

Frankfurter Allgemeine
Magazin

JULI 2021

Japan, Olympia und wir

Außerdem: Bei Franka Potente in L.A.
Das Kaffeehaus der 100 Zeitungen
In den Kunsthäusern am Sachsenwald
Zwei Varianten von Kichererbsen
Narciso Rodriguez im Fragebogen



RAW LUXURY

AUF DEM WEG

Ja, stimmt schon, mit Japan habe ich nicht viel zu tun. Ich war noch nie da, bin also auch nicht qualifiziert, viel darüber zu sagen. Also schreibe ich wenig – für diese 30 Zeilen muss es reichen. Vielleicht komme ich dem Thema auf einem Umweg näher, über die Klavierlehrerin unseres Sohns. Sie ist Japanerin, wohnt in Frankfurt, ist Konzertpianistin und unterrichtet nebenher einige Schüler; das war in Corona-Zeiten, in denen kaum Konzerte stattfanden, ein gutes Zubrot. Weil ich oft im Homeoffice saß, hörte ich im Nebenzimmer ihre Erziehungsversuche per iPad-Fernunterricht: „Jaaaa“, sagte sie zum Beispiel, „das hast du gut gemacht.“ Um gleich den Satz nachzuschieben: „Und jetzt machen wir es noch einmal.“ Selten habe ich jemanden erlebt, der so hartnäckig und zugleich so freundlich ist, so qualitätsbesessen und zugleich so nachsichtig. In den Artikeln, die wir in diesem Heft als kleine Vorbereitung auf die Olympischen Spiele drucken, kommt das immer wieder zum Vorschein: der deutsche Judoka, der fasziniert ist vom Studium des sanften Wegs; der Amerikaner, der sich die Anerkennung der Japaner über Jahre erkocht; die japanische Designmarke, die sich im Holzmöbelbau auch mit Hilfe europäischer Designer globalisiert. Wir bieten Ihnen auch einige weitere Themen, das Shooting mit Franka Potente, einen Bericht über neue Kunsthäuser bei Hamburg, einen Einblick in das Geschäft mit dem Champagner, zwei gute Kichererbsen-Rezepte – und wir hoffen, dass Sie auch in diesen Artikeln den Geist erkennen, von dem wir hier in der Redaktion nun alle beseelt sind: sich gegenseitig zu helfen und einander zu verstehen zum beiderseitigen Fortschritt. Klingt zu schön, um wahr zu sein? Lesen Sie doch erst mal dieses Heft! *Alfons Kaiser*



Kempinski Palace
Engelberg

TITLIS | SWISS ALPS

Das Besondere
liegt in unserer Natur.

Erleben Sie die Schweizer Alpen wie nie zuvor: Mit der Neueröffnung am 25. Juni 2021 wurde unser Grand Hotel aus der Belle Epoque zum modernen Fünf-Sterne-Refugium im Herzen der Schweiz. Lassen Sie sich vom Engelberger Sommer verzaubern und von uns verwöhnen.

ENTDECKEN SIE UNSERE EXKLUSIVEN
ERÖFFNUNGSANGEBOTE:



WWW.KEMPINSKI.COM/ENGELBERG
+41 41 639 75 75

Kempinski
HOTELIERS SINCE 1897

Verantwortlicher Redakteur:
Dr. Alfons Kaiser

Redaktionelle Mitarbeit:
Julia Anton, Peter Badenhop, Johanna Christner,
Achim Dreis, Johanna Dürholz, Claus Eckert, Sebastian
Eder, Leonie Feuerbach, Aylin Güler, David Klauert,
Ben Kühlmann, Michael Martens, Celina Plag,
Peter-Philipp Schmitt, Dr. Stefanie Schürte, Bernd Steinle,
Jakob Strobel y Serra, Patrick Welter, Jennifer Wieking,
Maria Wiesner, Fara Phoebé Zetzsch

Bildredaktion:
Henner Flohr
Art-Direction:
Holger Windfuhr, Tobias Stier (Stv.)

E-Mail Redaktion:
magazin@faz.de

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

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

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
Auskunft 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

Anzeigen:
Ingo Müller (verantwortlich) und Jürgen Maukner,
REPUBLIC Marketing & Media Solutions GmbH,
Mittelstraße 2-4, 10117 Berlin, www.republic.de

Hersteller:
Andreas Gierth

Druck:
Mohr Media Mohndruck GmbH
Carl-Borchersmann-Straße 161M
33311 Gütersloh

Natalia's Maxx Moment

Für Reservierungen rufen Sie bitte
+90 242 444 6299 an oder senden
Sie eine Email an Book@maxxroyal.com
www.maxxroyal.com

MAXXROYAL
RESORTS



JACKSON WANG, WILLOW SMITH,
MAISIE WILLIAMS, RAMI MALEK, TROYE SIVAN.
THE PASHA COMMUNITY ON CARTIER.COM/DE-DE



PASHA DE *Cartier*



ACHIM DREIS war schon immer in Bewegung. Von Degenfechten bis Wasserspringen hat er in seinem Sportstudium alles ausprobiert. Und auch als Sportredakteur berichtet er gerne von der Vielfalt jenseits des Fußballs. Bei den Olympischen Spielen in Tokio wird ein Kampfsport im Mittelpunkt stehen, der hierzulande kaum beachtet wird: Judo. Für seinen Artikel traf sich Dreis mit dem früheren Weltmeister Alexander Wiczczak (rechts im Bild) und dem Medaillenaspiranten Eduard Trippel (Seite 30), um die Popularität des Judo-Sports in Japan zu ergründen.



PATRICK WELTER ist nach Stationen in Frankfurt und Washington seit 2015 zum zweiten Mal für die F.A.Z. in Tokio. Als Korrespondent für Japan und Südkorea schreibt er überwiegend über Wirtschaft und Politik. Doch seit der coronabedingten Verschiebung der Olympischen Spiele in Tokio 2020 beschäftigen ihn sportlich neben dem gelegentlichen Blick aufs Sumo mal wieder die fünf Ringe. Die Frage ist dabei, ob mitten in der Pandemie gesundheitliche Risiken für Athleten und Japaner ausgeschlossen werden können. Welter wohnt in Tokio und ist, wie man sieht, oft im Menschengewimmel an der großen Kreuzung vor dem Bahnhof Shibuya anzutreffen. Für unser kleines „Japan-Extra“ hat er „Grüße aus Tokio“ geschickt (Seite 38). Denn fürs Fotografieren ist dieser Korrespondentenplatz wie geschaffen.

FOTOS: ACHIM DREIS, FARA PHOEBE ZETZSCHE, PATRICK WELTER, JES PALUMBO-LEVY

MITTARBEITER

FARA PHOEBE ZETZSCHE hat sich mit einer Reise nach Japan einen lang gehegten Wunsch erfüllt. In ihrem Fotografiestudium in Hannover und Aarhus entdeckte sie japanische Fotografen wie Hiroshi Sugimoto und Daidō Moriyama, die Bilder dieses fernen Landes zwischen Moderne und Tradition, Vertrautem und Bizarrem zeichnen. Mit diesen Fotos im Kopf machte sich die Bildredakteurin der F.A.Z. auf die Reise, um eigene Bilder zu finden. Wie man sieht (Seite 28), ist ihr das gelungen.



JES PALUMBO-LEVY ist Produzentin, Agentin, Zeitzone-Jongleurin: Die Argentinierin hat viele Qualifikationen. In ihrer langjährigen Heimat New York hat sie Modestrecken für große Magazine und Marken organisiert und junge Talente groß gemacht. Wegen der Liebe ist sie im Lockdown nach Berlin gezogen. Von dort aus dirigierte sie die Aufnahmen mit Franka Potente in Los Angeles (Seite 16). Bei all den Fragen um die passende Fotografin und die besten Make-up-Leute, um Reiseerlaubnisse, Kleiderlieferungen und Corona-Testpflichten unterstützte sie das Team in Kalifornien. Dank ihrem Netzwerk auch an der Westküste gelang das Shooting – obwohl es kurz vor Redaktionsschluss stattfand.



MR MARVIS

AMSTERDAM



ENTDECKE DIE PERFEKTEN SHORTS

Mit den Originals hat MR MARVIS eine Ikone geschaffen - Shorts mit ultimativer Passform und durchdachten Details. Die Originals werden in Portugal aus hochwertigem

Oeko-Tex-zertifiziertem Baumwoll-Stretchgewebe handgefertigt. Unsere perfekten Shorts gibt es jetzt in über 40 Farben. Für welche werden Sie sich entscheiden?

- 
GEFERTIGT IN PORTUGAL
- 
40+ FARBEN
- 
ELASTISCHER HOSENBUUND
- 
REISSVERSCHLUSSTASCHE
- 
KOSTENLOSER VERSAND

BESTELLE JETZT DEINE MR MARVIS SHORTS AUF MRMARVIS.DE

★★★★★ (4.82/5)



Auf dem Weg: Deutsche Judoka können nur staunen, wie die Japaner diesen Sport leben. Zu den Olympischen Spielen nach Tokio trauen sie sich trotzdem. (Seite 30)



Mitten im Grünen: Der Sammler Rik Reinking hat ein Kunsthaus am Sachsenwald gebaut, das sogar Hamburger beeindruckt. (Seite 22)



ZUM TITEL
Der Fackelläufer Tanaka war auf einem der vier offiziellen Poster zu den Olympischen Spielen 1964 in Tokio zu sehen.

- 12 SIMON SCHWARTZ
- 15 ROLAND HERLORY
- 16 FRANKA POTENTE
- 32 IVAN ORKIN
- 42 NARCISO RODRIGUEZ

EINFAHRT Vor 60 Jahren öffnete das erste „Drive-in“-Restaurant in Frankfurt. *Seite 11*

EINZUG Japans größter Hersteller von Holzmöbeln hat jetzt den Markt in Europa im Blick. *Seite 34*

EINSICHT Sonnenbrillen spiegeln den Trend der Sportlichkeit in der Alltagsmode wider. *Seite 14*

EINDRUCK Hans-Joachim Klein hat Olympia 1964 in Tokio als Schwimmer erlebt. *Seite 36*

EINSATZ Adidas und Allbirds präsentieren einen Sneaker mit kleinem CO₂-Abdruck. *Seite 15*

EINKAUF In der Krise greifen viele lieber zu Champagner als zu Prosecco. *Seite 40*

Die nächste Ausgabe des Magazins liegt der Frankfurter Allgemeinen Zeitung am 14. August bei. **Im Netz:** www.faz.net/stil **Facebook:** Frankfurter Allgemeine Stil **Instagram:** @fazmagazin **Twitter:** @fazmagazin



Vielseitig: Das Café von Ulrich Traxlmayr in Linz bietet dem Gast 100 Zeitungen. (Seite 26)

Mit vielen Kichererbsen: Hummus ist auch in Deutschland zu einer beliebten Vorspeise geworden, sogar zum Hauptgericht. Aber wie bekommt man ihn gut hin? (Seite 41)




Tutima
 GLASHÜTTE/SA



M2 Seven Seas

Die M2 Seven Seas Signal Yellow im 50 atm druckgeprüften Reintitangehäuse. Zuverlässigkeit, Präzision und optimale Ablesbarkeit. Geschaffen mit eben jener Perfektion, die das Attribut „Made in Glashütte“ zu einem Qualitätsversprechen von Weltrang gemacht hat. Erfahren Sie mehr auf www.tutima.com.

FÜR DIE GEMACHT, DIE MACHEN.



TUTIMA UHRENFABRIK GMBH NDL. GLASHÜTTE

01768 Glashütte/Sa. · Deutschland · Tel. +49 35053 320 20 · Exklusiver Katalog unter info@tutima.com · www.tutima.com

VOR SECHZIG JAHREN

Es ist eines der größten Mysterien der Menschheit: Wie konnte sie schon vor vielen tausend Jahren pharaonische Pyramiden, hängende Gärten, kolossale Leuchttürme errichten, wie konnte sie Odysseen und Orestien dichten, die Demokratie erfinden und die Nike von Samothrake erschaffen, während es ihr erst vor kaum zwei Jahrhunderten gelang, sich am Esstisch einigermaßen manierlich zu benehmen? Die Geschichte unserer Tischsitten ist ein zivilisatorisches Trauerspiel, ein erschütterndes Sammelurium aus Grobheit, Derbheit und Sittenlosigkeit. Die alten Griechen bestellten sich gerne Lustknaben zu ihren Gelagen, weil sie sich mit einer Fleischelust nicht begnügen wollten. Die antiken Römer steckten sich eine Feder in den Rachen, wenn sie sich überfressen hatten, nur um danach weiter zu vollen. Und nicht nur prominente Reformatoren hätten auch im Schweinestall futtern, furzen und rülpfen können. Zu Tisch auf einen Stuhl setzte man sich erst in der frühen Neuzeit – auch wenn Leonardo da Vincis „Letztes Abendmahl“ etwas anderes suggeriert –, davor lümmelte man sich auf Bänken oder hockte auf dem Boden. Und dass das Speisen mit Messer und Gabel der menschlichen Natur angemessener ist als jenes mit Kelle und Dolch, ist ohnehin erst eine Erkenntnis des späten 18. Jahrhunderts.

Es ist eines der größten Rätsel der Menschheit: Wieso wirft sie so oft und so lustvoll den Fortschritt im Namen des Fortschritts über den Haufen und stuft sich freiwillig ein paar Grade in die zivilisatorische Primitivität zurück – so wie am 19. Juli 1961, als ein Autofahrer in Frankfurt an einem sonderbaren neuartigen Gasthaus vorfuhr und sich Schnellspesen aus dem Imbiss- ins Autofenster reichen ließ? Mit einer Mischung aus kindlichem Staunen und ungläubiger Begeisterung schrieb diese Zeitung am folgenden Tag dazu: „Eine in Amerika schon selbstverständlich gewordene Einrichtung findet nun auch in Deutschland Anhänger. Nachdem in Hannover schon vor einiger Zeit eine ‚Drive-in‘-Gaststätte eröffnet wurde, besteht nun auch in Frankfurt ein solches Lokal. Der Autofahrer bleibt in seinem Fahrzeug sitzen, teilt dort durch eine Sprechanlage seine Wünsche mit und fährt dann an einen Schalter, wo ihm der Imbiß gereicht wird. Höchstens zwei Minuten muß er bis zum fertigen Mahl



warten. Die verabreichte Kost entspricht den Bedürfnissen eines Fahrers. Sie ist leicht, bekömmlich und wird in Pappgefäßen serviert. Bequemer geht es kaum noch.“

So sehr man sich den Enthusiasmus für den „Dernier Cri des États-Unis“ mit der ruhmreichen weltpolitischen Rolle Amerikas im 20. Jahrhundert erklären kann, so sehr verwundert doch die Selbstverleugung einer europäischen Kulturart wie der deutschen. Sie feiert die Autofahrgaststätte als evolutionäre Vollendung des „homo automobilensis“ und schert sich nicht darum, dass er nun wieder in unangemessener Haltung mit den Händen isst statt am Tisch mit Messer und Gabel, dass er sich mit Pappe statt Porzellan zufrieden gibt und mit vorgefertigter Industriekost abspesen lässt, die der dreitausendjährigen kulinarischen Tradition Europas Hohn spricht. Man bekleckert sich, produziert bergeweise Müll, schenkt dem Essen keine gebührende Aufmerksamkeit – wobei das angesichts dieser Speisekarte auch kein Schaden ist – und bejubelt die Trägheit als kulturellen Triumph: „Bequemer geht es kaum noch“, wohl wahr. Stillloser, gedankenloser, geschmackloser aber auch nicht.

Es ist eines der größten Wunder der Menschheit: Sie schafft es trotz all ihrer Unzulänglichkeit immer wieder, Irrwege als solche zu erkennen und auf den rechten Pfad zurückzukehren. „Drive-in“-Lokale konnten sich weder in Frankfurt noch im restlichen Deutschland flächendeckend durchsetzen, führen heute eine Randexistenz für Menschen mit unheilbarer Amerika-Begeisterung und haben selbst in der Corona-Zeit, die ihrem Wesen eigentlich sehr in die Hände spielt, keine Blüte erlebt. Lenkrad und Schoß werden niemals Tisch und Tafel ersetzen, und die Menschheit, jedenfalls ihre Mehrheit, hat sich wieder einmal selbst gerettet. *Jakob Strobel y Serra*

Aus der F.A.Z.
vom 20. Juli 1961:
In Frankfurt geht das erste Drive-in-Lokal in Betrieb. In Amerika ist es „eine schon selbstverständlich gewordene Einrichtung“.
Foto Lutz Kleinhaus

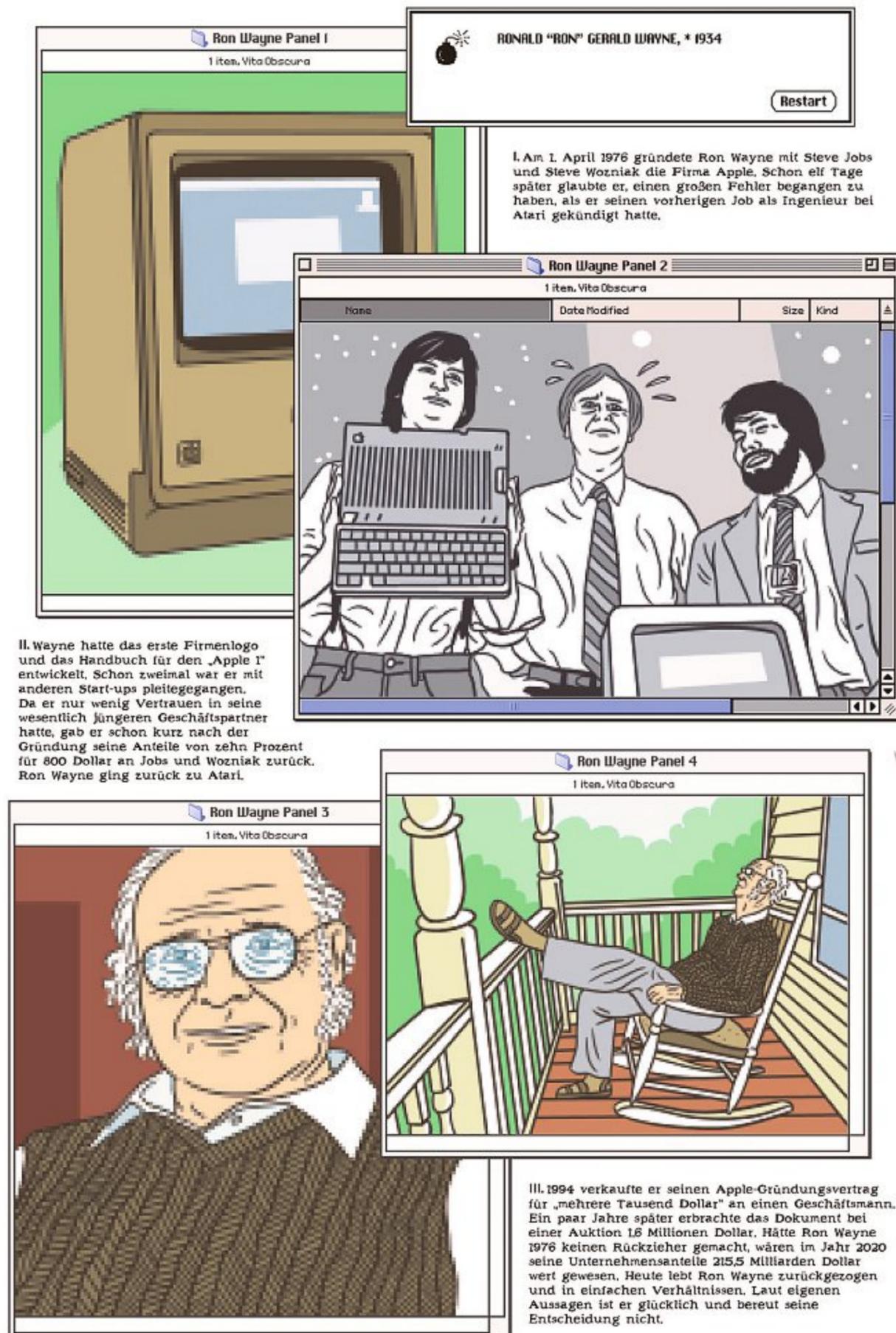


Offizieller Zeitnehmer
der Kieler-Woche-
Regatten seit 2005

LAMY 2000

Klassiker der Moderne

Zum 55-jährigen Jubiläum des LAMY 2000 erscheint eine einmalige Sonderedition des Kolbenfüllhalters aus dunkelbraunem Polycarbonat und farblich korrespondierendem Edelstahlclip. In einer edlen Geschenkbox inklusive ledergebundenem Notizbuch und Biografie des Designers Gerd A. Müller präsentiert sich der Füllhalter als Teil eines exklusiven Liebhaber-Sets. Diese Jubiläumsausgabe ist auf 3 300 Stück limitiert und fortlaufend nummeriert.



II. Wayne hatte das erste Firmenlogo und das Handbuch für den „Apple I“ entwickelt. Schon zweimal war er mit anderen Start-ups pleitegegangen. Da er nur wenig Vertrauen in seine wesentlich jüngeren Geschäftspartner hatte, gab er schon kurz nach der Gründung seine Anteile von zehn Prozent für 800 Dollar an Jobs und Wozniak zurück. Ron Wayne ging zurück zu Atari.

III. 1994 verkaufte er seinen Apple-Gründungsvertrag für „mehrere Tausend Dollar“ an einen Geschäftsmann. Ein paar Jahre später erbrachte das Dokument bei einer Auktion 16 Millionen Dollar. Hätte Ron Wayne 1976 keinen Rückzieher gemacht, wären im Jahr 2020 seine Unternehmensanteile 215,5 Milliarden Dollar wert gewesen. Heute lebt Ron Wayne zurückgezogen und in einfachen Verhältnissen. Laut eigenen Aussagen ist er glücklich und bereut seine Entscheidung nicht.

Von Simon Schwartz



Alle Fotos Lamy

Das Bild der Marke LAMY ist eng verknüpft mit der Erfolgsgeschichte des LAMY 2000. Der 1966 entwickelte Füllhalter begründete die Ära des unverwechselbaren Lamy-Designs und ist heute der Klassiker unter den Designschreibgeräten. Mit seiner betont sachlichen Form definierte der LAMY 2000 neue Maßstäbe in der Schreibgerätegestaltung und wurde prägendes Vorbild für die Entwicklung zahlreicher weiterer innovativer Entwürfe der Marke. 1966 legte Dr. Manfred Lamy mit dem Entwurf für ein völlig neuartiges Schreibgerätedesign den Grundstein für die zukünftige Designphilosophie der Marke LAMY. Gemeinsam mit dem früheren Produktdesigner von Braun, Gerd A. Müller, entwickelte er den LAMY 2000. Form und Funktion basierten auf den Gestaltungsprinzipien des Bauhauses und machten ihn zu einer zeitlosen Designikone, die heute weltweit in Museen gewürdigt wird.

Dieser Design-Ansatz war nicht nur für die Zeit innovativ, sondern sucht bis heute seinesgleichen: Pioniergeist begründet von Beginn an einen Grundwert der Lamy-Unternehmenskultur. Die erste und fundamentale Voraussetzung für den Designprozess bei Lamy ist, eine Haltung zu den Dingen zu entwickeln. Sie sollen schön, funktional, langlebig und möglichst für alle zu erwerben sein. Lamy hat für seinen Entwurfsprozess Leitplanken entwickelt, auch Designkorridore genannt: keine Ornamente oder modischen Verzierungen, das Wichtigste ist eine lange physikalische und vor allem auch visuelle Haltbarkeit.

Seit inzwischen 55 Jahren wird die Modellreihe LAMY 2000 in der Kombination von Polycarbonat und Edelstahl gefertigt. Der nahtlose Übergang zwischen den beiden Werkstoffen ist bis heute ein unerreichtes Alleinstellungsmerkmal dieser hochwertigen und herausragenden Schreibgeräteserie. Für die Produktion ist eine Kombination aus hochpräzisen technischen Prozessen und anspruchsvollem Handwerk erforderlich.

Das Softcover-Notizbuch ist mit einem Einband aus echtem Rindsleder ausgestattet. Die 160 Innenseiten bestehen aus dem hochwertigen Designpapier Biancocola Natural von Favini. Zu den weiteren Features zählen Sammeltasche und Stiftöse sowie zwei Textilbänder als praktische Lesezeichen sowie die bislang unveröffentlichte Biografie des Designers Gerd A. Müller. Diese bietet eine komprimierte Werkschau von einem der bedeutendsten deutschen Industriedesigner in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Sie zeichnet ein aufschluss- und erkenntnisreiches Bild über das Wirken Müllers, dessen zeitlose Designschöpfungen u. a. für die Marken Braun oder LAMY Weltruhm erlangten.

Eine Haltung zu den Dingen zu haben, das setzt Bildung, Wissen, Bewusstsein und nicht zuletzt eine kulturelle Fundierung voraus – so die Überzeugung von Dr. Lamy. Basierend auf der unternehmerischen Vision und dem Design-Ansatz von Dr. Manfred Lamy, wird das Unternehmen als substantielle Marke mit Herkunft seine Erfolgsgeschichte fortsetzen – mit klarer Haltung und Werten.

Weitere Informationen finden Sie unter www.lamy.de



Gerd A. Müller wurde 1932 geboren; er studierte an der Werkkunstschule Wiesbaden. Ab 1960 gestaltete Müller als selbständiger Designer zahlreiche Produkte für Unternehmen, u. a. für Lamy.



In einer edlen Geschenkbox inklusive ledergebundenem Notizbuch und Biografie des Designers Gerd A. Müller präsentiert sich der Füllhalter als Teil des exklusiven Liebhaber-Sets.

LAMY

PRÊT-À-PARLER



Sports & the City



Rückblickend könnte der Hype um das Fußballtrikot seinen vorläufigen Höhepunkt 2018, kurz vor der WM in Russland, erreicht haben. Eine Nation genoss das wunderbare Weltmeistergefühl, freute sich auf Public-Viewing-Ereignisse, auf Grillabende vor dem Fernseher, auf Tippspiele mit den Kollegen. Das Wetter war traumhaft, die Laune gut. Natürlich brauchte es etwas Passendes zum Anziehen. Nicht nur Adidas stand bereit, auch fußballferne Häuser wie s.Oliver und Schumacher legten T-Shirts mit thematisch passenden

Motiven auf. Nach der 0:2-Niederlage in der Vorrunde gegen Südkorea waren diese Teile dann höchstens noch was für den hinteren Teil des Kleiderschranks. Das Trikot 2021 ist nur selten überhaupt dort gelandet, ohne Public Viewings braucht man kein neues.

Es gibt natürlich größere Tragödien als jene, dass ausgerechnet in diesem Sportsommer, in dem gleich zwei Großereignisse nachgeholt werden, das Merchandising-Geschäft mau läuft. Soll nicht heißen, dass der Sport nicht längst angekommen wäre in der Mode. Sneaker zu allem, Yoga-Bekleidung, die mindestens für den Supermarkteinkauf taugt, Hoodies statt Jacketts, das alles dient nicht nur dem Komfort, es signalisiert auch: Ich bin ein entspannter Typ, selbst wenn ich an Wochenenden für meinen Arbeitgeber erreichbar bleibe

und auf dem Handy über drei Kanäle gleichzeitig kommuniziere.

Sogar Sonnenbrillen, bei denen das Komfort-Kriterium nun wirklich keine Rolle spielen muss, fügen sich diesem Trend der Sportlichkeit in der Alltagsmode. Sie sind eckig, wie von Prada (2) und Lindberg (4), sie sind zur Hälfte rahmenlos wie von Giorgio Armani (3). Sie sind also nicht groß und rund, à la Jackie O. Selbst das Modell von Saint Laurent (6) wirkt noch sportlich-dynamisch, obwohl es den Retro-Cat-Eye-Stil zitiert.

Fürs echte Rennradfahren sind Brillen wie auch jene von Viu (1) und Bottega Veneta (5) vielleicht nicht gemacht, es sei denn, man nutzt sein Super-Sport-Fahrrad einfach in der City, was ja auch immer beliebter sein soll. (jwi.) Foto Daniel Stier

SNEAK AROUND (32): ADIDAS X ALLBIRDS FUTURECRAFT.FOOTPRINT

„Der Sportschuh mit dem niedrigsten Kohlendioxid-Fußabdruck aller Zeiten.“ Dieses Ziel wollen der deutsche Sportartikelhersteller Adidas und der amerikanische Schuhfabrikant Allbirds mit ihrer Kooperation erreichen. Gemeinsam haben sie in den vergangenen Monaten am Futurecraft.Footprint gearbeitet – einem Laufschuh mit einem Fußabdruck von nur 2,94 Kilogramm Kohlendioxid pro Paar und 63 Prozent weniger Emissionen bei der Herstellung; ein normales Sneaker-Paar kommt durchschnittlich auf 12,5 Kilogramm. Die Daten des Futurecraft.Footprint zeigen also einen klaren Rückgang der schädlichen Emissionen. Er ist bis dato der Laufschuh mit der besten Klimabilanz.

Die Teams von Adidas und Allbirds arbeiteten von der Entwicklung bis zur Ausführung digital zusammen, über mehrere Zeitzonen hinweg und auf zwei Kontinenten. Das war nicht nur Corona geschuldet, sondern auch im Sinne eines Entwicklungsprozesses mit geringem CO₂-Ausstoß, wie Hana Kajimura, Head of Sustainability von Allbirds, sagt. In weniger als zwölf Monaten erfanden sie so den Laufschuh, der trotz seiner Kohlendioxid-Werte auch Leistung und gutes Aussehen bieten soll. Der Prototyp kam im Mai in streng limitierter Produkteinführung auf den Markt. Im Herbst kommt er in einer limitierten Auflage von 10.000 Stück heraus, im Frühjahr 2022 schließlich in größerer Auflage.

Der Schuh vereint hauseigene Technologien der Unternehmen, die sich gegenseitig ergänzen: die Adidas-Lightstrike-Zwischensohle und den auf Zuckerrohr basierenden Allbirds-Sweet-Foam, eine natürliche Alternative. Das neu entwickelte Obermaterial besteht aus 70 Prozent recyceltem Polyester und 30 Prozent natürlichem Tencel, einem Material aus Zellstoff, das ein weiches und leichtes Obermaterial bietet, das Leistungsansprüchen gerecht wird und bei dessen Produktion weniger CO₂ ausgestoßen wird. Aus den Einzelteilen ergeben sich im Zusammenschnitt so wenig Stoffreste wie möglich.

Das Allbirds-Know-how in den natürlichen Materialien und der Berechnung von Emissionen sowie die Adidas-Expertise in der Herstellung haben diesen Schuh ins Lau-



fen gebracht. Jedes Exemplar trägt als Hinweis auf den Fußabdruck die Ziffern „2.94“ auf der Außensohle. Die Zusammenarbeit soll laut Kimia Yaraghchian, Produktmanagerin bei Adidas, auch eine Aufforderung an andere Unternehmen sein, zu zeigen, dass Klimaneutralität erreichbar ist. Nebenbei verrät Yaraghchian, dass es weitere gemeinsame Projekte mit Allbirds geben wird.

Auch für mich als Sneaker-Fan ist es wichtig, dass die Zukunft von Sport und Mode klimaneutral ist. Bisher hat die Schuhindustrie ein Umweltproblem. Die Kooperation von Adidas und Allbirds ist ein Schritt in die richtige Richtung. Hoffentlich werden bald noch weitere Unternehmen verbesserte Herstellungsmethoden anwenden. Weniger kann eben mehr sein. *Aylin Güler*

Herr Herlory, Sie sind Geschäftsführer der Bademoden-Marke Vilebrequin. Menschen, die sich für Stil interessieren, fällt bei diesem Paar Shorts ein ganz bestimmtes Stichwort ein ganz bestimmtes Paar Shorts ein: bunt, locker, auf dem Steiß das Emblem in Dunkelblau. Vor 50 Jahren kam ihr Gründer Fred Prysquel auf diese Idee. Dabei bedeutet Vilebrequin übersetzt: Kurbelwelle.

Der Begriff ist wirklich umständlich, egal in welcher Sprache, Vilebrequin ist einer der am schwersten auszusprechenden Namen überhaupt. Aber die Geschichte dazu ist schön: Fred war Motorsport-Journalist, Autos waren seine Leidenschaft. In Saint-Tropez lernte er eine Frau kennen und verliebte sich. Sie ging ihm nicht mehr aus dem Kopf, deshalb zog er dorthin. Das war die Zeit nach 1968, Saint-Tropez war der Inbegriff von freizeithlichem Leben. Bis dahin gab es kein Strandleben, und in Saint-Tropez wurde daraus eine Kunst. Die Männer trugen kleine Badehosen, und darin fühlte sich Fred Prysquel nicht wohl. Um die Frau in Würde für sich zu gewinnen, kam er auf eine andere Lösung, auf die Schwimmshorts. Fred hatte zuvor Surfer in Kalifornien in solchen Hosen gesehen, aber seine waren nicht dafür da, um darin Sport zu machen, sondern um den ganzen Tag am Strand zu verbringen.

Konnte er damit auch bei der Frau landen?

Ja, er war erfolgreich, sie heirateten, bekamen Kinder und verbrachten ihr ganzes Leben gemeinsam. Die Frau, Yvette, hatte eine Boutique, Mode war ihre Leidenschaft, und sie erkannte, dass auch die Shorts dieses Manns interessant waren. Also verkauften sie die in ihrem Laden, und dafür brauchten sie einen Namen. Weil seine Leidenschaft Autos waren, und es in Yvettes Laden eine Metalltreppe gab, die von weitem an eine Kurbelwelle erinnerte, taufen sie die Shorts: Vilebrequin. Der schlimmste Name fürs Marketing. Selbst die Franzosen schreiben es falsch.

Strandmode ist damals wie heute ein heikles Thema. Sie wohnen auf St. Barth, in Strandnähe. Sind Frauen nach Ihren Beobachtungen wirklich so viel sensibler als Männer?

Beide sind sensibel, jeder auf seine Weise. Frauen achten mehr auf die Optik, Männer achten mehr auf den Komfort.



Shorts aus der Jubiläumskollektion von diesem Sommer mit Motiven von 1992, 1994 und 1983

„Wir liegen noch gar nicht so lange am Strand“



Das klingt trotzdem nach: Frauen machen sich Druck, Männer sind entspannt.

Frauen betrachten ihren Körper ganz anders, und auch da gibt es große regionale Unterschiede. Nicht überall mögen sie ihren Körper gleich gerne, und das bestimmt die Art und Weise, wie sie ihn zeigen.

Was sind Ihre wichtigsten kulturellen Erkenntnisse zum Thema Strandmode?

Es gibt immer Ausnahmen, aber die Tendenz in Europa ist: Frauen fühlen sich im globalen Vergleich in ihrem Körper wohl. Sie wollen ihn auch nicht verändern und akzeptieren ihn, wie er ist. So zeigen sie ihn auch. In den USA gestalten sie mehr, sie nutzen zum Beispiel Push-ups. Dort hat das Thema Körper eine größere Brisanz: Man darf diesen Teil der Brust zeigen, aber nicht jenen, etwa die Brustwarze. Also braucht es mehr Polsterung. Es gibt gewisse gesellschaftliche Grenzen, die nicht überschritten werden dürfen. In Asien sind viele Frauen zwar super dünn, aber ihrem Körper wollen sie ein bisschen Form geben, also ist es wichtig, dass Bikini-Oberteile zum Beispiel Volants haben. Es geht ihnen damit auch um das Gefühl, bekleidet zu sein, obwohl sie nicht viel anhaben.

Und Südamerikanerinnen?

Dort haben viele gar kein Problem mit Nacktheit, je weniger Stoff, umso besser.

Sie unterhalten einige Läden in Sanya. Ist das wirklich das Saint-Tropez von China?

Das ist der Strandort für die Chinesen. Aber es ist komplett anders als Saint-Tropez: große Hotels, alles ist neu, selbst das Schwimmen und die Sonne sind neu. In Asien legt man sich traditionell nicht in die Sonne, weil man nicht braun werden will, und Schwimmen war nie ein Thema. Das ändert sich, mit Wasserparks und Wassersport. Dort lernen sie jetzt neben schwimmen auch surfen, zu drei Vierteln sind es übrigens Frauen in den Surfschulen. Und in den Großstädten werden allerorts Schwimmbäder gebaut. Auch dort lernen viele das Schwimmen. Das erinnert aber auch daran, dass die Strandkultur auch bei uns noch recht jung ist.



Der Franzose Roland Herlory lebt seit 2001 auf der Karibikinsel St. Barths. Seit 2012 ist er Geschäftsführer des Pariser Bademodenunternehmens Vilebrequin, das 1971 von Fred Prysquel gegründet wurde.

Damals in Saint-Tropez...

Ja, in den Siebzigern ging das los. Seit gerade einmal fünf Jahrzehnten machen wir das: den ganzen Tag dort zu verbringen. Wir liegen noch gar nicht so lange am Strand.

Die Fragen stellte Jennifer Wiebking.

FRANKLY, FRANKA

Franka Potente hat einen Spielfilm gedreht, der alle ihre Leidenschaften verbindet: denken, schreiben, planen, spielen. Der Film, der in wenigen Tagen ins Kino kommt, heißt „Home“. Also haben wir sie in ihrer Wahlheimat Los Angeles besucht – und sie in neuer Mode auftreten lassen.

Interview Celina Plag, Styling Leonie Volk, Fotos Marie Tomanova



Blouson-Mantel aus Wolle im Antik-Dessin von Louis Vuitton, Dad-Jeans aus Bio-Baumwolle von Raey über den Onlineshop Matchesfashion, Nieten-Ringe von Givenchy

Frau Potente, über Ihre Wahlheimat schrieben Sie einmal: „Wann ist man wirklich Einheimischer in einer Stadt wie Los Angeles, in der Menschen aller erdenklichen Religionen, Hautfarben, Dialekte, Sprachen und Bräuche mit- und nebeneinander leben?“ Haben Sie auf die Frage mittlerweile eine Antwort gefunden?

Ich glaube, dass meine Beziehung mit der Stadt situativ ist. Es gibt Momente, in denen man denkt, man kennt hier schon alles. Und dann passiert etwas tolles Neues. Manchmal verspüre ich ein Gefühl von Distanz. Meine beiden Töchter sind hier geboren. Das ist natürlich ein Anker, den man vorher nicht hatte. Es zurrut einen fester an einen Ort. In der Pandemie hatte ich totale Verbundenheitsgefühle. Ich habe angefangen, Brot zu backen, und überlegt, Hühner zu kaufen. Und drei Drehbücher geschrieben.

Los Angeles ist auch der Schauplatz Ihres Langspielfilmdebüts als Regisseurin. Das Drehbuch zu „Home“ haben Sie ebenfalls geschrieben. Darin erzählen Sie die Geschichte von Marvin, der nach einem langen Gefängnisaufenthalt versucht, in der alten Heimat wieder Fuß zu fassen. Hätten Sie „Home“ jetzt nach eineinhalb Jahren Pandemie gedreht, wäre es ein anderer Film geworden?

Tatsächlich hat die Pandemie „Home“ bereits zu einem anderen Film gemacht, weil sie der Lesart etwas hinzufügt. Marvin hat seine Mutter 17 Jahre lang nicht gesehen. Dazu hat man jetzt eine andere Verbindung: Meine Familie in Deutschland konnte ich zuletzt 2019 besuchen. Da ist außerdem die Losgerissenheit von seinem Bezugsort, das Gefühl, in seiner Heimat isoliert zu sein. Marvin möchte Kontakt, aber es ist schwierig. Er skatet im Film leere Straßen entlang. Allein zu sein ist zentral.

Sie sind auch Schriftstellerin. Ihr letzter Roman „Allmählich wird es Tag“ (2014) handelt, wie „Home“, von einem Mann,



Zweifarbige Patchwork-Jeansjacke von Lutz Huelle, High-Rise-Jeans mit asymmetrischer Knopfleiste von Agolde über den Onlineshop Mytheresa, getönte Sonnenbrille von Gentlemonster, floraler Ohrstecker von Panconesi

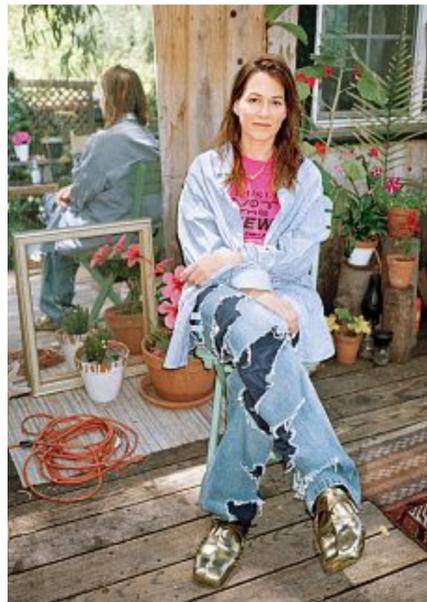
Voluminöser Denim-Mantel mit aufgesetzten Taschen und surrealistisch anmutenden Knöpfen von Schiaparelli



Überlanges Lametta-Blouson von Dries Van Noten, Baumwoll-T-Shirt mit Schulterpolstern von Frankie Shop über Mytheresa, High-Rise-Jeans mit asymmetrischer Knopfleiste von Agolde über Mytheresa, Wildlederpantoffeln mit Nieten-Details von Givenchy, Klunker-Set aus Chandelier-Ohrring und Ring in Neonpink von Panconesi



Baumwoll-T-Shirt mit Schulterpolstern von Frankie Shop über Mytheresa, Klunker-Chandelier-Ohrring in Hot Pink von Panconesi



Gestreiftes Hemd mit asymmetrischer Knopfleiste, pinkfarbenedes Print-T-Shirt, Slashed-Jeans mit Trainingshosen-Layer, goldene Gliederkette und Ritterclogs von Balenciaga

der an einem Wendepunkt seines Lebens steht und dabei eine schwierige Zeit durchläuft. Für beide wendet sich einiges zum Guten. Wollen Sie Männer heilen?

Gute Frage. Ich würde eher sagen: Ich möchte Menschen heilen. Das Entscheidende dabei ist für mich, dass meine Charaktere eine zweite Chance bekommen. Man darf einer Rolle dabei zusehen, wie sie wächst. Das ist doch ein schöner Gedanke. Schließlich ist mir das auch bekannt.

Inwiefern?

Naja, erst Berlin, heute L.A. Schauspielerin, Regisseurin. Dass ich mich neu erfinden kann. So wie mir geht es vielen Leuten. Das ist auch eine zweite Chance.

Im Fall von Marvin geht es nicht nur um Neuerfindung: Er hat einen Mord begangen. Ist Vergebung immer richtig?

Es gibt bestimmt Dinge, die man nicht vergeben kann. Wahrscheinlich muss man das als einen Prozess verstehen. Die Vergebung, die Marvin in „Home“ sucht, ist ein lebenslanges Projekt. Das können Leute nicht sofort verzeihen. Ich selbst bin total nachtragend, ich weiß auch nicht, ob ich das könnte. *On paper* hat man natürlich den Anspruch an sich. Nicht zu vergeben bedeutet Stillstand. Vergebung ist eine Entwicklung, an der man wächst. Wer nicht vergeben kann, ist aber kein schlechter Mensch. Als Filmemacherin spiele ich sowieso keinen Moralapostel. Ich mache lediglich ein Angebot.

Sie sind katholisch aufgewachsen. Besteht da eine Verbindung zu Ihrem Interesse am Thema Vergebung?

Ja klar, die Absolution! Meine Erziehung war aber in dieser Hinsicht nicht hardcore. Wir waren Ostern und Weihnachten in der Kirche. Ich wollte auch mal Messdienerin sein, wegen der Robe. Die Kirche kommt in meinen Geschichten eigentlich immer vor. Wohlwollend gesagt: Dass Leute freiwillig als Gemeinschaft zusammenkommen, finde ich schön und beneidenswert, weil ich da keinen Zugang mehr dazu habe.

Warum?

Das hat auch seine Schattenseiten. Ich weiß noch, wie früher in der Kirche jeder saß, den man kannte. Der Junge, den man süß fand. Der Lehrer. Die doofe Ziege. Dann redete vorne jemand über etwas, das man nicht versteht. Ich fand das völlig abgefahren. Als Jugendliche hatte ich immer das Gefühl, ich müsste aufstehen und schreien. Das hatte auch damit zu tun, wie erst alle scheinheilig beteten – und später beim Kaffee über andere herzogen.

Man will Gemeinschaft, aber nicht jeden dabei haben.

Das gilt übrigens für alle, die irgendwie anders sind, das sieht man täglich am Umgang mit Migranten. Mir werden zu viele unsichtbare Abmachungen getroffen, bevor man in einen Club gelassen wird. Auch das ist der Absolutionsgedanke: Marvin glaubt, es nicht alleine schaffen zu können. Dass es nur mit Hilfe der Gemeinschaft, mit Vergebung geht. Es ist schon krass, welche Macht Communities haben.

Medikamentenabhängigkeit, Obdachlosigkeit, Teenager-Schwangerschaft, mangelhafte Krankenversorgung, white trash: Viele der Nebenschauplätze des Films zeichnen ein dystopisches Bild von amerikanischen Vororten. Nach 20 Jahren in Los Angeles: Blicken Sie noch von außen auf die Vereinigten Staaten?

Ich denke, das ist ein menschlicher Blick aufs Land. Viele der Probleme, die in „Home“ skizziert werden, existieren ja leider wirklich. Wer einen Roadtrip die Küste entlang macht, begegnet vielen auch jungen Menschen, die vom Medikamenten- oder Drogenmissbrauch schon so müde aussehen. Speed ist hier günstig.

In „Home“ spielt Ihr Ehemann, der Schauspieler Derek Richardson, einen Drogenabhängigen. Wie würden Sie die Zusammenarbeit beschreiben?

Mit dem Partner zu drehen habe ich schon früher in meiner Arbeit mit Tom Tykwer als etwas Positives erlebt. Und ich wusste, wenn ich ein heroïnabhängiges Klappergestell haben will, dann kann ich nicht irgendwen fragen. Derek hat für die Rolle 20 Kilogramm abgenommen.

Wie geht denn das?

Das hab' ich mich auch gefragt! Der hat noch nie im Leben eine Diät gemacht. Drei Monate aß er nur Fisch und Salat.

Ließ er sich noch aushalten?

War okay. Ich wollte ja auch unbedingt, dass er Teil davon ist.

Für die Rolle der Mutter konnten Sie die mehrfache Oscar-Gewinnerin Kathy Bates gewinnen. Marvin wird gespielt von Newcomer Jake McLaughlin.

Kathy hatte ich als erstes eine Rolle angeboten. Sie ist uns über den gesamten Prozess hinweg treu geblieben. Jake hat eine irre Geschichte. Er war – wie Marvin – Soldat im Irak. Da war er 19. Drei Jahre lang, kam dann verletzt zurück, hat früh geheiratet. Er hat als Bauarbeiter in der Einfahrt von James Francos Assistent Zement gegossen. Franco drehte damals einen Film, dessen kleinere Rollen mit echten Soldaten besetzt werden sollten. So führte eines zum anderen. Beim Vorsprechen für „Home“ kam er null schauspielmäßig rüber, das fand ich natürlich gut. Dann haben wir über „Game of Thrones“ gequatscht und uns darüber besser kennengelernt.

Sie brauchen Sympathie am Set.

Das ist viel wichtiger, als Drehbücher laut zu lesen. Als gesamtes Team waren wir vor den Dreharbeiten zusammen in Escape Rooms, das ist eine meiner absoluten Lieblingsbeschäftigungen! Für Schauspieler ist das toll, die wollen spielen.

Tom Tykwer hat einmal gesagt: „Ich muss in meiner kreativen Familie bleiben, sonst bin ich unbrauchbar.“

Als Regisseurin musst du ein Teamplayer sein. Das Tollste entsteht, wenn du geballt als Gang auftauchst. Frank Griebe, meinen Kameramann, kenne ich bereits seit den Dreharbeiten zu „Lola rennt“. Er ist total schnell, das liebe ich. Ich will immer, dass Zug auf der Angelegenheit ist. Wir sind morgens auch zusammen zur Arbeit gefahren und haben uns im Auto gefragt, was wohl heute wieder passiert.

Und was passierte so?

Das Land an dem Haus, in dem wir gedreht haben, gehörte einer Kirche. Die lasen das Drehbuch von „Home“. Leider hat es ihnen nicht gefallen, dass die Figur des Priesters „Fuck“ und ähnliches sagt. Also haben sie uns einen Tag vor Drehbeginn die Drehgenehmigung entzogen. Zum Glück finde ich extremen Stress super. Das ist wie Achterbahn fahren, ohne zu wissen, wann die nächste Kurve kommt. Am Set trug ich deshalb ausschließlich Trainingsanzüge. Ich hatte das Gefühl, ich muss alles sportlich nehmen können. Das ist das Gegenteil von Schauspielerei, bei der man wie ein rohes Ei behandelt wird.

Fehlt es Ihnen nicht, so behandelt zu werden?

Ich schauspielere ja auch noch. Ganz generell hat das rohe Ei aber seine Berechtigung. Ich habe meine Schauspieler auch so behandelt. Ich wollte, dass sie sich beschützt fühlen, nicht ausgenutzt. Man ist dankbar dafür, dass sie *magic* bringen. Und ich weiß ja auch: Das können sie nicht mal eben so aus der Tasche schütteln. Das Überhöhte, das damit einhergeht, das wird allerdings oft missbraucht. Persönlich hatte ich das Gefühl, dass ich, je älter ich werde, immer weniger mit dem Trara zu tun habe. Das sind natürlich *champagne problems*.

Schauspielerin, Schriftstellerin – war Regisseurin eigentlich die logische Konsequenz?

Als Schauspielerin kann man immer nur einen Bereich spielen. Visuelles, Musik, Film, Schnitt: Ich wollte auch zu den anderen Dingen meinen Senf dazu geben. Und ich hatte das Gefühl, dazu auch etwas zu sagen zu haben. Natürlich trifft man auf den einen oder anderen Regisseur, bei dem man denkt: Was ist das denn für einer? Und dass man es besser kann. Das klingt so undankbar. Aber ich will einfach schnell wieder drehen.

Als Schauspielerin sind Sie am Set früher häufig angeeckt, weil Sie es direkt ansprachen, wenn Sie etwas störte. In das klassische Bild des Hollywood Sweethearts haben Sie nie gepasst. Wer passt heute nicht in Ihre Filme?

Schauen Sie Kathy Bates an. Die meisten Schauspielerinnen ihres Kalibers haben ab einem gewissen Alter etwas machen lassen. Dieses Künstliche, etwa diese überweißen Zähne, da weiß ich sofort, wo das herkommt und was das kostet. In die Welten, die ich erzähle, passt das nicht rein.

Natürlichkeit und Altern haben sich noch nicht in Hollywood-Rollen eingeschrieben?

HBO zeigt derzeit eine Serie namens „Mare of Easttown“ mit Kate Winslet in der Hauptrolle. Da hat sie einen ganz realistischen Körper. Wie ich sie so sehe mit ihrer trockenen Haut, abgeschlafft, denke ich mir: Das bin ich nach der Geburt meiner Kinder. *Hunched over*, ich hab' das richtig gefühlt. Die Serie ist sehr gut angekommen. Vielleicht hat die Pandemie das angewuppt. Man hatte ein menschliches Jahr.

Wird Kino menschlich?

Die Idee von Kino ist natürlich, dass alles überhöht ist, *bigger than life*. Bei manchen Rollen wünscht man sich, dass sie schöner oder perfekter sind als alle anderen. Aussehen ist auch für die Rollen, die ich schreibe, wichtig. Das heißt aber nicht, dass die schön sein müssen. Als es um die Besetzung der kleineren Rollen ging, habe ich meiner Casterin gesagt: *imperfections welcome, acne, brown teeth, overweight*.

Als Regisseurin können Sie helfen, diverse Körperbilder und Rollen fernab von Stereotypen zu prägen.

Genau. Als Regisseurin ist das allerdings nicht immer einfach. In Deutschland bekommst du kulturelles Fördergeld. Hier in den USA gibt es private Investoren, die alle mitquatschen und hinterher ihr Geld wiederhaben wollen. Das sind oft Männer. Wenn die 60 Millionen in einen Film investieren, dann wollen sie auch wissen, dass jemand damit umgehen kann. Und die denken, dass ein Mann das eher kann. Ich denke: Ich habe zwei Kinder, während meiner zweiten Schwangerschaft habe ich in Toronto gedreht, war praktisch *single mom*. Und habe ein Buch geschrieben. *Excuse me!* Als Frau musst du so viele Sachen gleichzeitig können und machen.

Gibt es eigentlich eine weibliche Art, Filme zu machen?

Keine Ahnung. Ich kann ja als Frau auch was Männliches machen. Können Sie, wenn Sie einen Film gucken, sagen, ob der von einem Mann oder einer Frau gedreht wurde? Vielleicht merkt man es an den Frauenrollen. Ich glaube eher, dass die Art und Weise, wie man Filme macht, davon abhängt, wie man aufgewachsen ist. Oder wie man auf seine Beziehungen und Freundschaften blickt.

In diesem Jahr wurden Sie mit dem Margot-Hielscher-Preis für Ihre vielfältigen Talente ausgezeichnet. Mit „Home“ sind Sie in der Vorauswahl des deutschen Filmfestivals.

Jetzt müssen wir erst mal nominiert werden, aber schön ist das natürlich. Ich habe auch von Kollegen viel positives Feedback bekommen. Nach all dem Pech, den man durch die Pandemie damit hatte! Immerhin war „Home“ schon letztes Jahr im Februar fertig. Der Filmstart hat sich dann mehrmals verschoben. Gerade für die kleinen Filme ist das blöd. Im Verleih herrscht Stau. Natürlich hätte man sich einen anderen Rückenwind gewünscht. Jetzt kommt man aus der Pandemie und hat auf einmal Publikum. Wir starten mit 50 Kinos in Deutschland. Endlich schickt man das Baby raus in die Welt. Das ist, wie wenn man sein Kind zum ersten Schultag fährt und dann im Auto sitzt und weint.

„Home“ ist auch ein Film über Hoffnung geworden.

Was macht Ihnen Hoffnung?

Dass wir geimpft sind. Dass Trump weg ist. Wie umgegangen wird mit Black Lives Matter. Eine neue Nachhaltigkeit, die plötzlich da ist. Filme wie „Nomadland“. Und natürlich meine Töchter.

Franka Potente

Als rennende Lola im Arthouse-Film von Tom Tykwer begeisterte Franka Potente, 46, in den Neunzigern ein internationales Publikum. Für die gebürtige Dölmenerin folgten Rollen in großen Hollywood-Produktionen wie „Blow“ (2001) mit Johnny Depp sowie „Die Bourne Identität“ (2002) mit Matt Damon. Potente ist außerdem Schriftstellerin, Drehbuchautorin und Regisseurin. 2006 erschien der Stummfilm „Der die Tollkirsche ausgräbt“, ihr Debüt als Filmemacherin. „Home“, ihr erster Langspielfilm, kommt am 29. Juli in die deutschen Kinos. Gedreht wurde er in ihrer zweiten Heimat Los Angeles, wo Potente mit ihrem Ehemann, dem amerikanischen Schauspieler Derek Richardson, sowie den beiden gemeinsamen Töchtern lebt.

Kreativdirektion: Celina Plag und Leonie Volk

Fotos: Marie Tomanova

Styling: Leonie Volk

Haare/Make-up: Sara Denman (Celestine Agency)

Produktionsleitung: Jes Palumbo-Levy

Produktionskoordination: Henric Olsson

Stylingassistent: Anais Eleni Papafoti und

Louisa Sophie Klementz

Herzlichen Dank an Frankie



Tracksuitjacke im Retro-Look von Gucci über den Mytheresa. Vintage-T-Shirt mit The-Clash-Motiv und Drop-Crotch-Pants im Leomuster von R13, gelb gerönte Pilotenbrille von Gentlemonster



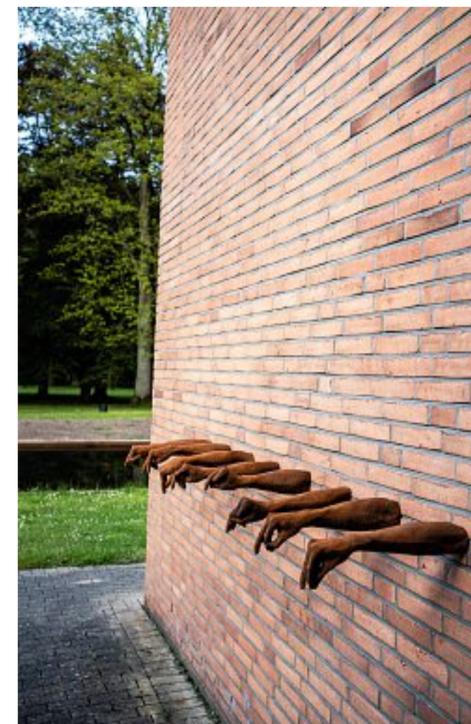
Wo schon BISMARCK die BÄUME umarmte

Am Sachsenwald haben ein Kunstsammler und ein Verleger zwei Kunsthäuser gegründet, die selbst Hamburger staunen lassen.

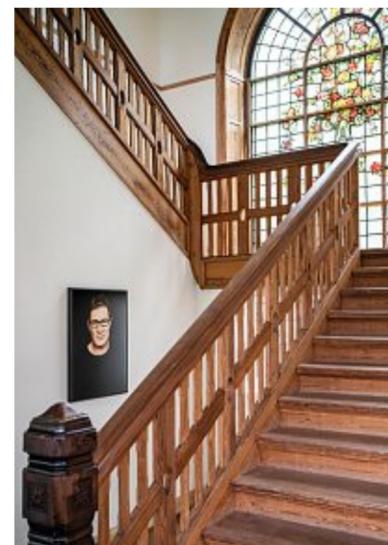
Von Stefanie Schütte, Fotos Daniel Pilar



Dem Kunstsammler Rik Reinking (links) geht jedes Mal das Herz auf, wenn er mit der Bahn von Hamburg aus das Reinbeker Schloss erreicht, um den Mühlenteich geht und in Wentorf in seinem Woods Art Institute ankommt. In dem Kunsthaus in einer ehemaligen Schule stellt er Zeitgenössisches aus, von etabliert bis avantgardistisch.



Tief im Grünen und doch ganz hell: Nikolaus Gelpke schlug seinem alten Freund Roger Willemssen wenige Tage vor dessen Tod im Jahr 2016 vor, seine Villa als Künstlerhaus zu nutzen. Nun können im mare-Künstlerhaus der nach dem verstorbenen Autor und Moderator benannten Stiftung Künstlerinnen und Künstler in aller Ruhe arbeiten – wie die Autorin und Fotografin Franziska Hauser (Mitte rechts). Nur im Treppenhaus werden sie vom einstigen Besitzer der Villa beobachtet.



Schon der Eiserne Kanzler soll diese Bäume regelmäßig umarmt haben, lange bevor das Waldbad in Mode kam. Der Sachsenwald, Schleswig-Holsteins größtes zusammenhängendes Waldgebiet, war Otto von Bismarck 1871 vom Kaiser geschenkt worden. Und hier, auf dem im Forst gelegenen Gut Friedrichsruh, lebte er bis zu seinem Tod. Sein Beispiel machte Schule. Um die Jahrhundertwende erlebte die Gegend in Hamburgs Osten mit ihren Bauernhöfen einen unglaublichen Aufschwung. Nicht allein wegen des teils kultisch verehrten Reichskanzlers, sondern vor allem wegen der neu entstandenen Haltepunkte auf der Bahnstrecke von Hamburg nach Berlin. Schnell konnte man aus der Stadt hier in die Frische der Natur gelangen, mit dem herrlichen Wald vor der Tür, dem Flusslauf der Bille und der leicht hügeligen Landschaft.

Hanseatische Kaufleute, Reeder und Senatoren ließen sich in Wentorf, Wohltorf, Reinbek und Aumühle nun Villen erbauen. Einige sogar von den besten hamburgischen Architekten wie Martin Haller (1835–1925) oder den Gebrüdern Hans (1881–1931) und Oskar Gerson (1886–1966). Im prachtvollen Wentorfer Hotel Nancythale oder dem nahegelegenen Gasthaus „Karls Höhe“ soll damals sonntags der Zug der Gespanne gar nicht abgerissen sein. Man feierte, schlemmte und vergnügte sich zudem vom Jahr 1921 an im neugegründeten noblen Tontaubenklub in Wohltorf mit Tennis, Hockey oder Tontaubenschießen.



// „Roger Willemsen schaute von seinem Schreibtisch aus in den Wald und zum Mühlenteich. Ich hätte hier gerne alle vier Jahreszeiten erlebt“, sagte er.“ //



Der Klub mit angeschlossenem Badeteich, kurz TTK genannt, besteht immer noch. Doch ansonsten verblasste der Glamour der Sachsenwalddörfer. Das Jugendstilgebäude des Restaurants „Karlshöhe“ musste in den siebziger Jahren einer Wohnanlage weichen. Nancythall erging es ebenso. Viele der Villengrundstücke wurden parzelliert und mit mehr oder minder schönen Neubauten gepflastert. Aufsehen erregte der Wald

erst, als hier 1982 der damals am meisten gesuchte Terrorist Christian Klar festgenommen wurde und eine Nacht in einer Zelle auf der Reinbeker Polizeiwache verbrachte. Die Rote Armee Fraktion (RAF) hatte ihre geheimen Waffen- und Vorratsdepots in ganz Deutschland verteilt, eines davon befand sich im Sachsenwald bei Friedrichsruh. Klar hatte sich als Jogger getarnt, um an das RAF-Depot zu gelangen. Und rechnete nicht damit, dass ein Heer von Polizisten seinetwegen schon auf der Lauer lag. Dem Ruf des Waldes war die Episode nicht gerade zuträglich. Zumal er durch seltsame Gerüchte über „Sachsenwaldporno“ litt, die angeblich von den Nationalsozialisten gedreht worden waren.

Fast unverhofft schimmert nun der Glanz vergangener Zeiten wieder auf. Die Sachsenwald-Vororte werden zu Pilgerstätten für Kulturliebhaber. Das ist besonders zwei – oder besser drei – Männern zu verdanken: dem Hamburger Kunstsammler Rik Reinking, dem Verleger der Zeitschrift mare, Nikolaus Gelpke, und mit ihm indirekt auch Roger Willemsen, dem Feingeist unter den deutschen Intellektuellen, der 2016 gestorben ist. Nur ein paar Hundert Schritte voneinander entfernt haben sie in Wentorf am Waldrand eindrückliche Häuser für die Kunst begründet: das Woods Art Institute (WAI) und das mare-Künstlerhaus.

DAHINTER BEGINNT DAS GRÜN

„Man kommt mit der Bahn unten am Reinbeker Schloss an, man läuft halb run um den Mühlenteich, und dann ist man schon bei uns. Ein leichter Anstieg, und es öffnet sich dieses Plateau. Da geht mir jedes Mal das Herz auf.“ Wenn Rik Reinking den Weg aus Hamburg zum Woods Art Institute beschreibt, hört sich das an wie in alten Zeiten. Seit 1846 hält die Bahn aus Hamburg in Reinbek – nur dass es statt des Dampfzugs Richtung Berlin heute die S-Bahn im Nahverkehr der Hansestadt ist. Zur Wentorfer Golfstraße 5, Sitz des WAI, sind es rund zehn Minuten Fußmarsch, mit dem Renaissance-Bau des Reinbeker Schlosses als Startpunkt. Unterhalb und hinter der Golfstraße fängt der Wald an.

Die Distanz zur Stadt, die auf den ersten Blick als Nachteil bei der Errichtung eines Museums erscheint, wird in Reinkings Sicht zum großen Pluspunkt: „Durch die kleine Anreise habe ich das Erlebnis, wirklich aus dem Alltag herauszutreten.“ Im Stadtzentrum gelinge das nicht so leicht. „Da falle ich förmlich aus dem Museum heraus und habe schon wieder das nächste Plakat vor der Nase. Ich glaube, für die Auseinandersetzung mit Kunst ist dieses Kontemplative entscheidend.“

Allein schon der Park des WAI ist sehenswert mit den alten Bäumen, den Rhododendron-Anpflanzungen, den Terrassen und dem alten Schwimmbad aus den zwanziger Jahren. Auch die Sammlung muss sich nicht verstecken. Zeitgenössisches längst etablierter Künstler steht neben jüngerer Avantgarde. Zudem sammelt Reinking indigene Artefakte aus verschiedenen Kulturen. Die Klammer, die alles hält, ist die Frage nach den Antriebsfedern menschlicher Existenz, den Bildern unserer Identität. Wie gemacht dafür erscheinen die lichten Räume, die drei bis fünf Kunstwerke gleichsam miteinander reden lassen. Als

weiterer imaginärer „Gesprächspartner“ dient die Natur, die überall durch die großen Fenster zu sehen ist. Reinking setzt die Arbeiten aus verschiedenen Richtungen und Jahrzehnten bewusst nebeneinander: „Mich hat immer interessiert, was mit mir beim Betrachten passiert. Der Raum dazwischen ist wichtig.“ In einem der Räume mag das Halbbrud an Lehmziegeln, geschaffen von der deutschen Bildhauerin Madeleine Dietz (geboren 1953), die einen an uralte Grabstätten erinnern, die anderen an die Schilderung des Korans, dass der Mensch aus Lehm geschaffen sei. Daneben hängt ein großformatiges Bild des Wiener Aktionskünstlers Hermann Nitsch (geboren 1938), auf dem getrocknetes Blut sich zu einer seltsam organischen Form gefügt hat. Und schon stellt sich die große Frage, woher der Mensch denn kommt. Oder woran er glaubt: Zwei weitere Werke im Raum nehmen die christliche Kreuzsymbolik auf.

Das elegante Gebäude, das die Sammlung beherbergt, wurde nicht für Kunst geschaffen. Sondern für die 1960 an der Golfstraße 5 gegründete Staatliche Internatsschule für Sprachbehinderte des Landes Schleswig-Holstein. 2014 schloss die Schule. Das Anwesen wurde zum Verkauf angeboten und diente zwischenzeitlich als Erstaufnahmeeinrichtung für Flüchtlinge. 2017 bekamen Reinking und seine Frau Anna-Julia in einem Bieterverfahren den Zuschlag. Doch obwohl er, wie er sagt, „von der ersten Sekunde an wusste, was ich mit jedem einzelnen Quadratmeter machen könnte“, konnte er nur vage den immensen Aufwand der Instandsetzung bemessen. Der herrliche Park war verwildert, der Eingang des Haupthauses, einer Gründerzeitvilla, zugemauert und das Gemäuer mit Farbe überstrichen worden. Reinking recherchierte akribisch, engagierte spezialisierte Handwerker und legte selbst Hand an.

Heute kann man die ursprüngliche Anlage gut erkennen. Das Haupthaus sieht wieder etwa so aus wie nach 1914, als es der belgische Kaufmann Georges Fester als Sommersitz errichten ließ. Sein Winterpalais befand sich in Kopenhagen. In Wentorf verbrachte er nur wenige Monate im Jahr. Doch da seine Frau Hamburgerin war, ließ er sich beim Bauen nicht lumpen. Zwei große Hallen, 20 Zimmer und ein bildschönes Torhaus mit der altflämischen Aufschrift „Weltvreden“ („wohlzufrieden“). Die Aufschrift gibt es heute noch. Bilder aus der damaligen Zeit zeigen, wie lebhaft es zuzug. Die Jugend der Nachbarschaft durfte nach Belieben das Schwimmbad benutzen. Und den sechs Ziehkindern von Anna Fester wurde pro Woche ein „unartiger Tag“ zugestanden, an dem sie tun und lassen konnten, was sie wollten.

DIE IDEE EINER RESIDENZ

In den dreißiger Jahren verkaufte Fester das Haus. In der Zeit des Nationalsozialismus diente es als Müttergenesungsheim, in der Nachkriegszeit als Heim für Flüchtlingskinder. Ähnlich erging es dem nur rund 600 Meter entfernten Landhaus Haase. 1889 hatte es der Hamburger Augenarzt Gustav Haase bauen lassen und dafür auch den Hamburger Stararchitekten Martin Haller engagiert. 1935 kaufte die Nationalsozialistische Volkswohlfahrt das Haus und wandelte es in ein Kinderheim um. Die Nutzung blieb bis weit nach Ende der Nazizeit erhalten. Von 2006 an stand es leer, bis eine Familie es vor einigen Jahren erwarb und aufwändig renovierte. Und 2015 an den deutschen Autor und Moderator Roger

Willemsen verkaufte. Willemsen muss bei einem Spaziergang um den Mühlenteich mit einer Freundin sofort einen starken Bezug zu dem Ort entwickelt haben. „Er wollte es sofort haben“, berichtet die heutige Leiterin des Hauses, Annette Schiedeck. Er habe nicht einmal einen Gutachter beauftragt, sondern es einfach gekauft. Selbst als seine schwere Krebserkrankung diagnostiziert wurde, hielt Willemsen an dem Plan fest. Die letzten Wochen seines Lebens verbrachte er in dem ehemaligen Landhaus Haase. Inmitten seiner verblüffend gut hierher passenden Möbel, der holzgetäfelten Bibliothek, der zahlreichen CDs und des wunderschönen bunten Glasfensters im Treppenaufgang, in dem sich das Sonnenlicht bricht.

Wenige Tage vor Willemsens Tod entstand die Idee eines Künstlerhauses. Roger Willemsen bedauerte es, dass das Haus nun wieder auf den Markt kommen müsse. Er müsse sich da keine Sorgen machen, beruhigte ihn ein Freund, der mare-Verleger Nikolaus Gelpke. Er werde das Haus kaufen und eine Stiftung daraus machen. „Das war eine komplett spontane Idee“, erzählt Gelpke. Zwar habe er immer schon ein Literatur- oder Künstlerhaus für den Verlag errichten wollen. Nur habe er einen ganz anderen Ort dafür im Kopf gehabt.

Und so entstand die „Villa Willemsen“, wie die Wentorfer sie nennen, als kreativer Ort für Kulturschaffende. Fast 40 Künstler aus Literatur, Musik, Film und Bildender Kunst haben hier seit der Eröffnung 2018 als Stipendiaten gewohnt, die meisten vier bis acht Wochen lang. Vor den Corona-Maßnahmen wurden in größeren Abständen Gäste zu Lesungen eingeladen. Auflagen, etwas zu schaffen oder vorzustellen, gibt es für die Stipendiaten nicht. Die Idee ist die einer „Residenz“: Die Künstler sollen hier Zeit am Stück verbringen, ihre Freiräume haben und sich austauschen können. „Der Mensch dahinter soll wichtig sein“, sagt Gelpke, der sich vor der Stiftungsgründung intensiv mit Kunststipendien auseinandergesetzt hat. „Intern und extern wollen wir einen sehr nahen und respektvollen Umgang, der immer auch das Eigene lässt.“

Fast alle Stipendiaten seien länger in der Villa geblieben. Viele von ihnen haben tatsächlich etwas über den Wald zu Papier gebracht. Kein Wunder: Überall blickt man aus der Villa auf Bäume. „Der Wald war auch Roger ganz wichtig“, sagt Nikolaus Gelpke über seinen verstorbenen Freund. Der schaute von seinem Schreibtisch aus in den Wald und zum Mühlenteich. Mehr habe er eigentlich nicht gewollt. „Ich hätte hier gerne alle vier Jahreszeiten erlebt“, sagte er kurz vor seinem Tod zu Annette Schiedeck. Hinterlassen hat er einen Ort, der verzaubert erscheint. Als „vornehmste, schönste und gesündeste und teuerste Sommerfrische Hamburgs“ beschrieb der Reisebuchautor August Trinius 1898 die Billegemeinden. Wenn man das WAI und das mare-Künstlerhaus besucht, kann man es nachvollziehen. Aber warum war die Gegend so lange vergessen? Zumal das Reinbeker Schloss, der Tonteich, der Bismarck'sche Schmetterlingssgarten in Friedrichsruh und natürlich der Wald mit seinen Buchen und Eichen nie an Anziehungskraft eingebüßt hatten.

Nach dem Zweiten Weltkrieg verlor der Hamburger Osten durch die Teilung Deutschlands sein vorher attraktives Hinterland. Auch nach der Wende passierte zunächst wenig. Als 2017 der Rowohlt-Verlag, der seit 1960 in Reinbek seinen Sitz hatte, bekanntgab, dass er nach Hamburg umziehen wolle, schien ein Tiefpunkt erreicht. „Dort schlägt der Puls eben lauter als an der Bille“, hieß es im Verlag über die Entscheidung für die Großstadt. Doch gerade das scheint jetzt den einstigen Sachsenwaldhöfchen zu neuem Glanz zu verhelfen. Das Rauschen des Waldes topt das Grundrauschen der Stadt.



Wer es in nächster Zeit wirklich bis nach London schafft, kann sich im V&A Museum der wunderbar absurden Welt von Alice im Wunderland hingeben. „Alice: Curiouser and Curiouser“ läuft noch bis zum 31. Dezember.



Endlich verträgt die Mode wieder eine größere Bühne, zum Beispiel die von John Neumeiers „Beethoven-Projekt II“ am Hamburg Ballett. Das Kleid? Ist von Akris.



Apropos London: Yotam Ottolenghi serviert noch immer Platten, die mit Köstlichkeiten beladen sind. Für Serax hat er jetzt auch Teller gestaltet.



Stracciatella ist keine Trend-Eissorte, dabei trägt sie den schönsten Namen. Klar gibt es das auch von Tausendschön, sogar kalorienärmer.



Reise-Nerd-Frage: Wo entstand dieses Bild? Die Antwort steht in: „Algarve. Eine kulinarische Reise“, erschienen im Knesebeck-Verlag.



Wenn jetzt bei den Olympischen Spielen wieder Top-Schwimmer im Becken zu sehen sind, bekommen selbst Menschen, die auf Hallenbäder allergisch reagieren, Lust auf ein paar Bahnen. Vielleicht in diesem Badeanzug? (Perfect Moment)



Und noch eine Frage: Wo befindet sich diese wunderschöne Sonnenterrasse? Wir sagen es einfach: Hotel Le Sirenuse in Positano.

119

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

Vergessene Uhren

Die Deutschen und Luxusprobleme. Das Ausmaß ist wohl größer als gedacht: Uhren im Wert von 2,29 Milliarden Euro lagern in deutschen Haushalten in Kommoden, Kellerkisten und Tresoren, ohne dass sie je getragen werden. Häufig seien ihre Besitzer sich gar nicht darüber im Klaren, welche Schätze sie so arglos horteten. Das ist das Ergebnis einer Umfrage der Gebrauchtplattform Watchfinder & Co., deren Betreiber sich sicher über frische alte Ware freuen.



Wie man würdevoll durch die zunehmend wärmeren Sommermonate kommt? Zum Beispiel in diesem Leinenkleid von Belize.



Ja, weil Sommer ist, darf es auch mal frochgrüner Nagellack sein. (Kester Black)



Seit vergangenem Sommer ist häufig die Rede vom Camping. Sogar die Kleinsten sind dabei, siehe Mini.



21 Tassen Kaffeesatz sowie sechs alte Plastikflaschen, fertig ist der – Sneaker. So geht Turnschuhferrigung im 21. Jahrhundert. (Rens)



AUF EINEN VERLÄNGERTEN

Von Michael Martens, Fotos Mafalda Rakoš

Im „Café Traxlmayr“ in Linz kostet der Kaffee etwas mehr, um das riesige Angebot an Zeitungen zu finanzieren

Man muss nicht 96 Jahre alt sein wie Frau Turner (unten), um sich als Stammgast im „Café Traxlmayr“ an der wohl größten Auswahl frischer Zeitungen in Österreich und womöglich der Welt zu erfreuen. Ulrich Traxlmayr legt viel Wert auf das gedruckte Wort – und refinanziert es mit leicht erhöhten Preisen für den Kaffee.



Es muss hier unbedingt davon erzählt werden, wie es einem hergelaufenen Studenten vor vielen Jahren einmal gelang, den ziemlich großen österreichischen Schriftsteller Thomas Bernhard im „Café Bräunerhof“ zu Wien in ein unvergessliches Gespräch zu verwickeln, doch dazu später. Beginnen soll diese Geschichte nämlich in Linz, an der Adresse Promenade 16, wo sich das „Café Traxlmayr“ befindet, und zwar schon seit fünf Generationen respektive bald 150 Jahren. Noch etwas älter ist nach österreichischen Maßstäben – und die sind schließlich nicht unbedeutend, wenn es um Kaffeehäuser geht – allein das „Café Thomasselli“ in Salzburg, das seit 1852 in wechselnden Generationen der namensgebenden Familie gehört.

Unübertroffen nach jedweden Maßstab dürfte aber das Angebot an Printmedien im „Traxlmayr“ sein. Zu einem österreichischen Kaffeehaus, derlei weiß man, gehört eine Auswahl an Zeitungen. Allerdings ist das einst reiche Angebot in manch einem Lokal mitunter recht dürftig. Internationale Blätter gibt es bisweilen gar nicht mehr, und was landestypische Printprodukte betrifft, so schlägt das mancherorts ausliegende Sortiment, katachrestisch gesagt, dem Fass die Zacken aus der Krone. Es wird gar von Kaffeehäusern berichtet, in denen überhaupt keine gedruckten Zeitungen mehr ausliegen. Welch zwielichtiges Volk mag sich dort versammeln, und warum?

Zum Glück hat das „Traxlmayr“ mit solchen Etablissements nichts gemein. Die Speisekarte umfasst auf einer ganzen Seite den Menüpunkt „Lektüre“ und zwar vollkommen zu Recht. Um die 100 aktuelle Ausgaben verschiedener Tageszeitungen und Journale liegen hier aus. Ob man sich die Zeitläufte vom Corriere della Sera, von Le Monde, der New York Times, der Linzer Rundschau, dem Večernji List aus Zagreb, der Neuen Zürcher oder der Frankfurter Allgemeinen Zeitung erklären lassen will: Damit es keinen Zank gibt, sind die beliebtesten Blätter mehrfach vorhanden. Die Oberösterreichischen Nachrichten liefern täglich acht Exemplare an das „Traxlmayr“, die F.A.Z. gibt es immerhin doppelt. Das ist auch deshalb nötig, weil es selbst in den besten Häusern immer jemanden gibt wie den Herrn an Tisch 41, der sich hinter einem halben Kubikmeter Zeitungen verschanzte, als gäbe es kein Morgen. Hinter seiner papiernen Trutzburg hält er sich jetzt schon seit gut einer halben Stunde am Standard fest, nimmt aber noch ein halbes Dutzend weiterer Blätter in Beschlag, obwohl es in der Speisekarte heißt: Bitte nur drei Zeitungen auf einmal!

Doch selbst Unersättliche lassen den Ephemerdenschatz des „Traxlmayr“ nicht schmelzen. Heute zum Beispiel sind die Salzburger Nachrichten noch zu haben, auch das Oberösterreichische Volksblatt, der Kurier oder die Wiener Zeitung. Zur Not wäre auch noch eine Süddeutsche da. Außerdem mehr als ein Dutzend Wochenblätter, davon allein drei verschiedene aus Hamburg. „Bis vor einiger Zeit hatten wir auch eine tschechische Zeitung, aber die Lieferung wurde leider eingestellt“, sagt Ulrich Traxlmayr, der das von seinem Ururgroßvater gegründete Kaffeehaus gemeinsam mit seiner Frau führt und auch während des Gesprächs nie vergisst, aufmerksam Stammgäste zu begrüßen oder zu verabschieden. „Wir haben nun eine französische Zeitung, aber keine tschechische mehr – obwohl Tschechien nur 30 Kilometer von hier liegt“, bedauert Herr Traxlmayr. Ginge es nach ihm, läge ein tschechisches Blatt auch weiterhin in seinem Hause aus: „Wenn man Kaffeehaus sein will, gehört ein reichhaltiges Angebot an Zeitungen einfach dazu. Das darf keine wirtschaftliche Frage sein.“

Ist es natürlich aber doch. Mehr als 19.000 Euro, sagt Herr Traxlmayr, gab sein Haus vor der

Pandemie jährlich für Zeitungsabonnements aus, und die fulminante Auswahl lässt darauf schließen, dass es heuer wieder ähnlich sein wird. Das Finanzamt akzeptiert die Kosten als Betriebsausgaben und folgt damit Traxlmays Lesart, dass für das angemessene Dasein eines Kaffeehauses der Bezug von Zeitungen ein so selbstverständlicher Kostenbestandteil sei wie Aufwendungen für Personal oder Kaffeemaschinen. Aber um Kosten absetzen zu können, muss das Geld trotzdem erst einmal verdient sein. Und in der Tat: Herr Traxlmayr erhebt so etwas wie eine Rundfunkabgabe, nur eben auf Zeitungen. „Es stimmt schon: Der Kaffee ist etwas teurer bei uns.“

Die Kalkulation läuft darauf hinaus, dass die Kundschaft im „Traxlmayr“, ob sie nun Zeitung liest oder nicht, die vielen Abonnements finanziert, indem sie ein wenig mehr als anderswo für einen Kleinen Braunen oder den Verlängerten zahlt. Von einer Zwangsgebühr kann dennoch nicht die Rede sein, denn es wird ja niemand gezwungen, im „Traxlmayr“ einzukehren, und es kommt auch keiner in Haft, der dem Café fernbleibt. „Ich kenne kein Café in Österreich“, rechtfertigt Herr Traxlmayr seinen kleinen Pressezinns, „das so viele Zeitungen im Angebot hat. Das ‚Café Landtmann‘ in Wien ist zwar größer, aber die haben weniger Zeitungen als wir.“

Herr Traxlmayr sagt das keinesfalls triumphierend. Er tritt leise und freundlich auf wie sein Personal, das die Gäste nicht im Ton garstiger Grantelei bedient, der angeblich das Markenzeichen von Kaffeehauskellnern ist. Granteln und Kaffeehaus, das gehört vermeintlich unauflöslich zusammen, nicht zuletzt im Fall des ziemlich großen Schriftstellers Thomas Bernhard, der in Wien für gewöhnlich im „Bräunerhof“ grollte und schmolte, zeitweilig aber auch im verflochtenen „Casino Zögernitz“ im 19. Bezirk. Im „Zögernitz“ kann man allerdings nicht mehr auf Bernhards Spuren griesgrämig sein, da das Haus zu einem Altenheim oder zu einem Komplex aus Eigentumswohnungen umgebaut wird, zu irgendetwas Gerontologischem jedenfalls.

Bernhards Ruf als Kaffeehausmismutiger ist längst Legende. Die Süddeutsche Zeitung feierte den Dichter 2008 noch vergleichsweise bescheiden als „schreibenden Grantler“, die Welt nobilitierte ihn 2019 schon zum „unvergleichlichen Grantler“, und die taz (die im Hause „Traxlmayr“ allerdings nicht geführt wird, denn alles hat seine Grenzen) nannte ihn unlängst gar „einen der größten Grantler der Weltliteratur“.

Thomas Bernhard hat sich offenbar postum hochgegrantelt in den Olymp der Nörgler. Als die eigentlich Missgelaunten in der Kaffeehauswelt gelten indes die Kellner. Dass postkakanische Kaffeehauskellner unverbesserliche Dauergrantler seien, mag in unvordenklichen Zeiten zutreffend gewesen sein, doch heutzutage kommt der waschechte Wiener Kaffeehauskellner meist aus Bosnien, Kroatien oder Rumänien, heißt Bogdan, Zoran oder Dacian und hat womöglich zwar auch einmal schlechte Laune, zum authentischen Granteln aber nicht den passenden Akzent.

So auch im „Traxlmayr“, wo allerdings ohnehin nur Kellnerinnen arbeiten. „Ich hätte gerne eine gemischte Mannschaft, wegen des Arbeitsklimas und auch für die Gäste. Damen wollen gern von einem netten Herrn bedient werden, und Herren freuen sich, wenn ihnen eine Dame den Kaffee serviert“, sagt Herr Traxlmayr. „Wir haben schon Kellner gehabt, aber die sind uns wieder abhandengekommen.“ Warum ihm seine Kellner entlaufen sind, verrät Herr Traxlmayr nicht – sondern nur, dass es schwer sei, gute zu finden.

Deshalb gibt es im „Traxlmayr“ allein Servierinnen (im roten Gilet) und Kellnerinnen (im schwarzen). Alle sind löblich höflich, ihre angenehmen Stimmen fügen sich in die dezente musikfreie Geräuschkulisse ein, als seien sie eigens hinzukomponiert worden. So entsteht eine herrliche Kaffeehausymphonie in a-Moll, aufgeführt vor einer Kulisse aus rotem Plüsch und weißen Marmortischen: Das Knarren des Parketts

nach dem Übergang vom alten Saal zum Neubau von 1907, das gelegentliche Zeitungsrascheln nicht nur von Tisch 41, dazu als Leitmotiv ein Klimpern von Besteck und Tellern auf einem gedämpften Klangteppich aus Plaudereien.

Über allem waltet Tatjana, die Oberkellnerin aus der Ukraine, unterstützt von Natalia aus der Slowakei und Stephanie, die in Taiwan aufgewachsen ist. Sie haben nichts von jenem Dünkel, der in einem anderen Klischee über Kaffeehäuser aufscheint: Demnach wird, wer bei einem grantelnden österreichischen Kellner das gewünschte Getränk nicht exakt unter dem landläufigen Namen bestellt – also etwa als Mokka, Melange oder Einspänner – mit Missachtung gestraft. Doch das ist ausgemachter Unsinn. Wer weiß, was ein Fluchtachterl oder ein Pfiff ist, mag zwar insbesondere kurz vor der Sperrstunde einen kleinen Vorteil haben – aber niemand muss in einem österreichischen Kaffeehaus auf sprachfolkloristischen Zinnober zurückgreifen, um einen Espresso zu bestellen und auch zu bekommen.

Auch die Linzer Torte heißt einfach nur Linzer Torte und wird im „Traxlmayr“ zwar nicht nur, aber doch besonders gern von Touristen bestellt. Es verhält sich damit vermutlich wie mit dem berühmten ästhetischen Marder von Christian Morgenstern: Ebenso wie der nur um des Reimes willen und deshalb als Wiesel inmitten Bachgeriesel auf einem Kiesel saß, gibt es Fremde, die vor allem deshalb in Linz Linzer Torte essen, um später davon erzählen zu können, wie sie in Linz Linzer Torte aßen. Allerdings muss gesagt werden, Herr Traxlmayr möge verzeihen: Linzer Torte ist berühmter, als sie schmeckt. Genauer: Sie schmeckt lange nicht so berühmt, wie sie ist. Das hat sie mit ihrer jüngeren Wiener Schwester gemein, der Sachertorte, die von einem minderjährigen Konditorlehrling erfunden worden sein soll und auch ziemlich genau so schmeckt.

Wer jedenfalls im „Traxlmayr“ oder anderswo gefragt wird, ob die Linzer mit oder ohne Schlag kommen solle, antworte unbedingt: mit. Auf die paar Kalorien kommt es dann nämlich auch nicht mehr an, und wer Linzer Torte ohne Sahne isst, riskiert eine Staublunge. Am besten hilft dagegen die alte oberösterreichische Volksweisheit: Linzer Torte schmeckt am besten, wenn man sie kurz vor der Mahlzeit durch ein Fiakergulasch ersetzt. Das ist im „Traxlmayr“ übrigens famos. Gleiches gilt für die Schinkenfleckerl oder den Kavalierspitz mit Semmelkern und Kartoffelschmarrn sowie vermutlich auch für das Salonbeuschel vom Kalb, das aber nur von September bis Mai zu haben ist, denn alles hat seine Zeit, auch Lungen und Herzen von minderjährigen Kühen.

Doch es ist spät geworden und damit Zeit für die Geschichte, wie es einem hergelaufenen Studenten vor vielen Jahren einmal gelang, Thomas Bernhard in ein unvergessliches Gespräch zu verwickeln. Die Sache war nämlich so: Der Glückspilz, heute ein leidlich erfolgreicher Verleger in Wien, damals Student und nach glaubwürdig klingenden Aussagen noch lebender Zeitzeugen bisweilen sogar Studierender ebenda, saß eines Tages im „Bräunerhof“ und wurde des ziemlich Großen ansichtig. Leibhaftig und höchstpersönlich saß er da, die N.Z.Z. lesend, neben sich zudem die F.A.Z. und ein anderes Blatt, das nichts zur Sache tut. Nach etwa einer halben Stunde ging der gelegentlich studierende Student innerlich zitternd auf den nun in die F.A.Z. vertieften ziemlich großen Bernhard zu und fragte:

„Entschuldigen Sie, Herr Bernhard – ist die Ennzzettzeit schon frei?“

„Ja“, antwortete der ziemlich große Schriftsteller, setzte seine Lektüre fort und blieb unvergesslich.

Was wiederum Linz betrifft, so hat Ephraim Kishon in seiner Geschichte „Linzertorte“ alles gesagt, was man über diese schöne Stadt wissen muss und eigentlich sogar mehr. Aber davon soll bei anderer Gelegenheit berichtet werden, und zwar vorzugsweise im einmaligen „Traxlmayr“ in Linz. ◀

- 1. **HORTUS CONCLUSUS:** Mit frisch gewässertem Boden und dem Noren-Vorhang am Eingang zeigt dieses Restaurant in Kyoto, dass bald geöffnet wird.
- 2. **EIN MEER VON HÄUSERN:** Mit dem Fahrstuhl in den 58. Stock sausen und vom Abeno Harukas, dem höchsten Gebäude Japans, über Osaka schauen. Ein schwindelerregender Blick!
- 3. **JIM KYOTO, LOKFÜHRER:** Am besten die Stadt zu Fuß oder per Straßenbahn erkunden, fernab vom Touristen-Gewusel.
- 4. **GUTE NACHT:** Im Kapselhotel 9hours in Osaka bekommt man Hausschuhe, Zahnbürste, einen Spind und eine eigene kleine Box, in der man schläft. Also Rollo runter!
- 5. **1500 METER KÖSTLICHKEITEN:** Im Nishiki-Markt entlang einer überdachten Passage in Kyoto kaufen Einheimische und Fernreisende seit mehr als 400 Jahren ein.
- 6. **GELD STINKT NICHT:** In keinem anderen Land wird so viel Liebe in die Gestaltung von Kanaldeckeln gelegt: mehr als 12.000 Motive, jede Gemeinde hat ihr eigenes. Dieser Deckel liegt auf der künstlichen Insel Odaiba in Tokio.
- 7. **IN RUHE:** Zu Hause oder in Restaurants zieht man Toilettenschuhe an, wenn man hereinkommt. Barfuß oder mit Straßenschuhen ist der Zutritt undenkbar. Wie auch hier im Garten Murin-an in Kyoto.
- 8. **KÜRBIS, KUNST UND MEER:** Mit Kunst – Tadao Ando, Jackson Pollock, Claude Monet – wurde die Insel Naoshima vor dem Verfall gerettet. Die Kürbisse von Yayoi Kusama stehen an zwei Kais der Insel.



日本へようこそ

WILLKOMMEN IN JAPAN

In zwei Wochen beginnen die Olympischen Spiele in Tokio. Wir waren schon vorher dort. Und haben entdeckt, wie das Land der aufgehenden Sonne auf uns abstrahlt.

Fotos Fara Phoebe Zetzsche



30 Endlich kommen auch deutsche Judoka wieder mal ins Land ihrer Träume. **EDUARD TRIPPEL** hat lange trainiert, um bei den Olympischen Spielen im Mutterland des Kampfsports mithalten zu können.

32 Eine Ramen-Suppe ist ein kleines Kunstwerk. **IVAN ORKIN** hat die hohe Kunst des Kochens bei langen Aufenthalten in Japan gelernt – und lässt die Suppe jetzt Manhattan schmecken.

34 Japanisches Design gilt seit Jahrzehnten als prägend für den Westen. An durchdachter Schlichtheit arbeitet auch die Marke **KARIMOKU NEW STANDARD** – mit Designern aus Europa.

36 1964 fanden schon einmal Olympische Spiele in Tokio statt. **HANS-JOACHIM KLEIN** gewann damals vier Medaillen im Schwimmen – und erinnert sich an außergewöhnliche Momente.

38 Was tun in Tokio? Unser Japan-Korrespondent **PATRICK WELTER** nimmt uns mit an einige seiner Lieblingsorte in seiner Lieblingsstadt.





AUF DIE MATTE Von Achim Dreis, Fotos Frank Röth

Bei den Olympischen Spielen wird Judo eine der sportlichen Attraktionen sein. Eduard Trippel ist der deutsche Hauptdarsteller.

In diesem Jahr hat er schon Bronze beim Masters in Doha (Qatar) gewonnen und Silber beim Grand Slam in Kasan (Russland). „Für mich läuft gerade alles gut“, sagt Eduard Trippel mit fester Stimme und gewachsenem Selbstbewusstsein. Der Vierundzwanzigjährige vom Judo-Club Rüsselsheim hat die Verschiebung der Olympischen Spiele um zwölf Monate wegen der Corona-Pandemie genutzt, um sein Können zu vervollständigen. „Ich fühle mich besser als im vergangenen Jahr“, sagt der 90-Kilo-Kämpfer.

Schon vor Jahresfrist zählte er zum Aufgebot des Deutschen Judo-Bundes (DJB) für Tokio, wirkte aber bisweilen noch, als sei er überraschend in einem fernen Traum aufgewacht. Nun will er Ende Juli nach Tokio reisen, um beim Kampf um die Medaillen im Mittelgewicht mitzumischen.

Japan ist das Sehnsuchtsland jedes Judo-kämpfers. „Dort hat jeder Ahnung von Judo“, hat Trippel schon bei der ersten seiner vielen Fernreisen erstaunt festgestellt. „Bei jedem Wettkampf sind die Hallen voll, und alle kennen die Regeln.“ Auch wenn das Publikum bei Olympia wegen der Corona-Auflagen draußen bleiben sollte, ein Fernsehereignis wird Judo auf alle Fälle: Der Kampfsport, der Körper und Geist zu verbinden versucht, gehört in dem pazifischen Inselstaat zum Grundkanon des Könnens und Wissens, zur praktischen Kernkompetenz eines jeden Einwohners.

Für den Vertreter einer Randsportart, der in Deutschland oft erklären muss, was er da eige-

Überlegen: Eduard Trippel trainiert in der Großsporthalle in Rüsselsheim für die Olympischen Spiele.

lich macht, ist das ein seltenes Phänomen. Bei vielversprechenden Aktionen eines Judokas geht in japanischen Kampfhallen ein Raunen durch die Menge – ähnlich wie anderswo bei einem aussichtsreichen Angriff im Fußballstadion. Wer auf der Straße als Judoka erkannt wird, wie es dem jungen Rüsselsheimer selbst in der Millionenmetropole Tokio schon widerfuhr, ist sofort im Gespräch: „Judokas sind Stars.“

Das kann Alexander Wiczerczak nur bestätigen. „Vor dem Hotel standen Leute, die uns fotografieren wollten“, erinnert er sich an seine Ankunft bei der Weltmeisterschaft 2019, die ebenfalls in Tokio stattfand. „Wir wurden behandelt wie Könige, haben uns gefühlt wie Fußball-Weltmeister.“ Solche Gefühle kannte er aus Deutschland nicht, obwohl der Wiesbadener selbst Weltmeister ist – in Budapest 2017 hatte er in der Klasse bis 81 Kilogramm den Titel gewonnen, also im Halbmittelgewicht, in dem die Leistungsdichte gemäß Normalverteilung am

größten ist. Ein Lebenstraum ging für den damals Sechszwanzigjährigen in Erfüllung. Doch sein Leben änderte sich nicht großartig. Ein paar Medienanfragen hier und da, ein neuer Sponsorenvertrag immerhin. Aber von Passanten erkannt wurde er an seinem Trainingsort in Köln weiterhin nicht. In Japan dagegen schon: „Da wird die Leistung eines Judokas super respektiert.“

Als sich Alexander von der Groeben in den späten siebziger Jahren zum ersten Mal mit der deutschen Judo-Nationalmannschaft zu einem Randori, einem Trainingskampf, in Japan aufhielt, hatte er zunächst „ein komisches Gefühl“. Er wählte sich in einer Filmszene. Auf seiner Seite der Matte standen sieben, acht Deutsche, auf der anderen knapp 200 Japaner. „Da waren alleine im Schwergewicht 30 adäquate Gegner“, erinnert sich der Fünfundsechzigjährige noch Jahrzehnte später an die Szene. „So viele gab es in ganz Deutschland nicht.“ Er zeigte auf einen Gegner, trainierte mit ihm, und nach fünf Minuten kam der nächste an die Reihe. Beim Randori geht es nicht darum zu gewinnen, sondern darum, die Techniken im Fluss der Kämpfe anwenden zu können.

KAMPF MIT SICH SELBST

Von der Groeben war in den achtziger Jahren der beste deutsche Judoka. Er kämpfte im Schwergewicht und in der offenen Klasse, wurde mehrfach deutscher Meister, Europameister und WM-Medaillengewinner. Noch heute ist der „Judo-Graf“ als Sportmoderator und Schauspieler eine bekannte Figur in der überschaubaren deutschen Judoszene. In Japan wurde der Hüne auch dank seiner knapp zwei Meter Körpergröße und der blonden Mähne zu einer Berühmtheit. „Du kommst in einen Laden rein, wirst als Judoka erkannt, und schon deutet dir jemand einen Wurf an – in Straßenkleidung.“ Vom deutschen Bundestrainer Richard Trautmann ist der Spruch überliefert: „In einem japanischen Dojo wirft dich der Hausmeister.“ In einer deutschen Halle verwaltet der nur die Schlüssel.

Auch Eduard Trippel war mit seinen 24 Jahren schon mindestens achtmal in Japan, meistens in Tokio. „Es ist der beste Ort, um Judo zu trainieren.“ Nirgendwo sonst auf der Welt ist die Leistungsdichte so groß, stehen so viele Trainingspartner zur Verfügung. Nationalmannschaften aus der ganzen Welt reisen an, um gegeneinander anzutreten und sich zu verbessern. Mit Athleten aus allen möglichen Ländern hat sich Trippel, dessen Spezialität die Hüfttechniken sind, schon gemessen. Manchmal weiß er gar nicht, woher seine Partner beim Randori kommen. Nationalitäten oder Hautfarben spielen für ihn keine Rolle, sind überhaupt im Judo nebensächlich. „Es ist alles individuell.“ Gleichzeitig bilden die Judo-kämpfer eine weltweite Gemeinschaft: Judo-meister wird nicht, wer für sich bleibt. „Ich könnte nicht alleine im Keller trainieren“, sagt Trippel.

Zu Beginn der Corona-Pandemie kam er sich deshalb bisweilen etwas verloren vor. In seiner angestammten Trainingshalle, dem Dojo in Rüsselsheim, gab es keine adäquaten Kampfpартner für ihn. Sportler seiner Qualitätsstufe sind rar in Hessen, und wer nicht zum Leistungskader gehörte, durfte gar nicht mehr auf die Matte. Doch das Problem hat sich im Lauf der Zeit gelöst. „Ich bin kaum noch zu Hause“, sagt Trippel. Trotz aller Verbundenheit mit seinem Verein und Heimtrainer Andreas Esper, der ihn ausgebildet und auf höchstes Niveau gebracht hatte, ließ der Polizist der hessischen Sportfördergruppe Rüsselsheim einsteilen hinter sich. „Ich trainiere meistens in Köln“, sagt Trippel, „die haben immer 'ne volle Matte.“

Oder bei internationalen Trainingslagern, die meist vom Judoverband ausgerichtet werden. Bei einem Camp in Georgien infizierte sich Eduard Trippel dabei mit dem Coronavirus. Er musste 14 Tage in Quarantäne, hatte aber Glück: „Ich war symptomfrei.“ Nach zwei Wochen Auszeit konnte er unmittelbar weiter trainieren, ohne

spürbaren Leistungsverlust. Andere erwischte es schlimmer: Alexander Wiczerczak musste nach seiner Corona-Infektion „am Nullpunkt“ wieder anfangen. Die Olympiateilnahme rückte für den Wiesbadener in weite Ferne.

Die Entwicklung des Judoports geht auf das Ende des 19. Jahrhunderts zurück. Gründungs-vater war Jigorō Kanō, geboren 1860 in Mikage. Der eher schwächlich gebaute junge Mann besuchte die Universität in Tokio und beschloss, Jiu Jitsu zu lernen, um sich verteidigen zu können. Dass bei dieser aggressiveren Kampfsportart aber nicht nur Selbstverteidigungstechniken gelehrt wurden, missfiel ihm. Und so gründete Jigorō Kanō 1882 in Tokio seine eigene Akademie, die „Schule zum Studium des Wegs“.

Kanō nannte das von ihm entwickelte System, das Kampfkunst mit Lebensphilosophie verbindet, „Ju-do“, was in der deutschen Übersetzung in etwa „der sanfte Weg“ bedeutet. Sanft deshalb, weil der Erfolg im Judo auf dem „Prinzip des Nachgebens“ beruht. Wer Erfolge erzielen möchte, sollte die Energie des Anderen für die eigenen Zwecke zu nutzen imstande sein. Wörtlich wird mit der Silbe „Ju“ das Prinzip „Siegen, indem man sich flexibel an den Gegner anpasst“ verdeutlicht.

In Europa etablierte sich Judo zunächst als Zirkuskunst auf Varietébühnen in London und Berlin. Erst in den zwanziger Jahren gründeten sich erste Judoklubs in Deutschland. Vereine in Frankfurt und Wiesbaden waren Vorreiter. Zur olympischen Disziplin geadelt wurde der Sport dann 1964 – als Reminiszenz an den damaligen Gastgeber der Spiele: Tokio. Der Wolfsburger Klaus Glahn gewann die Bronzemedaille in der offenen Klasse. Noch heute erinnert sich der mittlerweile Neunundsiebzigjährige daran, dass die Japaner sich zum Judo bei Olympia „in einen besonders festlichen Anzug“ kleideten.

Jigorō Kanōs Idee, durch Judo für jedermann einen alltäglichen Zugang zum Sport zu schaffen, hatte sich erfüllt. „Die Menschen sind Rivalen im Wettkampf, aber geeint und Freunde durch ihr Ideal, in der Ausübung ihres Sports und noch mehr im täglichen Leben“, lehrte Kanō einst. „Jeder hat mal Judo gemacht“, sagt von der Groeben heute. Dazu kommt das Prinzip der persönlichen körperlichen und geistigen Vervollkommnung als Ansporn. „Wichtig ist nicht, besser zu sein als alle anderen. Wichtig ist, besser zu sein, als du gestern warst!“

Eduard Trippel kam zum Judo, weil seine Grundschullehrerin ihm Hyperaktivität attestierte. Mit sechs Jahren fing er beim Judo-Club Rüsselsheim an. Es machte ihm Spaß, er blieb, und ganz schlecht war er offenbar auch nicht. Seine Energie zielgerichtet einzusetzen: Dafür ist eine Kampfsportart die ideale Disziplin. Neben dem sportlichen Aspekt gehört ein ethischer Kanon elementar zum Judo. „Bescheidenheit, Höflichkeit, Respekt“ sind Werte, die Trippel durch Judo gelernt und für sein soziales Leben verinnerlicht hat. „Wobei: So schlimm war ich als Kind auch wieder nicht.“

HART, ABER FAIR

Obwohl er einer anderen Generation angehört, ist sich auch von der Groeben sicher, dass diese Werte dazu beitragen, dass die internationale „Judo-Familie“ vergleichsweise gut harmoniert. „Die Begrüßungsrituale sind nicht nur Show, sondern ernst gemeint. „Kämpfe hart, aber fair“ ist mehr als nur ein Slogan.“ Doch zur Wahrheit gehört auch ein anderes Phänomen. Die Dichte auf der Leistungsebene ist so enorm, dass es fast erstaunt, dass

nicht alle Weltmeister aus Japan kommen. „Es gibt eine Million Dan-Träger“, sagt von der Groeben. „In Deutschland gibt es gerade mal 150.000 Judoka, davon vielleicht 50.000 Erwachsene.“ Bei seinen Studien- und Trainingsreisen in Japan ist der Kölner auf Kämpfer getroffen, von denen er dachte: Die werden mit Sicherheit WM-Medaillen gewinnen. Doch dann habe man sie nie mehr gesehen.

„Wenn du sechsmal geworfen wirst, stehe siebenmal wieder auf“, lautet eine goldene Regel im Judo. Aber die Wirklichkeit sieht anders aus. „Die Japaner trainieren wirklich hart, aber nur der Härteste setzt sich durch“, sagt von der Groeben. Der Internationale Judo-Bund hat die Teilnehmerzahlen pro Nation und Gewichtsklasse bei Großereignissen beschränkt. Das führt zu einer extremen Selektion im Mutterland des Sports. Selbst Spitzenkämpfer fallen durch, weil sie dem Druck nicht standhalten. „In Deutschland wird das Training individueller gestaltet“, weiß von der Groeben aus eigener Erfahrung, auch um Dropouts der wenigen Talente zu vermeiden. Deshalb hat sich der Kölner trotz der Bedeutung der Judo-kultur in Japan auch nie gewünscht, Japaner zu sein. „Es kann ein ganz tristes Leben sein, wenn man nur die Nummer zwei oder drei ist.“

Bei aller Internationalität des Judo bleibt ein Problem: die Sprache. Trippel kann außer einigen Floskeln wie „Hallo“ („konnichiwa“), „Tschüss“ („baibai“) und „Danke“ („arigato“) nur Fachvokabeln seiner Sportart in ihrer Muttersprache aufsagen. Sämtliche Griffe, Würfe und Wertungen tragen japanische Namen, „Ippon“ oder „Uki-Goshi“ prägen sich ein wie „Abseits“ oder „Tor“. Für die restlichen Begriffe des täglichen Lebens brauchen die ausländischen Kämpfer Übersetzer.

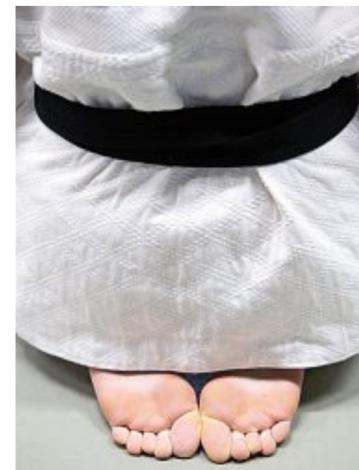
Nicht einmal von der Groeben kann gut Japanisch sprechen, obwohl er in Summe zwei Jahre in Fernost verbracht hat. „Wenn du mit acht Deutschen im Trainingslager warst, hattest du wenig Grund, die Sprache richtig zu lernen.

Doch es reichte, um ein Bier zu bestellen.“ Und um zu signalisieren, wenn er im Training genug hatte. „Itami“ sagen und auf einen Körperteil zeigen, so von der Groebens Trick, schon war die Lektion beendet: „Itami“ heißt Schmerz.“

Als lustiger Nebeneffekt seiner offenen rheinischen Art sei es ihm häufig passiert, dass sich einheimische Gesprächspartner eine halbe Stunde mit ihm über Judo und die Welt unterhielten, ohne dass er letztlich verstanden hätte, um was es ging. Eine Taktik, die dennoch ziel führend war. „Wenn du im Restaurant auf Japanisch bestellt hast, waren die schon ganz begeistert, und du bekamst eine Riesenportion.“

Begegnungen dieser Art werden bei den Olympischen Spielen 2021 auf ein Minimum reduziert sein. Olympia wird nicht das sonst übliche Fest der Begegnungen sein können. Auch im Judo nicht. „Ich gehe davon aus, dass wir ohne Publikum kämpfen“, sagt Eduard Trippel. Das wäre zwar schade, weil so die einzigartige Atmosphäre fehlen würde. Doch es muss für ihn kein Nachteil sein. „Ich bin der Typ, der nicht so viele Zuschauer braucht“, sagt der eher in sich ruhende Athlet, der gelernt hat, mit Druck umzugehen. Auf seinem Weg zum Meister ist er weit gekommen: „Je weniger ich mir einen Kopf mache, umso besser gelingt es mir zu kämpfen.“ ◀

Nach dem Prinzip des Nachgebens: Der Erfolg im Judo hängt nicht nur von Kraft und Technik ab.





In Tokio lernte er sein Handwerk, heute kocht Ivan Orkin in New York. Dabei ist er mit seinen Restaurants unter dem Namen „Ivan Ramen“ international bekannt.

Dieser Mann stellt die Ramen-Suppe auch bildlich auf den Kopf – mit einem Mosaik im Innenhof seines Restaurants an der Lower East Side. In der Gegend sind viele japanische Restaurants. „Ivan Ramen“ aber ist anders, nicht nur wegen des Namens, der so gar nicht japanisch klingt. Das Bild dazu im Innenhof zeigt eine umgestürzte Schüssel Ramen. Die Nudeln tanzen an der Wand entlang, quer durch den Hof. Dazwischen ein Oktopus. Ein dickes Schwein. Ein Schwarm Fische. Hälften von weichgekochten Eiern. War seine Idee.

Ramen, das Schnellgericht der Japaner, kann scharf sein oder herzhaft. Vor Hitze dampfen oder auf Eis serviert werden. Eine Ramen-Suppe ist kein durchchoreographiertes Kaiseki-Menü. Aber anders als Sushi, das längst universell ist, gehört zur Ramen noch immer dazu, dass ein Japaner sie gekocht hat.

Ivan Orkin, 58, ist Amerikaner und trotzdem mit seiner Ramen berühmt geworden. Mehr noch, für sein unkonventionelles Konzept hat er von den Japanern selbst großen Respekt erfahren. 15 Jahre lang hat Orkin in Japan gelebt und gearbeitet, mit eigenen Restaurants. Ohne die Anerkennung der Japaner für seine Arbeit würde er heute nicht hier sitzen, in seinem New Yorker Restaurant. Und ohne Netflix wäre es nicht so bekannt – aber dazu später.

Vielleicht muss man mit seiner Jugend beginnen: Ivan Orkin wuchs auf Long Island auf, in Syosset, in behüteten jüdisch-konservativen Verhältnissen. Sein Vater war Anwalt, sein Bruder auf dem besten Weg, Anwalt zu werden. Ivan Orkin aber konnte der Aussicht, selbst Anwalt zu werden, nichts abgewinnen.

Seine Mitschüler gingen in ihrer Freizeit Fast Food essen. „Als ich 17 Jahre alt war, konnte ich in keinen McDonald's mehr gehen“, sagt Orkin. Dafür stolperte er zufällig in eine Sushi-Bar und fragte nach einem Aushilfsjob. „Ich habe mich als erstes in das Essen verliebt, und ich fand die Sprache spannend. Und: Alle waren

so nett zu mir.“ An Samstagen fuhren die Köche mit den Tellerwäschern in die Stadt, ins Kino, um sich Kung-Fu-Filme am Times Square anzusehen. „Danach aßen wir in den Restaurants ihrer Freunde.“

Am College belegte er als Sprache Japanisch. Und als es später darum ging, wo er hinziehen würde, war auch das schnell entschieden. Ivan Orkin zog nach Tokio und unterrichtete Englisch. „Mein Japanisch verbesserte sich dort schon. Aber ich wusste nicht wirklich, was ich auf Dauer machen wollte.“

Dann lernte er eine Frau kennen, Tami. Es dauerte eine Weile, bis Orkin auf die Idee mit der Gastronomie kam. Mit Tami zog Orkin zurück in die Vereinigten Staaten und schrieb sich am Culinary Institute of America ein. Er lernte kochen und arbeitete anschließend an Orten, die für *fine dining* einen Namen hatten. Seine Frau und er bekamen einen Sohn. Es lief gut für Ivan Orkin. Dann aber änderte sich plötzlich alles.

ZURÜCK NACH TOKIO

Sein Sohn war zwei, als seine Frau Tami wieder schwanger war. Sie erlitt einen toxischen Schock und starb innerhalb weniger Tage. Ohne Tami ergab das Leben in Amerika für Orkin keinen Sinn mehr. Mit seinem Sohn zog er zurück nach Japan und machte sich an das Vorhaben, das sein Leben von nun an bestimmen sollte: Er eröffnete einen Ramen-Laden. Das war im Jahr 2006. Es war nur eine Schuhschachtel im westlichen Teil von Tokio, in Setagaya. „Ich sprach Japanisch, zahlte in Japan meine Steuern, unterhielt mich mit den alten Damen auf der Straße: Ich führte ein japanisches Leben. Aber bei der Vorstellung, dort ein Restaurant zu eröffnen, war ich sehr aufgeregt.“

Um sich darauf vorzubereiten, hatte Orkin einen Schnellkurs belegt. Eigentlich ein Witz in einem hochspezialisierten Land, in dem Udon-Nudel-Koch ein eigener Beruf ist, wo die Ausbildung zum Sushi-Meister etwa so lange dauert wie bei uns die zum Neurochirurgen.

Orkin probierte monatelang lang herum, las Bücher und fand seine Brühen-Zubereitung. Für Shio- und Shoyu-Ramen, Suppen mit Salz und Soja-Brühe, hatte er ein Händchen. Schon in dieser Zeit wurde es zum Trend, Ramen in Japan seltsam zu garnieren. So berichtete die Zeitung The Japan Times damals von Ramen mit Käse. Für Ivan Orkin wäre das nichts gewesen. Trotzdem fand er eine Zutat, die für ihn wie selbstverständlich dazu gehörte: die Tomate. Er warf sie nicht einfach so in die Schüssel, sondern röstete seine Tomaten zuvor im Ofen. „Ich habe überlegt, was noch reich an umami ist“, sagt Orkin über den in der japanischen Küche so wichtigen fünften Geschmackssinn. „Tomaten sind voll mit Umami-Stoffen.“

Mit seiner Art, Ramen neu zu denken, Küchentraditionen aber zugleich zu wahren, wurde Orkin erfolgreich. Zu seinen ersten Gästen gehörte der Hohepriester der Ramen-Küche. Er tritt auch auf in der Folge „Chef's Table“, die Netflix über ihn, den einzigen Koch in der Reihe, der kein Fine-Dining-Erlebnis bietet, vor einigen Jahren gedreht hat, und mit der er auf der ganzen Welt bekannt wurde. Selbst über den Bildschirm wirkt der Ramen-Meister wie eine natürliche Respektsperson, wenn er über Ivan Orkin spricht. Jedenfalls gab er, der Hunderte Ramen im Jahr verspeist, sein Okay. Innerhalb von zwei Jahren eröffnete Orkin ein zweites Restaurant.

Japaner, die mit Ramen aufgewachsen waren und sie in Tokio an jeder Ecke bekommen, setzten sich zu ihm, dem Amerikaner, um die Suppe zu essen. Auf Listen der besten Ramen in Tokio, in einer Stadt mit mehr als 10.000 Ramen-Läden, landete Orkin unter den ersten zehn. Ivan Orkins Nudelsuppe schmeckt auch heute noch anders als Ramen an anderen Orten. Die Brühe und das Fleisch sind weniger fettig, die Nudeln sind aus Roggenteig, nicht aus Weizen, und die

Tomate schafft ein ungewöhnliches Geschmackserlebnis.

Ivan Orkin hätte jetzt am Ziel sein können. Er hatte eine neue Frau in Japan kennengelernt und sie geheiratet, auch sie hatte ein Kind aus einer früheren Beziehung. 2015 aber übergab er seinem Chefkoch in Tokio die Läden. Mit seiner neuen Familie wollte er zurück nach New York – und begann dort aufs Neue. Wieder Ramen, jetzt in Amerika. Leicht war es nicht. „Es ist einfacher, ein Restaurant in Tokio zu eröffnen als in New York“, sagt er. „Niemand versucht, dich zu bestehen oder dich zu betrügen. Und die Gäste sind netter.“

Hinzu kommt: Die Zeiten haben sich geändert. Ein Amerikaner, der in New York einen Ramen-Laden unterhält, muss jederzeit mit dem Vorwurf der kulturellen Aneignung rechnen. „Ich kann sehr froh sein, dass ich bis jetzt nichts abbekommen habe“, sagt Orkin, der die Diskussion in seinem Fall recht absurd fände. „Ich spreche die Sprache, meine Kinder und meine Frau sind Japaner, ich habe dort 15 Jahre lang gelebt, habe eine dauerhafte Aufenthaltsgenehmigung und dort erfolgreich zwei Ramen-Läden geführt. Japan ist meine Leidenschaft, Japan gebührt mein größter Respekt.“

DARF ER DAS?

Nicht, dass er sich keine Gedanken über den Diskurs machen würde. „Der Vorwurf der kulturellen Aneignung ist doch vielmehr die Reaktion auf strukturellen Rassismus. Es ist wichtig, auf beiden Seiten achtsam zu sein. Es gibt Leute, die behaupten, chinesisches Essen würde stinken. Und dann machen sie schön geruchsarmes chinesisches Essen. Das ist selbstverständlich gefährlich, denn es richtet sich gegen die Kultur und die Traditionen eines Landes.“ Orkin sagt auch: „Vielleicht sind wir jetzt zum ersten Mal an einem Punkt, an dem wir offener über Rassismus sprechen können,

und dazu gehören dann auch solche Diskussionen.“

Der Amerikaner mit der japanischen Nudelsuppe bringt sein Konzept nun auch in andere Landesteile. Im Mittleren Westen und im Süden, in Nebraska und Texas, hat er in den vergangenen Monaten Franchises seines Restaurants eröffnet, sogenannte *ghost kitchens*. Das heißt nicht, dass dem Gastronomen die Corona-Zeit nicht zusetzt hätte – eines seiner beiden New Yorker Ramen-Restaurants musste dauerhaft schließen. Glücklicherweise gehört zum anderen der schöne Innenhof mit Mosaik, in dem er schon Gäste bewirten durfte, als das drinnen noch nicht möglich war. Wie so viele Gastronomen in den Vereinigten Staaten und Europa hat Orkin gerade Personalprobleme, eine der Langzeitfolgen der Pandemie. Die meisten Restaurants, sagt er, seien gerade unterbesetzt. Dafür gebe es verschiedene Gründe. Viele haben von einem Tag auf den anderen ihre Jobs in der Gastronomie verloren. Einige haben seitdem stabilere Arbeitsverhältnisse gefunden, wieder andere fürchten sich vor dem Virus. Orkin hofft, dass viele trotzdem zurückkommen. „Mir gefällt diese Branche einfach. Ich finde die Gastronomie großartig, und ich war auch nicht immer der Typ mit den Restaurants. Zuvor war ich einfach nur Koch.“

Orkin erzählt, wie seine ehemaligen Kommilitonen von der Kochschule reagierten, als sie damals von seiner Idee eines Ramen-Restaurants hörten. „Sie sagten: Unglaublich, was dir passiert ist, du eröffnest ein Ramen-Restaurant? Herzliches Beileid.“ Orkin lacht. Zur Zeit verhandelt er nicht nur über weitere Eröffnungen unter seinem Namen in den Vereinigten Staaten, sondern auch über ein Konzept in Schweden.

Er, der Außenseiter, passt bis heute nicht so recht in den Rahmen dessen, was einen erfolgreichen Gastronomen ausmacht. Und er ist es doch – mit Ramen.

日本へようこそ

„Ich spreche die Sprache, meine Kinder und meine Frau sind Japaner, ich habe dort 15 Jahre lang gelebt, habe eine dauerhafte Aufenthaltsgenehmigung und zwei Ramen-Läden geführt. Japan ist meine Leidenschaft.“ //



RAMEN OHNE RAHMEN

Von Jennifer Wiebking

Ivan Orkin ist Amerikaner, aber er wurde in Tokio bekannt. In einem Land, das kaum von Einwanderern geprägt ist, erfuhr er Respekt – ausgerechnet mit traditionell japanischer Nudelsuppe.

ANZEIGE

PETER KURTH DANIEL BRÜHL

NEBENAN

Ein Film von DANIEL BRÜHL

Daniel ist ein Filmstar. Er hat Erfolg, Geld und eine traumhafte Wohnung in Berlin. Dort lebt er mit seiner Frau, zwei kleinen Söhnen und dem Kindermädchen. Auch der Durchbruch in Hollywood scheint nicht mehr fern: Daniel soll in London für einen amerikanischen Superheldenfilm vorsprechen. Auf dem Weg zum Flughafen macht er in seiner Stammkneipe halt. Dort ist es vormittags ruhig, dort stören keine Fans, dort will er noch einmal seine Rolle lernen. Doch an der Theke sitzt ein fremder Mann: Bruno verwickelt Daniel in einen Small Talk. Er kennt nicht nur alle Filme des Schauspielers, er kennt sich auch erschreckend gut in Daniels Privatleben aus. Mit jeder Minute dieses seltsamen Gesprächs wächst Daniels Verwunderung. Und seine Angst.

AB 15. JULI IM KINO

Produktion: Filmvertriebsfonds, Medienboard Berlin/Brandenburg, FFA, Creative Europe, Warner Bros.

FOTOS: KAI NEIDEN, BRENT HERRIG/TLAP, TONY GENCO/LANTLAE

SCHLICHT AUS FERNOST

Von Peter-Philipp Schmitt

Mit Karimoku New Standard zielt Japans größter Holzmöbelhersteller auf den europäischen Markt – mit einem Kreativdirektor aus der Schweiz und Designern auch aus Deutschland



Zurück in Zürich: Nach fast 13 Jahren in Japan ist David Glaetli in seine Heimat Schweiz zurückgekehrt. Er bleibt aber Kreativdirektor von Karimoku New Standard und hat zuletzt die Zusammenarbeit mit Geckeler Michels auf den Weg gebracht. Von den beiden Berlinern stammt der Stuhl Panorama, auf dem Glaetli hier sitzt. Unten links ist das Sofa Elephant von Christian Haas zu sehen, unten rechts der Tisch Spectrum (Geckeler Michels) und der Stuhl Polar von dem Schweizer Moritz Schlatter.

David Glaetli ist erst im April zurück nach Zürich gezogen. Auch weil seine Kinder bald in die Schule kommen, stellen er und seine japanische Frau sich die Frage: Wo wollen wir künftig leben? „Japan“, sagt Glaetli, „fühlt sich schon ein wenig wie das Ende der Welt an.“ In dem Inselstaat fehlte ihm das Multikulturelle seiner Heimat, die Möglichkeit, mal eben über die Grenze in ein anderes Land zu fahren. Zudem hat Japan eine stark überalterte Gesellschaft, die Bevölkerungszahl ist seit Jahren rückläufig.

Fast 13 Jahre hat Glaetli in Japan gelebt, bevor er in die Schweiz zurückkehrte. In diesem Monat will er ein neues Studio in Zürich eröffnen. Ein Teil des Büros und eine Assistentin sind aber noch in Tokio. Der Schweizer, Jahrgang 1977, bleibt seinem Hauptarbeitgeber treu: als Kreativdirektor von Karimoku New Standard.

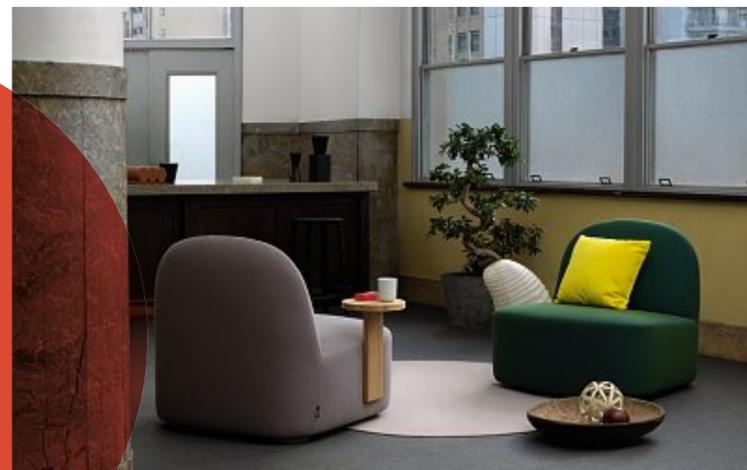
Nach dem Produktdesign-Studium in Mailand und in Lausanne hatte Glaetli 2008 angefangen, für den Designer Teruhiro Yanagihara in Osaka zu arbeiten. Noch im selben Jahr wandte sich Japans größter Holzmöbelhersteller Karimoku an das Studio mit der Bitte, Produkte zu erarbeiten. „Karimoku wollte ein moderneres, eher skandinavisches Design“, sagt Glaetli. „Doch wir schlugen dem Unternehmen vor, lieber gleich eine neue Marke zu gründen. Nur ein paar neue Möbel wären in dem Sortiment untergegangen.“ Karimoku, 1940 in der japanischen Präfektur Aichi gegründet, stimmte zu. Wenig später schon konnten neun Entwürfe präsentiert werden.

Da es keine wirtschaftlichen Zwänge gab, hatte die Marke viele Freiheiten. „Wir konnten experimentieren“, sagt Glaetli. Das hieß vor allem: Karimoku New Standard gab jungen, unbekannt und auch unerfahrenen Designern eine Chance. Dem Schweizer Studio BIG-GAME zum Beispiel, das Augustin Scott de Martinville, Elric Petit und Grégoire Jeanmonod 2004 in Lausanne gegründet hatten. Und dem Designerduo Scholten & Baijings aus Amster-

dam, das fast 20 Jahre bestand. Seit 2019 gehen Stefan Scholten und Carole Baijings getrennte Wege. Auch der Deutsche Christian Haas mit seinem Studio im portugiesischen Porto stieß zu der japanischen Marke wie auch zuletzt Geckeler Michels aus Berlin.

Für KNS, wie sich das japanische Label kurz nennt, haben David Geckeler und Frank Michels den Stuhl Panorama entworfen. Er ist typisch für die Marke: minimalistisch in der Anmutung, multifunktional einsetzbar, mit Bezügen zu Japan. Und er ist natürlich aus Holz. Die stapelbare Stuhlfamilie besteht aus japanischer Eiche. Sitz und Rückenlehne sind leicht gebogen und sollen an Blätter aus Papier erinnern, die sich im Wind biegen wie auf einem der Farbholschnitte des japanischen Künstlers Katsushika Hokusai. Von Geckeler und Michels, die sich in den späten Nullerjahren beim Designstudium in Potsdam kennengelernt hatten, stammt auch der Eichentisch Spectrum mit gleich zwei Platten, dazwischen ist Platz für Stauraum. Scholten & Baijings wiederum haben die Colour-Wood-Serie entworfen, bei der dünne Eichenholzleisten so miteinander verbunden werden, dass sie zum Beispiel eine Sitzschale für einen Stuhl ergeben, die wie gefaltet aussieht. Da in Japan Holz schon vor Corona ein rares Gut war, verwendet KNS dafür junge Bäume, Aufschlag, der im Wald gefällt werden muss und sonst meist zu Papier verarbeitet wird. Der Bestseller von KNS ist das Sofa Elephant von Christian Haas: Dicke Polster ruhen auf einem Gestell aus Kastanienholz.

Karimoku habe mit seiner jungen Marke auch nach neuen Märkten gesucht, gerade weil die Bevölkerung in Japan stark schrumpft, sagt Glaetli. Darum habe man vor allem europäische Designer beauftragt. Anfangs war KNS in Europa auch sehr erfolgreich. Inzwischen aber erfreuen sich die minimalistischen Entwürfe größerer Beliebtheit im Fernen Osten – in Japan, China und Korea, aber auch in Australien.



Mit Bezug zu Japan: Den Sessel Polar (links), mit oder ohne Armlehne, hat der 1976 in Zürich geborene Designer Moritz Schlatter für Karimoku New Standard entworfen, die wie gefalter wirkende Möbelerie Colour Wood (unten) das Designerduo Scholten & Baijings. Für sie werden Leisten aus Eichenholz miteinander verbunden und zu Tischplatte, Untergestell oder auch Sitzschale zusammengefügt.



FOTOS: ANDREAS PEIN, NENTA HASEGAWA, TAKUMI OOTA, CEDRIG WIDMER, MARKUS JANS, HERSTELLER (RM)



Amsterdam: Das Designerduo Scholten & Baijings fand sich 2000 zusammen. Seit 2019 gehen Stefan Scholten (Jahrgang 1972) und Carole Baijings (1973) getrennte Wege.



Lausanne: BIG-GAME nennt sich das Trio, das aus dem Belgier Elric Petit, dem Schweizer Grégoire Jeanmonod und dem Franzosen Augustin Scott de Martinville (von links nach rechts) besteht.



Porto: Christian Haas wurde 1974 in Erlangen geboren. Sein erstes Studio gründete der Designer in München, 2007 ging er nach Paris, seit 2015 ist er in Portugal.



Berlin: David Geckeler (links) ist gebürtiger Schweizer, Frank Michels Luxemburger. Nach ihrem Studium in Potsdam gründeten die beiden 1984 geborenen Designer 2013 ihr Studio Geckeler Michels.

日本へようこそ

12. Oktober 1964, der Moment vor dem Start des 100-Meter-Kraul-Finals: Hans-Joachim Klein auf Bahn 7, der spätere Sieger Don Schollander (USA) auf Bahn 5, sein Landsmann Gary Ilman auf Bahn 4, ganz vorne der Darmstädter Uwe Jacobsen (Bahn 1)



Das Fazit klang ernüchternd. „28 Weltrekorde wurden in diesen zwei olympischen Wochen aufgestellt, aber niemals und nirgends sprang der Funke von den Zuschauern auf die Wettkämpfer über, der zu höchsten Leistungen anspornt.“

So urteilte die Deutsche Presse-Agentur über die Olympischen Spiele 1964 in Tokio, ein Großereignis, das geprägt gewesen sei von der zurückhaltenden Mentalität der Japaner, einem fachlich oft unkundigen Publikum, der exakten, aber starren Organisation und unüberschaubaren Ausmaßen mit allein mehr als 8000 Personen im Olympischen Dorf. All das habe den Gesamteindruck schwer beeinträchtigt: „So wurde das größte Sportfest der Welt weniger zu dem, was es eigentlich sein sollte, zu einem Fest der Freundschaft und Verständigung, vielmehr aber zu einer Medaillenjagd.“

Auch der Korrespondent der F.A.Z. hatte in Tokio offenbar wenig olympische Begeisterung verspürt. „Die Besessenheit, mit den Vorbereitungen alles bisher Dagewesene übertreffen zu wollen, es größer, schöner und bedeutender zu machen, diene gewiß nicht ausschließlich dem höheren Ruhme der Spiele. In den letzten zwei Wochen wurde oft deutlich, daß ein beträchtliches Maß an nationalem Geltungsbedürfnis mit alledem verbunden war. Es war nicht der Stolz bescheidener Selbstzufriedenheit, mit dem das Geleiserte offeriert wurde. Man versäumte selten, darauf hinzuweisen, daß hier das Größte geboten wurde, was es jemals gab: die bedeutendsten Spiele, die je stattgefunden haben, die besten Einrichtungen, die je geschaffen wurden, die höchste Länderbeteiligung, es war ein Schwelgen in Superlativen.“

So kam bei vielen nach den Spielen 1964 in Tokio ein Wunsch auf, der 56 Jahre später vertraut klingt: der Wunsch nach kleineren Spielen, nach einem bescheideneren Rahmen. „Was nutzen die größten und teuersten Spiele“, hieß es am 27. Oktober 1964 in der F.A.Z., „was nutzt eine einmalige und perfekte Schau, wenn das Herz unbeteiligt bleibt?“

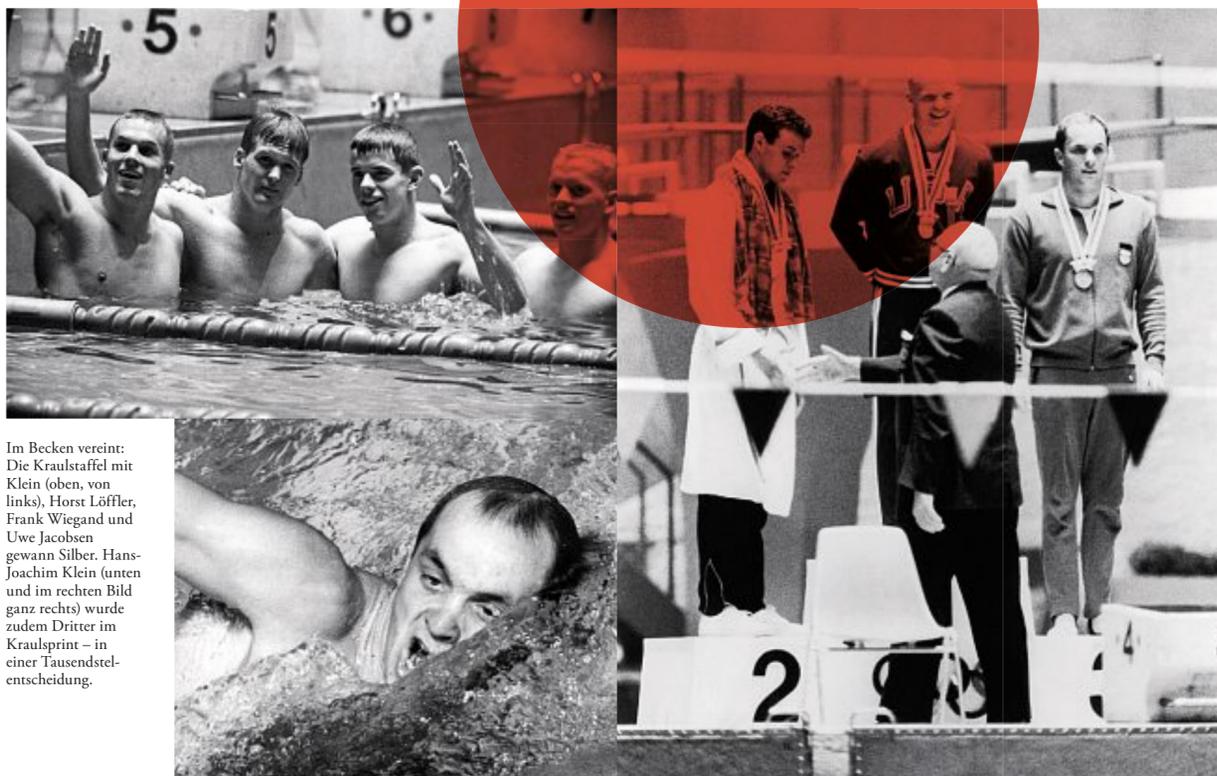
Nicht bei allen freilich blieb das Herz damals unbeteiligt. Ganz sicher nicht jedenfalls bei Hans-Joachim Klein. Klein, damals 24 Jahre alt, war 1964 einer der besten Kraulschwimmer der Welt, und er war nach Tokio gekommen, um dort um eine Medaille zu schwimmen, vielleicht gar um den Olympiasieg. Kühle Atmosphäre, nationales Geltungsbedürfnis, seelenlose Medaillenjagd? Klein hat das anders erlebt. „Die Begeisterung in der Bevölkerung war riesig“, sagt er. „Ich hatte den Eindruck, ganz Japan hat sich gefreut darüber, dass es Olympische Spiele ausrichten kann. Die Bevölkerung war richtig stolz darauf.“ Die technischen Errungenschaften waren imposant, die hochmoderne Bahn vom Flughafen in die Stadt, der neue Hochgeschwindigkeitszug Shinkansen, die Satellitenübertragungen in alle Welt, die elektronischen Zeitmessmatten beim Schwimmen. Aber Klein hat in Tokio auch erlebt, wie die scheinbar perfekte Planung kaum Raum ließ für Spontaneität und Flexibilität, wie Vorschläge und Änderungswünsche verpufften: „Sie haben immer nur freundlich gelächelt und dann ‚No‘ gesagt.“

Die Olympischen Spiele 1964, die ersten in Asien, waren für Japan ein Meilenstein in der Entwicklung des Landes nach dem Zweiten

TOKIO, DIE ERSTE

Von Bernd Steinle

Schon 1964 fanden in der japanischen Hauptstadt Olympische Sommerspiele statt. Für den Schwimmer Hans-Joachim Klein waren es unvergessliche Tage.



Im Becken vereint: Die Kraulstaffel mit Klein (oben, von links), Horst Löffler, Frank Wiegand und Uwe Jacobsen gewann Silber. Hans-Joachim Klein (unten und im rechten Bild ganz rechts) wurde zudem Dritter im Kraulsprint – in einer Tausendstelentscheidung.

„Ich hatte den Eindruck, ganz Japan hat sich gefreut darüber, dass es Olympische Spiele ausrichten kann.“

Weltkrieg. Tokio hatte schon 1936 den Zuschlag für die Sommerspiele 1940 bekommen, Sapporo sollte im gleichen Jahr Austragungsort der Olympischen Winterspiele sein. Doch von Juli 1937 an führte Japan Krieg in China. Im Juli 1938 gab Tokio das Austragungsrecht der Spiele zurück. Ersatzort sollte der zuvor unterlegene Mitbewerber Helsinki sein – bis der Ausbruch des Zweiten Weltkriegs auch diesen Plan zunichte machte. Nach dem Krieg dauerte es in Japan mehrere Jahre, ehe sich wieder ernsthafte olympische Ambitionen regten. Im Mai 1959 waren die Bemühungen der Olympia-Befürworter erfolgreich: Tokio wurde als Austragungsort der Sommerspiele 1964 gewählt. Am 10. Oktober 1964 – die Spiele fanden nicht wie jetzt in den heißen Monaten Juli und August statt – entzündete Yoshinori Sakai in Tokio die olympische Flamme. Es sollte ein Symbol des Friedens sein. Der 19 Jahre alte Sakai war am Tag des ersten Atombombenabwurfs auf Hiroshima geboren worden.

Für Hans-Joachim Klein waren es die zweiten Olympischen Spiele nach Rom 1960. Der Darmstädter war 1959 in die Spitze der deutschen Freistilschwimmer vorgestoßen. 1960 in Rom blieb er noch unter den Erwartungen, in den Jahren darauf aber steigerte er sich zusehends. Im Herbst 1962 erregte er mit einem ungewöhnlichen Schritt Aufsehen: Klein ging auf Einladung der Amerikaner für ein Jahr zu Training und Studium nach Los Angeles – damals ein Pionierprojekt. „Ich habe mir den Aufenthalt dort selbst finanzieren müssen“, sagt Klein, er jobbte neben Schwimmen und Studium sowie in den Semesterferien. Die besseren Trainingsmöglichkeiten und die höhere Intensität in Kalifornien zahlten sich nach der Rückkehr aus: Im Oktober 1963 schwamm Klein Europarekord über 200 Meter Freistil, im Mai 1964 Weltrekord. Vier Monate später reiste er zum zweiten Mal zu Olympia.

Allein die Reise war beeindruckend. „Es war eine andere Welt als heute“, sagt Klein. „Die Welt hatte sich noch nicht so geöffnet.“ Das Reisen durch den Sport war für ihn die Chance, „Internationalität zu entwickeln, ein Gefühl für andere Länder, andere Völker, andere Kulturen zu bekommen“. Nach den Spielen führte sie die Rückreise über Hongkong, Bangkok und Teheran, Klein nahm alle Eindrücke begierig auf. „Wir waren ja Amateure, da war so was noch möglich. Heute müssen die Profis gleich nach Olympia die nächsten Wettkämpfe schwimmen.“

Sein erstes Olympia-Finale in Tokio waren die 100 Meter Kraul. 12. Oktober 1964. Es gab einen Fehlstart, auch Klein war schon gesprungen, musste wieder aus dem Becken, trocknete sich danach aufreizend lange ab. Der zweite Start klappte. Bei der Wende lag Klein noch zurück, am Ende schlugen die Führenden fast gleichzeitig an. Nach kurzer Ungewissheit die Entscheidung: Platz drei für Klein, in 54,0 Sekunden. Zeitgleich mit dem Viertplatzierten, dem Amerikaner Gary Ilman. Die elektronische Zeitnahme zeigte, dass beide auf die Hundertstelsekunde gleich schnell waren – Klein aber eine Tausendstel früher angeschlagen hatte. Die Bitte der Amerikaner, zweimal Bronze zu vergeben, lehnten die Offiziellen ab. „Gary Ilman wurde danach ein sehr guter Freund von mir“, sagt Klein. „Ich hätte unwahrscheinlich gerne mit ihm zusammen auf dem Podest gestanden. Aber das ist dann wieder der Nachteil der modernen Technik.“

Klein gewann 1964 in Tokio noch drei weitere Medaillen, jeweils Silber, mit den Staffeln über 4x100 Meter und 4x200 Meter Kraul sowie über 4x100 Meter Lagen. Er war jeweils Schlusschwimmer, auch in der Lagenstaffel, in der er sich „erneut in wunderbarer Form“ zeigte, wie dann selbst der F.A.Z.-Berichterstatler schwärmte. In der Sprintstaffel erzielte Klein die beste bis dahin gemessene Zeit auf dieser Strecke, 52,4 Sekunden, mit fliegendem Start.

Im Gedächtnis geblieben sind die Staffelfinals aber aus einem weiteren Grund: Sie zählten zu den wenigen Wettbewerben in Tokio, bei denen ost- und westdeutsche Athleten zusammen antraten. 1964 war zum letzten Mal vor der Wiedervereinigung ein gesamtdeutsches Team zu Olympischen Spielen entsandt worden. Der Entscheidung war ein zähes politisches Ringen zwischen Ost und West vorangegangen, das auch die Qualifikationswettkämpfe bestimmt hatte. Chef de Mission, so wurde es beschlossen, sollte ein Vertreter des Verbands werden, der mehr Athleten stellte. Die Rolle fiel schließlich, mit 194 zu 182 Aktiven, Manfred Ewald zu, seit 1961 Präsident des Deutschen Turn- und Sportbunds, später Mitglied des Zentralkomitees der SED und einflussreichster Sportfunktionär in der DDR. Nach Olympia wurde im Westen gerne darauf verwiesen, dass die eigenen Athleten, obwohl in der Minderzahl, weit mehr Medaillen gewonnen hatten als jene aus Ostdeutschland. Es war nicht weit her mit der gemeinsamen Mannschaft in der olympischen Wirklichkeit, das war von Anfang an klar. „Wir haben uns zum Training und zum Wettkampf getroffen, sonst nicht“, sagt Klein.

Es war eine bizarre Situation in einer politisch aufgeladenen Zeit. Klein war stark von seinem Vater geprägt, von dessen Abneigung gegen politische Symbolik, von der Nationalhymne bis zu persönlichen Auszeichnungen, eine Folge der Kriegserfahrungen. Genau solche Symbolik gewann in der Zeit der Spiele 1964 wieder enorm an Bedeutung. Klein versuchte, das zu unterlaufen, Grenzen zu überschreiten, Kontakte zu ostdeutschen Athleten zu pflegen. „Aber deren Offizielle haben alles abgeblockt. Es war unmöglich, was die für einen Druck ausgeübt haben.“

Klein war gut befreundet mit einem ostdeutschen Staffellokollegen, Frank Wiegand, mit dem er in Tokio zwei Silbermedaillen gewonnen hatte. Wiegand lud ihn zwei Jahre später zu seiner Hochzeit nach Berlin ein, Klein und ein Freund führen hin. „Aber er hat dadurch dann Riesensprobleme bekommen“, sagt Klein. „Wir konnten den Kontakt nicht halten, man hätte die Leute nur in Schwierigkeiten gebracht. Es war Totenstille danach. Man wusste: Wenn ich es übertreibe, kommt er in Schwierigkeiten.“

Nach dem Mauerfall zeigte sich, dass viele Freundschaften trotzdem gehalten hatten. 1997 ging Klein beruflich nach Leipzig, dort traf er oft ehemalige Schwimmkollegen, fuhr mit einigen in Urlaub. Einmal, er hatte gerade in Leipzig angefangen, kam er beim Joggen an einer Schwimmhalle vorbei und bat um Einlass. Die Frau im Kassenhäuschen beschied ihm schroff, die Halle sei für die Öffentlichkeit nicht zugänglich, nur für Universitätsangehörige. Klein blieb hartnäckig, bis die Frau ihn schließlich riet, doch bitte mit „Professor Dietze“ zu sprechen. „Jimmy Dietze“, fragte Klein ungläubig. Jürgen Dietze war zweimal mit ihm in der Olympia-

mannschaft gewesen, 1960 in Rom und 1964 in Tokio. Als sie das hörte, sagte die Frau an der Kasse, sie werde den Professor gleich mal holen, er sei gerade in der Sauna. Und dann standen sie da, 35 Jahre später, der eine in verschwitzten Joggingklamotten, der andere im Sauna-Bademantel. „Wir sind uns in die Arme gefallen“, sagt Klein. „Das war ein toller Moment. Ein Moment wie herbeigezaubert.“

1965 wurde Klein Sportler des Jahres in Deutschland. Im Jahr zuvor hatte Willi Holdorf die Wahl gewonnen, der Zehnkampf-Olympiasieger in Tokio. Klein siegte im nacholympischen Jahr in sämtlichen Rennen, in denen er an den Start ging. „Da habe ich noch von der guten Vorbereitung auf Olympia gezehrt.“

Nach diesem Jahr machte er Schluss mit dem Leistungssport. Er konzentrierte sich auf das Studium zum Wirtschaftsingenieur, auf die Promotion, auf das Berufsleben. „Ich wollte etwas Neues auf die Beine stellen.“ Der Sport war für ihn immer eine Etappe im Leben gewesen, eine berufliche Karriere im Schwimmen konnte er sich nicht vorstellen. Klein arbeitete im hessischen Verkehrs- und Wirtschaftsministerium, war zwölf Jahre Landrat im Kreis Darmstadt-Dieburg und übernahm 1997 die Geschäftsführung der Leipziger Versorgungs- und Verkehrsgesellschaft. 2008 ging er zurück nach Süddeutschland.

Der Sport habe ihm finanziell nichts eingebracht als Amateur, sagt Klein, aber er habe im Berufsleben oft von ihm profitiert: durch das Wissen, wie man sich richtig vorbereitet auf ein Ziel, wie wichtig das Sozialverhalten ist, wie einem Disziplin und Hartnäckigkeit weiterhelfen und wann auch mal Geduld gefragt ist, auf dem Weg zum Ziel ein Schritt zur Seite nötig ist, um wieder in die richtige Bahn zu kommen.

Im August wird Hans-Joachim Klein nun 79 Jahre alt. Er schwimmt noch ein-, zweimal die Woche, nur für sich. Er habe bei deutschen Meisterschaften schon Seniorenrennen erlebt, „da sind die anschließend mit hochrotem Kopf aus dem Wasser gestiegen, total fertig. Da hab’ ich gesagt: Das machst du nicht.“ Er begann mit Fußball, Tennis, Golf. „Ich war am Anfang ganz schlecht, bin aber immer ein bisschen besser geworden. Beim Schwimmen wäre es nur abwärts gegangen.“ Die Spiele 2021 in Tokio wird er sich natürlich anschauen im Fernsehen, auch wenn er Olympia heute für überdimensioniert hält.

Im Jahr 2005 war er selbst noch einmal in Tokio. Er besuchte damals auch das Yoyogi-National-Gymnasium, Schauplatz der Schwimmwettbewerbe 1964, ein spektakulärer Bau. „Die größte Schwimmhalle der Welt und die schönste Sporthalle zugleich“ nannte ihn Heinz Maegerlein in seinem Buch „Olympia 1964“. „Wir hatten nirgends eine schönere Kulisse sportlicher Kämpfe erlebt.“ Bei Kleins Besuch war das großartige Bauwerk eine Baustelle, es wurde von Grund auf umgebaut, kein Zutritt. „Ich habe dann versucht, die Sperrung zu überwinden, aber da waren wieder das freundliche Lächeln und das ‚No‘. Er schaffte es trotzdem reinzukommen, Hartnäckigkeit hatte er gelernt. „Und da habe ich das dann noch einmal sehen können.“

„Der Sport hat einen internationalen Menschen aus mir gemacht“, sagt Klein heute. Bei allen Auswüchsen Olympias, damals und heute: Das kommt dem Grundgedanken von Olympischen Spielen schon ziemlich nahe. ◀

Keine Jahreszeit bestimmt das Leben in Tokio so sehr wie die Zeit der Kirschblüte im Frühjahr. Die Menschen sind wie verwandelt und genießen ihr Hanami, die Kirschblütenschau. Coronabedingt fielen die Picknicks zuletzt meist aus. Der Spaziergang zu den Blüten musste aber sein.



日本へようこそ

Das Yoyogi-National-Gymnasium gehört zu den markantesten Sportstätten Tokios. Gebaut wurde es von Kenzo Tange für die Olympischen Spiele 1964. Damals fanden dort die Schwimm- und Basketballwettbewerbe statt. Dieses Mal wird in den renovierten Sportstätten um Medaillen in Handball, Badminton und Rollstuhl-Rugby gekämpft.

Grüße aus



Es ist schwierig, beim Spaziergang in Tokio nicht auf einen buddhistischen Tempel oder Shintō-Schrein zu treffen. Doch wer ihre Schönheit entdecken will, muss bereit sein, das Umfeld auszublen- den. Die hohe Bevölkerungsdichte und die Neigung zur Zweck- architektur lassen Tempeln und Schreinen oft wenig Raum.



Tokio gilt als Stadt der emsigen Büroangestellten und der vielen Überstunden. Das stimmt – und ist doch nur ein Ausschnitt der Metro- pole. Hier testen Schülerinnen im beliebten Ausflugsort Kamakura südlich der Hauptstadt die Wasser- temperatur. Vor der Küste Kamaku- ras finden – wie schon 1964 – die olympischen Segelwettbewerbe statt.



Die japanische Hauptstadt fasziniert auch dann, wenn gerade keine Olympischen Spiele stattfinden.

Von Patrick Welter (Text und Fotos)



We are Tokyo – Wir sind Tokio! Mit dieser Markenkampagne wollten die Mitarbeiter des Flughafens Haneda die olympischen Gäste begrüßen. Mit dem Coronavirus kam es anders, und die ausländischen Sportfans wurden ausgeladen. Im fast menschen- leeren internationalen Terminal posieren nun vereinzelt Japanerinnen vor der Werbebotschaft.



Beim Flanieren wie hier im Stadtteil Shibuya sind seit der Pandemie Masken allgegenwärtig. Im Gegensatz zu vielen westlichen Ländern kommt Japan ohne Maskenpflicht aus. Die Japaner sind es gewohnt, während der kalten Jahreszeit Schutzmasken zu tragen, um andere nicht mit Grippeviren anzustecken.



Zu den traditionellen Wochenend- vergnügungen im Sommer gehört der Spaziergang durch die östlichen Gärten des kaiserlichen Palasts. Gegen die brütende Sonnenhitze schützen Japaner sich mit einem Schirm. Olympische Sportler können das nicht. Der Marathonlauf wurde deshalb ins kühlere Sapporo nach Hokkaido verlegt.

Atemberaubende Kulisse: Seit 1994 gehören die ehemaligen Festungswerke und die Altstadt Luxemburgs zum UNESCO-Welt- kulturerbe (rechts).

Ein echter Hingucker: Am Theaterplatz in der Luxemburger Oberstadt befindet sich die Gauklertruppe Saltimbanques der Künstlerin Bénédicte Weis (unten).



Kulinarische Spezialitäten: Die Hauptstadt Luxemburgs hat viele besondere Restaurants und Cafés zu bieten (links).

Neue Perspektiven: Ein gläserner Panoramaaufzug verbindet das obere Stadtzentrum mit dem im Alzette-Tal eingebetteten Viertel „Pfälenthal“ (rechts).



Eine Stadt, die verbindet

Luxemburgs Hauptstadt ist vielschichtig und kosmopolitisch – genau wie ihre Einwohner aus rund 170 Nationen. Ein Streifzug durch das UNESCO-Weltkulturerbe und durch zukunftsweisende urbane Welten.

Weit unten schlängelt sich das Flusstal der Alzette, darüber die historischen Kasematten und die alte Abtei, auf dem Plateau in der Ferne moderne Gebäude – die Hauptstadt Luxemburgs hat alles, was es für eine außergewöhnliche Städtereise braucht. Nirgendwo sonst in Europa treffen auf so kleinem Raum so viele Kulturen, Mentalitäten und Sprachen harmonisch aufeinander. Und noch dazu ist es ein Ort, an dem Geschichte mit allen Sinnen erlebbar wird: Für Besucher besonders beeindruckend sind die Spuren der alten Festung, dem „Gibraltar des Nordens“, die überall zu finden sind. Seit 1994 gehören die ehemaligen Festungswerke und die Altstadt Luxemburgs zum UNESCO-Weltkulturerbe. Wer die historischen Stadtviertel erkunden will, der lässt sich am besten zu Fuß durch die vielen kleinen, mit Kopfstein gepflasterten Straßen treiben – zum Beispiel auf einem der ausgewiesenen Rundwege um das UNESCO-Weltkulturerbe wie etwa dem 5,5 Kilometer langen „Wenzel-Weg“. Unterwegs laden hübsch gestaltete Außenterrassen von zahlreichen Restaurants und Cafés zum Verweilen ein; Shoppingbegeisterte kommen in der Oberstadt und im Bahnhofsviertel mit ihren vielen lokalen Modelabels sowie den großen internationalen Designern auf ihre Kosten.

Vielfältiges Kulturangebot

Kunstliebhaber lockt die Stadt mit einem ganz besonderen Highlight: Das MUDAM, Museum für zeitgenössische Kunst in Luxemburg, setzt sich für eine Vielfalt künstlerischer Disziplinen ein und zählt zu den ambicio-

niertesten Projekten Luxemburgs im Bereich Architektur und Kultur. Schon das Gebäude selbst, entworfen vom chinesisch-amerikanischen Architekten Ieoh Ming Pei, ist einen Besuch wert. Erbaut unmittelbar hinter den Überresten des Fort Thüngen, dessen alte Wallmauern seinen Grundriss bestimmten, liegt das Museum im Park „Dräi Eechelen“, von dem aus sich eine grandiose Aussicht auf die Altstadt eröffnet.

Ganz in der Nähe des MUDAM befindet sich mit der Philharmonie eines der renommiertesten Konzerthäuser Europas. Breite musikalische Vielfalt und kompromisslose künstlerische Qualität zählen zu den Leitlinien



Weltweites Ansehen: Die Bock-Kasematten, ein unterirdisches Verteidigungssystem aus kilometerlangen Gängen, ist eine der wichtigsten Sehenswürdigkeiten Luxemburgs.

des Programms, das Musikliebhaber immer wieder aufs Neue begeistert.

Auf Entdeckungstour mit dem Fahrrad

Wer die Stadt und ihre Umgebung noch besser kennenlernen will, der nutzt den in ganz Luxemburg kostenlosen Öffentlichen Personennahverkehr oder sattelt auf das Fahrrad um: Auf der neu eröffneten, 9,5 Kilometer langen UNESCO-Radrouten gibt es neben den berühmten Sehenswürdigkeiten auch eher Unbekanntes zu entdecken – etwa den Ursprung der Sandsteinfelsen im Petrusstal. Für eine entspannte Auszeit unterwegs sorgen die vielen Grünflächen der Stadt, darunter die Parkanlagen Mansfeld und Odendahl sowie der Stadtpark.

Am Ende eines Besuchs im kosmopolitischen Herzen Europas ist klar: Diese Stadt schafft trotz – oder gerade wegen – ihrer spannenden Kontraste auch viel Verbindendes – zwischen Tradition und Moderne, zwischen verschiedenen Kulturen und Sprachen, zwischen Erholung im Grünen und urbanem Leben. Eine Inspiration!

Weitere Informationen finden Sie unter: www.visitluxembourg.com



Fotos: LFT_AfonsoSalguero, LFT_ThomasLinterl(3), LFT_NerkerCook

Frau Scherer, Herr Schaus, was ist für Sie Luxus?

SCHERER: Luxus, das sind die schönen Dinge im Leben, das besondere Etwas, das wir uns gönnen. Und das geht natürlich über das rein Materielle hinaus. Schauen Sie zum Beispiel auf unser Portfolio, also hochwertige Champagner, Weine und Spirituosen: Der Luxus ist nicht nur das Produkt selbst, sondern auch die Art, wie wir es konsumieren, die Freude, die es uns macht, und das Lebensgefühl, für das es steht.

SCHAUS: Für mich ist Luxus die ideale Balance zwischen Tradition und Moderne. Eine einzigartige Kreation, die mit einer handwerklichen Tradition in einer modernen Produktion erschaffen wird. Eine erfolgreiche Luxusmarke muss immer versuchen, diese Balance zu halten: Wird sie irgendwann zu modern und innovativ, dann wird sie kurzlebig. Bleibt sie auf der anderen Seite zu traditionell, zu handwerklich, dann verstaubt sie.

SCHERER: Solche Produkte haben vor allem mit Genuss zu tun. Es sind besondere Kreationen für die besonderen Momente, die man mit Familie und Freunden erlebt und zelebriert. Es geht nicht so sehr um das Besitzen, sondern viel mehr um das Erleben.

Herr Schaus, Sie haben ursprünglich Flugbautechnik studiert und dann einen MBA gemacht. Hat das Einfluss auf Ihr Verständnis von Luxus?

SCHAUS: Nun, ich bin inzwischen seit fast 30 Jahren im Bereich der hochwertigen Verbrauchsgüter tätig. Aber mit Sicherheit habe ich einen anderen Blick auf die Dinge als zum Beispiel jemand, der vom Weinbau kommt und sein gesamtes Arbeitsleben diesen Produkten gewidmet hat. Dessen Kenntnisse sind für unser Unternehmen von zentraler Bedeutung. Aber wir brauchen auch Leute wie mich, die unterschiedliche Branchen gesehen haben und ihre Erfahrungen einbringen und Verbindungen schaffen können. Man braucht Spezialisten und Generalisten, die richtige Balance ist auch hier sehr wichtig.

SCHERER: Ganz wichtig ist für uns alle die Liebe zum Produkt. Egal, ob man nun Mode oder Wein und Champagner macht: Im Luxus-Segment muss man einen Blick für das Detail und die Qualität haben. Das ist unabdingbar.

Wie ist es der Luxus-Branche in der Pandemie ergangen? Gilt immer noch die alte Weisheit: „Wahrer Luxus geht immer“?

SCHAUS: Das muss man in unserem Bereich differenziert betrachten. Zum einen sind die Gastronomie und der Handel für unsere Distribution von enormer Bedeutung. Und da müssen wir sehen, dass Restaurants, Bars und das ganze Nachtleben wegen Corona enorm gelitten haben. Das hat auch uns getroffen. Auf der anderen Seite merken wir sehr deutlich, dass die Konsumenten ihre Einkaufsgewohnheiten verändert haben.

Sie geben mehr Geld aus und gönnen sich etwas.
SCHAUS: Ganz genau. Die Nachfrage nach Qualität ist größer geworden. Und davon profitieren wir. Ich habe neulich mit einem Händler in Italien gesprochen, der berichtete mir, dass die Kunden, die früher einen Wein für 15 Euro kaufen wollten, nun 20 Euro ausgeben. Und dass jene, die früher Prosecco getrunken haben, jetzt Champagner wollen.

Ist das typisch für eine Krise?

SCHAUS: Ich denke nicht. Die Pandemie ist ja keine Wirtschaftskrise im klassischen Sinn. Während der Finanzkrise zum Beispiel, da hatten die Leute tatsächlich weniger Geld und haben deshalb auch weniger ausgegeben. Damals ist zum Beispiel der Champagner-Absatz total eingebrochen. Aber jetzt haben die Leute ja nicht weniger Geld, sie können es nur nicht ausgeben.
SCHERER: Weil die Menschen nicht mehr ausgehen und in großer Runde feiern können, gönnen sie sich nun zu Hause im kleinen Kreis etwas. Davon profitieren hochwertige, starke Marken ganz eindeutig.



„WER FRÜHER PROSECCO TRANK, WILL JETZT CHAMPAGNER“

Interview von Peter Badenhop

Sibylle Scherer und Philippe Schaus von Moët Hennessy über Luxus in der Pandemie, wankende Statussymbole und formloses Genießen

Warum ist Champagner für viele Menschen der Inbegriff von Luxus?

SCHAUS: Champagner steht für viele unterschiedliche Dinge. Für Momente des Feierns, weil er eine besondere Magie hat. Auf der anderen Seite ist Champagner aber auch einfach ein phantastischer Schaumwein, den viele Menschen aus Genuss trinken.

SCHERER: Das ist auch kulturell bedingt. Was Philippe sagt, trifft auf Europa ganz sicher zu. Wenn wir aber nach Asien schauen, vor allem China, dann spielt zum Beispiel Cognac eine viel größere Rolle. Das ist letztlich auch eine Frage des Geschmacks.

Was ist für einen großen Champagner wichtiger: seine Qualität oder sein Image?

SCHERER: Die Qualität steht über allem, ohne sie kann sich das Produkt nicht auf Dauer behaupten. Aber natürlich spielt gerade im Luxus-Bereich die Marke auch eine ganz wichtige Rolle, denn sie transportiert ein gewisses Lebensgefühl.

SCHAUS: Aber Größe und Kraft der Marke speisen sich aus der Qualität des Produkts, das

sind zwei Seiten derselben Medaille. Am Anfang steht immer das Produkt – und dann kann ich mit Marketing vieles erreichen.

Wenn die Qualität für Sie eine so große Rolle spielt, macht es Sie dann nicht traurig, wenn manche Ihrer Kunden Ihre Produkte vor allem als Statussymbole kaufen?

SCHERER: Nein. Jeder kann damit tun, was er möchte und was ihn glücklich macht. Es steht uns nicht zu, darüber zu urteilen, was jemandem Freude bereitet. Das bleibt jedem selbst überlassen.
SCHAUS: Ich glaube, ein Produkt kann nur zum Statussymbol werden, wenn die Qualität stimmt.

Sehen das Ihre Kunden in Asien, Russland und in den Golfstaaten genauso wie in Europa?

SCHAUS: Am Anfang, wenn sich ein Markt auftut wie vor 20 Jahren in China oder in den Ländern der früheren Sowjetunion, spielt das Thema Status natürlich eine enorme Rolle. Aber je mehr sich diese Märkte emanzipieren, desto weniger Einfluss hat das. Heute müssen wir unsere Kunden in Asien genauso mit Qualität überzeugen wie in Europa und Amerika. Der Konsum von Luxusprodukten ist in China heute ein Massenphänomen und nicht mehr nur Sache der Superreichen.

Haben sich die Ansprüche der Kunden insgesamt verändert? Ist für sie Luxus noch das Gleiche wie vor 20 Jahren?

SCHAUS: Da hat sich viel getan. Die Kunden wollen heute weniger förmlich genießen. Statt teurer Krawatten tragen sie heute unerhört teure Sneaker. Unsere Kunden geben immer noch viel Geld aus, aber für andere Dinge.

SCHERER: Ich gebe Ihnen ein Beispiel aus dem Hause Chandon: Seit 60 Jahren sind wir mit inzwischen sechs Weingütern in aller Welt Spezialisten für hochwertige Schaumweine und Teil der Moët-Hennessy-Gruppe. Die Marke stand von Anfang an für eine etwas legerere Art des Genießens und Zusammenkommens, unsere Produkte sind viel weniger vom Status getrieben als mancher Champagner oder Cognac. Vor einigen Wochen haben wir nun nach vier Jahren Entwicklungszeit unseren Chandon Garden Spritz auf den Markt gebracht, einen anspruchsvollen Aperitif, den wir in unserem argentinischen Betrieb aus Schaumwein und einem handgefertigten Orangenbitterlikör kreiert haben – und der passt genau zu dieser neuen, jüngeren Generation von Kunden, die sich zwar ein elegantes und hochwertiges Produkt wünschen, dieses aber informell und casual genießen wollen.

Haben Sie den Spritz bewusst für diese Zielgruppe gemacht?

SCHERER: Nicht unbedingt, das war eigentlich nicht der Plan. Aber er passt sehr gut zu diesem Trend zu mehr Lockerheit und Alltagsgenuss.

SCHAUS: Ein gemeinsamer Aperitif ist schon per Definition weniger förmlich als zum Beispiel die Feier zu einem 50. Geburtstag. Aber natürlich ist das auch immer eine Frage des Preises. Knapp 20 Euro für eine Flasche Chandon Garden Spritz sind etwas anderes als 150 Euro für eine Flasche Dom Pérignon. Aber das eine schließt das andere nicht aus: Es ist ein und derselbe Verbraucher, der am Wochenende den Spritz mit seinen Freunden auf der Terrasse trinkt und zu einem besonderen Anlass dann den großen Champagner aufmacht.

Sollte es Sie einmal auf eine einsame Insel verschlagen: Welches Getränk würden Sie mitnehmen?

SCHERER: Ganz ehrlich: Wenn es eine warme Insel ist und es dort Eis gibt, dann würde ich den Garden Spritz mitnehmen, aber keine Flasche, eher eine Kiste.

SCHAUS: Ich würde einen Cognac aus unserem Hause mitnehmen, einen Paradis von Hennessy – damit könnte ich lange überleben.



Sibylle Scherer ist Präsidentin der Schaumwein-Marke Chandon, Philippe Schaus ist Chef von Moët Hennessy.

WELTKULTURERBSE

Von Claus Eckert (Text und Fotos)

Preiswert, haltbar, eiweißreich: Zwei Rezepte für Kichererbsen zeigen, wie vielseitig die Früchte der alten Nutzpflanze sind



Ob Hummus oder Suppe: Aus Kichererbsen lässt sich viel machen.



Die Kichererbse ist ein unterschätztes Lebensmittel. Sie bereichert unsere zunehmend vegetarische oder vegane Küche, nicht nur durch ihren hohen Eiweißanteil von gut 20 Prozent. Die preiswerte und getrocknete lange haltbare Hülsenfrucht – nicht mit unseren Grünen Erbsen verwandt – ist Bestandteil vieler orientalischer Köstlichkeiten. Wir stellen nur zwei davon vor.

Greifen Sie nur im Notfall zu bereits gekochter Ware aus dem Glas oder der Dose. Selbstgekocht sind Kichererbsen schmackhafter, und Sie können zudem ihre Konsistenz beeinflussen. Das Gewicht gekochter Kichererbsen ist etwa doppelt so hoch wie das getrockneter. Kalkulieren Sie das ein, wenn Sie auf andere Rezepte stoßen.

Um Kochzeit zu sparen, sollten die Kichererbsen über Nacht in einem großen Gefäß eingeweicht werden, dabei quellen sie auf. Das Einweichwasser wegschütten und die Kichererbsen gut abspülen. Dem Kochwasser können Sie eine Löffelspitze Natron zufügen, kein Salz! Ein Druckkochtopf ist hilfreich.

Die Garzeit variiert, in einem herkömmlichen Topf können schon 45 Minuten genügen. Am besten hin und wieder ein Erbschen probieren. Für ein Curry oder eine Suppe ist es schön, wenn sie „Biss“ haben, zum Pürieren dürfen sie gerne etwas matschig werden. Für den Hummus (bi Tahina) mögen wir sie schön weich. Das pürierte Mus könnte der Knaller der nächsten Grillparty werden, als Dip zu Fladenbrot oder zu Rohkoststreifen wie Möhren oder Sellerie.

Kochen Sie 150 g getrocknete Kichererbsen, spülen Sie sie mit kaltem Wasser gut ab und pürieren Sie die lauwarmen Kichererbsen in einer Küchenmaschine mit zwei Knoblauchzehen, dem Saft zweier Zitronen, 150 ml Tahine (Sesampaste), zwei bis drei EL gutem Olivenöl. Schmecken Sie die Paste mit Chilipulver, Salz und Pfeffer pikant ab. Ist das Mus zu pappig, machen Sie es mit etwas Wasser vorsichtig geschmeidig. Richten Sie den Hummus in einer Schale an, beträufeln ihn mit Olivenöl und bestäuben Sie ihn mit etwas Cayenne, Chili oder Paprika. Zusätzliche Frische kommt von gehackter Petersilie oder Korianderzweigen.

Zum Hummus-Dip ein selbstgemachtes Fladenbrot? Kein Problem: 200 g Mehl, 100 ml Wasser, ½ TL Salz

und zwei EL Olivenöl zu einem glatten Teig kneten, zehn Minuten ruhen lassen, nochmals verkneten. Mit einem Nudelholz vier hauchdünne Fladen ausrollen, etwas Kreuz- oder Schwarzkümmelsamen darauf festrollen und in einer schweren Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite etwa zwei Minuten backen. Einen noch weich, nicht zu kross gebackenen Fladen können Sie mit Hummus bestreichen, Salat und Joghurtsauce darauf geben, einrollen – und Sie halten einen Dürüm in den Händen. Nun zu einer indischen Variante, einer Kichererbsensuppe. Oder, sämig eingekocht, einem Curry. Braten Sie

eine in Streifen geschnittene Gemüsezwiebel mit jeweils fein gehackten oder geriebenen zwei Knoblauchzehen, einer roten Chili (bestimmen Sie die Schärfe, es darf gerne „hot“ werden) und gut drei Zentimeter Ingwerwurzel in zwei bis drei EL Ghee (Butterschmalz) oder Kokosfett an, bis alles weich ist und Farbe annimmt. Bestäuben Sie das mit einer Mischung aus zwei EL Garam Masala, einem EL Kurkuma und einem EL frisch zerstoßenem Kreuzkümmel, rühren alles gut um und rösten die Gewürze an. Löschen Sie mit einem Liter Gemüsebrühe ab, fügen Sie 500 g gekochte Kichererbsen, eine kleine Dose gehackte Tomaten, eine in Scheibchen geschnittene Möhre sowie zwei bis drei EL Tahine hinzu und lassen es 20 bis 30 Minuten köcheln. Reduzieren Sie die Hitze, fügen Sie eine Dose Kokosmilch hinzu und schmecken mit Salz und ein paar Spritzern Limettensaft ab. Schließlich werfen Sie etwa 150 g Babyspinat hinein, der in der Wärme zerfällt. Wenn Sie die Flüssigkeit weiter einkochen lassen, entsteht von der Konsistenz her ein Curry, das mit Reis oder Naan-Brot (zum Aufbacken) besonders gut schmeckt. Ob Suppe oder Curry – gekrönt wird das alles mit einem ordentlichen Klecks cremigem Joghurt und frischem Koriander.

Die angegebenen Mengen ergeben vier bis sechs Portionen. Das Curry schmeckt nach ein, zwei Tagen noch mal so gut.

„HAMBURG ENTSPRICHT MEINER PERSÖNLICHKEIT“



Am Vortag ist **Narciso Rodriguez** 50 Jahre alt geworden. Heute ist er wieder bei der Arbeit, ein Shooting steht an. In einer Pause sucht er sich für dieses Zoom-Interview einen ruhigen Raum. Die Regale sind voller Requisiten: Blumenvasen, Schreibmaschinen, Schwämme. „Hätten wir mal hier fotografiert.“ Der New Yorker Modedesigner wuchs als Sohn kubanischer Einwanderer in New Jersey auf, ist verheiratet und Vater von Zwillingen. Besonders bekannt ist er für seine Düfte. Gerade legt er einen Klassiker neu auf: Die Wurzeln von „Narciso Rodriguez For Her Musc Noir“ reichen bis in seine Jugend, wie er erzählt.

Was essen Sie zum Frühstück?

Ich brauche meinen Kaffee. Dafür bereite ich am Vorabend alles vor, den Rest erledigt die Maschine am Morgen. Bevor ich aus der Tür gehe, schnappe ich mir noch einen Apfel.

Wo kaufen Sie Ihre Kleidung ein?

Ich schneidere vieles selbst. Und bei Nike.

Was ist das älteste Kleidungsstück in Ihrem Schrank?

Ich kann nichts wegschmeißen und habe sehr viel eingelagert. Zu den ältesten Stücken, die ich noch immer trage, gehören wohl Mäntel und Hosen von Yohji Yamamoto aus den späten Achtzigern.

Wann haben Sie zuletzt handschriftlich einen Brief verfasst?

Das war zu Weihnachten, da habe ich meiner Tante einen Brief geschrieben, um ihr für die Geschenke zu danken, die sie meinen Kindern geschickt hat. Ich schreibe sowieso gerne Briefe. Wir müssen alle mehr Briefe schreiben!

Welches Buch hat Sie in Ihrem Leben am meisten beeindruckt?

„Rosa“ von dem kubanischen Schriftsteller Reinaldo Arenas. Ich habe die meisten seiner Bücher gelesen. Dieses ist sehr schmal, aber umso schöner erzählt. Als ich es las, hatte ich den Eindruck, beim Geschehen der Kubanischen Revolution zuschauen zu können, so lebendig ist es aufgeschrieben.

Wie informieren Sie sich über das Weltgeschehen?

Schrecklich: alles digital. Überwiegend Zeitungen, The New York Times, The Washington Post, Politico. Über Instagram habe ich die entscheidenden Accounts abonniert und stelle so sicher, dass ich die wirklich wichtigen Nachrichten erfahre.

Was ist Ihr bestes Smalltalk-Thema?

Meine Kinder. Im Mai sind sie vier Jahre alt geworden.

Bei welchem Film haben Sie zuletzt geweint?

Vor ein paar Tagen bei „God's Own Country“ aus dem Jahr 2017. Eine wunderschöne Liebesgeschichte zweier Männer. Eine Art „Brokeback Mountain“.

Sind Sie abergläubisch?

Ja!

Worüber können Sie lachen?

Dieser Tage muss man über alles lachen. Ich lache gerne über Stand-up-Comedy und habe hier in New York glücklicherweise einige Kandidaten im Bekanntenkreis. Beim Abendessen, in Gesprächen, in Mails ist das toll.

Ihre Lieblingsvornamen?

Ich mag Thomas sehr gerne, John und Callum.

Machen Sie eine Mittagspause?

Hin und wieder. Es ist viel einfacher weiterzuarbeiten. Aber ab und zu ist es schön, den kreativen Prozess zu unterbrechen und eine Runde um den Block zu drehen.

In welchem Land würden Sie am liebsten leben?

Deutschland mag ich wirklich sehr. Hamburg entspricht meiner Persönlichkeit. Aber zum Leben: vielleicht Spanien oder Italien, definitiv Europa.

Was fehlt nie in Ihrem Kühlschrank?

Milch für die Kinder.

Fühlen Sie sich mit oder ohne Auto freier?

In New York ohne. Ohne Auto ist es in der Großstadt einfach praktischer.

Was ist Ihr größtes Talent?

Kochen. Ich mache ein sehr gutes kubanisches Roastbeef. Das ist ein altes Familienrezept, ich habe früher immer bei der Zubereitung zugeschaut. Rezepte müssen einfach weitergegeben werden. Ich denke mir aber auch gerne Neues aus, nehme einfach ein paar Dinge aus dem Kühlschrank und mache etwas daraus.

Was tun Sie, obwohl es unvernünftig ist?

Am Abend snacken. Da achte ich den ganzen Tag darauf, was ich esse, und von einer gewissen Uhrzeit an sind alle Regeln vergessen.

Welche historische Person würden Sie gerne treffen?

Mein Traum wäre es, Cristóbal Balenciaga treffen zu können. So wie für viele Designer meiner Generation ist er auch mein Held. Ich habe einiges über ihn gelesen, war in seiner Heimatstadt Getaria in Spanien und habe mir das Museum angeschaut, das ihm dort gewidmet ist.

Tragen Sie Schmuck? Und eine Uhr?

Ich trage ein Armband, das mir eine sehr gute Freundin vor gut 25 Jahren angelegt hat. Sie hatte mir zuvor schon einmal eines geschenkt, das habe ich aber verloren. Das zweite Armband schloss sie damals mit den Worten: „Dieses hier verlierst du niemals.“ Leider ist sie mittlerweile verstorben. Mit diesem Armband behalte ich sie nah bei mir, es bedeutet mir wirklich viel. Ich trage auch eine Uhr, ein Geschenk meines Ehemanns, eine Rolex, wunderschön. Auch die lege ich nie ab.

Haben Sie einen Lieblingsduft?

Ich liebe Moschus und trage es auch selbst. Moschus ist Teil meines Lebens, seit ich ein Jugendlicher war, und wurde zur Inspiration all meiner Düfte.

Was war Ihr schönstes Ferienerlebnis?

Segeln mit Freunden auf dem Mittelmeer. Das war vor ungefähr fünf Jahren. Verschiedene Orte sehen, in Häfen anlegen, wunderbares Essen genießen, das Wasser, die Sonne, den Sommer: Dieses Gefühl werde ich niemals vergessen.

Auf welchem Konzert waren Sie zuletzt?

Mit dem Lockdown und mit Kindern... Aber vor drei Jahren war ich auf dem Konzert meiner lieben Freundin Bebel Gilberto hier in New York.

Was fehlt Ihnen zum Glück?

Aktuell ist die Liste lang: nicht mehr diesen Mund-Nasen-Schutz tragen zu müssen, die Welt vor der Corona-Pandemie gerettet zu wissen. Und mir fehlt mein Vater. Er ist vor nicht allzu langer Zeit verstorben, und ich vermisse ihn.

Was trinken Sie zum Abendessen?

Rotwein oder Mineralwasser oder beides.

Die Fragen stellte Jennifer Wiebking.

FOTO: RR

Frankfurter Allgemeine SELECTION



Genuss-Edition

aus dem Hause Ronnefeldt mit
GinT Morgentau von Ziegler



Umhängetasche

Aus handschuhweichem Leder von
Designerin Alexandra Svendsen

Genießen Sie den Sommer!



Uhrenband Mainhattan

für die Apple Watch® aus feinem
Horween-Shell-Cordovan-Leder
aus dem Manufakturwerk



Barsets

Versilberte Trinkgefäße
für den kühlen Genuss aus
der Silbermanufaktur
Robbe & Berking

Outdoorstuhl

Gefertigt aus Edelstahlrohr und
Dauben aus Pinot-Holzfässern
von Magnus Mewes



F.A.Z. Selection steht für herausragende Qualität und anspruchsvolles Design – exklusiv für F.A.Z.-Leser gefertigt in deutschen Manufakturen und von renommierten Herstellern. Besuchen Sie unseren Online-Shop!

faz.net/selection, Info: (069) 75 91-10 10, Fax: (069) 75 91-80 82 52





ROGER FEDERER



BJÖRN BORG



GARBIÑE MUGURUZA



OYSTER PERPETUAL DATEJUST 41

EIN ORT WIE KEIN ANDERER

Was macht ihn so einzigartig? Außer seiner Geschichte als ältestes Tennisturnier der Welt? Außer seiner Atmosphäre und seinen Ritualen, den Sommerschauern und Erdbeeren mit Sahne einen Katzensprung vom Londoner Zentrum entfernt? Außer seinen einzigartigen Farben, dem strahlenden Weiß und dem satten Grün? Außer dem Rasen, der jeden Morgen mit größter Sorgfalt auf exakt 8 mm geschnitten wird? Ganz zu schweigen von den legendären Matches, die auf ihm ausgetragen werden. Spiele, die weit über ihren Sport hinaus Maßstäbe gesetzt haben. Maßstäbe, nach denen gespielt wird. Maßstäbe, nach denen gelebt wird. Dies ist der Ort, an dem Tennisgeschichte geschrieben wird. **Willkommen in Wimbledon.**

#Perpetual



THE CHAMPIONSHIPS, WIMBLEDON
THE ALL ENGLAND LAWN TENNIS CLUB,
LONDON 28. JUNI BIS 11. JULI 2021

