut funktioniert das in ihrer Serie „Der fliegende Ferdinand“, die 1984 die Müntefering/Vorlíček-Trilogie komplettierte. Hier stehen drei Kinder im Mittelpunkt der Handlung. Ferdinand Trenkel begegnet auf dem Schulweg einem Meteoriten, in dessen Inneren sich eine Zauberwelt auftut. Riecht er dort an Blumen, erhält er besondere Fähigkeiten. Ferdinand und seinen zwei engsten Freunden helfen sie dabei, zu fliegen und in die Haut von Erwachsenen zu schlüpfen. Die Rollenwechsel führen die echten Erwachsenen in die Verzweigung und in psychiatrische Betreuung. „Weil die Kinder von ihrem Umfeld noch unverdorben sind, sind sie in der Lage, Sachen zu erfinden und im Kopf zu ergänzen“, sagt Vorlíček – anders als die Erwachsenen, deren Phantasie schon von so vielen Erfahrungen überdeckt ist.

Diese zwei Themen beschäftigten den Regisseur mehr als ein Jahrzehnt lang. Dann setzte er wieder auf bekannte Stoffe. 1996 verfilmte er mit Tina Ruland und Uwe Ochsenknecht „Das Zauberbuch“, im Jahr darauf folgte „Der Feuervogel“, 1998 dann die Verfilmung des „Schwanensee“-Stoffs als „Die Seekönigin“ – sie wurden von der Kritik verhalten aufgenommen. Aber Vorlíček/Macourek arbeiteten weiter. Anfang des Jahrtausends kam ihr Fantasyfilm „Max, Susi und das magische Telefon“ in die Kinos, in dem wieder zwei Welten aufeinanderprallen.

Nach der Vollendung des Films starb Macourek 2002. Damit ging eine mehr als drei Jahrzehnte währende Zusammenarbeit zweier Filmschaffender zu Ende, die sich gegenseitig anspornten. „Vor allem für den Humor ist das am besten, denn ein Autor alleine wird nie ein perfektes Werk schreiben“, sagt Vorlíček. „Hat man zwei Autoren, hat man immer den Wettbewerb um die besten Ideen.“

Doch auch ohne seinen Partner arbeitete sich Vorlíček an seinen Lebensthemen ab. Obwohl er schon weit über siebzig war, reizte ihn eine Fortsetzung des Saxana-Stoffs – eine Geschichte über die Tochter jener Hexe, die einst das Zauberreich verließ. Sie findet das Zauberlexikon und wird ins Zauberreich mit seinen Hexen, Zwergen, Comicfiguren und Drachen hineingezogen. Das Ergebnis ist der Film „Saxana und die Reise ins Märchenland“, der 2013 ins Kino kam.

Der Pfadfinder hat seinen Weg gefunden. Seine Erlebnisse mit den Comics der Jugend führten ihn auf eine märchenhafte Reise, auf die er über die Jahre immer mehr Kinder mitnahm. Und doch ist sein Name nur denen bekannt, die sich die Rückseiten von DVD-Hüllen durchlesen oder bis zum Abspann im Kino bleiben.

Seit sieben Jahrzehnten ist er im Filmgeschäft. Noch heute, da er auf das zehnte Lebensjahrzehnt zusteuert, denkt er weiter über Stoffe nach. „Ich habe mich ein Leben lang mit Film beschäftigt und nach Motiven gesucht. Das geht immer weiter, auch mit 88 Jahren.“ Früher habe er den Zuschauern Unsinn plausibel machen wollen. Jetzt wolle er Kindern die Atmosphäre in den fünfziger Jahren vermitteln. Wird das in einen Film münden? „Ich versuche es in ein Drehbuch zu verwandeln“, sagt er. „Ideen sind das Wertvollste, das man hat. Und sie werden am häufigsten geklaut.“ ◀



„Max, Susi und das magische Telefon“: Der Fantasyfilm kam 2001 in die Kinos.



„Die Märchenbraut“: Die Fantasy-Kinderserie entstand 1979 bis 1981.



„Saxana – Das Mädchen auf dem Besenstiel“: Der Märchenfilm wurde 1972 gedreht.



L É M A N D E N U I T

Der Zauber von Léman de Nuit liegt im gekonnten Spiel mit Licht und Schatten, das an die glitzernde Oberfläche des Genfersees an einem festlichen Abend erinnert. Unter dem durchscheinenden, dunklen Lack entfaltet sich der elegante Schimmer einer Guillochierung mit Clou-de-Paris-Motiv.

Caran d'Ache. Die Exzellenz des Swiss Made seit 1915.

CARAN D'ACHE
Genève



Über den Dingen: Die Abtei St. Hildegard in Eibingen bei Rüdesheim wurde von 1900 bis 1904 erbaut. Heute ist sie Teil des Unesco-Welterbes Oberes Mittelrheintal.

GESCHENK GOTTES

Die Benediktinerinnen in der Abtei St. Hildegard suchen ihr Glück im Klosterleben.

Doch auch dort kann das Zusammensein zur Herausforderung werden.

Von Peter Lückemeier

Fotos Jana Mai

In ihrem Namen:
Die Lehren der Hildegard von Bingen (1098–1179) sind den Schwestern im täglichen Leben eine Hilfe.



Hoch über Rüdesheim am Rhein liegt die trutzige Abtei St. Hildegard. Von außen sieht der neoromanische Bau stolz, schön, etwas kalt und so riesig aus, dass man meinen könnte, hier würden einige hundert Benediktinerinnen leben. In Wahrheit sind es nur noch 47. Oder sollte man sagen: immerhin noch 47?

Unterhält man sich mit einigen von ihnen, landet man schnell beim Begriff der Berufung. Was heißt das? Schwester Philippa Rath drückt es so aus: „Berufung ist, dass ich irgendwann in meinem Leben die Stimme Gottes höre. Und dass er mir sagt: ‚Komm!‘“ Man dürfe aber auch, fügt sie hinzu, nicht die Ohren auf Durchzug stellen, wenn er ruft. Wie sie es zunächst tat. 13 Jahre dauerte es, bis sie genau hinhörte und in das Kloster eintrat, in dem sie nun seit 30 Jahren betet und arbeitet. Über ihr altes und ihr neues Dasein sagt die frühere Redakteurin des Deutschlandfunks und Lektorin beim Herder-Verlag: „Ich hatte immer das Gefühl: Mein Leben ist zwar schön. Aber irgendetwas fehlte mir, es gab eine gewisse Leere. Dieses Gefühl der Leere habe ich im Kloster nie wieder empfunden. Ich kann wirklich sagen, ich bin glücklich hier.“ Ihre Kollegen im Verlag hatten Wetten abgeschlossen, wie lange sie es aushalten würde im Kloster. Zur feierlichen Ewigen Profess, dem finalen Ordensgelübde, schickten sie dann einen Strauß roter Rosen, wie zu einer Hochzeit.

Die Fähigkeit, nicht in einer Ehe, sondern im Kloster das Glück zu finden, setzt vor allem die Bereitschaft voraus, sich auf ein eng begrenztes und streng verfasstes Leben einzulassen, in dem Spontaneität selten ist. Begrenzt ist es bei den Benediktinerinnen in der Regel durch die lebenslange örtliche Bindung an ein Kloster. Verfasst ist es, weil jeder Tag dem anderen gleicht: Morgengebet um 5.30 Uhr, danach Frühstück und eine von jeder Schwester individuell gestaltete geistliche Lesung. Um 7.30 Uhr Messe, von 8.30 Uhr an Arbeit. Um 12 Uhr Mittagsgebet, danach Essen und einstündige Freizeit zur individuellen Gestaltung zwischen Schlaf und Sport. Von 14 Uhr an wieder Arbeit. Sie endet um 17.15 Uhr, um halb sechs Vespergebet, Abendessen und gemeinsame Zeit bei lockerem Zusammensein – zur Fastnacht gibt es sogar eine Sitzung mit Büttenspielen und dem Spiel der Klostercombo, die aus Klavier und Schlagzeug besteht. Um 19.30 Uhr die Complet, das Abendgebet, an das sich sofort die Vigil anschließt, das Nachtgebet. Um halb neun herrscht Ruhe,

das „Hohe Silentium“. Ohne Stille, sagt Schwester Philippa, könne man kein geistliches Leben führen.

Jeden Tag zur selben Zeit wechseln Phasen der Ruhe und des Austauschs, der Beschäftigung und der Versenkung ab. Eine Benediktinerin in der Abtei St. Hildegard bringt es auf mehr als drei Stunden Gebetszeit, neben persönlichen Gebeten. Pro Tag. Hat man immer Lust aufs Beten und Singen, auf Andacht? „Das wäre eine Überforderung“, sagt Schwester Philippa. Es gebe Tage, an denen sie in die Liturgie und ins Gebet nicht leicht hineinfinde. Aber in solchen Fällen helfe die Gemeinschaft. Kunstvoll und mit Schwung ertönt dann der Gesang beim 12-Uhr-Mittagsgebet in der Kirche des Klosters, die dominiert wird vom riesigen Gemälde des Gottessohns.

Der Dreifaltigkeit gelten alle Gebete der Nonnen. Die Frage, wie sie sich diesen Gott vorstellen, beantworten sie unterschiedlich. Schwester Philippa denkt am ehesten an Licht, Schwester Christophora Janssen, Jahrgang 1965, assoziiert mit Gott die unendlichen Weiten des Universums, Schwester Andrea Stadermann hat eine koptische Ikone aus dem achten Jahrhundert vor Augen, auf der Christus dem Abt Menas den Arm freundschaftlich um die Schulter legt: „So stelle ich mir Gott vor, der mit mir auf dem Weg ist, der bei mir bleibt, mein Leben trägt.“

Schwester Andrea, zupackend und fröhlich, Mitglied der Freiwilligen Feuerwehr in Eibingen, Fan von Borussia Dortmund und Verehrerin Johann Sebastian Bachs, schreibt jeden Tag auf, was ihr Gutes widerfuhr – mal hat sie ein schönes Musikstück gehört, mal hat eine Mitschwester sie angelächelt, mit der sie sich zuvor schwer tat. Sie übernimmt in der weitläufigen Klosteranlage die Funktion der Hausmeisterin. Wie geht das, über verstopften Toiletten, auszuwechselnden Batterien und Sorgen um die zu teure Ölheizung an Gott zu denken? Aus dem Rheingau stammend, geboren 1964, Profess 1990, sieht sie da keinen Widerspruch. „Ich mache meine Arbeit, vielleicht nicht immer ganz bewusst, aber doch ständig in der Gegenwart Christi. Er ist nach unserem Glauben auferstanden und also immer bei allem dabei, was ich tue, auch wenn ich nur eine Glühbirne auswechsle.“

Mit weniger handfesten Dingen beschäftigt sich Schwester Maura Zátónyi. Sie stammt aus Ungarn, spricht Deutsch mit hüpfendem Akzent und lacht viel. Die promovierte Philosophin und diplomierte Theologin arbeitet wissenschaftlich über die Namensgeberin und Gründerin



Zentrale Figur: Im Garten vor dem Kloster erinnert eine Skulptur der Hildegard von Bingen an die Namensgeberin.

GESCHENK GOTTES

des Klosters, Hildegard von Bingen, geboren um 1098, gestorben 1179 – eine Frau von großer spiritueller und intellektueller Strahlkraft, aber auch Gegenstand der Vermarktung und der esoterischen Schwärmerei.

Schwester Maura hat mitgewirkt am theologischen Gutachten, das die Grundlage war für die Heiligsprechung Hildegards und die Erhebung zur Kirchenlehrerin 2012. Am Anfang war Schwester Maura vom Objekt ihres Forschungsdrangs nicht sehr begeistert – ihr Bild war überlagert vom Hildegard-Kult, von halbwissenschaftlichen Traktaten, von der Hildegard-Medizin, den Dinkelplätzchen, den Fastenkursen, der Hildegard-Schultersalbe und der „rein-pflanzlichen Hildegardsuppe“.

Doch als sie sich mit Hildegards Originaltexten beschäftigte, entdeckte die 1974 geborene Ungarin eine faszinierende Frau: Mystikerin, Medizinerin, Kaiserberaterin, Predigerin, Visionärin, Dichterin, Komponistin und einiges mehr. „Sie ist zu groß, um mir ein Vorbild zu sein. Aber ich spüre, wie diese Meisterin mir hilft – in meinem geistlichen Leben, in meinem Umgang mit der Gemeinschaft.“ War Hildegard, die sich einst dem Bischof von Mainz kraftvoll widersetzte, auch eine frühe Feministin?

„Das glaube ich nicht“, sagt Schwester Maura. „Sie hat sich gefügt in die Ordnungen ihrer Zeit. Sie hat sich an Bernhard von Clairvaux und an Papst Eugen III. gewandt, um ihre schriftstellerische Tätigkeit autorisieren zu lassen. Sie hat die kirchliche Hierarchie anerkannt. Und wenn sie harte Worte fand gegen die Kleriker, die das Wort Gottes nicht angemessen verkündeten, richtete sie das nicht gegen die Männer als solche, sondern gegen die, die als Einzige das Vorrecht der Verkündigung hatten, ihre Sache aber nicht gut machten.“

Hildegards Lebensklugheit zeigt sich in Schwester Mauras Sicht auch in einer anderen Angelegenheit. Als eine benediktinische Gemeinschaft einmal in eine schwere Krise geriet, wurde sie um Rat gefragt. „Sie sprach aber nicht von ehrgeizigen Lebensentwürfen, von Gehorsam und Demut, sondern von den alltäglichen Dingen: wie man die Betten macht, Gäste bewirbt, die Mahlzeiten einnimmt. Das ist eine so große Lehre: dass man in Krisen erst einmal den Alltag ordnen sollte. Dann ergibt sich alles andere beinahe von selbst.“

In der Abtei St. Hildegard ist die Ordnung des Klosteralltags bis heute vorgegeben durch die Regel des Ordens-

gründers Benedikt von Nursia. Das um 540 nach Christus verfasste Regelwerk ist ellenlang und in komplettem Umfang auf der Internetseite der Abtei (www.abtei-st-hildegard.de) abgedruckt. Es handelt nur von Abt und Mönchen, wird analog aber auch auf weibliche Nachfolger Benedikts angewendet. Etlliches ist durch die Zeit überholt, etwa das Kapitel 22: „Alle schlafen wenn möglich in einem Raum; lässt die große Zahl es aber nicht zu, ruhen sie zu zehn oder zwanzig mit den Älteren, die für sie verantwortlich sind. In diesem Raum brennt ständig eine Lampe bis zum Morgen. Die Brüder schlafen angekleidet und umgürtet mit einem Gürtel oder Strick.“

Für Äbtissin Dorothea Flandera, Chefin der 46 Mitschwestern aus vier Generationen, ist die fast 15 Jahrhunderte alte Regula Benedicti trotz solcher Anachronismen noch immer hochaktuell. Mutter Dorothea, so ihre Anrede, ist Diplom-Mathematikerin. Ihre Dissertation war schon geplant, die wissenschaftliche Karriere vorgezeichnet, doch das Gefühl ihrer Berufung wurde so überwältigend, dass sie sich kaum noch auf ihre Abschlussarbeit über Funktionstheorie konzentrieren konnte.

Bürgerlich heißt sie Jutta, den Namen Dorothea gab ihr ihre Vorvorgängerin Mutter Edeltraud bei der Einkleidung; heute dürfen die Schwestern auf Wunsch ihren Taufnamen behalten.

Mehr als solche Formalien liegt Mutter Dorothea die Fürsorge für ihre Mitschwestern am Herzen. Benedikt von Nursia hatte vom Abt gefordert, er müsse „wie ein weiser Arzt vorgehen“. Über diese menschenfreundliche Regel sagt die Äbtissin: „Das ist ein großer Anspruch. Ich kann nur immer hoffen und beten, zur rechten Zeit das zu sehen, was die einzelne Mitschwester braucht. Dass sie es mir entweder sagt oder dass ich es spüre. Dass ich das rechte Wort finde, manchmal ist es auch nur ein Blick.“

Gewählt wurde die vierzigste Nachfolgerin der Heiligen Hildegard vor zwei Jahren vom Konvent, also von allen Mitschwestern, erforderlich ist eine Zweidrittelmehrheit. Bewerbungsreden werden nicht gehalten, aber der Heilige Geist wird angerufen, ehe die Schwestern in der Reihenfolge ihres Eintritts in den Orden ihre Stimme abgeben. Mutter Dorothea nahm die Wahl an, „in der Hoffnung auf Gottes Hilfe“. Als ihre Stellvertreterin (Priorin) fungiert Schwester Katharina Drouvé. Als Subpriorin ergänzt Schwester Christophora Janssen das Leitungsteam.



Äbtissin Dorothea Flandera leitet die Abtei St. Hildegard mit ihren 47 Benediktinerinnen.



Schwester Christophora fertigt Keramikkunst.



Schwester Philippa hat als Lektorin gearbeitet.



Schwester Maura hat über Hildegard geforscht.



Schwester Gisela leitet das Klostercafé.

Vor wichtigen Fragen wird auch der Ältestenrat gehört, das Seniorat, gebildet aus drei von der Äbtissin ernannten und drei vom Konvent gewählten Mitschwestern.

Ein Kloster ist auch ein Talentschuppen – die Äbtissin setzt die Mitschwestern nach den Bedürfnissen des Betriebs ein. Als Mutter Dorothea in die Abtei eintrat, verfügte die Äbtissin, dass sie in der Restaurierung tätig werde. Auch Schwester Christophora zählt zu den Nonnen, deren berufliche Tätigkeit sich erst dort entschied.

Die Abtei lebt neben Zuschüssen des Bistums Limburgs vom Weinanbau auf sieben Hektar rund um das Kloster, einem florierenden Laden mit Büchern, Wein, religiöser Kunst und gehobenem Herzenskitsch aller Art, einem Kunstkeller, einer Goldschmiede- und Keramikwerkstatt, einem Gästetrakt mit 20 Zimmern und der Restaurationswerkstatt für kirchliche Archivalien.

Die Äbtissin berücksichtigt bei ihrer Zuteilung Vorkenntnisse und Neigungen. Als Schwester Christophoras schöpferisches Talent offenbar wurde, studierte sie vier Jahre lang an der Fachhochschule Koblenz künstlerische Keramik. Heute sind ihre Großfiguren – Madonnen, Leuchter, Krippen, Kreuze, Kreuzwege, Heiligengestalten und Reliefs – an vielen religiösen Orten, in Klöstern und Kirchen zu sehen. Schwester Christophora sagt, die besten Ideen kämen ihr beim Beten. Die Stille des klösterlichen Lebens habe viel zu ihrer Beschäftigung mit Kunst beigetragen. „Draußen“ wäre sie wegen der vielen Ablenkungen wohl nie schöpferisch tätig geworden.

Die profane Außenwelt neigt bisweilen dazu, die Klosterexistenz zu idealisieren. Die Schwestern der Abtei St. Hildegard weisen ausnahmslos darauf hin, dass die größte Herausforderung ihres Daseins das Zusammenleben sei. „Dass fast 50 Frauen einigermaßen harmonisch zusammenleben, das ist der größte Gottesbeweis“, sagt Schwester Maura und lacht. Sie weiß, dass Gemeinschaftsleben „mal Segen, mal Last“ bedeutet, dass Ideal und Wirklichkeit weit auseinanderklaffen können. „Für mich allein habe ich schön gebetet, schön meditiert, bin voller guter Vorsätze. Dann gehe ich aus dem Zimmer und treffe an der nächsten Ecke auf etwas Unerfreuliches – und schon sind alle guten Vorsätze dahin.“

In gewisser Weise, sagt Schwester Maura, sei das Gemeinschaftsleben aber auch einfacher als das in der Familie. In einer Ehekrise gebe es nur die beiden Partner, die

miteinander klarkommen müssten. Wenn ihr im Kloster eine Mitschwester nicht so behage, gehe sie höflich mit ihr um, müsse aber nicht auf Gedeih und Verderb immerzu mit ihr im engsten Umgang leben.

Auch Schwester Emmanuela sagt: „Wir sind keine Sympathiegemeinschaft, wir sind aus unterschiedlichsten Gründen eingetreten, kommen aus unterschiedlichen Gegenden, liegen im Alter weit auseinander, in der Bildung, in den Interessen, im Temperament. Unsere Gemeinsamkeit liegt im Glauben und in dem Entschluss, unser Leben Gott zu weihen.“

Seit Schwester Emmanuela in der Abtei ihr Leben Gott widmet („meine Berufung war wie ein Blitz, ich hatte gar keine andere Wahl“), musste sie sich in 60 Jahren an zwei Dinge gewöhnen: daran, dass sie fast nie allein war, und dass sie anfangs ganz ohne Männer auskommen musste. Sie fehlten ihr nicht als Objekte der Begierde, sondern als Gesprächspartner. „Ich schätzte Männer, weil sie eine

andere Sicht hatten, weil sie manchmal nüchterner urteilten und andere Argumente brachten als Frauen. Das fiel plötzlich weg. Das Einzige, was ich von einem Mann hatte, war die Glatze des Priesters am Altar.“

Das hat sich geändert. Männer kommen heute als Übernachtungsgäste ins Kloster, als Käufer in den Klosterladen, als angestellte Winzermeister in die Kellerei, als Gastronomen in die Klosterküche oder als Besucher ins Café. Hinter dessen Theke geben geistig beeinträchtigte Menschen aus dem benachbarten St.-Vincenzstift Kaffee und Kuchen aus. Die Leitung liegt in Händen von Schwester Gisela Hopp, die mit 17 Jahren bei einer „Woche in der Stille“ das Kloster kennengelernt hatte und sich mit 21 entschied einzutreten. Ein Vierteljahrhundert lebte sie in Eibingen, war Priorin und als Cellerarin verantwortlich für das Ökonomische, ehe sie nach Frankreich ging. Bei der dortigen Alliance Inter-Monastère (AIM) setzte sie sich für die armen Klöster in der Dritten Welt ein. Die AIM verfolgt die Grundidee, dass reichere Klöster, die nach der Regel Benedikts leben, die weniger gut ausgestatteten in der Dritten Welt unterstützen.

Schwester Gisela, die sich „schon immer an der Ungerechtigkeit in der Welt“ gerieben hat, stellte bei ihrer internationalen Arbeit fest, dass auch Klöster nicht im ökonomisch luftleeren Raum schweben, dass es mühsam sein kann, bei wohlhabenden reichen Bistümern in Deutschland, Österreich, den Niederlanden oder Frankreich für die Brüder und Schwestern Geld in Afrika oder Lateinamerika zu sammeln. Deshalb ist sie heute als Nonne von Eibingen nach wie vor geneigt, eher für Klöster im Tschad oder in Burkina Faso Geld anzuwerben als für die Abtei St. Hildegard, die es auch gebrauchen könnte.

Und Schwester Gisela bekam ein Gefühl dafür, dass Berufungen oft keine rein religiöse Angelegenheit sind. Die vielen Eintritte von Frauen in katholische Klöster in Vietnam etwa hätten sicher damit zu tun, dass Kirche dort als ein letzter Freiraum verstanden werde. Schwester Gisela ist Benediktinerin geworden, weil ihr diese Lebensform alles zu bieten schien, was sie suchte – vor allem eine Ordnung des Daseins. „Unser Leben ist ein geschenktes“, sagt sie. „Uns viele vieles leichter, wenn uns das immer klar wäre.“ Als sie die Berufung in sich spürte, dachte sie, dass ein Leben im Kloster vielleicht die Möglichkeit sei, Gott etwas zurückzuschenken. ◀



Lart pour dieu: Jesus dominiert die Apsis der Abteikirche.



Über dem Rhein: Der Weinanbau trägt zu den Einkünften bei.



Zwei Männer befestigen im Flüchtlingslager Islahiye in der Türkei eine Satellitenschüssel, um Fernsehen schauen zu können. In dem Camp leben etwa 6500 Flüchtlinge aus Syrien.



Somalische Flüchtlinge am Dagahaley Camp im kenianischen Dadaab haben einen Windschutz für die Kochstelle gebaut.



Zwischen zwei Containern haben sich Flüchtlinge im Lager auf dem Industriehafen in Skaramagkas im Westen von Athen einen Friseursalon aufgebaut. Einmal Haarschneiden: fünf Euro.

IM LAGER

Unser Fotograf hat 24 Flüchtlingslager
in Afrika, Europa und dem Nahen
Osten erkundet. Seine Bilder zeigen
Provisorien, die zum Alltag wurden.

Fotos Sebastian Wells



Im jordanischen Lager Zaatari: Syrische Flüchtlinge warten auf Einlass in ein Büro, in dem Arbeitserlaubnisse erteilt werden, und Kinder springen auf ein Bauzaun-Trampolin.



Zwei Kinder gucken nach Schulschluss durch das Fenster des Containers einer befreundeten Familie. Am Container sind zwei Käfige für Tauben angebracht – ein Stück Heimat.



Kinder schauen durch einen Zaun im kenianischen Flüchtlingslager Kakuma. „Mzungu“, rufen sie, „Weißer“. Der Zaun gehört zu einem „Field-Office“ des UNHCR.



In Kakuma leben fast 150.000 Flüchtlinge aus 19 Ländern. Männer und Frauen schufteten hier für wenig Geld sieben Tage in der Woche, um eine Schule zu bauen.

IM LAGER

Sebastian Wells ist kein Technikfetischist. Um seinen Hals baumelt eine kleine Sony, wenn er durch Flüchtlingscamps in Europa und Afrika stapft. Könnte aber auch jede andere sein. „Ich will nur scharfe Bilder machen und nicht zu viel mit mir rumtragen.“ Als Fotograf in Flüchtlingslagern ist es wichtig, unauffällig zu bleiben. Nicht nur in Kenia, wo ihn bewaffnete Truppen begleiteten, weil sich teils verbrochene Strukturen im Camp gebildet haben. Auch in Griechenland: Die Lager sind dort militärische Sperrgebiete, und die Soldaten mögen die Presse nicht.

Für sein Projekt „Utopia“ hat der 22 Jahre alte Fotograf 24 Flüchtlingslager in sieben Ländern fotografiert. Er will zeigen, wie sich Provisorien festsetzen und zu ewigen Übergangslösungen werden. „Die Lager sind aus einer Notsituation entstanden, bleiben dann aber ein Dauerzustand. Dabei sind sie alles andere als eine Lösung, eher utopisch, aber doch real.“ Wells redet ruhig und macht manchmal Pausen, weil er nachdenkt und die richtigen Worte sucht. Manchmal findet er sie nicht. „Das kann ich in Worten nicht so gut ausdrücken“, sagt er dann. „Sonst wäre ich ja vielleicht eher Schriftsteller geworden.“

Am schwierigsten war Berlin. Ein halbes Jahr dauerte es, bis Sebastian Wells die Genehmigung bekam, im Flüchtlingslager auf dem Tempelhofer Feld fotografieren zu dürfen. „Anderswo interessiert sich kein Mensch dafür.“ Zum Beispiel im Tschad. Im Süden des Staates leben Zigttausende Flüchtlinge aus der Zentralafrikanischen Republik. Dass sie in eines der ärmsten und korruptesten Länder der Welt fliehen, sagt alles. Dort hat Wells nur wenige Journalisten getroffen, anders als zum Beispiel in Jordanien, wo es eine Infrastruktur für die Presse gibt, oder in der Türkei, wo Aufpasser jeden seiner Schritte begleiteten.

Wells fotografiert, seit er 15 Jahre alt ist. Wenn er mal eine Pause macht, setzt er sich ans Klavier. Aber eigentlich war das mit den Bildern zunächst ein Ersatz. Von seinem zwölften Lebensjahr an trainierte er Leichtathletik, dann verletzte er sich, war magersüchtig, „es hat alles nicht so funktioniert“. Er begann, mit der Kamera zum Sport zu gehen, wenn er schon selbst nicht mehr antreten konnte – es war ja das soziale Umfeld. Dann ging es los, er fotografierte viel Fußball, die Bilder waren gut, er bekam Aufträge. 2015 begann er mit einem Fotografiestudium an der Ostkreuzschule in Berlin. Dort erweiterte er sein Themenspektrum, für die Abschlussarbeit begann er mit „Utopia“. Sport begleitet ihn trotzdem weiter. In seiner Freizeit joggt er wieder, und 2017 gewann er den Preis für das beste Sportbild des Jahres.

Mit dem Sport finanziert Wells die anderen Projekte. Preisgelder und Auftragsgehonorare gibt er für Reisen aus. Er hat auch seinen Blick auf die Welt beeinflusst. Im Sport, in der Arena, auf dem Platz oder in der Halle bewegen sich die Menschen in eigens dafür konstruierten Räumen. Für Wells sind es Räume, in denen globale Machtstrukturen sichtbar werden, genauso wie in den Lagern, die in kurzer Zeit hochgezogen wurden, um Massen von Menschen aufzunehmen, und in ihrer Vorläufigkeit doch zu festen Strukturen werden – ohne dass sich eine Stadt, ein soziales Gefüge entwickeln könnte.

Auf den Aufnahmen aus den Lagern stehen klinisch weiße Hütten akkurat nebeneinander, und Woldecken teilen provisorisch Verschläge ab, um den Bewohnern ein bisschen Privatsphäre zu geben. Wells ist nah dran an den Leuten, fängt ihre Gesichter ein, zeigt ihre Furchen.

Die Flüchtlinge haben ihn nie gefragt, was er da eigentlich macht, warum er sie fotografiert. Sie wollten einfach wissen, wer er ist und wie sein Leben aussieht, erzählt er. Die Bilder sollen nicht moralisieren. „Utopia ist für mich ein Dokument.“ So wie Fotografie für ihn ein Zeitdokument ist, das zeigt, was ist. Auch wenn das, was ist, vielleicht nicht so sein sollte. *Theresa Weiß*

FOTO ANNEBIE MARTIN



Ein Flüchtling aus dem Kongo wirft einem Freund im hoffnungslos überfüllten Lager Moria auf Lesbos einen Schlüssel zu.



Ein Jugendlicher betreibt mit einem kleinen Dieselmotor eine Aufladestation für Handys in Maro im Süden des Tschad.



Ein Imam im Flüchtlingslager Azraq in Jordanien verlässt nach dem Freitagsgebet seine provisorische Moschee.



Draußen: Mehrere Jahrzehnte hat Wolfgang E. von Einbrüchen gelebt. Seine Nachbarn in Dortmund sollen das nicht unbedingt erfahren.

Im Kurpark von Bad Sassendorf fiel Wolfgang E. nicht weiter auf, ist ja voll von alten Leuten. Hellgraue Haare, dunkelgraue Jacke, die Hände auf dem Rücken zusammengelegt, spazierte er unter seinesgleichen. Doch er hatte Pech. An diesem Ostermontag war auch Polizeikommissar S. im Park, eine Runde laufen. Ausgerechnet S., der bei seinen Kollegen schon dafür bekannt war, auch nach Feierabend noch gesuchte Ganoven zu enttarnen.

Seit Anfang März hing auf der Wache in Soest ein Foto von E., dazu ein Haftbefehl. S. rief Verstärkung und folgte dem Gesuchten unauffällig. Er kannte ja die Geschichten. Gegen frühere Festnahmen hatte sich E. mit Händen, Füßen und Pfefferspray zur Wehr gesetzt. Und es war noch gar nicht lange her, da war er, trotz seines Alters, den Kollegen über die Bahngleise davongerannt.

Zwei Streifenkollegen kamen S. zur Hilfe. Sie stellten ihren Wagen am Rand des Parks ab und ließen sich übers Handy zu E. lotsen. Als sie ihn vor sich sahen, verließen sie den geteerten Weg, um sich über die Wiese anzuschleichen. Drei Meter, zwei Meter, ein Meter. Dann packten sie E. am Arm und ließen ihn nicht mehr los.

Wolfgang E. erschrak. Das muss eine Verwechslung sein! Ich lauf nur um den See drum. Damit ich fit bleib. Und wegen der guten Luft hier, ist ja ein Kurort.

Die Polizisten durchsuchten E. und fanden: ein Brechrechen, das er sich an einer Schlaufe um den Hals gehängt hatte, versteckt unter der Jacke und am Bauch mit einem Gurt fixiert, eine Netto-Tüte, dicke Handschuhe, ein Paar Einweghandschuhe, ein Schweizer Taschenmesser, einen Türstopper, einen Schraubenzieher und eine Taschenlampe inklusive Ersatzbatterien.

Das Brechrechen, sagte E., brauche er, um sich gegen die angesoffenen Jugendlichen zu wehren, die sitzen in Dortmund am Bahnhof an der Treppe, und da müsse er auf dem Heimweg vorbei. Die Handschuhe wegen der Kälte. Und den Schraubenzieher habe er immer dabei, um seine Sportschuhe zu reinigen, die sind ja ganz neu. Dann wurde ihm schwarz vor Augen, und er sackte zusammen.

Aus der Pressemitteilung der Polizei vom 4. April 2018: Am Ostermontag konnte im Bad Sassendorfer Kurpark ein Einbrecher festgenommen werden, der die Polizei im Kreis Soest schon seit längerem beschäftigt. Der 81-jährige Mann steht im Verdacht, mehr als 20 Einbrüche verübt zu haben. Nach seiner Festnahme erlitt der Senior einen internistischen Notfall und musste in ein Krankenhaus

DIEBES LEBEN

Wolfgang E. ist in Tausende
Hotelzimmer eingestiegen.
Jetzt ist er 81 Jahre alt.
Und kommt noch immer
nicht zur Ruhe.

Von David Klaubert
Fotos Stefan Finger

gebracht werden. Von dort wurde er einen Tag später in das Gefängnis Krankenhaus nach Fröndenberg gebracht.

Kommissar S. und seine Kollegen verdächtigten E. einer ganzen Serie von Einbrüchen, begangen 2016, 2017, 2018. Sie hatten Beweise gesammelt: An einer Flasche, die im Gebüsch nicht weit von einem der Tatorte in einer Netto-Tüte lag, konnte das Landeskriminalamt DNA-Spuren von E. nachweisen. Sie hatten Aufnahmen aus einer Überwachungskamera, die den Einbrecher beim Einbruch zeigte, dazu ein Sachverständigengutachten, dass es sich dabei mit hoher Wahrscheinlichkeit um E. handelte. Sie hatten passende Schuhabdrücke. Und Tatmuster, die sich wie eine Fortsetzung von E.s Vorstrafenliste lasen.

Auszug aus dem Bundeszentralregister: Landgericht Bielefeld, 11.07.1980: fortgesetzter Diebstahl im besonders schweren Fall.

Landesgericht Salzburg, Österreich, 11.08.1989: versuchter Diebstahl, Diebstahl, schwerer Diebstahl, Dieb-

stahl durch Einbruch oder mit Waffen, gewerbsmäßiger Diebstahl.

Kantonsgericht Wallis-Sitten, Schweiz, 30.03.1994: gewerbsmäßiger Diebstahl.

Landgericht München II, 23.06.1999: Diebstahl in besonders schwerem Fall.

Amtsgericht Detmold, 28.01.2014: versuchter Wohnungseinbruchsdiebstahl.

Ich bin natürlich Profi in sowas, sagt Wolfgang E., das ist klar, wenn man das so lange Jahre macht. Ich brauch nur aufler Autokarte zu kucken, wo ist ein „Bad“, sonst ist das ja kein Kurort, dann kreuz ich das an. Frühjahr und Herbst sind am besten. In den Sommermonaten hab ich nie gearbeitet, da wird es zu spät dunkel. Ich bin am Tag hingefahren. Bin erstmal ins Café gegangen, hab ein Tässchen Kaffee getrunken, ein schönes Stück Kuchen gegessen. Dann bin ich spazieren gegangen und hab mir die Objekte ausgesucht. Nur gute Hotels, also vier Sterne mussten's schon sein. Vier, fünf Sterne. Und als es dann dunkel war, war ich drin. Und was drin war, gehörte mir.

Vom Gefängnis Krankenhaus Fröndenberg wurde Wolfgang E. in die Justizvollzugsanstalt Hamm verlegt. Die Ursache für seine Ohnmacht hatten die Ärzte nicht gefunden, aber auch sonst nichts Besorgniserregendes. Er bekam Tabletten fürs Herz und für die Prostata. Die setzte er selbst wieder ab, es klappte auch so noch gut mit dem Wasserlassen. Vom Geld, das er bei seiner Festnahme einstecken hatte, kaufte er einen Rasierer und Schaum. Nur weil er jetzt im Knast war, konnte er sich ja nicht gehen lassen. Die Fingernägel kurz und sauber, die Zehennägel auch, so war er erzogen worden. Um morgens seine Haare wie gewohnt zu frisieren, fehlte ihm im Gefängnis ein Föhn. Das vermisste er.

Wolfgang E., geboren am 22. Januar 1937 in Rheda, Ostwestfalen, südlich vom Teutoburger Wald. Der Vater musste in den Krieg nach Russland, die Mutter hatte bald einen anderen Krieger und wollte ihre vier Jungs nicht mehr. Sie gab sie zu Verwandten, zu Pflegeeltern, in Waisenhäuser. Wolfgang war da drei oder vier Jahre alt.

Militärisch ging's zu im Heim. Achtung! Schon morgens strammstehen. Die erste Reihe ab zum Waschen, die zweite macht ihre Betten, die Wäsche blau-weiß kariert, so wie später im Knast. Und wehe, die Kanten waren nicht akkurat. Und wehe, unter den Fingernägeln war noch Dreck. Richtige Schuhe gab's nur sonntags zur Kirche. Sonst mussten die Jungs Holzschuhe tragen. Die waren



Draußen: Mehr als 20 Jahre lang hat Wolfgang E. schon gegessen. Zur Zeit ist er in der Justizvollzugsanstalt Castrop-Rauxel im offenen Vollzug.

unbequem und vor allem empfindlich. Einmal nicht aufgepasst beim Fußballspielen, einmal daneben getreten, dann flog das Ding durch die Luft und zerbrach. Zur Strafe gab es Prügel mit dem Rohrstock.

Wolfgang ging acht Jahre zur Volksschule. Danach wurde er zu einem Bauern geschickt. Geld verdienen. Aufstehen um fünf. Kühe melken. Und wenn er alle zehn gemolken hatte und endlich auch zum Frühstück in die Küche durfte, räumte die Familie die Butter weg. Stelle ihm Margarine hin. Alle 14 Tage bekam er einen Sonntag-nachmittag frei. Dann fuhr er meist zu seinem jüngsten Bruder ins Heim. Er kaufte Schokolade von seinem Taschengeld, 75 Pfennig wöchentlich, damit konnte er ihm eine Freude machen. Doch mit der Zeit wurde der Bruder immer sonderbarer. Startete beim Reden auf den Boden. Und wenn Wolfgang ihn fragte, was vorgefallen war, schwieg er.

Mit 17 hatte Wolfgang die Schnauze voll. Er haute ab. Schliefe in Scheunen und unter Bäumen. Als er Hunger bekam, stieg er in Keller ein. In den Dörfern hatten sie damals ja noch ordentlich Vorräte. Konservendosen, Brot, Mett- und Leberwürste im Fliegenschrank, und wenn er Glück hatte, stand im Regal auch mal ein Strudel oder ein Kuchen. Stüßes war ihm immer schon am liebsten.

So bin ich angefangen zu klauen, sagt Wolfgang E., ostwestfälisches Perfekt. Starke Konsonanten, weiches „ch“: Dem Klang seiner Heimat konnten auch die bayerischen, österreichischen und Schweizer Knäste nichts anhaben. Aber nur Esswaren, sagt er. Das war nich profihaf.

Gut 30 Jahre später. Die Beute einer Diebstahlserie, verübt am Abend des 13. September 1984 im Hotel Carinthia, Bad Hofgastein, Österreich, durch den Angeklagten Wolfgang E. gemäß dem Urteil des Landesgerichts Salzburg: 2450 Deutsche Mark, 10.000 Österreichische Schilling, Perlenkette mit weißen Perlen im Wert von 1800 Mark, Goldkette mit brasilianischem Smaragd im Wert von allein 40.000 Mark, Armreif aus Gold im Wert von 3000 Mark, Damenbrillanten im Wert von 5000 Mark, ein Paar Manschettenknöpfe im Wert von 520 Mark.

Je höher die Leute wohnen, desto leichtsinniger sind die, sagt Wolfgang E. Dabei haben die meisten Hotels eine Regenrinne. Am besten sind natürlich Blitzableiter, da kann man schön drumfassen, bis ins zehnte Stockwerk hoch, das war für mich überhaupt kein Problem. Ich hab gesehen, wie die Leute rausgegangen sind, zum Abendessen oder zum Schwofen. Die haben die Balkontüren und

die Fenster offengelassen, wegen der frischen Luft. Oder auf Kipp. Ist ja für mich 'ne Kleinigkeit, so'n Fenster aufzumachen. Durchgreifen, die Klinke kräftig drücken, klack. Und dann gab's auch noch die Fenster, die hatten am Rahmen so eine Stange und einen Hebel, um zwischen Kipp und Öffnen umzustellen. Da hatte ich einen Stock dabei, hinten inner Jacke, damit ich freie Bahn zum Klettern hatte, hab auf den Hebel gedrückt und bumms, ging das Fenster von alleine auf. Tresore hatten die Hotels ja noch nicht. Die haben sie erst eingebaut, als ich da dann eine Weile gearbeitet hab.

Nach ein paar Monaten wurde Wolfgang, der Ausreißer, von der Polizei geschnappt. Er kam in den Jugendknast. Anderthalb Jahre. Die Richter waren streng damals, Anfang der fünfziger Jahre.

Einen Beruf hatte Wolfgang E. ja nie gelernt, trotzdem fand er, als er dann volljährig und wieder in Freiheit war, Arbeit. Richtige Arbeit. Als Dreher, als Gürtler in einer Lampenfabrik, in der Hitze des Ofens, schweißen, löten, fräsen. Und auf Montage bei einer Firma für Fernmeldetechnik. Um die Telegrafmasten hochzukommen, brauchte er keine Steigeisen. Er war hager, keine 70 Kilo, aber in den Armen hatte er mehr Kraft als seine Kollegen. Sie nannten ihn Tarzan. Und Klettermaxe. Masten rauf, Masten runter. Im Auftrag der Deutschen Post.

Seine erste Frau lernte Wolfgang E. in der Mittagspause kennen. Sie arbeitete in einem Dorfladen, zu dem auch eine Kneipe gehörte, so wie das früher noch üblich war. Seine zweite Frau lernte er auf dem Nachhauseweg kennen. Sie hatte ihre Mutter in einem Krankenhaus besucht, das weitab der Stadt lag, so dass sie dort abends nur noch per Anhalter wegkam. Beide Ehen hielten jeweils acht Jahre. In beiden Ehen bekam er je einen Sohn.

Irgendwann in dieser Zeit fing Wolfgang E. wieder an zu klauen. Diesmal nicht aus Hunger. Er hatte Schulden. Ende der sechziger Jahre war das. Vielleicht auch später. War er noch in den Zwanzigern oder schon über dreißig? Das weiß er selbst nicht mehr. Das Gedächtnis ist ja kein Kalender, schon gar nicht im Alter. Was bleibt, sind Bilder und Gefühle. Die dicken Autos vor den Hotels in Bad Salzuffen, wo er damals einen Bekannten auf Kur besuchte: Porsche, BMW, Mercedes, ein 500er Mercedes! Oder war es doch Bad Sassendorf? Die Fenster und Balkontüren, sperrangelweit offen. Das Erstaunen, wie leicht das alles ging. Die Freude über die erste Beute. Ein paar tausend Mark an einem Abend.

Von seiner ersten Frau trennte sich E., weil die sich nicht von ihrer Familie trennen wollte. Und weil er es irgendwann nicht mehr aushielt mit der Schwägerin und ihrem nichtsnutzigen Mann unter einem Dach. Von seiner zweiten Frau trennte er sich, weil die ihm nicht treu war. Weil E. sie mit einem anderen Kerl erwischte, im eigenen Schlafzimmer, unter seinem Dach!

Aus den „Pyrmonter Nachrichten“ vom 5. April 1979: Auf frischer Tat festgenommen werden konnte jetzt in Bad Oeynhausen ein 42jähriger Einwohner aus Nordrhein-Westfalen, der im Verdacht steht, seit dem Jahre 1974 mehrere hundert Einbruchdiebstähle in Kurorten begangen zu haben. Ertrappt wurde er, als er versuchte, in das Zimmer einer Pension einzusteigen, das er bereits mehrere Male heimgesucht hatte. Was er nicht wusste: die Polizei beobachtete den Raum inzwischen und konnte ihn so noch am Tatort festnehmen.

Es war so leicht, dass Wolfgang E. leichtsinnig geworden war.

Aus dem Urteil des Landgerichts Bielefeld vom 20. Februar 1980: In einem Fall, in dem er beinahe von einem Kurheimbesitzer erwisch worden wäre, wehrte sich der Angeklagte äußerst heftig und unter Verwendung einer Sprühdose und konnte schließlich durch einen Hechtsprung durch ein geschlossenes Fenster, bei dem er auf eine 4 m tiefere Terrasse prallte, und durch einen weiteren Sprung auf eine nochmals 3 m tiefere Terrasse flüchten. Auch bei seiner Festnahme wehrte er sich gegen die observierenden Kriminalbeamten.

Das Urteil: drei Jahre, neun Monate.

Die Hotels in den Kurorten begannen aufzurüsten. Sie bauten in die Zimmer Tresore ein, kaum zu knacken. Wolfgang E. versuchte es erst gar nicht. Schnell rein, schnell raus, lautlos wie eine Katze. Das war seine Masche. Als er auf Bewährung aus dem Knast kam, beschloss er deshalb, sein Arbeitsgebiet zu erweitern. Er fuhr nach Baden-Württemberg, Bayern, nach Österreich und in die Schweiz. Er lernte einen Hehler kennen, einen Zigeuner, dem vertraute er. Dem konnte er Schmuck verkaufen, den ganzen Klimbim, den er am Anfang hatte liegenlassen. Edelsteine, Gold, Uhren. Das brachte noch viel mehr als das Bargeld. Silber nahm er erst gar nicht mit.

Seine Autos wurden größer, BMW natürlich, erst ein Zweier, dann ein Fünfer, ein Achter, dunkelblau. In dem konnte er gut übernachten, bevor er sich dann das Hymer-Wohnmobil kaufte. Er war wochenlang auf Tour. Nachts

DIEBESLEBEN

fuhr er auf Raststätten, Kurorte liegen ja meist nicht weit von der Autobahn. Dort konnte er morgens frühstücken und duschen. Einen Föhn hatte er dabei. Gebügelte Oberhemden, teure Schuhe. Auch bei der Arbeit sah er immer tiptop aus. Auch zur Tarnung.

Stell'n Se sich vor, sagt Wolfgang E. Er lacht. Manchmal bin ich durch die Kurorte gegangen, hab mich mit den Männern oder Frauen unterhalten. Dann hab ich gesagt: Ich hab gelesen, hier ist Einbruchgefahr. Ja, sagt der, bei uns sind se auch schon drin gewesen! Und ich: Diese schlimmen Jungen.

Phantom taufte die Ermittler im Alpenraum den unbekanntem Serientäter. Im Lauf der Jahre lernten aber auch sie, seine Handschrift zu lesen. Sie laurten E. auf. Konnten ihm zahlreiche Einbrüche nachweisen. Wegen der Spuren seines Schraubenziehers an aufgebrochenen Schubladen, Adidas-Schuhabdrücken, Größe 10 1/2, weißen Nylonseilen, die er an Balkone geknotet zurückgelassen hatte. Und natürlich wegen des Schmucks, den sie in seiner Wohnung in Dortmund fanden und in dem Metalltresor, den er in den Kleiderschrank seines Wohnmobils hatte einbauen lassen.

Wer sitzt schon gern im Knast, so viele Jahre? Bayern und Österreich waren schlimmer, das ist ungefähr die gleiche Sorte, sagt Wolfgang E.: Schluchtschneißer. Das Essen war nicht gut, die Behandlung überhaupt nicht. In der Schweiz konnte ich mir eines von drei Menüs aussuchen, jeden Tag. Das muss man sich mal vorstellen, im Knast! Das gibt's ja nicht mal zu Hause.

Zu seiner ersten Frau und seinem ersten Sohn hatte Wolfgang E. schon seit der Scheidung keinen Kontakt mehr. Seine zweite Frau starb, während er wieder im Gefängnis saß, die Zigaretten, Lungenkrebs. Seinen zweiten Sohn traf E. noch einmal auf dem Friedhof, ein letztes Mal. Er schämte sich für seinen Vater.

Hätte ich, hätte ich, sagt Wolfgang E. Hinterher weiß man immer alles besser. Ich heiße ja auch nicht gut, dass ich die Leute beklauere. Gerade beim Schmuck, da sind Erinnerungs- und Erbstücke dabei, das tut mir schon leid. Aber ich bin nunmal ein schlimmer Junge. Und die meisten waren richtig betuchet, ich als Fachmann seh das ja sofort. Denen hat das nicht wehgetan. Die waren versichert. Und manche haben dann auch behauptet, ich hätte denen 'nen Ring oder 'ne Rolex geklaut, obwohl ich die gar nicht hatte. Aber beweisen Sie das als Verhafteter mal! Die haben Kapital daraus geschlagen, und ich wurde bestraft. So Leute, die hasse ich.

Aus dem Urteil des Landgerichts München II vom 23. Juni 1999: Der Angeklagte stellt als Vermögenstäter einen Spezialisten dar. Die Beziehung zwischen Tat und Persönlichkeit ist als eintönige Berufsarbeit eines Täters zu bezeichnen, der jede normale Arbeitstätigkeit aufgeben hat. Die Taten beruhen – entsprechend den überzeugenden Darlegungen des Sachverständigen Dr. C. – auf einem nunmehr eingeschlifften Verhaltensmuster; der Angeklagte neigt aufgrund eines durch Übung erworbenen Hanges zur Wiederholung und wird aufgrund der hierdurch erworbenen fest eingewurzelten Neigung immer wieder straffällig. Er hat einen kriminellen Lebensstil und ein kriminelles Selbstbild entwickelt.

Die Münchner Richter kamen zu dem Schluss: Der Angeklagte ist für die Allgemeinheit gefährlich. Sie verurteilten ihn zu sieben Jahren Freiheitsstrafe und ordneten anschließende Sicherungsverwahrung an. Wolfgang E. wurde aus München-Stadelheim in die JVA Werl verlegt, zu Mördern, Vergewaltigern, Pädophilen. Drei notorische Betrüger waren da. Und er, als einziger Dieb.

E. richtete sich ein, er wusste ja nicht, ob er jemals wieder rauskommen würde. Er nahm einen Job an, den besten, den er im Knast kriegen konnte: Verwaltungsreiniger. Er konnte sich frei bewegen, putzte die Büros, tiptop, auch das vom Chef und die Kantine. Von der Wirtin bekam er nachmittags oft Kuchen. Mit den Betrügern ging er manchmal im Hof spazieren. Von den anderen Gefangenen hielt er sich fern. Die hab ich nicht mal gegrüßt, sagt E. Das waren alles Gewalttäter. Und mit Gewalt hab ich nix am Hut.

Anfang 2011 wurden die Gesetze zur Sicherungsverwahrung geändert, gegen Diebe, Betrüger und Fälscher wird sie seither nicht mehr verhängt. Mehr als 13 Jahre



Gut ausgerüstet: Bei der Festnahme am 2. April machte die Polizei dieses Foto von Wolfgang E.

nach seiner Festnahme am Tegernsee kam Wolfgang E. also doch noch raus. Keine drei Jahre später musste er wieder rein. Versuchter Einbruchsdiebstahl. In eine Wohnung! In der es nichts zu klauen gab. Und auf der Straße gleich von zwei Streifenwagen abgefangen. Was war nur los mit Klettermaxe?

Ein Wohnhaus, das kann ich mir gar nicht vorstellen. Normalerweise ist das nicht meine Art. Sagt Wolfgang E.

Januar 2016, nächste Hafentlassung, nächster Bewährungsversuch. Wolfgang E. zog wieder in seine Wohnung in der Dortmunder Innenstadt, 30 Quadratmeter, ein Wohn- und Schlafzimmer mit Küchezeile. Zweckmäßig eingerichtet, aufgeräumt, notierten die Kollegen von Polizeikommissar S. am 6. September desselben Jahres in einem Durchsuchungsbericht. Die Einbruchserie in Bad Sassendorf hatte begonnen.

Ich krieg 530 Euro Rente und 220 vom Sozialamt, sagt Wolfgang E., da können Se praktisch nicht von leben. Ich muss meine Miete zahlen, 370 Euro, dazu Strom, Heizung und so weiter und so fort. Ich will ja nicht wer weiß wie leben. Ich trink keinen Alkohol und bin noch nie im Puff gewesen. Das ist 'ne Notsituation.

Aus der Untersuchungshaft wurde Wolfgang E. am 21. Juni 2018 schließlich ins Amtsgericht Soest gebracht, die Füße in Ketten, die Hände in Handschellen. Die Beweise hatten zur Anklage in drei Fällen gereicht: ein versuchter Einbruch ins Maritim-Hotel in Bad Sassendorf, bei dem er von einem Hotelgast erwischt worden war und bei dem er den zeternden Gast mit Pfefferspray und einem Stoß so getroffen hatte, dass der stürzte und sich drei Rippen und den Mittelfuß brach. Dazu zwei Einbrüche in die Klinik am Park, auch wieder Bad Sassendorf. Die Beute dabei laut Anklage: drei Pulsoximeter, 40 Euro Bargeld, eine Trinkgeldkasse, Kleingeld, zwei kleine und ein großes Küchenmesser, zwei Kaffeepads für eine Senseo-Kaffeemaschine sowie mindestens zwei Flaschen Apollinaris-Lemon.

Der Täter war durch eine Fluchttür im Erdgeschoss der Rehaklinik eingebrochen. Drinnen wurde er von einer Überwachungskamera gefilmt. Er irrte durch die dunklen Gänge, brach Bürotüren und Spinde auf, setzte sich hin, ruhte sich aus. Beim zweiten Mal von 23.28 Uhr bis 4.36 Uhr. Mehr als fünf Stunden lang.



Gut gebaut: Wolfgang E. ist noch ziemlich fit.

War Klettermaxe müde geworden?

Neel! Das kann so nicht stimmen. So hab ich das sicher nicht gemacht, rief Wolfgang E. im Gerichtssaal, als der Richter ihm den Tatablauf vorhielt. Die Taten an sich hatte er da schon gestanden. Sein Verteidiger fuhr dazwischen: Er kann sich zumindest nicht daran erinnern. Wenn sich das aus den Videoaufzeichnungen ergibt, ist das natürlich so.

Wolfgang E. schwieg. Den Rest der Verhandlung saß er wieder wie abwesend auf seinem Stuhl, in sich zusammengesunken, zupfte Flusen von seinem Pullover. Die ganze Spannkraft, mit der er sonst auch seine Geschichte erzählte, war aus seinem Körper verschwunden.

Strafschärfend bewertete der Richter in seinem Urteil: den erheblichen Schaden durch die Einbrüche, die Verletzungen des Hotelgasts, die Vorstrafen. Strafmildernd bewertete er: das Geständnis, die geringe Beute. Nicht strafmildernd bewertete er: das hohe Alter des Angeklagten. Das habe ihn ja schon nach der letzten Verurteilung nicht davon abgehalten, wieder straffällig zu werden. Deshalb, im Namen des Volkes: ein Jahr und acht Monate.

Diese Strafe verbüßt Wolfgang E. seit dem 2. Oktober in der Justizvollzugsanstalt Castrop-Rauxel, im offenen Vollzug. Er kann sich auf dem Gefängnisgelände frei bewegen, raus aus der Gemeinschaftszelle in Haus 4, knapp 20 Quadratmeter, blauer Linoleumboden, Jugendherbergsmöbel, die er sich mit zwei anderen Gefangenen teilt. Ey, Alter! Sagen die zu ihm. Das hasst er.

Das is in jedem Knast das Gleiche, sagt Wolfgang E., aber sonst hab ich's gut hier. Ich bin'n bisschen dusselig. Manchmal funktioniert das einwandfrei, manchmal is alles wech. Dass der Hotelgast da behauptet, ich hätte ihn verletzt. Das weiß ich gar nicht mehr. Da fühl ich mich zu Unrecht verurteilt. Dieses Pfefferspray hab ich ja nur gegen Hunde, weil mir mal einer ins Bein gebissen hat. Nein, Gewalt hab ich nie angewendet. Is nich meine Art.

An was kann er sich nicht mehr erinnern? An was will er sich nicht erinnern, weil das nicht in seine Version seiner Geschichte passt? Mit der Zeit macht das wohl eh keinen Unterschied mehr.

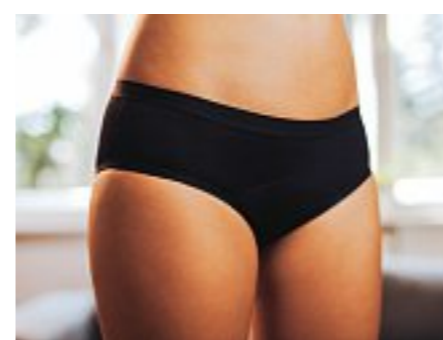
Ein paar Stunden pro Woche arbeitet Wolfgang E. in Castrop-Rauxel als Pfortenreiniger. Er hat sich freiwillig gemeldet. Auch im Knast gilt das Rentenalter, aber nur rumzusitzen, das ist nichts für ihn. Er hofft, dass er bald Freigang bekommt, damit er auch in seiner Wohnung nach dem Rechten sehen kann, nach Dortmund ist es ja nicht weit. Und dass er nach zwei Dritteln der Strafe ganz raus darf. Im nächsten Sommer wäre es soweit.

Und dann?

Nach Möglichkeit sorg ich schon dafür, dass nichts mehr passiert. Ich bin ja ruhiger geworden. Aber zu sagen: Mit 82 kann der das nicht mehr, da würd ich mich nicht drauf verlassen. Kucken Se mal, sagt Wolfgang E. und spannt seinen rechten Bizeps an. Fühlen Se mal. Das ist schon was. So 'ne Dachrinne, kein Problem! Was glauben Sie denn, wer ich bin?

Ach, Klettermaxe.

Besitzern der Tapeten von Rock Roll, die konsequent die Musiklegenden des vergangenen Jahrhunderts feiern, ist zu wünschen, dass sie diese nicht nur im Entertainment-Keller aufhängen dürfen.



Keine Revolution ohne Risiko: Dass sich auf dem Markt der Menstruationsprodukte etwas tut, zeigen auch diese „Perioden“-Slips. (Ooshi)



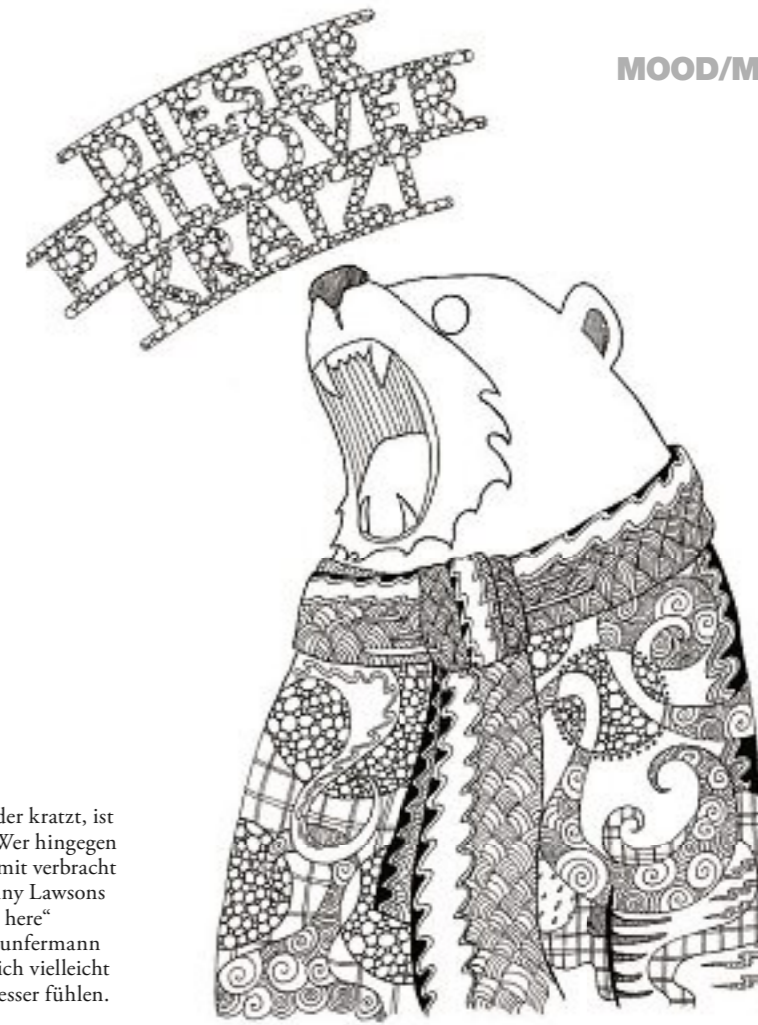
Ja, in diesem Whirlpool bleibt man echt unter sich, mit den Liebingsmenschen. Er gehört zum Wellnest in Essen, einem privaten Spa.



Und noch ein Wohlfühltepp, der vielleicht was bringt. Sonic Tonic soll akustisch das leisten, was sonst ein guter Drink schafft.



Da Holzspielzeug ja auch die Eltern freut, werden die wohl nichts dagegen haben, wenn aus den Bäumen von Uuio im ganzen Wohnzimmer ein Wald wächst.



Ein Pullover, der kratzt, ist ein Problem. Wer hingegen genug Zeit damit verbracht hat, ihn in Jenny Lawsons Buch „You are here“ auszumalen (Junfermann Verlag) wird sich vielleicht ein bisschen besser fühlen.

075

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

Dezember-Erkenntnis: Die Hammamtücher auf dem Wäschekorb (Welana) erinnern daran, dass es bis zum Sommer nur eine Frage der Zeit ist.



Dieses Spiel (Felix Salut) ist auch für Erwachsene eine Herausforderung, denen Scrabble schon zu langweilig geworden ist. (45 Euro)



Fateeva ist so schnell nicht fertig mit Schuhen. Wer sie trägt, soll der Gründerin unbedingt Feedback geben.



Für Kaminplatten, die mehr als 400 Jahre alt sind, haben die Macher von Eisenhart jetzt Verwendung. Daraus wird Schmuck.



Simpler Wunsch von Menschen, die ständig in Taschen und Rucksäcken kramen: ein Licht. Brainstream macht's möglich.

MOOD



Guest im GESTERN

In Großstädten boomen die Hotelketten. Pensionen aber setzen unverdrossen auf den Charme von Ornamenttapete und Etagentoilette. Wen zieht das an? Und wie wohnt es sich da?

Von Katharina Dippold, Fotos Daniel Pilar

Pianola zum Frühstück: In der Pension Funk essen die Gäste im ehemaligen Salon des Stummfilmstars Asta Nielsen.

Meine Nacht in der Mädchenkammer beginnt mit einer Enttäuschung. Sie besteht aus einer kryptischen Buchstaben-Zahlenkombination auf einem schmalen Streifen Papier und nennt sich W-Lan-Code. Okay, die Vorstellung, dass eine Pension in Berlin im Jahr 2018 ohne drahtloses Internet auskäme, mag vielleicht naiv gewesen sein; aber der Mensch denkt nun einmal gerne in Schubladen, und in meiner kamen Pensionen bislang prima ohne W-Lan aus. Immerhin steht auf dem Nachttisch ein formschönes Telefon mit Wählscheibe.

Die Fasanenstraße liegt in Berlin-Charlottenburg, wo die Stadt reich und gediegen ist. Ein diskretes gelb-weißes Schild weckte während eines Samstagsspaziergangs meine Aufmerksamkeit: „Hotel-Pension Funk“ stand da auf Höhe einer prächtigen Gründerzeitfassade mit imposantem Marmoraufrag. Unter dem Messingklingelschild gab es eine Plastikbox mit Papierbroschüren. Die Hotel-Pension Funk war bis 1937 die Wohnung des Stummfilmstars Asta Nielsen, war da zu lesen; das Frühstück werde „in ihrem ehemaligen Salon“ eingenommen.

In deutschen Großstädten boomt der Tourismus; das Reisen in Pensionen aber scheint aus der Zeit gefallen. Stattdessen werden preisgünstige „Budget“-Hotelketten immer beliebter: Ob Ibis, Motel One oder B&B Hotels – sie alle konnten ihre Kapazitäten stetig erweitern, und es drängen viele weitere Anbieter auf den Markt. Sie locken mit neuen Bädern, zentraler Innenstadtlage, Designersesseln. Wer geht bei einem so großen Angebot noch in eine Pension, in der teilweise noch Vorkriegstapete an den Wänden klebt und das WC auf dem Flur ist? Und wer sind die Menschen, die solche Häuser führen?

Die Pension ist im ersten Stock, in der Beletage. Als erstes fasziniert ihre Größe: Auf etwa 500 Quadratmetern erstrecken sich hier 14 Zimmer in Hufeisenform. Michael Pfundt, 60 Jahre, graues zurückgekämmtes Haar, bittet an einem alten Pianola vorbei in den Frühstückssalon, ein großzügiges Balkonzimmer mit Zwanziger-Jahre-Bufferet und grünen Samstühlen. In der Luft liegt der intensive Duft zweier großer Liliensträuße.

Seine Gäste seien die anonymen Bettenburgen leid, sagt er. „Sie wollen ein Stück Berliner Geschichte atmen.“ Ob Filmplakate, Bilder, ein eingerahmter Seidenschal – akribisch sammelt er alles, was er über Asta Nielsen finden kann, die dänische Schauspielerin, die mit deutschen Filmproduktionen in den zehner und zwanziger Jahren berühmt wurde. Wenn er erzählt, wie eine ihrer Teeeinladungen einmal in einer rauschenden Champagnernacht geendet haben soll, ist ihm das Bedauern ins Gesicht geschrieben, dass er nicht selbst dabei sein konnte.

Die Pension besteht seit Anfang der fünfziger Jahre, Pfundt hat sie 1991 gemeinsam mit seinem Onkel übernommen. Inzwischen führt er sie allein; das Team besteht aus zehn Mitarbeitern, die sich abwechselnd um Einkäufe, Service, Reinigung und Organisation kümmern.

Viel Geld und Leidenschaft steckt er in das Mobiliar: Er führt durch tanzsaalgroße Zimmer mit Fischgrätparkett, in die zum Teil auch Dusche und WC eingebaut wurden, zeigt auf Jugendstil-Holzschränke, Betten mit aufwendigen Schleiflack-Verzierungen und ein Bild mit romantisch-kitschigem Elfenreigen.

Meine „Mädchenkammer“ ist eines der einfacheren Zimmer, Pfundt hatte sie scherzhaft so genannt. Sie ist recht schlicht, hat aber interessanterweise zwei Betten, wenn auch einzeln und mit züchtigem Abstand gegenüber platziert. Am Handtuch vor dem Waschbecken hat sich ein einzelner Faden gelöst. Am späten Abend liegt eine erhabene Stimmung in der riesigen Wohnung, nur ab und zu hört man knarrende Schritte auf dem Flur und Schlüsselgeräusche. Ansonsten Stille.

Kurz vor dem Einschlafen denke ich noch mal an die Champagnernacht bei Asta Nielsen; ich sehe elegante Damenrunden bei einer nächtlichen Séance vor mir, Zigarettenspitzen und herumwirbelnde Hausmädchen in Spitzenschürze. Der nächste Morgen beginnt profan: Der Schlafanzug erscheint mir zu intim, um den langen Flur bis zum Bad zurückzulegen. Wer weiß, wem man hier so begegnet? Pfundt hatte sich zwar mit Namen bedeckt



Verbindung zur Gegenwart: In Michael Pfundts Pension gibt es noch Telefone mit Wählscheibe – aber auch W-Lan.



gehalten, sprach aber von „Prominenz im Kulturbereich“. Also stehe ich wenig später in Jeans und T-Shirt vor dem Bad. Das ist gerade besetzt – kurzzeitig werden alte WG-Gefühle wach.

Pfundt bereitet derweil das Frühstück vor. Er trägt große Gläser mit hausgemachtem Apfelgelee und Wurstplatten auf das verschnörkelte Buffet, kocht Eier, brüht Filterkaffee auf. Er hat viel zu tun an diesem Morgen, aber man spürt es nicht. Immer wieder klingelt das Telefon. Reservierungen vermerkt er handschriftlich in einem großen Buch. Jetzt im Herbst sind die Zimmer besonders begehrt, und wenn er, wie an diesem Morgen, mehrmals jemandem absagen muss, weil alles belegt ist, klingt das jedes Mal wie ein persönliches Schuldeingeständnis.

Etwa 30 Prozent sind Stammgäste, erzählt Pfundt, viele aus dem Ausland. An diesem Morgen ist das Publikum bunt gemischt: ein dänisches Ehepaar um die 50 im Freizeitdress, ein Rentnerpaar aus München und ihr erwachsener Sohn. Zwei junge Russen in Badeschlappen verziehen sich erst einmal zum Rauchen auf den Balkon.

Was Anekdoten angeht, bleibt Pfundt diskret. Einmal habe sich ein namhafter Schriftsteller vier Wochen lang eingemietet, um hier seine Schreibblockade zu überwinden. Auch Berliner würden ab und zu wegen des besonderen Ambientes eine Nacht buchen. Manchmal sei er überrascht, dass es ausgerechnet besonders gestylte Gäste seien, die ihre Zimmer im Chaos oder die Toiletten verdeckt hinterlassen.

Oder die gehen, ohne zu zahlen. Gerade erst sei eine Dame da gewesen, eleganter Typ. „Ihre Wohnung würde gerade renoviert“, hatte sie erzählt. „Nach einer Woche ist sie gegangen und hat auch noch den Schlüssel mitgenommen.“ Inzwischen hat er Anzeige erstattet.

Und ja, sicher habe er auch schon einmal einen Seitensprung mitbekommen, aber darüber schaue man hinweg. Um eventuellen Fettnäpfchen vorzubeugen, halte er sich an eine „eiserne Hotelregel“: „Niemals anrufen, wenn etwas vergessen wurde. Damit kann man Ehen zerstören.“ Lieber erzählt er von einer Brieffreundschaft zu einem inzwischen pensionierten Bibliothekar aus Tokio, der statt in



Zu Hause bei Frau Titz: Die Betreiberin der Pension Bismarck in Berlin kennt viele Geschichten über ihre Gäste.



jedem Jahr nur noch alle zwei Jahre kommen kann, weil die Rente nicht mehr hergibt.

Der Begriff Pension geht zurück auf „pensio“, lateinisch für „Zahlung“, „Miete“, und wird in Großstädten gerne mit der Zeit nach dem Ersten Weltkrieg in Verbindung gebracht, als besonders die Kriegswitwen ohne Beruf ihre geräumigen Wohnungen für Langzeitgäste untervermieteten, um sich ein Zubrot zu verdienen. Christopher Isherwood schrieb die Vorlage für das Musical „Cabaret“ in einer solchen Berliner Pension. In der ARD-Serie „Babylon Berlin“ wohnt Kommissar Gereon Rath bei der Witwe Elisabeth Behnke, gespielt von Fritzi Haberlandt.

Auch die Pension Bismarck gab es schon in den zwanziger Jahren; seit 1999 wird sie von Gabriele Titz betrieben. Die Bismarckstraße liegt ebenfalls im Westteil der Stadt, allerdings ist sie eine belebte Verkehrsachse zur Autobahn in der Nähe des Messezentrums.

Gabriele Titz sitzt in einem cremefarbenen Polstersessel und schaut mit freundlicher Neugierde über ihren Brillenrand hinweg. Anders als in der Pension Funk verfolgt die Einrichtung kein klares Konzept. An den Wänden des Frühstückszimmers klebt eine mutige Ornamenttapete; die schwere Eichenholzanrichte ist „Kreuzberger Barock“, wie sie es nennt; auf dem rosagedeckten Beistelltisch steht ein Blumenstrauß aus Stoffrosen.

Titz, 54 Jahre alt, wacher Blick, weiß genau, was ihr Anspruch an die Gäste ist, vor allem aber an sie selbst: „Wer hierher kommt, der kommt nicht in die Pension Bismarck; der kommt zu Frau Titz“, sagt sie bestimmt und schenkt Filterkaffee aus einer gelben Thermoskanne ein.

Ob sie die erstaunten Ausrufe einer asiatischen Reisegruppe imitiert, die zum ersten Mal in ihrem Leben einen Schlüssel statt einer Schlüsselkarte gesehen hat, oder von den Mühen des Streichens der hohen Altbaudecken berichtet, „ist gut fürs Winkfleisch“ – spätestens nach zehn Minuten ist man bestens unterhalten, tief in das Polstersofa versunken. Als wenig später ein älteres Ehepaar aus Dresden zum Abschied ankündigt, im nächsten Jahr wiederkommen zu wollen, fällt sie noch tiefer in den Dialekt und ruft aufgezockt hinterher: „Jetzt bloß keine Drohungen!“ Die Gäste lachen. Der Frühstückssaal ist ihre Bühne.

Sie hat schon vieles mit ihren Gästen erlebt. Die Geschichten purzeln förmlich aus ihr heraus, aber natürlich ohne, dass sie Namen oder Details nennen würde. Da war das Ehepaar, das sich gegenseitig zur gleichen Zeit betrogen hat, oder die italienische Großfamilie, für die sie auf den letzten Drücker im KaDeWe das rettende Hochzeitsgeschenk besorgte – als Dank durfte sie mit der Stretch-Limo zurückfahren.

Auf der Anrichte stehen Bilder neugeborener Babys oder frisch vermählter Paare, die Gäste ihr zuschickten. Manche Kinder hat sie hier erwachsen werden sehen. Ein Mann und eine Frau, Stammgäste aus der Schweiz, sagen, dass sie sich ohne Frau Titz wohl nach einer anderen Unterkunft umschauen würden; die Tapete sei jedenfalls nicht der Grund, warum sie nach wie vor kommen. Angestellte hat sie nicht. Zimmer putzen, Wäsche waschen, die Reservierungen organisieren – Gabriele Titz ist eine „One-Woman-Show“. Sogar die Duschen und Toiletten in jedem Zimmer hat sie eigenhändig eingebaut.

Eine ruhige Wohnstraße mit altem Baumbestand in Hamburg-Hohenfelde, unweit von St. Georg. Vor gut 30 Jahren ist Familie Sonntag in ein schmales Haus gezogen, erst zur Miete, inzwischen gehört es ihnen. Anfangs hatte in den oberen beiden Stockwerken noch eine Studenten-WG gewohnt; die Pension gibt es seit 15 Jahren. Während Titz und Pfundt in der Nähe ihrer Pension wohnen und für Notfälle telefonisch erreichbar sind, brauchen die Gäste bei Sonntags nur eine Treppe hinunterzugehen, wenn spätabends die Heizung kaputt ist oder das W-Lan spinnt. „Ab und zu braucht man eine gewisse Leidensfähigkeit“, sagt Eva Sonntag. Wenn etwa nachts angetrunkene Gäste die Straße entlangkichern, empfängt Sonntag sie mitunter auf dem Flur und mahnt zur Ruhe, „aber immer freundlich“. Sonntag, 61 Jahre, blonde Haare, sportliche Figur, hat ursprünglich Psychologie studiert und auch schon als Physiologin gearbeitet. Sie legt viel Wert auf eine „gute Atmosphäre“. Die Möbel in den Zimmern hat sie deswegen nach Feng Shui ausgerichtet – manchen Gästen falle das auf, sagt sie.

Auch sie kann viele Anekdoten erzählen. Zum Beispiel habe eine Familie in der Pension ausgerechnet die ungeliebte Verwandtschaft wiedergetroffen, mit der seit Jahren

Funkstille herrschte; trotz ihres guten Zuredens ging man auch hier wieder wortlos auseinander. Interessant ist, dass Gäste, deren Namen am Telefon jünger klingen, eher die Zimmer mit Doppelbetten bekommen; wer Norbert oder Hildegard heißt, landet eher in einem Einzelbett.

Außerdem hat Eva Sonntag Langzeitgäste, die in der Regel von montags bis freitags in der Pension schlafen; ihr längster Dauergast lebt seit vier Jahren in diesem Rhythmus. Sie sei froh, dass im Winter jemand das Haus fülle, sagt sie. Generell müsse man im Sommer erwirtschaften, was man im Winter an Verlust mache. So ähnlich berichten es auch Michael Pfundt und Gabriele Titz: Sie seien froh, wenn sich am Ende des Jahres die Kosten tragen. Titz hat sogar noch einen Zweitjob im Theater.

Trotz der Rekordzahlen im Tourismus gibt es in Großstädten ein Überangebot an Betten; dennoch sind schon weitere Hotelprojekte in Planung. Um Leerstand zu vermeiden, bieten Hotels daher in allen Preiskategorien Zimmer zu reduzierten Preisen an. Das führt zu einem Preisdruck von oben nach unten und macht das Geschäft für die kleinen Privatbetriebe immer mühsamer.

Dazu kommt die Konkurrenz durch Airbnb – zumindest Eva Sonntag sagt, die Nachfrage habe durch die Home-sharing-Plattform gelitten. Andererseits wollen die Pensionen ihre Preise zu Events oder Messezeiten auch nicht drastisch erhöhen. Das führe am Ende nur zu schlechten Bewertungen, befürchten sie.

Überhaupt, die Bewertungen: Einerseits sind sie eine tolle Chance auf einen Imagegewinn; andererseits könne nicht jeder Gast mit der neugewonnenen Macht umgehen. Einmal habe eine junge Frau 700 Euro erpressen wollen, erzählt Pfundt; andernfalls drohte sie mit einer schlechten Bewertung im Internet.

Auch das Buchungsverhalten hat sich seit der Digitalisierung verändert. Die Betreiber raten dazu, direkt in der Pension zu buchen, dann könne man individueller auf die Wünsche eingehen. Ein Zeitfresser sei außerdem die ausufernde Bürokratie: Bettensteuer, Mindestlohn tabellen, Datenschutzgrundverordnung und so weiter.

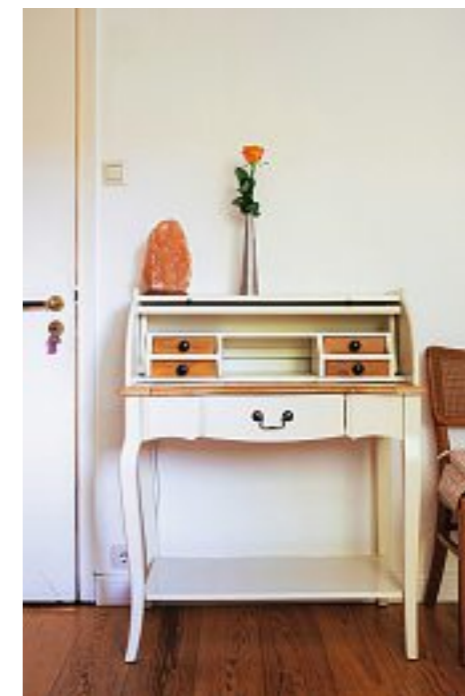
Wenn Michael Pfundt dennoch mit seinem Schwiegersohn nach günstigeren Flügen für den japanischen Stammgast sucht, Gabriele Titz zwei ältere Damen zum Lietzensee begleitet, um einen Baum zu finden, in den sie als Mädchen während des Krieges etwas eingeritzt hatten, und Eva Sonntag Trost spendet, nachdem ihr eine Dame von ihrem krebskranken Enkel erzählt hat, verschwimmen die Grenzen zwischen beruflichem Engagement und persönlicher Hilfsbereitschaft. Gastgeber wollen sie sein; das Wort fällt immer wieder in den Gesprächen. Pfundt sagt, er finde es schrecklich, wenn es in Hotels als erstes heiße: „Your credit card please.“

Es ist paradox: Je mehr Zeit ich in den Pensionen verbringe, desto fortschrittlicher kommen sie mir vor. Eva Sonntag bezieht Ökostrom und verzichtet der Umwelt zuliebe auf einen Wäschetrockner. Wenn Pfundt seine Gäste mit Kulturtipps versorgt oder Titz statt eines Großeinkaufs ihre Besorgungen lieber auf die Händler in ihrer Nachbarschaft aufteilt, fragt man sich, ob man den Airbnb-Slogan „Live like a Local“ nicht auch so interpretieren könnte – mit dem Nebeneffekt, dass man hier keinen privaten Wohnraum blockiert.

Denn auch die Gentrifizierung macht sich bemerkbar. Titz' Vertrag läuft 2022 aus; verlängert wird er nicht. „Ein Teil der Altersvorsorge ist dann erst einmal weg.“ Was sie danach machen wird, weiß sie noch nicht genau – vielleicht eine neue Pension, vielleicht etwas ganz anderes. Auch Pfundt klingt verhalten, was die Zukunft angeht. Zu viele Häuser in der Umgebung hat er schon eingehen sehen. Er möchte die Pension in jedem Fall weiterführen, „solange es geht“.

Zum Abschied in der Pension Funk stehe ich mit Michael Pfundt nochmal vor dem Plakat von Stummfilmstar Asta Nielsen. Sie war nicht nur einer der ersten internationalen Filmstars, sie muss auch eine fortschrittliche Frau gewesen sein. Als sie mit 19 Jahren schwanger wurde, entschied sie sich gegen eine Heirat; Anfang der zwanziger Jahre machte sie den Bubikopf in Deutschland populär.

Doch mit dem Tonfilm endete ihre Filmkarriere. Ihr ausgereiftes Mienenspiel verweigert sich nicht mit der neuen Technik. Manchmal läuft die Zeit gegen einen, denke ich, als mich der Holzaufzug mit den satinierten Glas-scheiben nach unten in die Gegenwart gebracht hat. Manchmal kann man aber auch versuchen, mit ihr zu gehen. Vielleicht ist das mit dem W-Lan doch keine so schlechte Idee.



Bleibende Werte: In die Pension von Eva Sonntag in Hamburg-Hohenfelde kommen auch Langzeitgäste.



MYSTÈRE



HOFACKER



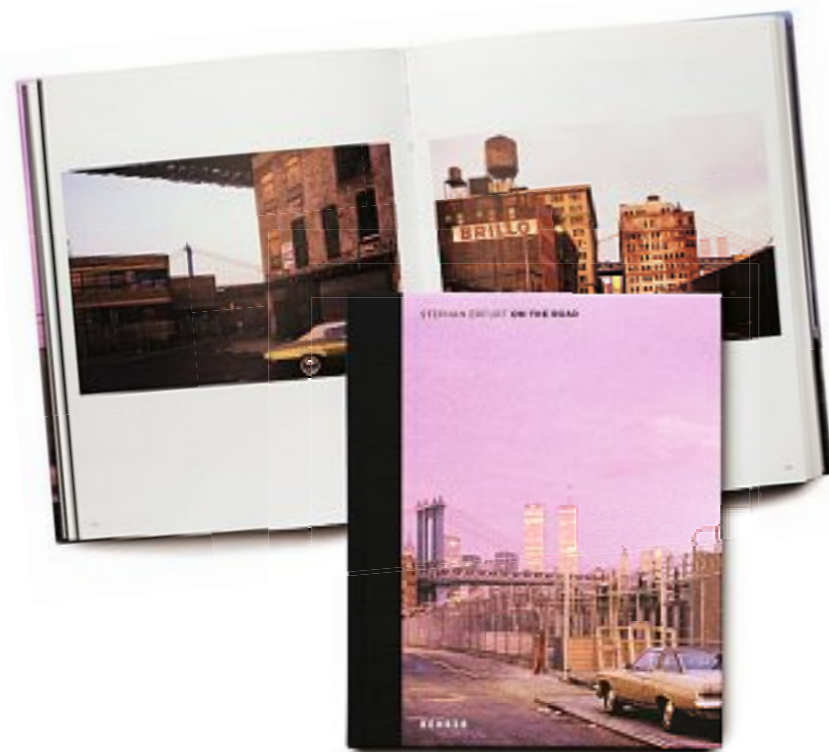
Rubine, Saphire, Tsavorite und Diamanten erschaffen eine berauschede Symphonie edler Steine.

www.goldschmiede-hofacker.de
0261 12202 | 0651 9120977
Koblenz | Trier



LÄSSIG
Bogner, das sind grelle Skianzüge, in denen man schwer übersehen wird. Bogner, das war aber auch eine Frau, die Ehefrau von Willy Bogner. Jetzt widmet er seiner Sônia, die aus Brasilien stammt, einen Bildband (*Sônia Bogner – Ein Leben zwischen Feuer & Eis*, teNeues, 40 Euro). Vom ersten Kennenlernen 1972 über die Hochzeit fünf Monate später bis zu ihrem Tod im Frühling 2017: Auf diesen Seiten wird klar, wie Bogner, also die Marke, mit ihr zu dem wurde, was sie heute ist. (jwi.)

UNVERGÄNGLICH
Die Älteren erinnern sich: Freitags, jede Woche neu, lag in dieser Zeitung ein Magazin, das die Welt wie in einem Schatzkästlein präsentierte. Lauter Juwelen. Selbst wenn es nur ein Hinterhof war. Niemand verstand sich besser in der Kunst, Schönheit zu entdecken, wo niemand sonst sie sah, als Stephan Erfurt (*Stephan Erfurt: On the Road*, Kehrer Verlag, 35 Euro). Was ihm half? Das verzaubernde Licht in den Minuten nach Sonnenuntergang. (F.L.)



SPORTLICH
Über Adi Dassler (1900–1978) ist schon viel Quatsch verbreitet worden. Die Geschichte der Nazi-Sympathien und des Bruderkampfs kann man einfach wunderbar ausschmücken. Endlich zeichnen nun Historiker nach (*Rainer Karlsch et al.: Unternehmen Sport. Die Geschichte von adidas*, Siedler, 35 Euro), wie aus der fränkischen „Schuhfabrik Gebrüder Dassler“ ein Weltkonzern wurde – genauer: zwei Weltkonzerne wurden. (kai.)



ERHEBEND
Vorwärts in die Vergangenheit: Die Concorde ist noch 15 Jahre nach ihrem letzten Passagierflug ein erhebender Anblick. Der Überschall-Überflieger symbolisierte den Triumph von Technik und Fortschritt – jenseits bodenständiger Vorstellungen von Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit. Dieses Buch (*Lawrence Azerrad: Supersonic*, Prestel, 30 Euro) lässt seine Glanzzeit hochleben: mit Promifotos, Mach-II-Zertifikaten, Crewmode, Lifestyle-Reklame – und einem Mittags-Menü, von dem „Pasta-or-Chicken“-Passagiere nur träumen. (nle.)



ENZYKLOPÄDISCH
„Tokyo Compression“ machte Michael Wolf berühmt – Fotos zusammengequetschter Fahrgäste im Berufsverkehr in der U-Bahn. Sein Jahrzehnte umspannendes Werk hingegen (*Michael Wolf: Works*, Peperoni Books, 50 Euro) uferst nach allen Seiten: mit enzyklopädischem Eifer sucht er in Straßen nach Plastikstühlen und Schirmen, ehrfürchtig blickt er auf Asiens Hochhausiedlungen – und für Bottrop bleibt auch noch Platz. (F.L.)



APPETITLICH
Sie haben diesen einen Verwandten, der Ihnen beim Weihnachtsfest immer sein Architekturwissen auf die Nase binden muss? Mit diesem Bildband (*Bauschmaus. Deutsche Verlags-Anstalt*, 15 Euro) bringen Sie ihn zum Schweigen. Die fünf Verfasser haben große Architektur aus Lebensmitteln nachgebaut. Erkennt Ihr Verwandter die Corbusier-Villa Savoye auch, wenn sie aus Fetastücken besteht? (marw.)



DETAILLIERT
Nehmen wir „Der Geograph“: Globus, Zirkel und Karte scheinen keinen Zweifel an seinem Beruf zu lassen. Oder war er Mathematiker? Der Autor deutet es an, denn der Globus ist uralte – und für die Wissenschaft überholt (*Gary Schwartz: Vermeer – Meisterwerke im Detail*, Verlag Bernd Detsch, 29,95 Euro). Man muss eben genau hinschauen. (F.L.)



SACHERLICH
Sacher ist weit mehr als nur eine Torte. Es ist ein familiengeführtes Hotel mit einer fast 250 Jahre währenden Tradition und einigen Ablegern in aller Welt. Sacher sind auch Gerichte, von denen sich die bekanntesten mit diesem reichlich mit Bildern und Beschreibungen versehenen Buch nachlesen und nachmachen lassen. (*Das Original Sacher Kochbuch. Gräfe und Unzer*, 29,99 Euro.) Da muss man über die Feiertage gar nicht ins Stammhaus nach Wien reisen. Einfach zu Hause bleiben und beim Lesen eine Sachertorte essen – aber bitte mit dem Prädikat „Original“. (fib.)

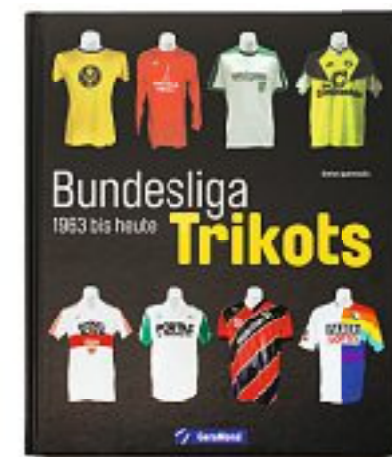
SCHON GEBUCHT

Seite um Seite haben wir uns durchs Jahr geblättert – und Geschenkbücher zu Design, Mode, Fotos, Kunst, Sport, Essen, Natur ausgewählt.

Fotos Frank Röth



BRASILIANISCH
Isay Weinfeld ist einer der wichtigsten zeitgenössischen Architekten in Brasilien. Eine Ästhetik der klaren Linien und wohlplazierten Kurven prägt seine Gebäude, ob es Büros, Restaurants oder Bibliotheken sind. „Ich versuche, mein Publikum so zu bewegen, wie es Filme tun“, wird er im Vorwort dieses Bildbands (*Isay Weinfeld – An Architect from Brazil. Gestalten*, 49,90 Euro) zitiert. Wenn im nächsten Jahr alle vom Bauhaus-Jubiläum reden, erweitert dieses Buch den Blick für dessen Fortführung mit modernen Mitteln. (marw.)



LEIBLICH
Alles begann mit einem Jägermeister: Eintracht Braunschweig war 1973 der erste Klub im Profifußball, der Werbung auf dem Trikot trug. Dieses Buch (*Stefan Appenowitz: Bundesliga-Trikots 1963 bis heute*, Geramond, 29,99 Euro) erzählt die ganze Geschichte der bunten Hemden. Eine herrliche Nostalgierese für Fans – zum Traumtrikot der Kindheit. (nle.)



NATÜRLICH
Die Pickfords verkauften ihre Farm in Afrika, nahmen ihr Geld und reisten mit ihren Kameras vier Jahre lang zu all den fernen Orten, die sie immer schon sehen wollten. Ihr Buch (*Peter und Beverly Pickford: Wildes Land*, Prestel, 59 Euro) zeigt Flora und Fauna, als wären sie nie vorher gesehen worden. (fib.)



FREUNDLICH
Es gibt Magazine, die mit viel Merchandising an der Legendenbildung arbeiten. Die „Freundin“ ist dagegen einfach da und nach sieben Jahrzehnten mit Kartoffel-Diäten und Körperstyling ebenfalls legendär. Zum Jubiläum ist ein Geschichtsbuch erschienen, Retro-Brüller inklusive (*Petticoat, Dauerwelle, Schulterpolster*, Prestel, 30 Euro). Die Redaktion wagt sich aus der comfort zone hervor! (jwi.)

DEUTLICH
Wandbilder und Tafeln haben Generationen von Schülern und Lehrern das Lernen und Lehren leicht gemacht. Sie erzählen Geschichten, lassen komplizierte Dinge einfach erscheinen und prägen sich schnell ein. In diesem Buch (*Schaubilder und Schulkarten. Von Bildern lernen im Klassenzimmer*, Hrsg. von Ina Katbarina Uphoff und Nicola von Velsen, Prestel, 40 Euro), das mit vielen historischen und zeitgenössischen Illustrationen und Darstellungen sowie mit klug erklärenden Texten versehen ist, spiegelt sich nicht nur die Geschichte der Pädagogik wider. Überraschend eröffnet sich auch ein Blick in die Zukunft. In der Schule des Lebens lernt man nie aus. (fib.)





Kommen: Das Café „Bleibergs“ ist eines der wenigen koscheren Gasthäuser in Berlin.



Bleiben: Viele Gäste schätzen die familiäre Atmosphäre im „Bleibergs“.

Rauchig schmeckt er. Erdig. Nach früher. So, als könnte er ganze Armeen ernähren, Kranke aufpäppeln, Kinder großziehen. Man steckt den Löffel in die rotbraune Masse, und sie klebt in Klumpen am Edelstahl, bevor sie sich dann warm im Bauch ausbreitet. Der Tscholent ist der kulinarische Höhepunkt des Schabbes – ein literarisch überhöhter Eintopf. Als „schönen Götterfunken“ soll Heinrich Heine ihn beschrieben haben. Das Gericht aus Bohnen und Rollgerste, wahlweise mit Eiern und Fleisch, wird am Freitag vor Sonnenuntergang aufgesetzt und köchelt die ganze Nacht weiter, damit es am kommenden Tag noch warm ist. Aschkenasische Juden aßen den Tscholent am Schabbat, wenn man nicht kochen darf. In Bayern kommt bis heute ein ähnliches Gericht als Ritschert und mit Schweinegeschnetem auf den Tisch. Den koscheren Tscholent dagegen findet man kaum noch in europäischen Städten. Ebensovienig wie die Menschen, die er einst ernährte.

Wenn die Italiener die Spaghetti nach Deutschland gebracht haben und die Türken den Dönerspieß, und wenn man davon ausgeht, dass Mehrheitsgesellschaft und Minderheiten sich zumindest kulinarisch beeinflussen, dann müsste man dort, wo die Juden in großer Zahl gelebt haben, auch ihre Spuren in der Esskultur finden: in Berlin, in Wien, in Osteuropa. Wo aber beeinflussen die Rezepte der Minderheit

tatsächlich die Essgewohnheiten der Mehrheit? Wo findet sich jüdisches Essen, wie es Familien in der Zwischenkriegszeit kochten, nicht Hummus und Falafel, nicht kosher-style und hip-mediterran, sondern einfache Bodenständigkeit, alltägliche Küche? Und wo finden sich die Spuren jener, die andere bewirteten?

Wir haben nach diesem verlorenen Alltag gesucht, in Berlin, Wien und der tschechischen Stadt Brünn. Und wir haben Menschen gefunden, die hartnäckig gegen sein Verschwinden kämpfen. Zum Beispiel das Ehepaar Bleiberg in Berlin. „Na dann, kommen Sie mal rein und lassen sich was erzählen“, sagt Michael Bleiberg zum Empfang im Türstock seines Cafés, des „Bleibergs“, ein paar Schritte vom Kurfürstentamm entfernt. Im grau melierten Haar steckt die Kippa, das dunkle Poloshirt legt die Zizijot frei, die Schaufäden der Orthodoxen. Hinter Bleiberg liegen in der Vitrine Torten, koschere Weine und Gummibärchen aus Fischgelatine, darüber thronen Israel-Wimpel, auf dem Nebentisch Zeitungstapel: „Jüdische Rundschau“, „Jewish Voice from Germany“, „Berliner Kurier“ und das Bezirksblatt. Hortensien in einem Plastiktopf, ein alter PC mit Drucker, religiöse Schriften mit hebräischen Schriftzeichen an der Wand, die den Verkaufsräum von den Tischen trennt. Angesichts des Sammelsuriums könnte man glauben, in ein Wohnzimmer geraten zu

sein – würde nicht die alte Zahlkasse die Rechnungen runterratern.

Was so heimelig anmutet, dass man fast zu zahlen vergisst, ist eines der seltenen koscheren Gasthäuser in Berlin. Das familiärste ist es allemal: ein kleines Café in der Nürnberger Straße, mit schönem Garten und ohne Sicherheitsschranke, nur von einem großen Plüschhund im Schaufenster bewacht. Auf wenigen Quadratmetern servieren Herr und Frau Bleiberg tagein,



Kräftige Kost: Den traditionellen Eintopf Tscholent haben die Bleibergs nicht im Angebot.

tagaus ihre „milchigen“ Speisen, außer an den Feiertagen, immer gemäß der jüdischen Speiseordnung Kaschrut, die vorsieht, dass Milch und Fleisch getrennt sind. Dreimal erwähnt die Tora, dass man „das Zicklein nicht in der Milch der Mutter kochen“ soll. Mit entsprechenden Anschaffungen wie einem zweiten Herd, getrenntem Geschirr und Besteck könnte Bleiberg dieses Gebot respektieren – und Steak anbieten. Aber er sagt: „Nec, lassen Sie mal. Das wäre zu kompliziert.“

In Berlin-Wilmersdorf bietet seit wenigen Jahren die Chabad-Bewegung aus Brooklyn ebenfalls koscheres Essen an, auch „Fleischiges“ – hinter einer lebensgroßen Replika der Klagemauer in Jerusalem. Doch Bleiberg war dort noch nie essen. Der beste Tscholent der Welt würde ihn nicht dort hinbringen, auch nicht das Gulasch, das er so gerne isst. Es geht da nicht um den Geschmack, das maßt sich der höfliche Mann nicht an. Es geht um Zugehörigkeit. Nur sein Lokal steht unter der Kaschrut-Kommission der Gemeinde. Stolz zeigt Bleiberg auf den Hechscher, das Emblem von Rabbiner Yitshak Ehrenberg, der hier die Einhaltung der jüdischen Speisegebote kontrolliert.

Kaschrut hat nicht nur mit Trennung von Fleisch und Milch und dem Verbot von Schweinefleisch zu tun, sondern vor allem mit Vertrauen. Das System ist dezentral organisiert. Im besten Fall begu-

VERLORENE WELT

In vielen Städten ist die jüdische Küche aus dem Alltag fast verschwunden. Eine Spurensuche in Berlin, Wien und Brünn.

Von Eva Konzett
Fotos Matthias Lüdecke



Essen, Trinken, Reden: Manuela Bleiberg (Mitte) und ihr Mann Michael halten jüdische Küche und Gastlichkeit in ihrem Café hoch.

achtet der örtliche Rabbiner die Lebensmittel, vor allem das Fleisch, er kontrolliert, ob die Lungen der Tiere glatt und ob das Vieh insgesamt gesund erscheint. Der Rabbiner steht als letzte Kontrollinstanz in der Wertschöpfungskette für die Produkte gerade. „Der Rabbiner gibt seinen Stempel drauf, wie beim Tüv“, sagt Rabbiner Walter Rothschild, ein Stammgast im „Bleibergs“. Der stattliche Mann, in der britischen Stadt Bradford aufgewachsen, versteht die Kaschrut als philosophisches Konzept. „Man kann nicht Milch und Fleisch, also das Leben und den Tod, in einen Topf werfen. Das ist eine unheilvolle Vermischung der Kräfte im Universum.“ Andererseits hält er sich als Reformrabbiner nicht dogmatisch daran.

Rothschild ist 1988 nach Deutschland gekommen, in die Heimat seines Vaters, der in Hannover geboren wurde und der Schoah als Kind über die Schweiz entkam. In der Zwischenkriegszeit lebte der Vater wie 560.000 andere Juden im Deutschen Reich, ein Drittel von ihnen wohnte in Berlin. Viele waren um die Jahrhundertwende vor Armut und Pogromen in ihrer osteuropäischen Heimat geflohen, auf der Suche nach einem besseren Leben nach Westen gezogen, wie auch Bleibergs Familie. Dazu kamen Familien, die seit Jahrhunderten in den Städten wohnten, die Beers und Mendelsohns, das jüdische Bürgertum. Kulturträger in den meisten Fällen,

meist assimiliert, wie Großvater Rothschild, ein Staatsanwalt.

1931 gab es allein in Berlin 20 koschere Fleischwarenhandlungen und 14 koschere Restaurants. Weil das Berliner Hinterland mit der Lebensmittelversorgung der wachsenden Metropole überfordert war, kümmernten sich jüdische Händler um 70 Prozent des Eierbedarfs der Hauptstadt. Sie importierten sie als Frischgut, gekühlt und sortiert, aus der galizischen Heimat.

Im Berliner Scheunenviertel, in das viele ostjüdische Emigranten kamen, kann man die Händler heute noch sehen. In der U-Bahn-Station Rosa-Luxemburg-Platz hängt am nördlichen Ausgang ein leinwandgroßer Nachdruck, darauf umtriebige Männer vor einem jüdischen Geschäft, das in hebräischen Schriftzeichen Fleisch und Eier anbietet.

Nur zwei Ecken weiter war das Restaurant „Rosenthal & Schley“ – jetzt spielen dort, in der Gormannstraße 1, Kinder im Park mit Blick auf den Fernsehturm. Wo einst das Gasthaus des Adolf Veit stand, der die Berliner Logen mit Spezialitäten belieferte, empfängt heute ein Hotel Bustouristen. Und den Wirt Stallmann, den der österreichische Schriftsteller Arthur Schnitzler in seinen Memoiren erwähnte, kennen nicht einmal mehr die Archive.

Auch das „Bleibergs“ ist ein Überlebenskünstler. Als dem gelernten Bauingenieur Bleiberg vor 15 Jahren die

Altersarbeitslosigkeit drohte, beschlossen er und seine Frau Manuela, sich gastronomisch selbstständig zu machen. Heute gehen beide auf die 70 zu und würden aufhören, wenn sie könnten und einen Nachfolger fänden. „Aber gewinnbringend kann man das hier kaum machen“, sagt Bleiberg und blickt zum Koscher-Zertifikat an der Eingangstür. Sie leben hauptsächlich von israelischen und amerikanischen Touristen, manchmal catern sie auch für



Breite Auswahl: Im Verkaufsregal des „Bleibergs“ stehen Artikel aller Art.

muslimische Verbände – „wenn sie den Rabbiner-Stempel drauflassen“.

Deutsche bewirten die Bleibergs selten. „Aus dem Haus kommt niemand runter und trinkt hier ein Glas Wein“, sagt Bleiberg. Vorne auf dem Gehsteig trägt ein Lieferant Paprika-Kisten zu seinem Nachbarn, einem spanischen Restaurant. Auf der anderen Seite wirtschaftet eine türkische Kette, alles halal. Wenn die Bleibergs aufhören – wo wird man im Zentrum Berlins dann noch einfach koscher essen können? Wo werden noch „Gefilte Fisch“ und die Kartoffelkuchen „Latkes“ aufgetischt?

In den Räumen der Jüdischen Gemeinde Berlin gibt es seit 2013 kein Restaurant mehr. Koscheres Fleisch für Berliner Teller wird tiefgekühlt vor allem aus Straßburg importiert. Die Nachfrage fehlt, zudem ist aus dem Schächten ein Politikum geworden. Die Lieferungen aus Polen sind wegen der dort ebenfalls lebhaften Debatte auch nicht mehr sicher, und der Schochet (Metzger) aus Frankfurt, der früher nach Berlin reiste, hat dort zu wenig zu tun. Das größte Problem der Juden sei nicht der Antisemitismus, sagt Rabbiner Rothschild, sondern das Fehlen einer kritischen jüdischen Masse: Ein Deutscher oder ein Österreicher lebe in seinem Dorf, und wenn er dort keinen Partner finde, ziehe er weiter ins nächste Dorf. „Für Juden gibt es kein anderes Dorf: Wir sterben aus.“

VERLORENE WELT

Wer heute in Wien nach jüdischem Leben sucht, muss in das Viertel um den Karmelitermarkt im zweiten Bezirk fahren, mit der Straßenbahn über den Donaukanal, auf die „Mazze-Insel“. Dort lebten schon vor dem Zweiten Weltkrieg viele Juden, doch sie konnten nicht viel mehr hinterlassen als den Spitznamen für dieses „Grätzl“, wie man in Wien ein paar Straßenblöcke nennt. „Alles, was sonst noch da ist, ist nach dem Krieg aus Osteuropa gekommen. Die österreichischen Juden kamen nicht zurück“, sagt der ehemalige Wiener Oberrabbiner Paul Chaim Eisenberg. Wer den zweiten Bezirk verlässt, findet im Rest der Stadt nicht mehr viel Jüdisches. Und im Rest des Landes auch nicht.

Selbst auf der „Mazze-Insel“ ist nichts mehr, wie es war. All die jüdischen Schulen, die Restaurants und Geschäfte zeugen von einem Alltag, der sich erst seit drei Jahrzehnten in die Stadt einwebt. Alteingesessene ist er nicht. Kein Tonello-Wirt serviert mehr den besten Tscholent der Stadt in der Oberen Donaustraße, so kräftig im Geruch, dass man um die gegenüberstehende Marienstatue bangte. Kein Barschak feilscht mehr in der Großen Schiffgasse um seinen ungarischen Wein und den Slibowitz. Kein Gustav Neugröschl, „eine Person von seltener Urwüchsigkeit und ebensolcher Grobheit“, poltert mehr in seinem Gasthaus in der Lilienbrunnngasse, in dem der Kunde nie recht hatte, „sondern immer unrecht“, wie der Schriftsteller Friedrich Torberg in der „Tante Jolesch“ schrieb.

Vom Tafelspitz des „Neugröschl“ hat man noch lange in Wien geschwärmt, und an seinen Fressanimateur können sich manche noch heute erinnern. „Zum ‚Neugröschl‘ ist mein Vater oft hin, selbst die Nichtjuden sind zu ihm gegangen“, sagt Eva Guirea. Die 84 Jahre alte Frau im blumigen Kostüm, mit farblich abgestimmter Tasche und knallrotem Hut, ist in der Nähe des „Neugröschl“ aufgewachsen. Jetzt sitzt sie beim Kaffeekränzchen der jüdischen Pensionisten und spricht noch immer so, wie sie es früher tat. Sagt „Gojim“ zu Nichtjuden und „Mame-loschn“, wenn sie ihre Muttersprache meint. Der Fressanimateur des „Neugröschl“ hat sie ihre Kindheit lang begleitet: Der Wirt habe einen besonders aufnahmefreudigen, „bladen“, also dicken Mann dafür bezahlt, den ganzen Tag im Schaufenster sitzend zu essen und dabei die Speisen zu loben. „Auf diese Idee muss man kommen.“

Der Neugröschl war vielleicht der lauteste Wirt, aber bei weitem nicht der einzige. „Es hat in Wien eine deklarierte koschere Wirtshausstradition gegeben“, sagt die Historikerin Ingrid Haslinger, die seit Jahrzehnten zur Wiener Wirtshausstradition forschet. Zum Beispiel den „Würstel-Biel“, in dem sich nach dem Opernbesuch die Schickeria – an welchen Gott auch immer sie glaubte – gleich hinter dem Opernhaus in Rufweite zum Hotel Sacher traf. Es galt: „to Biel or not to Biel“, wie ein Burghauspieler einmal sagte.

Der Wiener und das Rindfleisch, das ist eine kulinarische Liebe, in die auch die



Seit 15 Jahren selbständig: Jetzt suchen Manuela Bleiberg und ihr Mann einen Nachfolger.

Juden passten. Sie adaptierten die Gerichte gemäß ihren Speiseregeln, nahmen Gänse-schmalz, wo die anderen mit Schweinefett kochten, und Mehl, wo Schlagobers in den Fleischsaucen verwendet wurde. Der Rabbiner prüfte die Lungen der Rinder besonders genau, man hatte sie aus der Bukowina und aus Ungarn hergetrieben.

Den Tafelspitz koscher zu servieren war also kein Problem. Und auch umgekehrt brachten die Juden, vor allem die ostjüdischen Einwanderer, ihre Küche mit nach Wien. Die eingelegten Gurken etwa, sagt Ingrid Haslinger, habe es in der Wiener Tradition davor nicht gegeben, auch wenn man die Salzgurken jetzt so gern im Beisl, dem Wirtshaus, zum Gulasch serviert und an der Wiener Institution Würstelstand als „Krokodil“ Nachtschwärmern anbietet. Auch die Fadennudeln, die in keinem Alt-wiener Suppentopf fehlen dürfen, gehen nicht etwa auf die ehemals italienischen Reichsgebiete zurück, sondern auf Juden aus dem galizischen Shtetl. „Niemand macht sich Gedanken darüber, was da wirklich verloren gegangen ist“, sagt die Historikerin.



Heimelig: Das Durcheinander schafft eine Atmosphäre wie im Wohnzimmer.

In der tschechischen Stadt Brünn, dem historischen Zentrums Mährens, 130 Kilometer nordöstlich von Wien, hält sich die jüdische Gemeinde am Alten fest. Ihr Haus aus der Zeit der Jahrhundertwende liegt an der Třída Kapitána Jaroše, hinter der Universität. Auf der Kastanienallee davor weist ein Schild Touristen den Weg zur Villa Tugendhat, dem Meisterstück des Architekten Ludwig Mies van der Rohe. In ganz Brünn ist seine moderne Formsprache anzutreffen, entstanden in der Zwischenkriegszeit, in der nach einer neugeschaffenen tschechoslowakischen Identität gesucht wurde. Berühmt ist die Villa auch wegen des Gartens, in dem sich Tschechen und Slowaken 1992 wieder trennten. Die Besitzer der Villa waren da längst vertrieben, große Männer der Stadt tot oder vergessen: Der Kabarettist Fritz Grünbaum starb 1941 im Konzentrationslager Dachau, sein Kollege Armin Berg fasste nach dem Krieg in Wien nur schwer wieder Fuß. Was aus seinen Schwestern wurde, „drei an der Zahl und von kleinem, stämmigem Wuchs“, die ein beliebtes Restaurant in Brünn betrieben, vom Volksmund laut Torberg nur „Zu den sechs Arschbacken“ genannt, weiß man nicht.

Auch Tatjana Pelísková, Vizepräsidentin der jüdischen Gemeinde in Brünn, kann da nicht weiterhelfen. Sie rückt einen Stuhl zurecht, bittet Platz zu nehmen und entschuldigt die Unordnung. Im Eck stehen Pappkartons, im Nebenzimmer sind die Ölschinken der Gemeinde am Boden statt an der Wand aufgereiht. Ein Gemälde des alten Rabbiners, eine dick aufgetragene Innenansicht der Synagoge von Mikulov, dem einstigen Zentrum der mährischen Juden, und sogar eine alte österreichisch-ungarische Karte lehnen an der Wand, allesamt auf eine gründliche Reinigung wartend. Es herrscht kreatives Chaos. Aus gutem Grund. „Endlich hatten wir genug Geld und konnten unser Gemeindezentrum renovieren“, sagt die Vizepräsidentin. In melodischem Englisch

erzählt die frühere Radio- und Fernsehmoderatorin, mit der Grazie einer würdig gealterten Schauspielerin, von der Kindergruppe, die in den zweiten Stock einziehen wird und von der Bibliothek unter dem Dach, die für alle geöffnet sein wird, auch für Nichtjuden. Man sei hier eine liberale Gemeinde, „nur in religiösen Belangen sind wir orthodox“. Der Rabbiner pendelt zwischen Prag und Brünn, den Kantor haben sie in der Stadt.

Der ganze Stolz der Gemeinde befindet sich im Mezzaningeschoss, wo an zwei Wochentagen und an den Feiertagen wieder koscher gekocht wird. Vor vier Jahren haben sie von koscher-style auf koscher umgestellt. „Wissen Sie, koscher, das ist etwas Echtes, kein Fake“, sagt Pelísková. „Eine Barockstatue im Garten anstatt eines Gartenzwergs.“

In der Gemeinde Brünn wollen sie keine halben Sachen mehr machen. Bis zu 100 Menschen verköstigten sie an hohen Feiertagen in der Kantine, sagt Pelísková, mit Ente, Kraut und Knödeln, manchmal einem Schnitzel oder Fisch. Und doch sitzt man an diesem Herbsttag an einer langen Tafel, mit gestärktem Tischleinen und blauen Servietten, bei Hühnersuppe und Reisfleisch – allein. 40.000 waren sie einst, 300 Seelen zählen sie jetzt noch in Brünn: Orthodoxe, Liberale und Menschen, die Judentum eher als Identität denn als Religion verstehen. So wenige sie sind, so stur ist das Lebenszeichen und so laut das Lachen der Köchinnen: Schaut her, ihr Nazis, es gibt uns noch, und für euch Kommunisten gilt das genauso!

Auch Manuela und Michael Bleiberg werden in der Berliner Nürnberger Straße erst mal weitermachen, werden ihr Café außer am Schabbat und an den Feiertagen an jedem Tag öffnen. Sie werden es an Pessach symbolisch an den christlichen Bäcker um die Ecke verkaufen und nach Israel fahren. In Wien wird Eva Guirea sich weiter mit den anderen Pensionisten treffen und über die alte Zeit sprechen, als die „Omama-Sally“ noch „Gefilte Fisch“ kochte – „richtig, mit dem Fisch zurück in



Wien im Jahr 1903: Das „Tonello“ war eines der klassischen Wirtshäuser. Foto ÖNB/Stauda

die Haut. Gott behüte, dass ich das einmal machen muss.“ Und in Brünn wird Tatjana Pelísková bald die Kindergruppe eröffnen. Die kleinen Stühle und Tische sind schon ausgepackt.

Langsam schleppt sich der Zug aus dem Brünner Bahnhof. Noch kann man die Synagoge hinter den Gleisen erahnen, die von außen kein Symbol als solche ausweist, in der aber jeden Samstag der Gottesdienst abgehalten wird. Dann huschen schon die Brünner Vororte vorbei.

„Lassen Sie mich eine Geschichte aus dem Talmud erzählen“, hatte Rabbiner Eisenberg in Wien gesagt. Ein Römer komme zum Rabbi und sagt: „Rabbi, ich habe den Tscholent gekocht, genau so, wie du es mir gesagt hast. Aber er gelingt mir nicht.“ Sagt der Rabbi: „Ja, weil dir ein Gewürz fehlt. Der Schabbes fehlt dir.“



Move Joaillerie Kollektion mit Gigi Hadid

MESSIKA
PARIS



Rote Liebe: Am besten schmeckt die Gamba Roja de Dénia dort, wo sie gefangen wurde – das kommt der Stadt an der Costa Blanca und ihren mehr als 300 Restaurants zugute.

Als er jung war, hat er einen Fehler gemacht und sich das falsche Tier auf den rechten Unterarm tätowieren lassen. Eines, das er schon immer gerne gegessen hat und seit seinen ersten Lehrjahren als junger Koch in vielen Varianten zubereiten kann: einen Oktopus. Wirklich schlimm ist das nicht. „Auf der Schulter ist ja noch Platz“, sagt José Manuel Lopez. Für seine neue Liebe. Ebenfalls aus dem Meer, eine Delikatesse, Rarität obendrein, Herausforderung für Spitzenköche – und in der Sterne-Gastronomie gerade besonders gefragt: die Gamba Roja de Dénia.

Das ist eine Rotgarnele, die von nur fünf Fischerbooten in einem Tiefseeegraben auf ungefähr halbem Weg zwischen der Costa-Blanca-Küstenstadt Dénia und der Balearen-Insel Ibiza gefangen wird. Mit extrem langen Netzen holen die Fischer sie aus 700 bis 1000 Metern Tiefe. Zu finden ist sie bis zu 1200 Meter tief. Sie schmeckt nach der geheimnisvollen Meerestiefe, hat das Aroma eines Krustentiers und wird am besten ganz ohne Gewürze zubereitet, so dass sie den vollen Geschmack entfaltet. Vor allem aber ist sie schon satt, bevor sie gekocht wird, nicht unangenehm glasig oder schwarz wie die meisten anderen Garnelenarten. Sie ist auf Anhieb die appetitlichste Schönheit ihrer Art.

Woran das liegt? Juan Garcia weiß es: „Sie frisst spezielle Algen, die nur in ihrem Lebensraum vorkommen. Dadurch nimmt sie diese intensive Farbe an.“ Der Mann hat sich ein Leben lang mit der Gamba Roja beschäftigt und ist so etwas wie ihr natürlicher Feind – als Fischer aus Dénia. 67 Jahre alt ist er, 52 davon hat er auf dem Meer zugebracht. Sein Sohn Samuel wird den Betrieb fortführen. Erst hat Juan Garcia Schwertfisch gefangen, Emperador,

EINE LIEBE NAMENS GAMBA ROJA

Die Rotgarnele aus Spanien ist eine Delikatesse – und besonders vor Weihnachten begehrt. *Von Helge Sobik*

war dafür auf Wochen-Törns weit draußen auf dem Mittelmeer unterwegs. Vor drei Jahrzehnten ist er aus familiären Gründen auf die Rote Gamba umgestiegen.

„Wir fahren morgens um fünf raus, sind zwischen vier und fünf am Nachmittag zurück, machen das fünf Tage die Woche – außer die See ist zu rau“, sagt er. „Du siehst deine Kinder aufwachen, wenn du nicht mehr wochenweise auf dem Meer übernachtet.“ Deshalb ist er zum Gamba-Jäger geworden, bringt an manchen



Aus der Tiefe: Nur fünf Fischerboote machen Jagd auf die Rotgarnelen vor Dénia.

Tagen mit seiner „Franjumar“ mit drei Mann Besatzung 20 Kisten mit nach Hause, an anderen nur vier. „Du kannst zwar abschätzen, wie viel du ungefähr mitbringst. Es hängt an der Jahreszeit, am Wetter. Daran, wie rau die See ist und wie sie am Tag zuvor war. Genau aber weißt du es nie. Deswegen kannst du als Fischer niemandem vorher etwas versprechen, keine Mengengarantien abgeben.“

Seine Ausbeute wird jeden Nachmittag in der Auktionshalle am Hafen von Dénia



In der Reihe: Die Fischer von Dénia gehen mit dem Eis an Bord zurückhaltend um.

versteigert. Die Bieter hocken auf den Rängen, die Zuschauer – unter ihnen viele Urlauber – verfolgen das Geschehen von Stehplätzen auf einer Galerie aus. Gesteigert wird abwärts und per Fernbedienung. Jede einzelne Kiste Fisch oder Meerestiere beginnt mit einem Höchstpreis, der auf einer digitalen Anzeige in kleinen Schritten und schneller Folge immer weiter fällt, bis einer klickt und den Zuschlag erhält.

Das System ist von Vorteil für die Fischer, weil alles schnell geht und keiner so genau weiß, wie viel noch kommt und wie hoch der Tagesbedarf der Konkurrenz ist. Meist wird schon geklickt, wenn die Preise noch hoch sind, um am Ende nicht ohne Ware dazustehen.

Regelmäßig geht José Manuel Lopez selbst zur Auktion. Er weiß am besten, was er für die zwei Restaurants unter seiner Verantwortung braucht. Er hat ein Auge für die Qualität der Ware, verschwindet manchmal vor der Auktion in den Kullissen, um die Gambas aus der Nähe zu prüfen. Da geht es um Farbe, Festigkeit, Größe. Wird die Kiste aufgerufen, die er vorher ausgewählt hat, klickt er schnell – und kann sich noch immer wie ein Kind freuen, wenn er perfekte Ware bekommt.

Der stille, große Mann mit dem Drei-Tage-Bart und dem reduzierten Mienspiel strahlt plötzlich, als hätte ihm jemand unverhofft sein erstes Auto geschenkt, greift sich seine Kiste und nimmt sie selbst mit, statt sie sich zum Restaurant bringen zu lassen. Fast umarmt er sie, als wollte er sie nie mehr loslassen.

Und er schwärmt von dem, was er auf Spanisch *producto de kilometro zero* nennt – eine Delikatesse, die nicht um die halbe Welt geflogen ist, ehe sie auf dem Teller landet. „Die Rote Gamba reist nicht gerne“, sagt der Drei-Sterne-Koch Quique



Kreative Köche: Die Rote Gamba beflügelt die örtlichen Spitzenköche zu immer neuen Rezepten und Zubereitungsarten.

Dacosta, dessen gleichnamiges Restaurant derzeit in der Kritikerliste der 100 besten Restaurants der Welt rangiert. „Sie ist am besten dort, wo sie gefangen wurde.“

Die 42.000-Einwohner-Stadt Dénia profitiert davon. Sie profiliert sich seit einigen Jahren über Vielfalt und Qualität ihrer Gastronomie. Mehr als 300 Restaurants gibt es hier – sehr viel für eine Stadt dieser Größe, selbst wenn man Hotelzimmer und Ferienhäuser mit berücksichtigt. Kürzlich ist Dénia als eine von 24 Städten auf der Welt von der Unesco in den Kreis der Creative Cities of Gastronomy erhoben worden, deren lokale Kultur und Geschichte sich auf besondere Weise in ihrer Küche spiegeln. Neben ausländischen Urlaubern zieht das vor allem am Wochenende Gastro-Urlauber aus Madrid und Valencia an die Costa Blanca.

Ob der Fischer Juan Garcia die Karriere der Gamba Roja in der Sterne-Gastronomie nachvollziehen kann? „Oh ja, natürlich“, sagt er – als wäre es eine Selbstverständlichkeit. Ob er sie selbst nach so vielen Jahren überhaupt noch sehen kann, noch essen mag? „Gerne sogar. Nur dass sie für mich Alltag ist, nicht diese besondere Delikatesse. Weil ich jeden Tag ein paar davon mit nach Hause nehmen kann.“ Und wie er sie am liebsten isst? Jetzt lacht er. „Mit einem Glas Champagner, weil mir das Boot gehört. Die Besatzung trinkt Weißwein.“

Auch der tätowierte Koch José Manuel Lopez isst die Rote Gamba bis heute gern. In seinem Restaurant „Peix i Brases“ am Rande des alten Fischerviertels von Dénia, in Sichtweite des Meeres, bereitet er die Delikatesse zu. „Ich koche sie einen ganz kurzen Moment in Meerwasser, das wir jeden Morgen kanisterweise aus einer Bucht im Meeresschutzgebiet holen, kühl

sie dann schlagartig in Eiswasser ab.“ Die genaue Garzeit und die Temperatur sind Betriebsgeheimnis. Nur so viel: „Die Großen gelingen besser als die Kleinen. Denn die Gamba braucht ein gewisses Volumen für eine gute Konsistenz. Dann ist das Aroma am besten.“

Siebenmal wurde in Dénias alter Markthalle schon das Festival der Gamba Roja veranstaltet, bei dem Meisterköche aus ganz Spanien vor Publikum das Meerestier zubereiten und minimalistisch kombinieren. Eine Jury mit Sternekoch Quique Dacosta an der Spitze wählt zuvor die Finalisten aus, lädt sie nach Dénia ein und kürt schließlich den Sieger.

Beim ersten Mal 2012 hat José Manuel Lopez gewonnen. Da wäre eigentlich das Tattoo für die Schulter fällig gewesen. Er hat es nicht stechen lassen. Keine Zeit. „Kann ja noch kommen“, sagt er. Das Rezept, mit dem er gewonnen hat, sah so aus: „Ich habe Kopf und Körper der Gamba getrennt voneinander gekocht, später in Olivenöl konfiert, ein bisschen Knoblauch, ganz wenig milden Chili hinzugeben und dann mit einer traditionellen Soße serviert, die aus Seeteufelköpfen gemacht wird.“

Quique Dacosta hat bislang 30 verschiedene Rezepte rund um die Gamba Roja entwickelt. Er serviert neuerdings einen Tee, der aus Gamba-Köpfen gekocht ist, und hat sie auch schon mit flüssigem Nougat zubereitet. Was seltsam klingt, passt erstaunlich gut zusammen. Wie lange es dauert, so ein Rezept zu entwickeln? Dacosta rückt die dunkle Brille zurecht, fährt sich mit der Hand über den Kinnbart, scheint einen Sekundenbruchteil die Augen zu verdrehen: „Früher ging es schnell. Dann dauerte es immer länger. Heute kostet es mich eine Ewigkeit, weil

ich nicht bei mir selber klauen will und den Anspruch habe, dass auch das 31. Rezept ganz neu ist.“

Bei durchschnittlich 100 Euro liegt der Kilopreis für Gambas Rojas in der Fischauktionshalle. An manchen Tagen mit großer Ausbeute kann er mal auf 80 Euro fallen, vor Feiertagen wie in der Weihnachtszeit schießt er auf bis zu 250 Euro in die Höhe. „Unsere Gamba“, sagt Quique



Erfolgsrezepte: Der Sternekoch Quique Dacosta leitet die Jury des Festivals der Gamba Roja.



Selbst isst der Koch: José Manuel Lopez bereitet die Rotgarnele auch für den Eigenbedarf zu.

Dacosta, „ist erst in jüngeren Jahren so recht als Delikatesse entdeckt worden. Heute ist sie die Königin der Alta Cocina in Spanien. Vorher war sie nur in der Region bekannt und begehrt, nicht im ganzen Land und darüber hinaus. Vor 20 Jahren hat das Kilo noch 16 Euro gekostet. Die Fischer wussten, sie hatten etwas Gutes. Aber es war normal, es zu haben.“

Gefangen wird die Gamba Roja auch im Südatlantik und im Indischen Ozean – und jene aus dem Tiefengraben zwischen Ibiza und Dénia auch von ibizenkischen Fischern und denen aus Dénias Nachbarort Javea. Allein die Tatsache aber, von Fischern aus Dénia erbeutet und angelandet zu werden, verschafft ihr die geschützte und zudem wertsteigernde Bezeichnung Gamba Roja de Dénia. Dahinter steckt noch mehr: Traditionell schütten die Fischer zum Beispiel das Eis an Bord nicht direkt auf die Gambas, sondern legen Folien oder Metallgitter zwischen die einzelnen Lagen des Fangs, damit keines der Tiere in direkten Kontakt mit dem Eis kommt und an den entsprechenden Stellen schwarz würde. Zudem verwenden sie weniger Eis. „Wir bewahren das Aroma“, sagt Fischer Juan Garcia. „Davon leben wir.“

Auch Antonia Puig kann sich noch gut an die alten Zeiten erinnern. Seit 30 Jahren arbeitet sie hinter der Theke ihres Fischstandes in der Markthalle von Dénia. An guten Tagen verkauft sie vier, fünf Kilos Gambas Rojas, im Winter weniger, im Sommer manchmal die doppelte Menge. Ihr Liebling heißt Pelluda, ein heimischer Butt, auf Deutsch Lammzunge. Wie er schmeckt? „Einfach großartig!“ Wahrscheinlich der nächste große Trend in der mediterranen Küche. Gut, dass José Manuel Lopez noch Platz hat. Der ganze linke Unterarm ist noch frei. ◀

Europa entsteht

Lange sprach kaum jemand von Europa. Der griechische Geschichtsschreiber Herodot benutzte den Begriff Mitte des fünften Jahrhunderts vor Christus in seinen „Historien“ erstmals geographisch und politisch-kulturell. Östlich des Bosphorus war für ihn Asien, wo die Perser der Monarchie huldigten, westlich Europa, wo die Griechen Freiheit und Gleichheit, Wissenschaft und Künste pflegten. Als allerdings die Bedrohung durch die Perser abgewehrt war, verlor der Europa-Begriff wieder an Brisanz.

Erst als die Einheit der mediterranen Welt während und nach der Völkerwanderung auseinanderbrach und im Osten und Süden zwei neue Machtblöcke entstanden – das Oströmische Reich und das arabisch-muslimische Reich –, erinnerte man sich im Westen und im Norden wieder an den Europa-Begriff. In diesem nordwestlichen Europa entstand das römisch-katholische Frankenreich mit Gallien, Germanien, Nord- und Mittelitalien, eng verbunden mit Britannien. Karl der Große, der fränkische König, wurde in einem anonymen Epos von 799 als „Europas ehrwürdiger Leuchtturm“ gepriesen.

Mehrere Stämme, Nationen und Reiche – die romanisch-germanische Mischkultur des Frankenreiches, Briten, Wikinger, Ungarn und Slawen – waren verbunden über kirchliche Synoden der römisch-katholischen Kirche, in denen die gemeinsame lateinische Sprache der Kleriker vorherrschte, über politische Versammlungen und Heerzüge, Handel und Gewerbe.

Ora et labora

Entscheidende Entwicklungshilfe leisteten die Klöster, die seit der Epoche der Karolinger so gut wie überall im römisch-katholischen Europa den Regeln des Benedikt von Nursia folgten. Nach den unruhigen Zeiten der Völkerwanderung legte Benedikt Wert auf den Begriff der *stabilitas loci*, der Ortsgebundenheit und Beständigkeit. Nicht der Wandermönch war das Ideal, sondern jener, der in ein Kloster eintritt. Nur durch eine neue Form der Beruhigung und Beständigkeit schien Kultur wieder aufblühen zu können. Wengleich Benedikt die Muße als verdrödelte Freizeit verachtete, schätzte er die Muße in Form von Gebet, Studium und Meditation, verbunden mit der Arbeit der Hände. Daraus wurde später die berühmte Formel *ora et labora*, bete und arbeite – ein kluger Rhythmuswechsel. Und eine frühe Form europäischer Lebensart.

In die Benediktus-Regel floss viel von den Weisheitslehren der griechisch-römischen Antike ein. So sollte der Abt des Klosters nicht unumschränkt das Sagen haben, sondern sich von den Mönchen beraten lassen. Die Menschen sollten zuhören, friedvoll zusammenleben, sich gegenseitig unterstützen, pünktlich sein und beständig im Tun, sollten die Ordnung wahren und die Gastfreundschaft pflegen. Diesen Tugenden wohnte bereits, mit Max Weber zu reden, ein „rationaler Trend“ inne, der für Europa wichtig werden sollte. Und diese Tugenden übertrugen sich auf die europäischen Bürger. Man sollte nicht einfach in den Tag hinein leben, sondern überlegt handeln und etwas schaffen. Man sollte genügsam sein und mit Hilfe von Disziplin gewisse Überschüsse erwirtschaften, um Bedürftigen helfen zu können. Das Handwerk wurde aufgewertet.

Die Essensregeln waren nicht allzu streng. Sie nahmen mediterrane Gepflogenheiten auf, ähnlich dem urbanen Stil, den bereits die altägyptische Wandbemalung im Grab des Nacht in Theben-West zeigte. Es wurden bekömmliche, leicht verdauliche Dinge empfohlen: Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, ein Pfund Brot pro Tag und ein angemessenes Quantum Wein. Der Traum vom Klosterleben richtete sich nicht nur auf gute Dinge, sondern auch auf geistige Werte. Cassiodor, ein Zeitgenosse Benedikts, schwante, welcher antike Schatz verlorengehe, wenn man nicht neben der christlichen die weltliche Bildung ins Kloster holt. Die Sieben Freien Künste – Grammatik, Rhetorik, Dialektik, Arithmetik, Musik, Geometrie, Astronomie – sollten der christlichen Bildung vorausgehen. Wichtig waren die ersten drei: Grammatik, Rhetorik, Dialektik, weil dadurch Lesen und Schreiben, Reden und Argumentieren, Erkennen und Begreifen gefördert wurden.

Großes Theater

Selbst wenn Europa vorläufig das monarchische Prinzip der spätrömischen Periode übernahm, ging der antike republikanische Gedanke hier nie unter. Die Gewaltenteilung zwischen Kaiser und Papst begünstigte die kommunale Bewegung. Vielerorts wurde die städtische Macht der Grafen und Bischöfe bald gebrochen. Führende Familien,

European Way of Life

Der American Way of Life ist veraltet. Unsere Zeit verlangt nach europäischer Lebensart: grünes Wachstum statt Konsumismus, Zusammenarbeit statt Wettbewerb, Erzeugermärkte statt Konsumtempel.

Von Erwin Seitz

die Geschlechter und Patrizier, Fernkaufleute und Handwerker, übernahmen das Zepter. Sie fanden Zutrauen zu sich selbst und kurbelten Handel und Gewerbe an.

Es schossen Orte und Städte aus dem Boden, die im übertragenen Sinn „großes Theater“ boten: mit magischer Mitte und beeindruckender Architektur, Marktplatz, Rathaus, Kathedrale, mit öffentlichen Räumen der Begegnung, mit geschicktem Handwerk, heimischen Delikatessen und Fernhandelswaren. Da und dort blieb die fürstliche Macht erhalten, und in manchen Städten gab es Paläste und Schlösser mit verfeinerter höfischer Kultur. So oder so entwickelte sich neben der klerikalen eine weltliche Sphäre, in der die Bürger eine wichtige Rolle spielten.

Immer wieder gibt es in der Geschichte neue Träume vom guten Leben, die dafür sorgen, dass sich die Menschen anders organisieren. Das Rollenspiel wurde im Laufe des Mittelalters komplexer, arbeitsteiliger, produktiver: Es gab Knechte und Mägdle, Bauern und Handwerker, Mönche und Nonnen, Ritter und Bürger, Krämer und Fernkaufleute, Priester und Bischöfe, höfische Fürsten und Damen, Kaiser und Päpste, bald auch Schüler und Studenten, Lehrer und Professoren.

Der Eifer der Klosterschulen übertrug sich rasch auf die Domschulen, aus denen seit dem hohen Mittelalter Universitäten hervorgingen. Europa brachte den Typus des gebildeten Laien und Intellektuellen hervor, der die Prozesse der Zivilisation kritisch begleitet und Vorschläge für die Verbesserung der Verhältnisse macht. Spätestens seit der Frühen Neuzeit hieß das neue Mantra in Europa: „Wissenschaft und Künste“. Nicht länger der spekulative Gottesbeweis der Theologen, sondern sinnliche Erfahrung, genaue Beobachtung der Natur. „Empirie“, „Experiment“, „Fortschritt“ waren die Schlagworte, die Francis Bacon 1620 in seinem „Neuen Organ der Wissenschaften“ in den Vordergrund rückte. Zuversichtlich verkündete er: „Erwerbe sich nur das menschliche Geschlecht die Herrschaft über die Natur, wozu es von Gott bestimmt ist.“ Diese Auffassung war im Grunde ein alter Hut und entstammte dem Alten Testament: „Füllet die Erde und machet sie euch untertan.“ Nur sollten jetzt, in der Frühen Neuzeit, die Schätze der Natur methodisch erforscht und noch gründlicher genutzt werden. Vielleicht ließen sich dadurch nicht nur Luxus und Komfort für die oberen Zehntausend, sondern für die breite Bevölkerung schaffen?

Ein Vorwurf an die europäische Moderne lautet: Spätestens seit dem 18. und 19. Jahrhundert brächten philosophische Aufklärung und Naturwissenschaft mit Industrie und Technologie einen wachsenden Berg an Dingen hervor. Fürs persönliche Glück müsse immer mehr konsumiert werden: Autos, Kleider, Fernreisen, Liebschaften, Restaurants, Gipfelnd im „American Way of Life“.

Während vormals Drohszenarien wie zornige Gottheiten oder das Jüngste Gericht am Horizont aufzogen, um die Menschen zur Mäßigung zu ermahnen, erscheint in der säkularen Welt die Apokalypse als „Kohlendioxidemission“, als gewaltiger Energieverbrauch mit Klima-

erwärmung, Überschwemmungen, Dürregebieten. Der Mensch, so lautet ein Rezept, müsse sich radikal ändern.

Gemacht!

Man sollte nicht das Gute mit dem Schlechten verwerfen. Denn es ist vergeblich, den Menschen die Vision vom besseren Leben auszureden. Es kommt vielmehr darauf an, solche Vorstellungen in naturverträgliche und menschenwürdige Bahnen zu leiten. Die Lust der Menschen an Sachen und Erlebnissen ist uralte. Nicht der überzogene Luxus Einzelner fällt bei Kohlendioxidemissionen ins Gewicht, sondern der allgemein gestiegene Lebensstandard.

So gut wie jede Familie oder jede alleinstehende Person hat heute in wohlhabenden Ländern eine eigene Wohnung oder ein eigenes Haus mit fließendem Wasser, Heizung und Strom; ein Badezimmer mit Dusche und Toilette; eine Küche mit Gas- oder Elektroherd, Kühlschrank, Geschirrspülmaschine, Kaffeemaschine, Mix- und Rührgeräten; Waschmaschine, Bohrmaschine, Staubsauger, Radio, Fernseher, Computer, Smartphone, Auto.

Kann man der Umweltgefährdung mit noch mehr technologischen Großprojekten beikommen? Durch noch stärkeres Manipulieren, beispielsweise durch Genveränderung bei Pflanzen und Tieren? Dem selbstfahrenden Auto, das dem „American Way of Life“ neuen Glanz verleiht?

Nein, die Traumbilder des 21. Jahrhunderts sind von anderer Art. Nicht harter Wettbewerb, sondern Zusammenarbeit dürfte die Devise sein. Nicht der Machtrausch technologischer Großprojekte, sondern die Summe behutsamer Schritte dürfte Wandel bewirken. Gefordert sind beruhigte, schonende und nachhaltige Formen des Konsums – Träume von grünem Wachstum, in denen das Auto oder das Flugzeug als Ikonen uneingeschränkter Mobilität und moderner Völkerwanderung eine geringere Rolle spielen, Träume von stärkerer Ortsgebundenheit, von echtem Menschsein, bei dem man sich nicht am Bildschirm, sondern hautnah begegnet. Da wäre die Freude am Konsum erneuerbarer Dinge, an handgemachten Sachen und handwerklichen Gütern: an feinen Lebensmitteln aus ökologischer Landwirtschaft – und daran, sie selbst zuzubereiten. Der Mensch wäre nicht der technologische Konsument, sondern ein kultiviertes Naturwesen.

Nachhaltigkeit und Lebensart

Zu den europäischen Schlagworten „Freiheit und Gleichheit“ sowie „Wissenschaft und Künste“ käme ein drittes Begriffspaar hinzu: „Nachhaltigkeit und Lebensart“. Womöglich vollzöge sich die Erneuerung der klassischen europäischen Stadt mit verdichteten und verkehrsberuhigten Strukturen, mit Fuß- und Fahrradwegen und bequemen öffentlichen Verkehrsmitteln. Es gäbe Städte, die in der Lage wären, ihre Geschichte zu erzählen, mit Hilfe von Denkmalpflege, Bauen im Bestand, behutsamer Ergänzung durch moderne energieschonende Architektur aus Glas und Holz, gegebenenfalls mit Rekonstruktion des historischen Stadtkerns. In der Mitte wäre der Marktplatz frei von Autos, aber voller Menschen.

Man wäre bescheidener und zugleich anspruchsvoller als der technologische Konsument. Immer öfter würde man die Elektronik- und Lebensmittelindustrie umgehen und fände in der Stadt Bauernmärkte und Markthallen, Museen und Konzertsäle, Opern und Theater, Schulen und Universitäten, Boulevards mit Geschäften und Kinos, Restaurants, Cafés, Bars mit Livemusik, Parks und grüne Auen mit Spielplätzen, Sportanlagen und Biergärten.

Statt Big Business gäbe es wieder mehr mittelständische Betriebe, steuerlich gefördert: Gärtnereien für Gemüse und Obst, Molkereien, Bäckereien, Metzgereien, Fischzüchter und Imker. Die Minister für Landwirtschaft, Handwerk und Gastronomie wären die klügsten Köpfe im Kabinett. Eine neue Generation von Landwirten würde, ähnlich wie es bei Weinbauern schon der Fall ist, neben einer Lehre auch ein Hochschulstudium absolvieren und Praktika im Ausland machen.

Womöglich verbände sich allgemein Hightech mit Handwerk, digitale Kommunikation mit Gesprächen vor Angesicht zu Angesicht, Tätigkeit mit Muße. Gelegentlich gäbe es den Wechsel zwischen Stadt- und Landaufenthalt, seltener eine längere Reise. Nicht die Höhe des Gehalts wäre wichtig, sondern gutes Leben, zu dem auch Stille und Lesen gehören, Meditation und geistige Inspiration. Das wäre womöglich europäische Lebensart.

Der Text ist ein gekürztes Kapitel aus „Naturnahes Kochen“, dem neuen Buch von Erwin Seitz, das gerade bei Insel erschienen ist.



Geldermann

WAHRE SEKTKULTUR SEIT 1838

ZEIT FÜR GENUSS. SEIT 180 JAHREN.

Geldermann steht seit 1838 für deutsch-französische Handwerkskunst und wahre Sektkultur. Unsere erlesenen Cuvées reifen mindestens ein Jahr in traditioneller Flaschengärung und erhalten so ihren charaktervollen Geschmack.

Erfahren Sie mehr über wahren Sektgenuss auf www.geldermann.de



Gelb regiert die Welt: Philipp Nagel, Christopher Leidinger und Sebastian Tigges (von links) vom Berliner Start-up Rübberg sind angetan vom eigenen Eierlikör.

Vor Tausenden Jahren sandten die Götter ein Chamäleon auf die Erde. Seine Mission: Es sollte die Menschen davon unterrichten, dass sie unsterblich sind. Die Echse landete auf dem Rübberg in Madagaskar, nannte sich fortan Rübbi und vergaß den Auftrag schnell. Schuld daran war die sonnige Bergspitze, genauer der besänftigende Duft, den die dort wachsende Vanille verströmte. Rübbi genoss am nahe gelegenen Bach das cremige, herrlich süßliche Bergquellwasser. Und die Menschen sind seitdem leider sterblich.

Ob das stimmt, weiß kein Mensch. Aber Rübberg heißt die Marke, die Sebastian Tigges, Christopher Leidinger und Philipp Nagel in diesem Jahr gegründet haben. Es geht um Eierlikör, und dafür interessieren sich inzwischen nicht mehr nur Großmütterchens Kaffeekränzchen, sondern auch junge Großstädter. „Wir sind sicher, dass die Dunkelziffer an heimlichen Fans hoch ist“, sagt Nagel.

Bislang assoziiert man Eierlikör eher mit der flüssigen 90 auf der Geburtstags-torte als mit einem Trendgetränk. Auch deshalb wollen die Jungunternehmer den Eierlikör in die Bars bringen.

Erfahrung in der Alkoholbranche hatten Tigges, Leidinger und Nagel zuvor nicht. Aber die drei Partner, die juristischen und digitalen beruflichen Hintergrund haben, verstehen etwas von Markenauftritten. Das Verpackungsdesign, gestaltet von einer befreundeten Berliner Agentur, der Instagram-Account, das offizielle Launch-Event im Spätsommer, bei dem die Gründer im gelben Hemd passend zu den hohen Temperaturen Eierlikör auf Eis servierten – ihr gesamter Auftritt ergibt ein rundes Bild. Die Legende von Rübbi passt gut dazu.

Dabei hat es schon die tatsächliche Geschichte des Eierlikörs in sich. Holländische Seefahrer lernten im heutigen Brasilien bei Ureinwohnern des Amazonas das sogenannte Abacate schätzen, einen

EINACHTSFEST

Drei Gründer haben in Berlin eine Eierlikör-Marke erfunden. Trinken kann man ihn das ganze Jahr über.

Von Celina Plag

Likör auf Avocado-Basis, der unter Beimischung von Rum und Rohrzucker zu Advocaat wurde. Die Rückfahrt in die Heimat erlebten die Seeleute vermutlich als glücklichen Rausch. Zu Hause wollten sie an dem Trank festhalten, doch mit Avocadobäumen war es in den Niederlanden nicht weit her. Die Pflanzversuche scheiterten. Also brauchten sie Ersatz.

Wer immer auf die Idee mit dem Eierlikör kam – der Eierlikör entwickelte sich zum Klassiker. Das Unternehmen Verpoorten, das in Deutschland einen Marktanteil von rund 90 Prozent hat, reklamiert

den Einfall aus den siebziger Jahren des 19. Jahrhunderts für ihren Gründer.

Nach fast 150 Jahren ist es an der Zeit, das alkoholische Getränk, das zu 80 Prozent von Frauen gekauft wird, neu zu positionieren. In den vergangenen Jahren ist der Konsum laut Statistik leicht zurückgegangen. Nach anderen lange verkannten alkoholischen Getränken wie Korn oder Pastis wird nun auch der Eierlikör in Manufakturen produziert und in Concept Stores präsentiert.

Rübberg ist nicht die einzige Marke, die der Verpoorten-Dominanz Konkurrenz macht. Auch die Preussische Spirituosen Manufaktur, die schon Gin- und Wodkaflaschen im Vintage-Look anbietet, hat seit einiger Zeit den Likör im Sortiment – zu Ostern und zu Weihnachten. In der Eierlikör-Manufaktur Bretten (Baden-Württemberg) wird der vollmundige Trank mal mit Kaffee, mal mit Whisky angereichert. Und von der norditalienischen Destille Poli kommt der „Poli Bomb“, ein Eierlikör auf Grappa-Basis.

Für Leidinger, Nagel und Tigges waren die eigenen Vorlieben lange wichtiger als unternehmerische Überlegungen. Als sich die drei im vergangenen Jahr „im Suff“ die Liebe zum Eierlikör gestanden hatten, folgten zahlreiche „Panschaktionen“ in ihren Küchen, bei denen immer neue Rezepte ausprobiert wurden. Zunächst war es

ein Hobby. Erst als auch Freunde und Familie überraschend Bedarf anmeldeten, kam die Idee zur eigenen Marke.

Das Getränk sei ein Do-it-yourself-Klassiker, sagt Leidinger. „Eierlikör gab es im Handel bislang nur als Industrieprodukt. Wir drei teilen die Erfahrung, dass uns in der Vergangenheit nur der Selbstgemachte schmeckte, der bei unseren Großeltern oder Tanten auf den Tisch kam.“ Rübberg sei deshalb wie ein selbstgemachter Eierlikör, „nur dass wir ihn in Flaschen abfüllen und verkaufen“.

Damit treffen sie den Nerv der Zeit. Schließlich dreht sich gerade viel um selbstgemachte oder aus kleinen Manufakturen stammende Produkte. Eierlikör ist da eine Art eingewektes Gemüse für trinkende Hipster – nur Veganer dürften sich über die vielen Rezeptideen im Internet nicht unbedingt freuen.

Der DIY-Charakter allein reicht aber natürlich nicht. Bei Rübberg kommt es auch auf die inneren Werte an. Die Eier stammen vom Bio-Bauernhof. Der Likör auf Kornbasis wird von einer Familienmanufaktur aus Norddeutschland abgefüllt, von dort stammt zudem der lokal produzierte Alkohol.

Auch Vanille ist im Rübberg-Likör, ganze Schoten der echten madegassischen Bourbon-Variante, „wegen des Geschmacks und der schönen Stüben“, sagt Tigges. Im Vergleich zu künstlichen Produkten ist sie im Aroma weniger süßlich, dafür würziger. In jede Flasche kommt eine Schote. Abgerundet wird mit einem Spritzer Limette, besonders im Sommer. Und warum sollte man ihn im Winter nicht heiß machen?

Das Rezept der drei Gründer

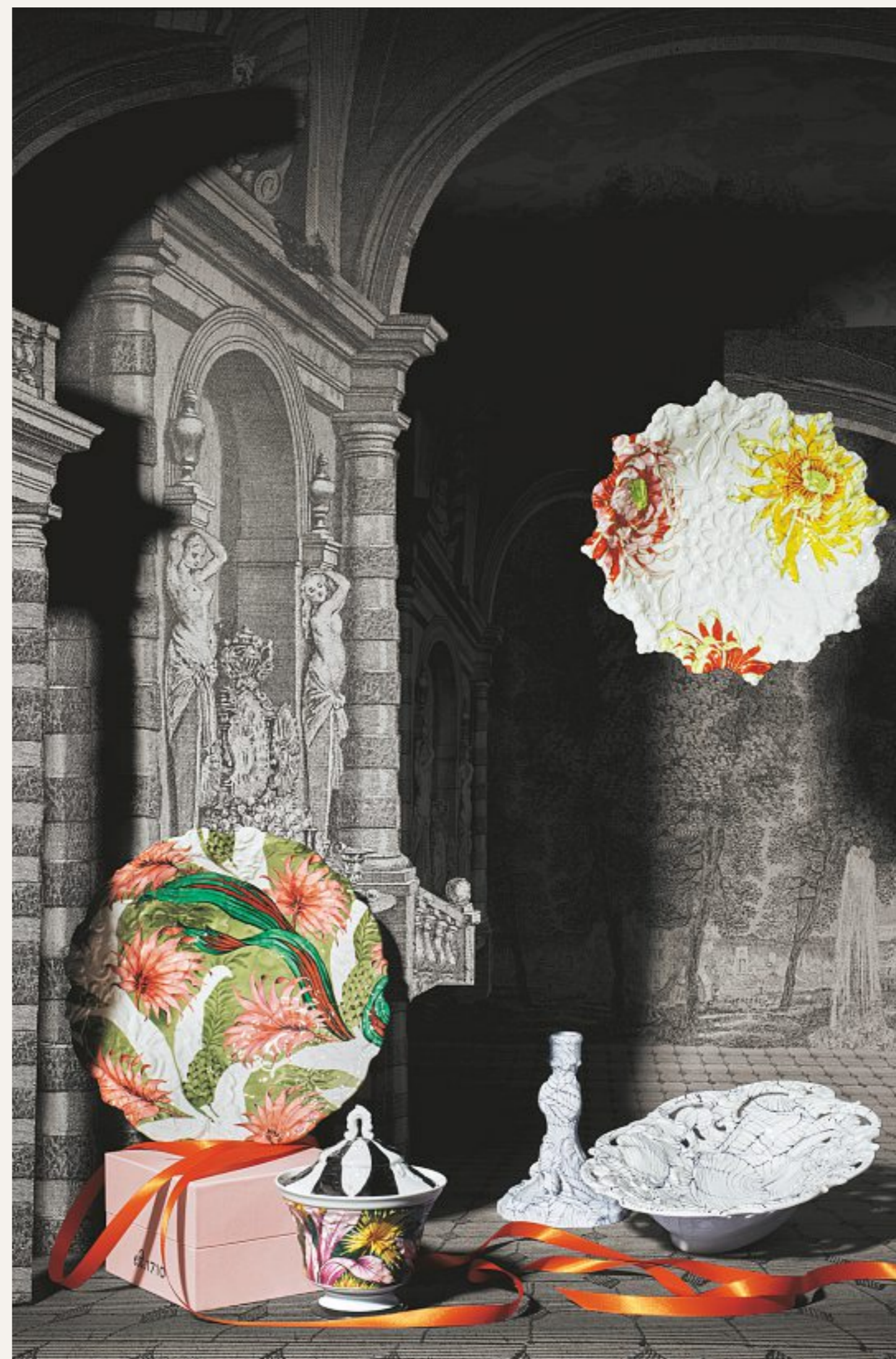
Wir trinken Rübberg am liebsten frisch aus dem Kühlschrank und pur, aber auch gerne als Cocktail mit Kaffeelikör: In ein kleines Wasser- oder Whiskyglas vier Zentimeter Kaffeelikör geben, dann einen kleinen Löffel Rübberg darüber gießen. Der Eierlikör fließt über den Löffel langsam auf den Kaffeelikör, so dass beides getrennt im Glas verbleibt.



Wie selbstgemacht: Eierlikör von Rübberg



Wünsch Dir Meissen



MEISSEN

„Jede Sache, die wir besitzen, frisst Aufmerksamkeit“

Florian David Fitz und Matthias Schweighöfer über ihren neuen Film „100 Dinge“, überflüssige Habseligkeiten, Freundschaft unter Männern und Weihnachten mit Kindern

Herr Fitz, Herr Schweighöfer, wenn man Sie beobachtet, scheinen Sie in Ihrer Beziehung eine ähnliche Rollenverteilung zu haben wie im Film. Ist der Eindruck richtig?

FDF: Wie im Film? Finden Sie wirklich? Da bin ich ein hysterischer Typ mit Filz auf dem Kopf und im Gesicht. Das bin ich im wirklichen Leben nicht.

MS: Ich würde mal darüber nachdenken – vielleicht siehst du das nur so, Flo.

FDF: Herzlichen Dank auch! Matthias hat gerade eine Nazifrisur. Die trägt er normalerweise auch nicht. MS: Das ist richtig. Aber natürlich sind Charaktereigenschaften von uns in diese Figuren eingebaut, die man dann im Film sieht.

Welche sind das?

MS: Paul ist ein sehr herzlicher und empathischer Typ, der viel zu viel nachdenkt. Und Toni braucht gewisse regelmäßige Abläufe und kann sehr ungeduldig, hartnäckig sein. Die beiden sind ein toller Duo.

FDF: Toni ist ein Macher und Kontrolletti, das bin eher ich. Paul ist ein Schwärmer und liebt seine Sneaker, das ist eher Matthias. Andererseits: Dem Glück hinterherzurennen, das war schon früher ein Thema von mir, und Toni ist ein bisschen verstockt mit seinen Emotionen, das ist im Spiel wiederum eher Matthias' Thema. Die Figuren sind also eine wilde Mischung aus uns beiden.

Der Film ist auf den ersten Blick eine Komödie, hat aber auch eine tiefere Bedeutungsebene. Es geht darum, wie viele Dinge man im Leben braucht, um glücklich zu sein. Wie betrifft Sie dieses Thema persönlich?

FDF: Jetzt sollte ich erzählen, dass ich so viele Dinge besessen habe, was mich völlig fertig gemacht hat. Aber tatsächlich habe ich dieses Problem aktuell gar nicht mehr. Doch ich finde, es ist ein Problem, das virulent ist. Mir ist früh aufgefallen: Jede Sache, die wir besitzen, frisst Aufmerksamkeit. Am Anfang fand ich es toll, etwas zu besitzen. Als ich als kleiner Schauspieler meine erste Wohnung angezahlt hatte, war es für mich das größte Glücksgefühl zu wissen: Das gehört jetzt mir. Heute sehe ich das differenzierter.

Was hat sich verändert?

FDF: Ich habe zum Beispiel immer noch den Traum, ein Ferienhäuschen zu haben. Aber gleichzeitig weiß ich: Wenn ich das besitze, muss ich mich darum kümmern. Dann muss es bewohnt werden. Dann ist da etwas kaputt. Es frisst Aufmerksamkeit. Vielleicht ist es als Traum besser als in Realität, ich kann ja was mieten. MS: Ich kenne Florian nun schon etwas länger. Und diese Ferienhaus-Problematik begleitet ihn, seitdem wir uns kennen. Er kommt immer mit so schönen Fotos von Häusern und meint: Sieht das nicht toll aus? Aber ich weiß nicht, ob ich es kaufen soll.

FDF: Und dann kauft es jemand anders... MS: Es kauft immer ein anderer. Und Florian sagt dann: Mist, jetzt ist das auch schon wieder weg. Ich finde, so

eine Verpflichtung testet man vielleicht einmal aus. Wenn du dann mit der Situation nicht glücklich bist, kannst du einfach wieder verkaufen.

FDF: Ich bin da von meinem Vater geprägt.

Was heißt das?

FDF: Mein Vater, der aus der Nachkriegsgeneration stammt, ist geschäftlich sehr vorsichtig und hat mir das beigebracht. Und meine Oma, die 1898 geboren wurde, kannte ich ja auch noch. Sie hatten einfach eine andere Einstellung. Mein Vater zum Beispiel konnte nichts wegschmeißen. Das steckt manchmal auch in mir. Aber meine Mutter möchte alles wegschmeißen. Sie hasst es, wenn zu viel herumliegt und Unordnung entsteht. Ich lebe irgendwo dazwischen.

Wovon besitzen Sie beide eindeutig zu viel?

FDF: Der Matthias besitzt zu viel Charme, Schönheit, Intelligenz und Witz.

MS: Sehr komisch. Ich kann es jetzt auch ganz runterziehen und sagen, wovon du eindeutig zu viel besitzt. FDF: Nee, bitte nicht.

MS: Also, ich besitze eindeutig zu viele Sneaker. Ich bin Läufer, ich jogge viel. Und mir wurde irgendwann einmal gesagt, dass man die Schuhe immer wechseln sollte. Deshalb kaufe ich immer gleich zwei, drei Paar zum Wechseln, damit die Sohlen sich nicht zu sehr ablaufen und ich keine Probleme mit den Knien bekomme.

FDF: Ich laufe schon seit zwölf Jahren mit denselben Schuhen...

MS: Ich habe immer die Probleme mit dem Knie. Vielleicht hat mir da auch jemand Mist erzählt. Aber so sind bei mir im Laufe der Jahre einige Schuhe zusammengekommen.

FDF: Er mag aber auch einfach Sneaker sehr gerne. Und ich sage immer zu ihm, er muss auch mal barfuß gehen. Matthias hat nämlich die weichsten Füße der Welt, weil er immer Sneaker trägt.

MS: Ich bin gerade am Wochenende barfuß gelaufen.

FDF: Das ist eine Lüge.

MS: Ich habe ein Haus auf dem Land, das ich schon vor vielen Jahren gekauft habe. Mit meinen Kindern war ich da draußen. Ich laufe also barfuß durch die Gegend, wir haben da eine Kastanie, deren Früchte diese Stacheln haben, und ich sage meinen Kindern immer, sie sollen vorsichtig sein. Sie sind nämlich schon mal reingetreten, und das war ein Riesengeheule. Prompt waren meine Füße voller Dornen. Da musste ich an dich denken, Flo. Denn dir wäre das mit deiner Hornhaut nie passiert. FDF: Die Haut an deinen Fußsohlen ist ja auch so dünn wie auf meinem Handrücken. MS: Und das ist absolut korrekt.

Wovon besitzen Sie zu viel, Herr Fitz?

FDF: Ich sortiere Sachen relativ schnell aus, lagere sie im Keller und folge dann dem Prinzip: Was ich drei Jahre nicht vermisst habe, kann ich auch wegschmeißen. Jetzt



habe ich leider gerade festgestellt: Mein Keller ist feucht, und ich muss sowieso alles entsorgen, weil alles stinkt. Grundsätzlich besitze ich zu viele Klamotten, aber sonst nichts. Es nervt mich einfach, wenn zu viel da ist. Deswegen bin ich streng mit mir.

Welchen Effekt hatte dieses Filmprojekt auf Ihr Leben, was ist davon geblieben?

MS: Ich habe in den vergangenen zwei Jahren eine interessante Zeit erlebt. Mir ist richtig bewusst geworden, dass ich das Materielle nicht wirklich brauche. Es sind andere Dinge, die mich glücklich machen: Freundschaft, Familie, das Bekenntnis zueinander. Was Flo in den vergangenen Jahren für mich getan hat, haben wenige Freunde für mich gemacht. Er hat Zeit und Liebe in mich investiert. Und dafür bin ich dir sehr dankbar.



Anderer Blick: Schweighöfer und Fitz in „100 Dinge“

Warum haben Sie in Matthias Schweighöfer investiert?

FDF: Hm, die Frage habe ich mir nie gestellt. Ich mag es einfach, wenn wir zusammen spielen.

Mit weniger Dingen auszukommen – ist das nicht auch ein Luxusproblem unserer Konsumgesellschaft?

FDF: Natürlich. Du kannst nur dann reduzieren, wenn du etwas hast. Wenn du arm bist, hast du ganz andere Probleme. Aber das heißt noch lange nicht, dass es nicht auch ein Problem ist. Jeder wirklich reiche Mensch der Welt, der alles hat, wird dir sagen, dass ihn das nicht glücklich gemacht hat. Da fragt sich: Muss ich reich werden, um diese Erkenntnis zu haben? Oder versuche ich schon vorher, einen anderen Weg einzuschlagen? Warum wollen so viele Leute reich und berühmt werden? Obwohl wir ja eigentlich wissen, es macht uns nicht glücklich.

Berühmt werden heißt auch, als Künstler mit seiner Arbeit wahrgenommen zu werden. Sie sind beide berühmt. Hat Sie dieser Erfolg wirklich nicht glücklich gemacht?

FDF: Er macht dich nicht glücklicher, als du sowieso als Mensch bist. Der Erfolg bietet dir Chancen und nimmt dir gleichzeitig etwas weg. Aber wenn wir es nicht wollten, könnten wir auch schnell wieder in der Versenkung verschwinden. Wir sind ja freie Menschen. Keiner zwingt uns.

Den Traum zu leben ist nicht schön?

FDF: Der Traum ist super. Aber dann ist da trotzdem wieder die Angst, was passiert, wenn den nächsten Film keiner mehr sehen will. Ich bin ja ständig davon abhängig, dass andere Menschen das gut finden, was ich mache, mich mögen und sehen wollen. Sorgen gibt es immer und überall. Sie verlagern sich nur. Aber es ist natürlich ein Riesenglück, wenn es gut läuft. Das haben wir uns ja immer gewünscht.

MS: Es bewegt sich auf einer anderen Ebene, und man muss dann Glück auch neu definieren. Ich bin natürlich total glücklich, dass ich beruflich erfolgreich bin und das machen kann, was ich will. Dass ich mit Florian zusammen Filme machen kann, mit einer Produktionsfirma, die ich einmal gegründet habe. Da haben wir ganz andere Freiheiten und müssen nicht auf gute Rollen warten. Das ist ein Luxus, der mich glücklich macht. Aber es ist wieder etwas anderes, wenn ich morgens völlig fertig und müde mit meinen Kindern in den Supermarkt gehe, jemand will ein Foto, ich sage nein, und derjenige ist dann sauer. Ich kann auch nicht in einem Café sitzen und für meine nächste Rolle Leute beobachten, weil meine Anonymität auf null heruntergefahren ist. Diese Art von Alltagsglück geht auch verloren.

Ist das gerade die glücklichste Zeit Ihres Lebens?

FDF: Das hieße ja, dass es von jetzt an bergab geht. Nein. Ich glaube, die Fähigkeit zum Glück wird größer, je älter du wirst. Denn Glück ist wirklich eine Fähigkeit. Wir vermischen ja zwei Sachen: Glück haben und glücklich sein. Das sind zwei ganz unterschiedliche Sachen. Wir können nicht absichtlich Glück haben. Aber ich kann zumindest daran arbeiten, zufrieden zu sein. Und die Bereitschaft dazu sollte im Leben wachsen. MS: Glücklich zu sein ist auch eine Sichtweise. Ich habe vor kurzem darüber nachgedacht, ob ich mich nicht mit dem ganzen Tross von Menschen umgebe, mit denen ich arbeite, um mich nicht allein zu fühlen, mich nach außen abzugrenzen, aber im Kern eigentlich doch allein bin. Und ich habe festgestellt, dass es nicht so ist. Darauf bin ich auch zum ersten Mal wirklich stolz. Ich habe in meinem Alter eine eigene Form von Familie kreiert. Das macht mich glücklich. Und es macht mich glücklich, dass Florian für mich ein Freund geworden ist, auf den ich

Denkspiel: In ihrem Film „100 Dinge“, der seit Donnerstag in deutschen Kinos läuft, stellen Florian David Fitz (rechts) und Matthias Schweighöfer die Frage: Was braucht man, um glücklich zu sein? Die Freunde werfen einander Konsumsucht vor und schließen eine Wette ab: Beide müssen ihren Besitz einlagern und dürfen sich 100 Tage lang nur einen Gegenstand pro Tag zurückholen. Wer die Regel bricht, hat verloren. Fitz (44) und Schweighöfer (37) haben schon oft zusammengearbeitet und sind Freunde.

mich verlassen kann, der mir zur Seite steht. Das muss man erst einmal erkennen und zulassen. Und das kann man lernen.

Wie wächst bei Ihnen die Fähigkeit zum Glücklichsein?

FDF: Ich glaube, ich bin einfach gelassener geworden. Ich habe nun schon ein paar Jahre gelebt und einiges erlebt. Deswegen kann ich das Wichtige besser vom Unwichtigen unterscheiden. Irgendwann checkt man, dass man nicht unsterblich ist, und was das konkret bedeutet. Das hilft bei den Prioritäten.

Im Film sehen wir Sie als zwei sensible Männer. Macht es als Mann auch glücklich, seine Gefühle offen zu zeigen?

FDF: Das sind doch uralte Vorurteile, oder? Ich kenne keinen Typen, der nicht darüber reden kann, wie es ihm geht. Und wenn, würde ich ihm eine Therapie empfehlen. MS: Ich stelle immer wieder fest, dass Frauen eigentlich die krasserer Männer sind. Freundinnen unterhalten sich oft darüber, wie der Sex mit einem Mann war, oder über anatomische Details. Ich kann mich nicht erinnern, dass ich mit einem Mann zum Beispiel mal über die Größe der Brustwarzen einer Frau gesprochen habe.

Macht Sie die Weihnachtszeit glücklich, oder ist die eher anstrengend?

FDF: Ach, die Magie ist da schon ein bisschen abgestoßen. Das macht erst wieder Spaß durch Kinderaugen. MS: Natürlich ist die Vorweihnachtszeit auch mit Stress verbunden, aber Weihnachten an und für sich nutze ich, um mit der Familie Energie zu tanken.

Verzichten Sie auf Geschenke?

FDF: Nicht ganz, aber fast. Es gibt Aufmerksamkeiten. Das ist doch ein schönes Wort. Und dann gibt es die Truhe mit den tollen Give-Aways vom Bambi, da freut sich die ganze Familie drauf. Also doch Hardcore-Konsum. Aber da macht er glücklich. MS: Ja, nur die Kinder bekommen etwas, wir Erwachsenen schenken uns nichts mehr.

Welche drei Dinge würden Sie auf eine einsame Insel mitnehmen?

FDF: Ich würde natürlich ganz pragmatisch etwas zum Überleben mitnehmen. Das größte Schweizer Offiziersmesser, das ich kriegen kann, einen Wassertank mit acht Millionen Litern. Ich würde aber auch eine Gitarre mitnehmen. MS: Ich würde auf jeden Fall eine Matratze mitnehmen. FDF: Ein gutes Bett. MS: Ein gutes Bett muss sein. FDF: Und eine Badehose. Man möchte ja nicht nackt baden. MS: Und eine Maxi-Flasche Autan!

Die Fragen stellten Bettina und Christian Aust.

Glänzender Auftritt

Diese Geschenkideen haben unseren Goldregen verdient. Denn wenn Lieblingsmusik klangvoll den Raum erfüllt, Ihr Fernsehprogramm in bester Qualität erstrahlt, kann die Vorfreude beginnen: Sehen, hören und spüren Sie Weihnachten in diesem Jahr mit allen Sinnen.

STILVOLL MUSIK HÖREN

Alles, was Sie zum Empfang und Abspielen von Musik brauchen, in einem kompakten Gerät: Das **Transita 320** ist ein DAB+ Radio, spielt aber auch Ihre Lieblingssongs über CD (inkl. MP3-CD), USB (wie z.B. USB-Sticks) sowie über Bluetooth von Ihrem Smartphone oder Tablet ab. Die Lautsprecherabdeckung in edlem Aluminium macht das Transita 320 zu einem schmunzenden Bestandteil Ihrer Wohnzimmer-, Küchen- oder Schlafzimmereinrichtung.
www.nordmende-ce.de

„Schenken heißt, einem anderen etwas geben, was man am liebsten selbst behalten möchte.“

Selma Lagerlöf,
erste Nobelpreisträgerin
für Literatur

EXZELLENT FERNSEHEN

SONATA 1 ist eine Kombination aus Ultra-HD-Receiver mit herausragenden Empfangstechnologien und hochwertiger Soundbar für 1-a-Tonqualität. Freuen Sie sich insbesondere über eine fantastische Bildqualität auf einem UHD-Bildschirm/Fernseher, und genießen Sie das breite Klangbild mit räumlicher Tiefe der SONATA 1 als Soundbar.
www.sonata.de





ENERGETISCH Der Sage nach war es die römische Göttin Kybele, die den Mandelbaum aus einem einzigen ihrer Blutstropfen wachsen ließ. Im Orient war die Mandel als Hautpflegemittel und Quelle der Schönheit bekannt. Selbst das Harz des Mandelbaums, das in Tränenform aus ihm fließt, wurde in der Antike zum Ausräuchern von Krankheiten und bösen Geistern angewendet, weil sein feiner Duft reinigt und klärt. Es ist also nur naheliegend, dass Elie Saab für sein neuestes Parfum *Girl of Now Shine* wieder auf die Macht des vielleicht ersten Kulturobstes der Menschheit zurückgreifen ließ. Dank frischer Birnen, Pistazien und Mandarine beginnt der Duft von Sophie Labbé und Dominique Ropion energetisch und jung, bis sich nach und nach die Mandel und ihre vanillige Milch mit einem Hauch Jasmin über alles legt. Na, schön.

VISIONÄR Es ist eine Wetterlage im kalifornischen Winter, und sie hat einen klingenden Namen: Wenn der Pineapple Express ein Tiefdruckgebiet nach dem anderen aus der Gegend um Hawaii direkt mit starken Höhenwinden über den Pazifik an die Westküste schaufelt, gehen warme Tropenwolkenbrüche nieder. Und in die Musik des Regens mischen sich Aloha-Ukulelen-Klänge vom Strand, dem er entstammt. Frederic Malle hat den Meisterparfumeur Carlos Benaim aus Tanger um einen Duft gebeten, und heraus kam die größte Ode an die Ananas, die man sich vorstellen kann. *Music for a While* beginnt wie ein reinigendes Gewürzgewitter aus Anis, Lavendel und Patchouli. Dann erhebt sich, stark wie eine Vision, erst fruchtig grün, dann immer gelber, die Ananas auf ihren Thron, geschmückt von Karamell und Labdanum. Und Tusch!



MEIN NAME IST NASE

Wie riecht das Jahr? Unser Duftkritiker erkennt in den olfaktorischen Reizen von 2018 unendlich viele Referenzen.

Von Eckhart Nickel

BESTÄUBT Seitdem das Artensterben auch vor Bienen nicht mehr Halt macht, wird es höchste Zeit zu lernen, die Natur mit den Facettenaugen unserer wichtigsten Honigproduzenten zu betrachten. Wer sich also in die Maja-Perspektive begibt und auf Blütenjagd nach den Blumengewächsen geht, die noch nicht unter das Bestäubungsmittelgesetz fallen, könnte beim Landen auf einer Wiese voller Gänseblümchen olfaktorisch eine Sensation erleben, die dem Parfum *Daisy Love* von Marc Jacobs verblüffend gleicht: Der nach Art der neuen Marmeladen wie „Sanft und Schwarz“ komponierte *Cloudberry-Akkord* ist dabei nur Lockstoff, die volle Breitseite ist das Gänseblümchen, seine solide Basis aus Kaschmir-Moschus und, wer hätte es gedacht, Treibholz. Hier betört ein neues Zeitalter: Willkommen im *Daisy-Age*!



OZEANISCH Die Japaner haben es mit dem Wasser. Seit der großen Welle vor Kanagawa, die Katsushika Hokusai um 1930 in einem Farbholzschnitt verewigte, sehen wir Schaumkronen und Dünung mit anderen Augen. Das Meisterwerk ist auch als Ausschnitt auf Aqua, der neuen Kreation von Kenzo, zu sehen. Selbst die Flasche rollt, auf die Seite gelegt, wellenartig aus. Ansonsten ist der Wasserhaushalt der Komposition wie fast alle männlichen Frischwärts-Varianten seit der Ursünde *Cool Water* empfindlich gestört. Die Schwierigkeit, die Seife unter Kontrolle zu bringen, wird meist durch ein Zuviel an allem übertönt. So auch hier: mit rosa Pfeffer, grünem Apfel, Haselnuss und Tonka. Das riecht schnell nach im Ozean treibenden Früchten, die zu kompostieren beginnen. Kein Haiku, nirgends.



MINERALISCH Es war eine Duftrevolution, und sie brach vor zwölf Jahren aus. Als der einzige deutsche Meisterparfumeur Geza Schoen mit der Linie *Escentric Molecules* debütierte, kreierte er sein erstes Parfum aus einem einzigen Inhaltsstoff, der noch dazu synthetischer Natur war: Iso E Super. Wer einen Hauch *Molecules 01* aufsprühte, verwandelte sich im Nu in einen unwiderstehlichen Duftmagneten, nach dem sich alle umdrehten. Zehn Jahre nach *Molecules 02*, das auch allein aus einem Aroma-Molekül besteht, dem Ambroxan, erinnert eine Jubiläumsedition an die Substanz, der es am nächsten kommt: *Ambergis* ist ein Stoff, den nur der Pottwal auf mysteriöse Weise im Ozean absondert. Ambroxan hat ein Aroma von Sinnlichkeit und Frische, das „fast eine mineralische Qualität besitzt“, so Geza Schoen. Ahoi!

FOTOS: ECKHART NICKEL



ÜBERSINNLICH Hier ist zur Feier des Jahres direkt der Preis für den originellsten Flakon seit langem zu vergeben. Dieser goldene Killer-Stecknadelabsatz in geriffelter Fächeroptik! Diese Christian-Louboutin-Haptik! Dieses Gewicht der Welt als Frauenfuß in der Hand, mit dem man wahlweise dauertelefonieren oder aufdringlichen Verehrern eins überbraten möchte! Diese Augenweide aus schwarzem Lack und Gold! Dieser Sprühknopf in der Frauenferse! Kurzum, man vergisst fast, dass da auch noch ein Parfum drin ist, *Good Girl* von Carolina Herrera. Kein schlechtes obendrein. Da ist vor allem diese geröstete Tonka-Bohne, die gemeinsame Sache macht mit dem Kakao. Das Ganze ist übersinnlich aufgeheitelt mit weißem Sambac-Jasmin, Bergamotte und Zitrone. Wie brav man mit so einem Cocktail auf der Haut bleibt? That's my girl.



TIEFROT Es war nur eine Frage der Zeit, bis Emoticons auch in die Parfumwelt Einzug halten würden. Wow!, so heißt der mit offenem Mund und aufgerissenen Augen gekennzeichnete Gesichtsausdruck, mit dem wir auf Facebook und anderswo zum Ausdruck bringen dürfen, dass wir bass erstaunt sind. Das kann mal Schrecken, mal Begeisterung bedeuten. Beim gleichnamigen neuen Damenduft von Joop! trifft Letzteres zu. Aus wilder Himbeere, mit der alles stimmt, Rhabarber, Pfingstrosen, Patchouli und Weißem Moschus schuf Fabrice Pellegrin, Parfumeur des Jahres 2017, ein überraschendes Narkotikum in einer Art blutrotem Flachmann mit *Trompe-l'oeil*-Schraubverschluss. Man meint am Ende sogar, Oud darin zu wittern, das Gold Arabiens, obwohl es gar nicht drin ist. Tja, wow!

FRISCH Die Einreisebestimmungen in das Land mit Namen Hermès sind relativ einfach. Man muss nur irgendwo am Körper eine Nuance der Signaturfarbe Orange tragen, idealiter in H-Form. Subtiles Beispiel hierfür: der Flakon von *Eau Intense Vétiver*. Der steht wie sein Urahn *Terre d'Hermès* förmlich auf einem Sockel, der den Buchstaben aus eingefärbtem Glas modelliert. Ansonsten hat die Duftentgrenzung zum Glück eher wenig mit der ledrigen Original-Scholle gemein. Die süße Orange ersetzt Christine Nagel durch eine viel frischere Kombination aus Zitrone und Bergamotte, strich das irdenschwere Flint, würzte mit Szechuan-Pfeffer und Geranium nach und stellte das Ganze auf ein solides Fundament aus Amber und Vétiver. Ein perfekter Reiseduft, der auch von kritischen Grenzbeamten lässig durchgewunken wird.



GERADEAUS Augen auf! Selten weht uns aus dem Zerstäuber ein wirklich frischer Wind entgegen. Hier aber, beim ersten Damenparfum von Calvin Klein unter der Ägide von Raf Simons, flattert die Aussage aus durchsichtigem Plastik schon auf dem Flakon wie eine Fahne im Wind. Das Auge, das auf den ersten Blick an Twiggy und die Sixties erinnert, repräsentiert wie die Gesichter der Kampagne auf erfrischende Weise das Schlichte und Authentische der Gegenwart und damit wiederum den Geist des alten Calvin Klein: Lupita Nyong'o und Saoirse Ronan. Der Duft selbst sieht ihnen ähnlich. Er bleibt trotz seiner komplexen Anlage prägnant und geradeaus: Eine Art Make-up und authentische der Gegenwart und damit wiederum den Geist des alten Calvin Klein: Lupita Nyong'o und Saoirse Ronan. Der Duft selbst sieht ihnen ähnlich. Er bleibt trotz seiner komplexen Anlage prägnant und geradeaus: Eine Art Make-up aus Orangenblüten und Ambroxan in einem Wald aus Eukalyptus und Alaska-Zeder, der aber bald im Hintergrund verschwindet. Ein olfaktorischer *eye-opener*, sozusagen.



BLÜHT Das Land, wo die Zitronen blühen, ist immer wieder für Überraschungen gut. Wahrscheinlich nach einer Überdosis Limoncello, dem sommerlichen Nationalgetränk der Italiener nicht nur auf Capri und Ischia, kamen Domenico Dolce & Stefano Gabbana auf die grandiose Idee, ihren Sommerklassiker *Light Blue* mit frisch ausgepressten Zitronen in einen Wachmacher erster Güte zu verwandeln. Aber nicht irgendwelche Zitronen, sondern „limoni primofiore“, erste Ernte, weil die intensiver duftet. Und kaltgepresst, „sfumatrice“, nach Methode der Großväter. Umwerfend! Man meint, die frisch aufgeschnittene Zitruschale vor sich zu haben, im Schatten einer Zeder. Sofort ziehen sich die Mundwinkel zusammen – sauer macht schließlich lustig.



UNSTERBLICH Was ist nur aus Nektar und Ambrosia geworden? Jener sagenumwobenen, unsterblich machenden Götterseide, die man schon in der griechischen Mythologie den Auserwählten als eine Art Honig kredenzte, der, je nach Konsistenz, entweder nahezu trinkbar (Nektar) oder zum Naschen geeignet (Ambrosia) war wie später bei Pu der Bär. Die Parfümeurlegende Alberto Morillas (*M7*, *Aqua di Giò*, *Calvin Klein One*) hat nun seinen eigenen Duft *Gucci Bloom* mit Nettare di Fiori in den Stand des Nektars erhoben, was dem etwas penetrant jasmintigen Original ganz gut bekommt. Die *Tuberose* ist zwar immer noch präsent, aber im Zeichen der Unsterblichkeit hat er ihr Ingwer und die *Osmanthus-Blume* zur Seite gepflanzt, was seinen Nektar wenigstens auf die Anwärterliste des Göttergartens bringt. Erhörte Beete.

JUICY Was soll man von einem Neunziger-Jahre-Label aus Los Angeles, das mit wild bedruckten Trainingsanzügen berühmt geworden ist, auch anderes erwarten: ein Parfum, das nicht nur so aussieht, als hätte jemand einen fetten Bicolor-Lippenstift in Pink und Rosa zum Teletubbie-Flakon samt Diamantenkopf gepimpt und mit goldener Logo-Rapperhalskette behängt. Nein, riecht auch genau so: Wie ein saftiger Fruchtkaugummi der Geschmacksnuance *Space-Watermelon/Acaiberry*. Einer, der sich problemlos plakatig zu einem birnenförmigen Ballon aufblasen lässt, den man laut vor dem Gesicht zum Platzen bringen kann, mit passend dazu gezogener Frechschnute. Kurzum, ein stilles Stück *Fake-Bling-Bling*, das auf so komplett entwaffnende Weise ehrlich ist, dass ein Abnicken genügt: Oui.



Die halbe Welt in der Tasche

Vor 70 Jahren wurde die Marke Longchamp gegründet. Philippe Cassegrain, der damals elf Jahre alt war, erzählt von den Anfängen.

Von Alfons Kaiser



2018: Philippe Cassegrain mit seinen Kindern Olivier, Sophie und Jean (von links)



Geburtsstunde des Flughafenhandels: Longchamp-Geschäft in Orly in den Fünfzigern



Philippe Cassegrain als Kleinkind...



... und als junger Geschäftsmann

Die Anfänge waren bescheiden. Der Vater von Philippe Cassegrain hatte einen Tabakladen geerbt. „Darin hätte er sein Leben lang stehen können, aber dafür war er viel zu umtriebig“, sagt Philippe Cassegrain. Also verkaufte er in seinem kleinen Laden mitten in Paris nicht nur Tabakwaren, die nach dem Krieg sehr begehrt waren, weil die amerikanischen Soldaten so gerne rauchten. Er dachte weiter. „Mein Vater war ein guter Verkäufer“, erzählt Cassegrain. „Alle Pfeifen, die er verkaufte, sahen unterschiedlich aus.“ In der Betriebswirtschaftslehre von heute hieße es „unique selling proposition“, damals sprach Jean Cassegrain einfach von „quelque chose de spécial“. Um seine Pfeifen besonders zu machen, ummantelte er sie mit Leder; so hatten sie einen guten Griff, und so machte man auf den Boulevards etwas her, denn damals war Rauchen in der Öffentlichkeit noch eine Art Statussymbol. Wie nebenbei schuf er die Grundlage für eine Luxusmarke, die in diesem Jahr ihr 70. Jubiläum feiert. Das Kerngeschäft: Leder.

Wenn Philippe Cassegrain von seinem Vater erzählt, dann lässt schon das Ambiente erahnen, welchen Weg diese Familie in sieben Jahrzehnten zurückgelegt hat. Der Einundachtzigjährige empfängt in einem der vielen herrschaftlichen Räume der großen Zentrale des Konzerns in der Rue Saint-Honoré. Seine Kinder haben längst übernommen: Sophie Delafontaine ist Kreativ-Direktorin und entwirft nicht nur Schuhe und Taschen, sondern inzwischen auch eine ganze Modekollektion; Jean Cassegrain, der Älteste der Geschwister, ist Geschäftsführer; und Olivier Cassegrain verantwortet von New York aus das Amerika-Geschäft.

Ihr Vater schaut zwar öfters mal vorbei im Büro, muss er aber gar nicht mehr. Die Kinder haben durch die Ausweitung der Produktpalette, durch mehr eigene Läden und durch stärkeres Marketing den Jahresumsatz auf weit mehr als eine halbe Milliarde Euro hochgetrieben – und das als Familienunternehmen in einem Umfeld, das von großen Luxuskonzernen wie Kering und LVMH dominiert wird.

In Deutschland fällt es der Familie leicht zu expandieren, weil eine zufällige Werbeträgerin Angela Merkel heißt: Die Longchamp-Taschen der Bundeskanzlerin, die sie selbst im Berliner Laden kauft, sind zu einer Art Symbol für ihren so unprätentiösen wie soliden Stil geworden.

Wie es in Familienunternehmen so ist: Man beginnt sehr früh. Philippe Cassegrain musste, kaum dass er als Elf- oder Zwölfjähriger mittags aus der Schule kam, seiner Mutter im Laden helfen. „Wir vier Geschwister haben dann Zigarettenetuis oder Passhüllen hergestellt. Ich hatte eine kleine Maschine zum Vergolden, für den Namens-Schriftzug.“

Der Vater war viel unterwegs, reiste schon damals um die Welt, um seine Zigarettenetuis und die in alter Sattlertechnik mit Leder bezogenen Pfeifen zu verkaufen und Materialien wie Eidechsen- oder Krokodillleder zu kaufen. „Und er brachte zum Beispiel aus Japan kleine Souvenirs mit, die ihm als Ideengeber für eigene Artikel dienten“, sagt Cassegrain.

Der Erfolg der Produkte – bald kamen Aktentaschen, Schreibunterlagen, Visitenkartentaschen und andere Kleinlederwaren hinzu – rührte natürlich auch vom Ruf der Stadt Paris her. Nach dem überstandenen Krieg glänzte ihr Name vor allem in Amerika heller als je zuvor.

„Von meinem Vater habe ich vor allem gelernt, viel zu arbeiten“, sagt Philippe Cassegrain. Er reiste viel, mit dem Dampfschiff nach Afrika, mit dem Kreuzfahrtschiff nach Amerika, und 1954, mit gerade einmal 17 Jahren, allein nach Hongkong, Singapur, Malaysia, im Koffer die Musterstücke. Er stellte sie all den Händlern vor, die ihm sein Vater auf einer Liste penibel aufgeführt hatte.

Natürlich sollte der Sohn ins Unternehmen eintreten. Aber eine weitere wichtige Aufgabe verdankte er dem Zufall. In der großen Halle des Terminals 1 am Flughafen Orly hatte der Vater ein großes Geschäft eröffnet, als Pionier des Airport-Luxushandels. „Eigentlich sollte meine jüngere Schwester Brigitte den Laden verantworten. Aber sie war noch zu jung für den Führerschein. Also musste ich mich darum kümmern“, erzählt er. Schließlich hatte er schon eine Vespa, mit der er auch Kunden in Paris belieferte.

„Schon um sieben Uhr morgens ging es in Orly mit dem Verkaufen los“, sagt Cassegrain. Das Geschäft war ein Erfolg, denn es gab nun Direktflüge zwischen New York und Paris: „Die Leute warteten auf ihre Flüge, es gab nicht viele Geschäfte, und unsere Koffer waren modern.“

1972 folgte Philippe Cassegrain auf seinen Vater. Er baute das Geschäft aus, verstand sich aber nicht nur als Businessmann. Er zeichnete gerne und gut und erfand die Tasche Plage, den Dauer-Bestseller. „Eine Idee bringt weitere Ideen her-



Verjüngt: Kaia Gerber präsentiert Longchamp im September in New York.

vor“, sagt Cassegrain bescheiden. Das soll wohl heißen, dass er nur auf dem aufbaute, was sein Vater geschaffen hatte.

Und was denkt er über das Geschäft heute? „Lange waren wir einfach ein Lederwarenhersteller“, sagt er. „Heute geht alles in Richtung Mode. Das ist ein großer Schritt, auch wegen der großen Marken, mit denen wir konkurrieren müssen.“

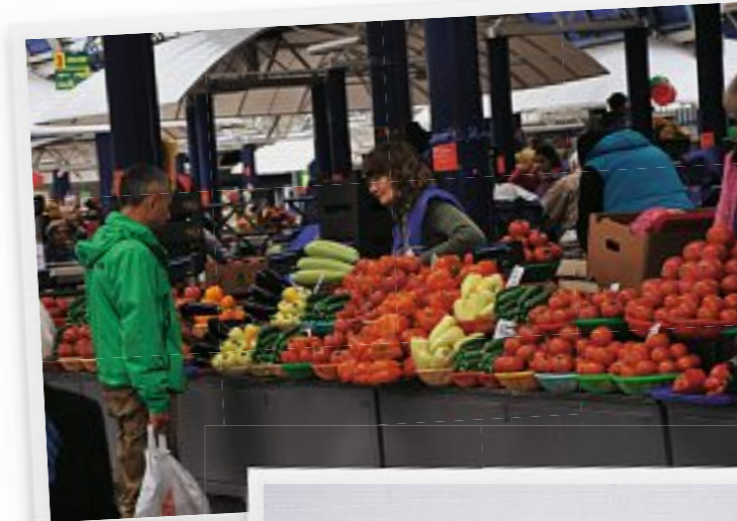
Und wie geht es weiter? Ein Enkel, so erzählt er, arbeitet für Carrefour, ein weiterer für die Axa-Versicherung, eine Enkelin bei Chanel. „Ihre Eltern sind nicht so streng mit ihnen, wie mein Vater es mit mir war“, sagt er und lacht. Aber solche auswärtigen Erfahrungen könnten ja wiederum nur helfen. „Ich hoffe, dass die Firma in der Familie bleibt.“

Viele Fabriken an der Oktjabrskaja-Straße sind bunt bemalt. Der alte Mann mit Zither gehört zum Kunstwerk „Helden von Weißrussland“. Rechts davon prangt das Liebespaar Frida Kahlo und Vincent van Gogh.



Das „Muka“ („Mehl“) am Unabhängigkeitsprospekt 43 in Minsk ist hip und klassisch zugleich. Hier gibt es die typischen Pelmeni und Wareniki, gefüllte Teigtaschen in vielen Varianten. Aber ein bisschen Mut muss sein: Die Speisekarte gibt es nur auf Russisch.

Die Oper in Minsk ist spektakulär, auch musikalisch. Tickets gibt es schon ab zwei Euro. Gewöhnen muss man sich nur an die Stehtoiellen für Frauen. Tipp: Ohne bodenlanges Kleid ist es einfacher.



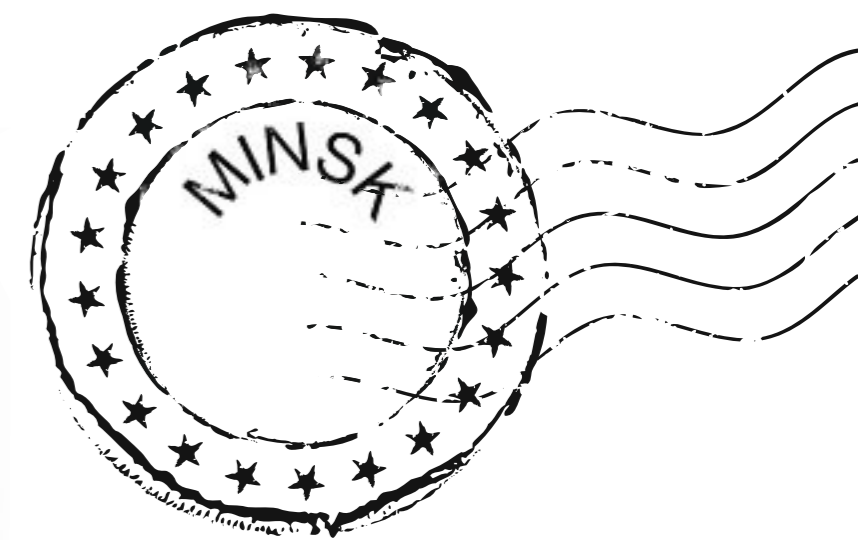
Der Komarowskij-Markt ist ideal, um einzukaufen und Mitbringsel zu finden. Draußen stehen Händler hinter Obst- und Gemüsebergen, drinnen lehnen sie hinter Theken mit Käse und Wurst. Wichtig: Bargeld. Mit Karte kann man nur selten zahlen.

Neben Wodka ist Kwas das Getränk Osteuropas. Es wird aus gegorenem Brot gemacht und schmeckt fast wie Malzbier. Die Einheimischen füllen sich das braune Getränk am Tankwagen frisch in eine Plastikflasche.



Der achtspurige Unabhängigkeitsprospekt führt mitten durch die Stadt. Auf einem Spaziergang vom Platz des Sieges (mit Obelisk) bis zum Platz der Unabhängigkeit sieht man den Gorki-Park, den Palast der Republik, das Kaufhaus Gum und die großen Kirchen.

Grüße aus



Die Hauptstadt von Weißrussland ist vielfältiger, als man annehmen könnte.

Von Sofia Dreisbach



Die Namen Dachau und Bergen-Belsen kennt jeder. Aber wer weiß schon, wie schlimm die Nationalsozialisten im Zweiten Weltkrieg in Weißrussland gewütet haben? Seit diesem Jahr erinnert eine Gedenkstätte an das Vernichtungslager Maljy Trostenez.

„Die Küche ist im Haus der Ort der Leidenschaft“

Designer Rodolfo Dordoni über gelungene Küchen, unbequeme Stühle, anregende Kunst, das grüne Mailand und die Frage, ob er sich noch in Frage stellt. *Interview Karen Krüger, Foto Frank Röth*

Herr Dordoni, Möbel haben viel mit unseren Körpern zu tun. Wir berühren sie, sitzen und liegen auf ihnen, wir erwärmen sie durch den Hautkontakt oder fangen an zu schwitzen. Muss man, um als Möbeldesigner erfolgreich zu sein, ein gutes Körpergefühl haben?

Wenn Sie so fragen: Ja, sicherlich.

Sie selbst haben die Figur eines Langstreckenläufers. Treiben Sie Sport?

Nein, ein Läufer bin ich ganz bestimmt nicht. Aber ich bin viel mit meinen beiden Hunden draußen und gehe mit ihnen spazieren. Den Raum, den ich persönlich am meisten mit meinem Körper in Verbindung bringe, ist die Küche. Ich liebe es zu kochen. Wenn ich an eine neue Küche denke, dann stelle ich mir zunächst vor, wie ich mich in ihr bewege, welche Beziehung ich zum Raum haben will. Bei Sitzmöbeln denke ich eher an Komfort.

Was kochen Sie denn so?

Italienisches Essen. Am liebsten Gerichte mit Reis und Rindfleisch. Oder Pasta. Fisch gelingt mir meistens nicht. Auch bei Kuchen und Desserts versage ich. Wahrscheinlich, weil ich Salziger lieber esse als Süßes.

Wie sollte eine Küche sein, damit der Körper sich gut darin bewegen kann, damit alles gelingt und am Ende eine gelungene Mahlzeit auf dem Tisch steht?

Ich brauche alles sichtbar und unter meinen Händen. Küchen mit verschlossenen Schränken oder anderen versteckten Räumen mag ich nicht. Man soll sehen können, wo was steht. Die meisten Kunden sehen das leider anders. Sie fürchten sich vor Staub. Sie wollen Küchen, in denen man alles hinter Türen oder in Schubladen verstauen kann. Staub ist wirklich einer ihrer Lieblingseinwände. Staub, Staub, Staub, wie oft ich das höre! Die Angst ist so groß, als würden wir unter einer riesigen Staubglocke leben, vor der man sich ständig schützen muss.

Die Kunden wollen, dass alles sauber aussieht?

Nein, sie wollen, dass nichts dreckig aussieht. Sie befürchten Dreck und Schmutz, wenn man einem Raum zu viel Freiheit gibt. Ich hingegen mag Küchen, in denen wie in einem Operationssaal oder einem Labor alles sichtbar ist und man alles schnell zur Hand hat.

Wie würden Sie die Küche bei sich zu Hause beschreiben?

Sie ist ein Raum der Gastlichkeit, in dem es Utensilien gibt, die ihn aussehen lassen wie eine Küche. Man sieht ihm an, dass dort Arbeiten verrichtet werden. Vor allem merkt man, dass Menschen darin leben und fröhlich sind.

Räume und Möbel haben auch viel mit Gefühlen zu tun. Oft benutzt man sie nicht alleine, sondern zusammen mit

anderen Menschen. Man sitzt gemeinsam am Tisch, auf dem Sofa, liegt nebeneinander im Bett. Man spricht miteinander, lacht, streitet sich, hasst sich oder liebt sich.

Für mich ist die Küche der leidenschaftlichste Ort in einem Haus. Denn nur dort macht man etwas, das man wirklich mit seinen Freunden, dem Partner, der Familie teilt: Man kocht. Geschieht das nicht mit Leidenschaft und Wahrhaftigkeit, wird sich die Beziehung zum Gegenüber schnell abkühlen.

Ein Sofa besitzt keinerlei emotionales Potential für Sie?

Immerhin sitzt man nah beieinander oder rückt unter Umständen voneinander ab. Man muss sich irgendwie zueinander verhalten.

Sicherlich hat auch ein Sofa emotionales Potential. Aber das besteht für mich eher in der Entspannung. Oder das Sofa dient dazu, eine formelle Atmosphäre zu schaffen. Wer ein Sofa entwirft, muss sich darüber klar werden, welcher der beiden Aspekte im Vordergrund stehen soll. Bei Minotti vermischen wir beides. Die Sofas sind elegant.

Was bedeutet Eleganz für Sie?

Auf den Menschen bezogen ist Eleganz ein Teil der persönlichen Einstellung. Sie bedeutet, mit sich und dem, was man tut, im Reinen zu sein.

Sie denken nicht zuerst an eine bestimmte Form von Ästhetik?

Ästhetik bedeutet für mich die Möglichkeit, anderen Menschen zu zeigen, wer man selbst ist, oder wer man sein könnte. Es gibt Menschen, die lieben Ästhetik genauso wie ich. Andere haben keine Lust, sich eine eigene Meinung in ästhetischen Dingen zu bilden und sind froh, dass es Designer gibt, die sich damit auskennen.

Verändern die politischen Turbulenzen in der italienischen Politik den Bedarf an Ästhetik oder ihren Sinn?

Wir erleben gerade eine Zeit, in der die Aufgabe der Ästhetik darin bestehen sollte zu reinigen. In den vergangenen Jahren wollte man vor allem Reichtum und Überfluss ausstellen. Unsere Ideale sind Fußballspieler, Models, Schauspieler. Echte Götter gibt es nicht mehr. Ich denke, wir brauchen eine Katharsis, um wieder zum Wesentlichen zurückzukehren. Die Ästhetik sollte dazu anregen und Vorschläge machen, neue Ideale zu finden.

Was könnten das für Ideale sein?

Erstens man selbst. Man muss sich darüber klar werden, wer man ist und wer man gerne sein würde. Zweitens das Gegenüber. Es muss wieder viel respektvoller mit dem Gegenüber umgegangen werden.

Kann das Design von Möbeln diese Bewusstseinswerdung unterstützen?



Der Lounge-Sessel Prince (2012) erinnert an Entwürfe aus den Sechzigern.



Mit dem Sitzmöbel Smith (2008), das Liege und Bank in einem sein kann, lässt Rodolfo Dordoni die Zeit des Bauhaus wieder aufleben.



Auch der Sessel Colette (2017) ist zeitlos, obwohl er Anleihen in den fünfziger Jahren nimmt.

FOTOS: HERSTELLER (3)

Ich bin mir da nicht sicher. Aber Design kann Vorschläge machen, was für eine Beziehung man zur Umwelt einget. Stühle von Ettore Sottsass beispielsweise sind eigentlich immer unbequem. Aber sie sehen sehr besonders aus, oft wie ein Thron. Man setzt sich darauf und fühlt sich komisch, glücklich, belustigt. Diese Art von Möbeln macht Vorschläge, dass man eine bestimmte Beziehung mit der Umwelt einget. Ob man diesen Vorschlag annimmt, bleibt einem selbst überlassen. Ich beispielsweise fühle mich meist unwohl, egal worauf ich gerade sitze.

Warum?

Ich bin ein sehr scheuer Mensch.

Sie stehen lieber möglichst bald wieder auf und gehen? Genau!

Als Art-Direktor von Minotti entwerfen Sie alle zwölf Monate eine neue Sitzmöbelkollektion. Wie ist das zu schaffen?

Es ist eine sehr intensive Arbeit im Team. Es gibt immer Konflikte. Sie sind mitunter sehr schmerzhaft, bedeuten aber auch, dass man am Ende nicht nur mit Kompromissen dasteht oder dass einem ein Produkt womöglich peinlich ist. Ich hasse es, mich für eine Arbeit schämen zu müssen. Wichtig ist, dass wir nicht bei jeder Kollektion wieder bei null anfangen müssen. Schon bald nachdem ich bei Minotti angefangen hatte, haben wir damit begonnen, mehr im Kontext von Produkten zu denken und nicht mehr nur in einzelnen Produkten. Es geht also nicht nur um das Möbelstück an sich, sondern

uns schwebt immer auch das Ambiente der Wohnung oder des Hauses vor, in dem es sich vielleicht einmal befindet, welche Farben und Stoffe darin dominieren. So entstanden Kollektionen, deren Teile sich gut miteinander kombinieren lassen, also ein wiedererkennbarer Stil.

Hat sich diese Fokussierung auf einen durchgängigen Look nie als kreative Falle erwiesen?

Nur für die anderen Unternehmen, die uns nacheifern mussten, um konkurrenzfähig zu bleiben. Für uns war es nur eine Falle, weil wir von da an noch intensiver arbeiten mussten.

Bis Minotti damit anfang, hat eigentlich nur die Modewelt in Kollektionen gedacht. In Mailand auf diese Idee zu kommen war wahrscheinlich naheliegend. Geben Sie zu den Mailänder Modenschauen?

Jetzt nicht mehr. Früher schon, als ich noch Geschäfte von Modemarken gestaltete. Lange habe ich nicht verstanden, was ich auf den Laufstegen sah. Ich dachte, es muss doch unmöglich sein, diese Kleidungsstücke zu verkaufen. Irgendwann verstand ich, dass das genau der Eindruck ist, den die Designer erwecken wollen. Sie zeigen dadurch Stärke, Unabhängigkeit. Die Sachen, die sie dann tatsächlich verkaufen, sind weitaus gefälliger.

Apròpos Mode. Sie tragen meist Schwarz, Blau oder Grau. Auch jemand der nicht weiß, was Sie beruflich machen, könnte daraus auf Ihren Beruf schließen. Gedeckte Farben scheinen die Uniform von Designern zu sein. Wie kommt's?

Wiedererkennbarer Stil: Rodolfo Dordoni ist seit 20 Jahren Art-Direktor der italienischen Marke Minotti, die vor 70 Jahren gegründet wurde. Der Sessel Aston (2014), auf dem er sitzt, stammt von ihm, der Beistelltisch Cesar (2004) ebenfalls.

Ja, bei mir stimmt's. Aber wir sind wirklich nicht alle so, denken Sie nur an die spanische Designerin Patricia Urquiola. Ich liebe Farben, vor allem Farben in der Kunst. Ich selbst fühle mich aber nur in gedeckten Farben wohl. Mein Körper und ich brauchen eine Umwelt, die farblich ruhig ist. An einem Ort, an dem es alle möglichen Farben gibt, wäre ich eine Minute lang sehr glücklich, und dann würde ich mich sehr schnell müde fühlen. Es wäre einfach zu viel für mich.

Was ist Ihre Lieblingsfarbe?

Blau, Dunkelblau.

Wer ist Ihr Lieblingskünstler?

Diesen Platz teilen sich Francis Bacon und Mark Rothko. Ich habe aber leider von keinem der beiden etwas zu Hause an der Wand hängen.

Sie wurden in Mailand geboren, wuchsen dort auf und haben dort studiert. Inwiefern beeinflusst diese Stadt Ihre Arbeit?

Mailänder sind reserviert, verlässlich, bourgeois, pragmatisch. Das hat mich beeinflusst. Ich und meine Produkte sind wie die Einstellung dieser Stadt.

Mailänder gelten als sehr diskret. Sie protzen nicht mit dem, was sie haben.

So ist es. Wer die Stadt nicht kennt, könnte meinen, sie sei nicht besonders grün. Betritt man aber die Mailänder Hinterhöfe, entdeckt man Bäume und Gärten.

Sie arbeiten seit mehr als 30 Jahren als Designer. Welches der Objekte, die Sie entworfen haben, mögen Sie noch immer besonders gern?

Das ist schwierig zu sagen. Ich verliebe mich selten in etwas, das ich selbst gemacht habe. Es passiert eher, dass ich anfrage, etwas zu lassen. Wichtiger als das Objekt selbst ist für mich, in welcher Atmosphäre es entstanden ist, wie die Zusammenarbeit mit der Unternehmensleitung und den Arbeitern war. Wenn man zum Beispiel eine mundgeblasene Glasleuchte herstellen möchte, muss man zunächst verstehen, was dem Arbeiter möglich ist. Man muss als Team funktionieren. Geht das nicht, gehen der Spaß und die Qualität der Zusammenarbeit verloren.

Stellen Sie sich nach all Ihren Erfolgen eigentlich noch in Frage?

Sehr sogar. Ich frage mich vor allem, wann es Zeit wäre, sich zur Ruhe zu setzen.

Ist das überhaupt vorstellbar für Sie?

Eigentlich nicht. Aber manchmal wäre es schön, mehr Zeit für mich selbst zu haben. Es ist schon mehr geworden, weil ich das irgendwann für mich entschieden habe. Das macht mich aber oft nicht so glücklich wie die Arbeit selbst. Daran muss ich wohl noch arbeiten.

Was machen Sie in Ihrer neu gewonnenen Freizeit?

Ich gehe gern in Kunstaustellungen, ich koche, ich gehe mit den Hunden raus. Und ich denke darüber nach, was ich im Ruhestand machen könnte. Am Wochenende war ich in Paris und habe im Centre Pompidou eine großartige Ausstellung über Franz West besucht. Es gab dort einen Satz von ihm, der mir nicht mehr aus dem Kopf geht: „Mein Ideal war immer, nichts zu tun und dennoch davon leben zu können.“ Das Zitat stammte vom jungen Franz West. Die Ausstellung zeigte, dass er trotz dieses Ideals eine ganze Menge schuf und sicher viel Spaß daran hatte.

Open House bei Jörg Ehrlich und Otto Drögsler

Ihr Label Odeeh gehört zu den erfolgreichsten deutschen Modemarken. Die beiden Designer beherrschen aber auch die Kunst der Inneneinrichtung. Für unsere Video-Serie haben wir sie in ihrem Anwesen in Unterfranken besucht.

Von Rabea Schif und Ubin Eoh
Fotos Johannes Krenzer

Nebelschwaden, graue Felder und Autobahntrasse auf dem Weg nach Giebelstadt. In der Pampa von Unterfranken taucht wie aus dem Nichts ein großes Tor auf, dahinter ein verwunschenes Anwesen. Auf der Suche nach den Hausherrn kann man sich hier leicht verlieren. Der riesige Hofgarten mit Wiesen und alten Bäumen, die ein ehemaliges Wasserschloss und die kleinen Häuschen vom Stall bis zur Kutschenremise umgeben, könnte die Filmkulisse für „Die Schöne und das Biest“ sein.

Aus der Scheunentür kommt Otto Drögsler, mit Schürze und weißen Turnschuhen bekleidet und mit Holz bepackt. Wir folgen ihm durch die Gartentür in die gute Stube des ehemaligen Gesindehauses. Gewölbedecken verleihen den Räumen etwas Sakrales. Aber gemütlich wirkt es trotzdem. Im Wohnzimmer knistert das Feuer, der Kamingeruch zieht durchs ganze Haus. Bunte Teppiche und Felle, viele Sessel und Bücherstapel. Auf dem braunen Ledersofa sitzt Jörg Ehrlich.

Die beiden Modemacher, die zusammen sind und zusammen arbeiten, entschieden sich 1997 – damals noch bei René Lezard tätig – für das Leben auf dem Land. „Ich fand es hier zuerst etwas klamm und düster, weil es ja länger unbewohnt war“, sagt Otto Drögsler, der aus Österreich stammt. „Doch als das Gartentor sich öffnete, hat sich alles verändert.“

Zwei Jahrzehnte – das sind viele gerahmte Fotos von Nan Goldin bis David Armstrong, das sind Kunstwerke wie ein Original-Gottfried-Helwein-Porträt von Marlene Dietrich, das sind Möbel und Spinde aus unterschiedlichen Epochen

und Stühle vom Kolonialstil bis zum Bauhaus. Überall kleine Illustrationen, häufig von Freunden oder Drögsler selbst, und persönliche Erinnerungsstücke: Oktoberfestherzen, eingerahmtes Moos, gehäkelte Monster und eine Hello-Kitty-Figur, die an einer Nachttischlampe baumelt.

Hier hat alles eine Bedeutung. „Wir geben auch scheinbar wertlosen Dingen eine Bühne, die sie objektiv gar nicht verdient hätten“, sagt Jörg Ehrlich, während



Otto Drögsler (links) und Jörg Ehrlich sind neuerdings auch Kreativdirektoren der Porzellan-Manufaktur Meissen.

er in der offenen Küche auf dem massiven Küchenblock aus Naturstein Tee kocht. Über der Küchenzeile hängt in großen Lettern „otto + ehrlich“, jeder Buchstabe das Geschenk eines anderen Freundes.

Wegschmeißen ist tabu, in diesem Haus wird gesammelt. „Es geht immer mit etwas Kleinem los“, sagt Jörg Ehrlich, „und dann entsteht ruck, zuck eine Sammlung.“ Otto Drögsler baut im weitläufigen

Garten Rosen an. Im Wohnzimmer ist eine Regalwand dem Thema „Hände“ gewidmet, der Beginn war ein handförmiger Aschenbecher aus den fünfziger Jahren. Die Sparschweinsammlung im Schlafzimmer ist liebevoll aneinandergereiht, von wertvollen Schweinen aus den Sechzigern, die man kaputtschlagen muss, bis zum knallroten Werbebesen einer Bank.

„Das kennzeichnet ganz gut, wie wir die Dinge betrachten und arbeiten“, sagt Jörg Ehrlich, der mit den meisten Sammlungen begonnen hat. „Wir schauen jedes Objekt gleich an. Wir sagen nicht: Das ist toll, weil es teuer ist. Es muss uns einfach gefallen.“ Auf ihren vielen Reisen kaufen sie auf Flohmärkten und in Vintageläden ein – in London gerne in Shoreditch und auf dem Spitalfields Market. Der Reiz liegt für sie im Entdecken. Man sieht es auch an den teils weit hergeholt, aber immer passenden Mustern ihrer Odeeh-Entwürfe.

„Jetzt aber erst mal essen!“ Es gibt Nudeln Primavera mit Basilikum, Mozzarella und Kirschtomaten. Sonntags tischt Otto Drögsler, wenn ihn das Heimweh packt, schon mal österreichischen Tafelspitz auf. Überhaupt kochen sie gerne, besonders für Freunde. Anlässe gibt es genug: Gänseessen, Spargelfest, Geburtstage oder einfach so. Einer der Vorzüge des Landlebens: Freunde kommen gerne für mehrere Tage vorbei, und man verbringt eine intensive Zeit gemeinsam. Die beiden brauchen das Leben auf dem Land, fernab von Berlin und Paris. „Wenn das Hoftor aufgeht“, sagt Otto Drögsler, „dann fängt wirklich ein kleiner Urlaub an.“

Das Video ist unter www.faz.net/openhouse zu sehen.



Gemütliches Gewölbe: Der Kamin bringt Stimmung ins Wohnzimmer.



Mahnendes Motto: Am Schreibtisch kommen alle Ideen zusammen.



Sakrale Stille: Hier hat alles seinen Sinn.



Schmales Selbst: In diesem Haus wird gesammelt.



Seit dem elften Jahrhundert: Das alte Anwesen liegt versteckt südlich von Würzburg.

Der GRAVINCH ist zurück!
Sichern Sie sich das neue MacBook Air für 1.299 €, bevor er es tut.

Apple MacBook Air

13" MacBook Air

13,3" (33,78 cm) Retina Display | 1,6 GHz Dual-Core i5 Prozessor | Intel UHD Graphics 617 | 128 GB SSD | 8 GB RAM

erhältlich in Gold, Space Grau und Silber

€ 1.349,00 **€ 1.299,00**

genau mein digital.
GRAVIS bietet maßgeschneiderte Lösungen für jeden individuellen Lifestyle.

GRAVIS
www.gravis.de



Kettcar gestern: Norbert Windhab (hinten) und sein Bruder entwickelten von eigener Hand ein motorisiertes Kettcar – oder arbeiteten zumindest daran.

Die Sache mit dem Kettcar hatte einen Haken. Besser gesagt: zwei Pedale. Die drehten sich in unserem Modell mangels Freilauf immer mit, was von einer gewissen Geschwindigkeit an zu flink fliegenden Füßen oder Schlägen auf die Achillessehne führte. Das war noch Anfang der siebziger Jahre. Der breite Drang zum Frisieren, der nichts mit Haarpflege zu tun hatte, setzte sich dann erst später im Mofa-Zeitalter durch.

Ungefähr zur selben Zeit muss in unserem Leser Norbert Windhab der Gedanke gereift sein, im tiefen Schwarzwald werde die Polizei nicht so genau hinschauen, weshalb es nicht schaden könnte, dem Spieltrieb freien Lauf zu lassen. Worauf wir ein wenig neidisch sind, zugleich aber dankbar für seine detaillierte Einsendung, an deren Wahrheit kein Zweifel bestehen kann – schließlich wäre ein Schummelbenziner doch jeder Ausbildungswerkstatt des Kraftfahrerbundesamts aufgefallen.

Um 1977, im zarten Erfinderalter von ungefähr 16 Jahren, müsse es gewesen sein, berichtet Windhab, der heute Chemiker bei Evonik ist, als er seinen handwerklich weiter fortgeschrittenen Bruder, der heute Ingenieur bei Bosch ist, zu Schweißarbeiten im elterlichen Hinterhof überredete, an einem seit der Kindheit schlummernden und nun wiedererweckten Kettcar. Mit ein wenig technischem Geschick aus der Abteilung „So helfe ich mir selbst“ sollte ein motorisiertes Go-Cart entstehen.

Als erstes galt es, eines der abgerosteten Vorderräder zu ersetzen, wozu ein Speichenrad vom alten Roller wie gemacht schien. Wie auf dem Foto oben ersichtlich, stört es die atemberaubende Ästhetik der formvollendeten Konstruktion kaum. Die Pedale wurden demontiert und an ihrer Stelle elegante Fußstützen aus Holz installiert. Ein am Hinterrad montierter Dynamo versorgte Leuchten vorne und hinten, die Handbremse funktionierte noch, das Vehikel war also quasi verkehrssicher.

Der Antrieb fand sich auf dem Schrottplatz. „Ein Fliehkraftmotor mit Walze, viel

STATE OF THE CART

Ein Kettcar mit Teilen vom Schrottplatz motorisieren? Von einem genialen Versuch, der eigentlich nicht scheitern konnte. Eigentlich.

Von Holger Appel

leicht von einer Solex, das weiß ich nicht mehr genau“, berichtet Windhab. Es war jedenfalls ein Ein-Zylinder-Zweitakter, liiert mit einem Garelli-Vergaser, dessen Stutzen nur ein wenig abgefeilt werden musste, schon passte er. Die Kraftstoffversorgung übernahm ein Lackkanister, aus dem mit dem Dosenöffner eine Öffnung geschnitten wurde, in die wiederum der in der Apotheke besorgte Gummischlauch gestopft wurde. Ob hier im doppelten

Kettcar heute: Barcelona Air heißt dieses Modell von Kettler.



Wortsinn der Spruch „Nicht ganz dicht“ zutrifft, ist nicht überliefert.

Das erforderliche Zweitaktgemisch schleppte der Nobelpreisanwärter zu Fuß von der einige Kilometer entfernten Tankstelle im Kanister heran. Die Eltern hatten kein Auto, und vermutlich hätten sie Norbert Düsentrieb zur Erfüllung lausbubischer Zwecke sowieso nicht gefahren. Als Transmissionsriemen auf die Riemenscheiben, die aus Hofa gefertigt und nach einem gekonnten Sägeschnitt auf die Antriebswelle gequetscht waren, diente ein Gürtel, der schon in der Erprobungsphase den Kräften nicht gewachsen war und riss.

Sodann wurde technisch größeres Geschütz aufgefahren. Zwei Ritzel und eine Kette vom ausrangierten Fahrrad mussten her. Nach erfolgreichen Schweißarbeiten ergab sich eine untrennbare Verbindung. Dummerweise mangelte es den jungen Männern aber an tieferen Kenntnissen der Übersetzung. „Die war zu eng, wir haben den Motor immer abgewürgt, weil ich leider keine 60 Kilometer pro Stunde aus dem Stand erreichte“, sagt der verhinderte Rennwagenkonstrukteur. Auch Anschreiben erwies sich als untauglich, weil der Bruder eben nicht Usain Bolt hieß.

Nach einer schöpferischen Pause, weil unangenehmerweise die Schule gewisse Aufmerksamkeit erforderte, reifte der Gedanke, es müsse ein größeres Ritzel angebaut werden. Doch der ältere Bruder verweigerte weitere Schweißarbeiten, und so ging das Kettcar in Betrieb, ohne Serienreife zu erlangen. „Ich hatte nur Probleme“, sagt Windhab. Doch dann übermannt ihn der Stolz. „Der Motor ist gelaufen.“

Das Unternehmen Kettler, lesen wir im Wirtschaftsteil, hat jetzt Insolvenz beantragt. In letzter Minute hat eine Finanzspritze das sofortige Ende verhindert. Darf das wahr sein? Vielleicht kaufen wir zu Weihnachten ein Kettcar. Für das Kind im Manne. Der nur ein ganz klein bisschen aufgebohrte Vergaser von der seligen Hercules M4 liegt noch im Keller. Da müsste sich doch was machen lassen. ◀

SIEH MAL AN



FAHREN WIE LENNON

Wer sich zum neuen Jahr mit einem alten Liebhaber-Auto beglücken möchte, sollte sich den 29. Dezember vormerken. Da versteigert die Schweizer Oldtimer-Galerie im Ski-Ort Gstaad gut 40 automobiler Klassiker – von einem 1973er Alfa Romeo Montreal über einen 1957er BMW 503 Coupé bis zu einem 1954er Kaiser Darrin. Der Eintritt kostet 40 Euro. Im vergangenen Jahr hatte die Oldtimer-Galerie die Tradition der Bonhams-Versteigerungen in Gstaad wieder aufgegriffen und neu belebt. Die Überraschung war damals ein 1981er Volvo 262 C aus dem Besitz des Musikers David Bowie, der für mehr als 200.000 Franken verkauft wurde. In gutem Zustand ist so ein Auto sonst rund 20.000 Euro wert. Auch diesmal sind Autos mit prominenten Vorbesitzern dabei: ein 1973er Mercedes-Benz 250 C von Richard Burton und ein 1966er Austin-Healey (oben) von John Lennon. (fbs.)



AUF DER RETROWELLE

Auf dem Wasser ergibt der Begriff Retrowelle erst richtig Sinn. Hermes Speedster heißt ein Runabout im Stil der Gentleman-Boote von anno dazumal. Das Londoner Unternehmen Seven Seas Yachts lässt es in Griechenland fertigen. Wer auf den Ledersitzen im Cockpit Platz nimmt, vom mit Leder umkleideten Seitenwänden umgeben, hat ein Sportwagen-Ambiente mit Speichen-Volant, Rundinstrumenten und Zugschaltern vor sich. Das Heck soll an den Porsche Speedster von 1959 erinnern. Der Rumpf ist so geformt, dass zügiges Vorankommen mit bis zu 73 Kilometer pro Stunde gewährleistet ist. Preis: 120.000 Euro. (lle.)



ALLES IM GRIFF

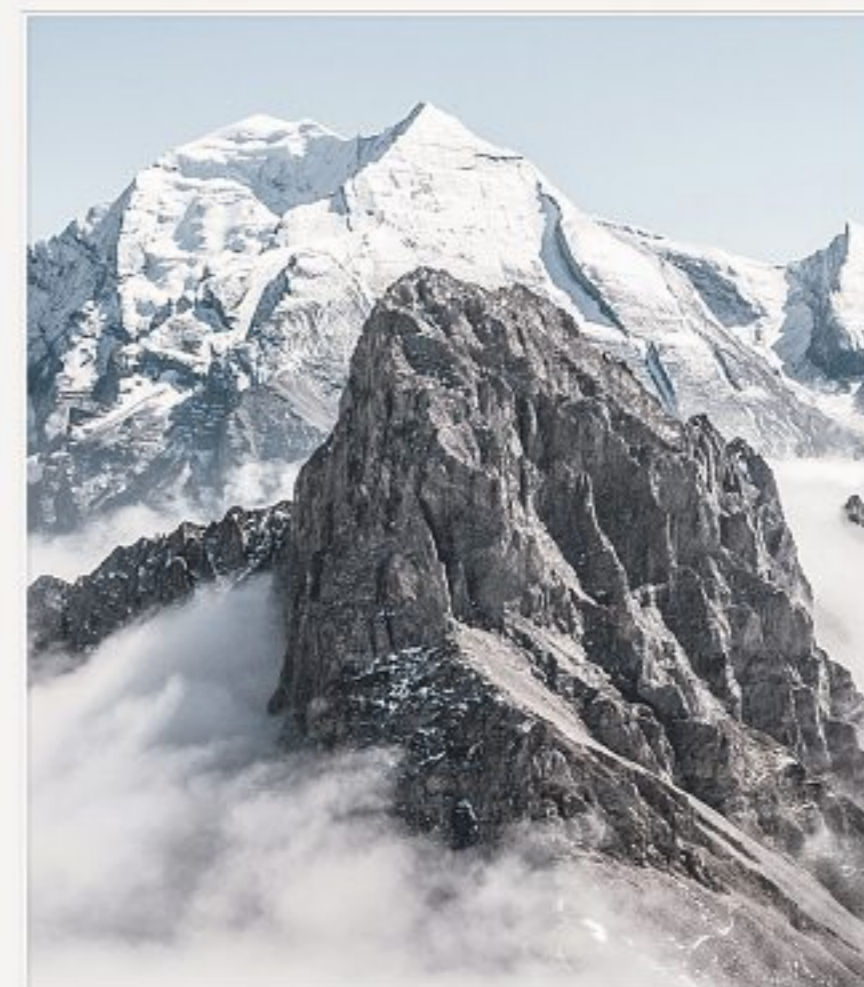
An der Klingengröße eines Küchenmessers gibt es nichts zu verbessern. Der Solinger Spezialist Güde hat aber für seine Sonderedition Synchros lange über den Griff nachgedacht. Bei den im Gesenk geschmiedeten Messern der Serie bilden die Klinge aus Chrom-Vanadium-Molybdänstahl und der durchgehend unten liegende Erl eine Einheit, der Übergang ist fließend. Dadurch kann der Benutzer die Position von Hand und Fingern frei wählen – vom Standardgriff über Hybridformen bis zum Übergriff, den Profi-Köche häufig verwenden, weil das Messer dann ausgewogen sicher in der Hand liegt. Das Kochmesser mit 23 Zentimetern Klinglänge kostet 229 Euro. (Web.)

FOTOS: HERSTELLER (O. PRIVAT, OLDTIMER-GALERIE)

Mehrfacher Gewinner des TIPA-Awards – 2013/2017

„Das beste Fotolabor der Welt“

Ausgezeichnet von den Chefredakteuren 29 internationaler Fotografie-Magazine



Ihre schönsten Momente in einzigartiger Galerie-Qualität von WhiteWall.

Ihr Motiv hinter Acrylglas, gerahmt oder als großformatiger Foto-Abzug. Unsere Produkte sind „Made in Germany“ – vertrauen Sie mehr als 100 Testsiegen und Empfehlungen! Einfach Foto hochladen und Wunschformat festlegen, sogar vom Smartphone aus.

WhiteWall.de

Stores in Berlin / Düsseldorf / Frankfurt / Hamburg / Köln / München

WHITE WALL

DUFT VON DAMALS

Alte Parfums werden immer öfter neu aufgelegt.

Von Jennifer Wiebking

Der Reiz des Verbotenen ist ein gutes Thema. Mit einem Verbot – oder besser: mit dem, was das auf Französisch bedeutet – konnte Givenchy schon Mitte des 20. Jahrhunderts Parfums verkaufen, mit L'Interdit nämlich. Chanel hatte No.5, Lanvin Arpège, für Givenchy war L'Interdit das erste und lange das wichtigste Parfum des Hauses. So wie das im Geschäft mit Schönheit üblich ist, verflieg der Duft irgendwann: L'Interdit wurde eingestellt. Nun hat man es wieder herausgebracht.

Und das passiert immer häufiger. So wie auch in der Mode alte Häuser entstaubt werden und unter neuer kreativer und wirtschaftlicher Führung im Hier und Heute Bedeutung haben sollen, so wie im Design Klassiker neu aufgelegt werden – so bedient sich auch die Beautybranche an ihrem Erbe. Und manchmal sogar an dem Vermächtnis, das eigentlich jemand anderem gehört: Joy zum Beispiel ist ein legendärer Duft von Jean Patou, den es sogar noch zu kaufen gibt – Dior hat seit diesem Herbst trotzdem ein Parfum mit demselben Namen. Sicherheitshalber hat man es „JOY by Dior“ genannt.

„Beides, Joy und L'Interdit, sind sehr gute Namen“, sagt der Parfümeur Dominique Ropion, der nicht für die Joy-Neueinführung verantwortlich ist. Die Namensgebung werde immer schwerer. „Vieles ist blockiert.“

Wenn der Branche allmählich die Namen ausgehen, liegt das auch an den zahlreichen Neueinführungen in jedem Jahr. Dominique Ropion ist an vielen beteiligt. Sein Name ist nur Kennern bekannt, nach seiner Arbeit aber riechen Millionen Menschen, wenn sie zum Beispiel Euphoria von Calvin Klein auftragen, Armani Mania von Giorgio Armani, Very Irresistible von Givenchy, Trésor von Lancôme oder L'Homme von Yves Saint Laurent. Seit den achtziger Jahren entwirft er Düfte.

Man trifft ihn an diesem Herbsttag bei seinem Arbeitgeber IFF, einem der größten Hersteller von Düften auf der Welt, in Neuilly, einem westlichen Vorort von Paris. An der Rezeption stehen Flaschen mit den Düften der Zukunft, auf seinem Schreibtisch zerlegen sie sich in ihre Substanzen. Wer nicht Parfümeur ist, könnte die Berge an Proben in kleinen Plastiktüten, die mit Hinweisen versehen sind, für Chaos halten. Dominique Ropion aber kann die vielen Proben einordnen.

Die meisten Menschen brauchen eine Verpackung, einen Prominenten, das ganze Marketing-Tam-Tam, um das, was in der Flasche steckt, irgendwie zu fassen. Bei L'Interdit können sie sich nun an die Schauspielerinnen Rooney Mara halten, die so sehr an Audrey Hepburn erinnert, dass man sich in der Vergangenheit wähnt, bei der Freundschaft zwischen dem Hollywood-Star und dem Couturier Hubert de Givenchy, der den Duft zuerst nur für sie kreierte. Erst ein Jahr später, 1957, lancierte er ihn für ein größeres Publikum.

Heute ist dieses Erbe ein schöner Anhaltspunkt, gemessen an den vielen neuen Düften, den Sommer- und Wintereditionen, den süßlichen oder herben Varianten, die es offenbar alle geben muss.

Dominique Ropion hatte in den achtziger Jahren seine Ausbildung in Grasse, der Stadt der Düfte, beendet und begann als Parfümeur in Paris. „Damals hatte man viele Marken, jetzt sind es nur noch wenige.“ Ropion spricht



Verboten schön: Zusammen sicherten Audrey Hepburn und Hubert de Givenchy Ende der fünfziger Jahre den Erfolg von L'Interdit. Der alte Duft ist jetzt neu aufgelegt worden.



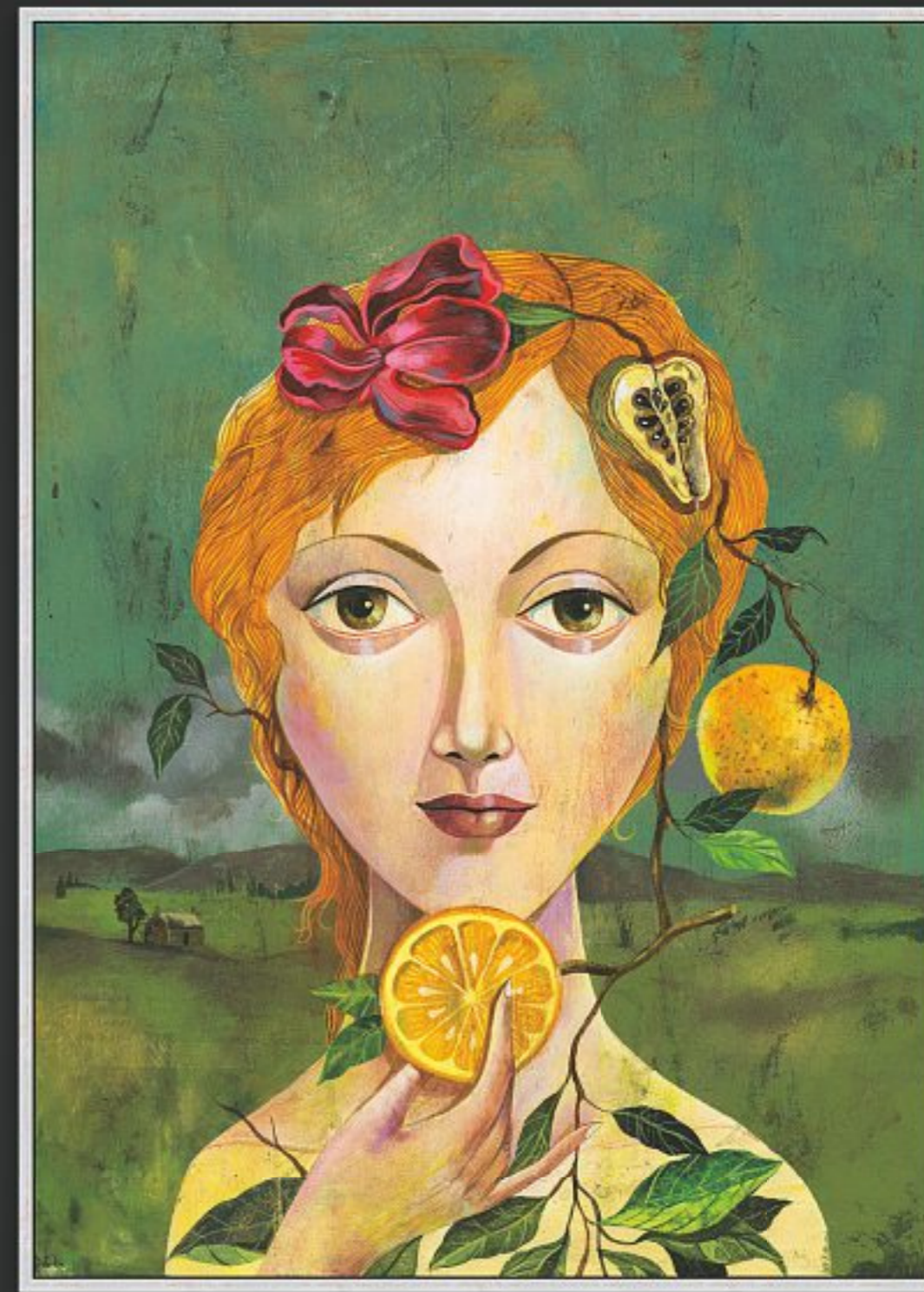
von L'Oréal, Estée Lauder, Coty, LVMH und Puig: „Das sind fünf. Früher waren es Hunderte.“ Diese fünf sind trotzdem für mehr neue Düfte pro Jahr verantwortlich als Hunderte einzelne Marken zuvor, die nun unter dem Schirm der Konzerne laufen. „Als ich 1984 mit der Arbeit an einem ersten Parfum für Givenchy begann, brauchte ich dafür zwei Jahre“, sagt Dominique Ropion. „Und in der Zeit habe ich nichts anderes gemacht.“

Auch für L'Interdit brauchte Ropion zwei Jahre. Aber die vielen Proben auf seinem Schreibtisch erzählen trotzdem davon, dass in der Zeit noch ein bisschen mehr los war. Für L'Interdit hat er sich jetzt ein Bouquet aus Duftnoten vorgenommen, die nicht nur blumig sind. „Es muss auch ein bisschen wehtun. Orangenblüte hat diese zwei Seiten, süß und herb zugleich.“ Dazu Tuberose. „Düfte mit Tuberose sind gerade sehr erfolgreich. Und sie ist ebenfalls schön düster, deshalb habe ich sie verwendet.“

Mit der alten L'Interdit-Formel von damals hat die neue nichts zu tun. „Selbst wenn ich unter Parfümeuren herumfrage, werden sich nur die wenigsten daran erinnern, wie das alte L'Interdit gerochen hat“, sagt Ropion. Der Duft von damals ist also wirklich verfliegen. Das Erbe will neuen Wohlgeruch verbreiten.

FOTOS: HERSTELLER (2), COLLECTION/HUBERT DE GIVENCHY/HERSTELLER

Frankfurter Allgemeine
Magazin
Edition



Olaf Hajek | Oranges are not the only Fruit

Auflage 150 | handsigniert | 123,8 x 88,8 cm | Fotoabzug unter Acrylglas
im Schattenfugenrahmen | Art.-Nr.: OHA55 | ab 1.149 €

Olaf Hajek verbindet die Porträtmalerei und das Stillleben zu einer nie gesehenen neuen Kunst. Vertraute Motive verfremdet er zu surrealen Arrangements. In die geheimnisvollen Erzählungen des Künstlers fließen viele Epochen und Kulturkreise ein. Hajek, der 1965 in Rendsburg geboren wurde, zog nach dem Grafikdesign-Studium an der Fachhochschule in Düsseldorf nach Amsterdam. Dort begann er, frei zu malen. Heute lebt er in Berlin und Kapstadt. Auch seine vielen Reisen machen den Künstler zu einem Grenzgänger der Kulturen. Für die Titelseite des F.A.Z.-Magazins vom Juli 2018 schuf er das Kunstwerk, das nun in der Frankfurter Allgemeine Magazin Edition in Zusammenarbeit mit LUMAS erhältlich ist.

Jetzt bestellen: lumas.com/faz

Frankfurter Allgemeine
Magazin

LUMAS
THE LIBERATION OF ART

„ICH HASSE AUTOS“



An der Verlegerin Aenne Burda gefällt **Katharina Wackernagel**, dass sie an Frauen glaubte und ihnen Selbstbewusstsein geben wollte durch – Schönheit. Nun hat die Schauspielerin in einem Zweiteiler im Ersten die Rolle der Verlegerin übernommen; der zweite Teil des Films wird am nächsten Mittwoch um 20.15 Uhr ausgestrahlt. Katharina Wackernagel wurde in eine Schauspielerfamilie geboren. Zum Interview kommt die Vierzigjährige ungeschminkt und ganz in Schwarz. Manchmal denkt sie lange über die Antworten nach. Ihr Lachen ist warmherzig.

Was essen Sie zum Frühstück?
Sojaquark mit Himbeeren.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?
Meistens Secondhand. Ich mag die Idee, mich diesem Klamottenüberfluss zu entziehen. Und dass man tauscht, gefällt mir auch. Es gibt einen schönen Laden auf der Oderberger Straße in Berlin: Loretta.

Hebt es Ihre Stimmung, wenn Sie einkaufen?
Ja. Aber ich gehe nicht einkaufen, um meine Stimmung zu heben.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?
Ich habe Schuhe, die vielleicht 50 Mal beim Schuster waren. Eigentlich sind sie durch, aber ich liebe sie. Es gibt Millionen Schuhe – solche Ur-Stiefeletten, schmal, mit Absatz, geschnürt, finde ich trotzdem nirgendwo.

Was war Ihre größte Modesünde?
Eine Umhängetasche aus rotem Plüsch mit einer Sonnenblume drauf. Scheußlich. Aber ich bin bestimmt ein Jahr damit rumgelaufen – mit 19.

Tragen Sie zu Hause Jogginghosen?
Nein, aber gemütliche Hosen, Leggings oder so.

Haben Sie Stil-Vorbilder?
Nein.

Haben Sie jemals ein Kleidungs- oder Möbelstück selbst gemacht?
Ein Regal aus Ziegelsteinen und Brettern. Zum Leidwesen meiner Freunde, die mir beim Umzug helfen mussten, hatte ich das auch eine ganze Weile.

Besitzen Sie ein komplettes Service?
Ich habe eines von meiner Oma geerbt, aber ich benutze es nie. Die Tassen sind zu klein.

Mit welchem selbst zubereiteten Essen konnten Sie schon Freunde beeindrucken?

Mit jedem! Es sei denn, meine Freunde lügen. Ich koche einfach sehr, sehr gerne, und ich esse und unterhalte mich gern in Gesellschaft. Mir macht es Spaß, Leute zu mir nach Hause einzuladen. Wenn sie dann fragen, ob sie Wein, Käse oder Oliven beisteuern können, sage ich manchmal, jeder soll eine kleine Geschichte mitbringen: eine Filmkritik, einen Witz, eine Urlaubsreisegeschichte. Ich habe einen alten Tisch, den kann man dreifach ausziehen, so dass 22 Leute Platz haben.

Welche Zeitungen und Magazine lesen Sie?
„Süddeutsche“ oder „Spiegel“, aber beides viel zu selten.

Welche Websites und Blogs lesen Sie?
Ich halte mich mit „Spiegel Online“ auf dem Laufenden. Aber Websites und Blogs besuche ich kaum. Das Internet ist eine Plattform geworden, auf der jeder dem Ausdruck verleiht, was er gerade im Moment – und zwar vor allem Negatives – denkt. Das ist mir zu ungefiltert.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?
Letzte Woche vielleicht? Ich schreibe mir häufig mit Freundinnen und meiner Mutter.

Welches Buch hat Sie am meisten beeindruckt?

„Die Korrekturen“ von Jonathan Franzen haben mich stark berührt. Obwohl diese Familienstrukturen nichts mit meinem Leben zu tun haben, hatte ich hinterher das Bedürfnis, meinen Eltern zu sagen, wie sehr ich sie liebe.

Ihre Lieblingsvornamen?
Darüber habe ich mir noch nie Gedanken gemacht. Lulu finde ich schön für eine Frau. Für einen Mann? Carlos.

Ihr Lieblingsfilm?
Den einen Film gibt es nicht. „Some Like It Hot“ habe ich schon als Kind mit meiner Mutter geguckt und finde ihn noch toll. Aber auch im heutigen Kino ist alle paar Jahre ein Lieblingsfilm dabei.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?
Ich hasse Autos.

Tragen Sie eine Uhr?
Nein.

Tragen Sie Schmuck?
Einen Freundschaftsring: Er steht für eine Liebesbeziehung, aus der eine Freundschaft geworden ist.

Haben Sie einen Lieblingsduft?
Zimt.

Was ist Ihr größtes Talent?
Mich in Figuren hineinzuversetzen.

Was ist Ihre größte Schwäche?
Ungeduld. Weil sie verhindert, dass man Zeit als etwas Gutes empfinden kann: Vergehende Zeit ist negativ, leere Zeit ist negativ. Dabei kann man viele Dinge nicht beschleunigen. Gerade, wenn man einen Beruf hat, der immer mit Abhängigkeit und Warten verbunden ist, ist das eine wirklich störende Eigenschaft.

Womit kann man Ihnen eine Freude machen?
Mir fallen gerade nur so unsoziale Dinge ein: zum Beispiel, wenn man mich morgens bis elf Uhr in Ruhe lässt und nicht anspricht. Obwohl ein Blumenstrauß natürlich auch etwas Schönes ist. Aber nach elf, bitte!

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?
Wenn es schon Smalltalk sein muss: Diesen Sommer war das Wetter das beste Thema.

Sind Sie abergläubisch?
Seltsamerweise ja.

Wo haben Sie Ihren schönsten Urlaub verbracht?
Darf ich zwei Sachen sagen? Das ist wichtig, weil es sich um so unterschiedliche Länder handelt, die mich beide beeindruckt haben: Norwegen und Thailand.

Wo verbringen Sie Ihren nächsten Urlaub?
Vielleicht in Vietnam. Ich war vergangenes Jahr im Süden des Landes und habe ein bisschen bereut, dass ich den Norden nicht gesehen habe.

Was trinken Sie zum Abendessen?
Wenn ich alleine bin, Wasser. Wenn ich Besuch habe, Weißwein.

Aufgezeichnet von Julia Schaaf.

FOTO MIRIAM INKICKRIEM/PHOTOSELECTION

SAMSUNG

Galaxy Tab S4

„Aktuell das beste Tablet ...“

Stiftung Warentest, Ausgabe 11/2018



N°5

LIMITED EDITION



N°5 DRESSED IN RED