

**IHR WOLLT
DOCH
ALLE NUR ...**

→ Einerseits

Der Mensch lebt nicht nur von Luft und Liebe. Das stimmt schon. Aber ohne auch nicht. Elke Heidenreich erklärt, warum Brot allein nicht glücklich macht. Ihr Credo: Kunst ist Lebensmittel.



Elke Heidenreich bei der Talkreihe »Passione« im Foyer des Hessischen Staatstheaters Wiesbaden

BROT UND ROSEN

AUTORIN ELKE HEIDENREICH
FOTO SVEN-HELGE CZICHY

Nikolaus Harnoncourt hat das Bild vom Menschen geprägt, dem Gott in die eine Hand eine Geige und in die andere einen Hammer gelegt hat. Mit dem Hammer kann er seine materiellen Bedürfnisse befriedigen, der Hammer baut ihm Bequemlichkeiten, Luxus, Ordnungssysteme; die Geige kann ihm eine Logik jenseits der Sprache erschließen, eine Welt, die für den Hammer unerreichbar ist. Die Kunst, sagt Harnoncourt, ist ein Gottesgeschenk, das wir nie vernachlässigen dürfen, sonst sitzt der Mensch »am Ende zwischen seinen Computern, weiß, wie es auf dem Mars und im Innern eines Atoms aussieht – aber er ist kein Mensch mehr, ohne seine Geige.«

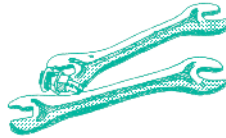
Kunst, das heißt Malerei, Literatur, Musik, ist also Geschenk und Verpflichtung. Wir brauchen zum Leben nur dreierlei: etwas zu essen, etwas zu trinken, Luft zum Atmen. Aber ohne Kunst, ohne Schönheit, die unsere Seele füttert, bleibt alles unmenschlich. Wobei die Kunst nicht die Sahne auf dem Kuchen ist, sie ist die Hefe im Teig, sie ist das, was dem Leben Sinn gibt. »Brot und Rosen« – diesen Slogan prägte 1911 eine amerikanische Gewerkschafterin: arbeitende Frauen, sagte Rose (!) Schneiderman, brauchten nicht nur Brot, sie brauchten auch Rosen – das heißt: Schönheit. Musik, Theater, Literatur, Bilder – das ist Schönheit, auch wenn uns nicht immer alles gleich gut gefällt. Denken wir es aber weg, wird die Welt trostlos. Unsere Wurzeln sind dort, wo der Mensch malt, schreibt, singt, auf der Flöte spielt. Kunst ist, wie alles in der Welt des Hammers, zum Kommerzobjekt geworden, sie soll sich auszahlen. Aber jeder Einzelne sollte bedenken: Für mich persönlich ist Kunst nicht Handelsware, sondern Lebensmittel. Und wenn wir alle so damit umgehen und unsere Theater, Opernhäuser, Museen nicht leer werden lassen, dann haben wir beides: Brot und Rosen.

Inhalt

06

WENIGER IST MEHR

→ Ökonom Niko Paech über das Ende
des Wachstumsglaubens



08

KONFERENZRAUM KÜCHE

→ Das Team der Wiesbaden
Biennale im Gespräch



12

HIER KOMMT DER EIERMANN

→ Ein Autor und ein Dramaturg über das
Zuviel des Schlechten



16

HUNGERAST

→ Wonach wir dürsten



26

ÜBERLEBENSPAKET

→ Einblick in volle Taschen
des Ballettensembles

30

BIER IST MEIN GEMÜSE

→ Was der Erdnussflip mit
Karl May gemein hat

34

DER GOURMET IM FOYER

→ Die Wiesbadener Opern-
gastronomie im Portrait

54

WENN TEE BESCHÄFTIGT IST

→ Tschechows Samowar



IMPRESSUM
HERAUSGEBER
Hessisches Staatstheater
Wiesbaden

INTENDANT
Uwe Eric Laufenberg

**GESCHÄFTSFÜHRENDER
DIREKTOR**
Hergen Gräper

SPIELZEIT 2014, 2015
Magazin 02

THEMA
Lebensmittel

REDAKTION
Heike Neumann, Lena Fölsche
Hessisches Staatstheater
Wiesbaden
Till Schröder (formdusche)

ART DIREKTION
formdusche, Berlin

DRUCK
Köllen Druck & Verlag GmbH

- 14**
Nebenrolle Essen
→ Wo spielen Lebensmittel ihre größte Rolle? Ein Rätsel.
- 20**
Die Welt in Zahlen
→ Infografiken à la carte
- 22**
Seitensprung
→ Tanz der Zutaten
Der Ballettmeister backt
- 24**
**Die menschliche Stimme /
Herzog Blaubarts Burg**
→ Ein Akt der Stimme
- 31**
Lampenfieber
→ Hinter den Kulissen des
Staatstheaters: Knall und Fall
- 32**
The Turn of the Screw
→ Schön schaurig
- 37**
Laufenbergs Beste
→ Die Hörtipps des Intendanten
- 38**
Schulterblick
→ Die Listen-Lady: Leiterin des
Chorbüros Petra Urban
- 43**
Bühnenwelten
→ Internationale Maifestspiele 2015
- 47**
La Traviata
→ Ein Rückblick
- 53**
Quergeschaut
→ Lesefutter
- 56**
En Detail
→ Quiz: Wo befindet sich dieses Detail
im Theaterhaus?



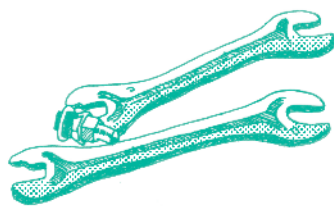
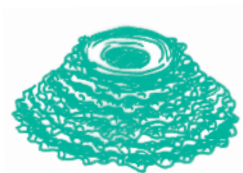
Mit Essen spielt man nicht.

— *Volksmund*

MAGAZIN #02 — HESSISCHES STAATSTHEATER WIESBADEN

Weniger ist mehr

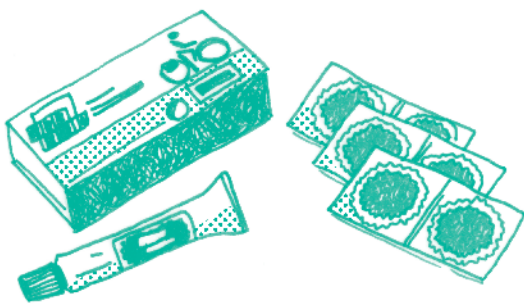
Wir leben über unsere Verhältnisse: Ressourcen werden knapp, Wohnraum auch. Dennoch werkeln wir an der eigenen Apokalypse. Nur eine wachsende Wirtschaft sichert Wohlstand, ist das Mantra. Mehr, mehr, mehr. Wirtschaftsprofessor Niko Paech entwirft das Gegenmodell: die Postwachstumsökonomie. Ein gar nicht so utopischer Ausblick.



Die Plünderung des Planeten stößt an Grenzen. Nur durch den Rückbau des Industriemodells zu einer »Postwachstumsökonomie« können sozial stabile und global faire Versorgungsstrukturen entstehen, die zukünftig ein lebenswertes Dasein ermöglichen. Demnach müsste jeder Erdbewohner seine Bedürfnisse im Rahmen eines individuellen CO₂-Kontingentes von ca. 2,7 Tonnen befriedigen können, sonst ist das Zwei-Grad-Klimaschutzziel bei sieben Milliarden Menschen nicht zu erreichen. In Deutschland verbraucht momentan jeder elf Tonnen pro Kopf. Seit dem grandiosen Scheitern »grüner« Wachstumsträume und einem drohenden »Peak Everything« (wir haben von allem das meiste verbraucht, ab jetzt geht es bergab) verbleibt als Option lediglich ein – gemessen an derzeitigen europäischen Verhältnissen – drastisch verkleinertes Industriesystem, erweitert um eine Regional- sowie eine Subsistenzökonomie. Wenn für jede erwachsene Person nach einem Rückbau der kommerziellen Ökonomie auf die Hälfte der momentanen Größe eine 20-Stunden-Beschäftigung verfügbar wäre, ließe sich damit immer noch eine sparsame Konsumausstattung finanzieren. Und die nun freigestellten 20 Stunden würden Spielräume für handwerkliche Ergänzungsleistungen und kooperative Formen der Selbstversorgung eröffnen.

Zum einen durch gemeinschaftliche Nutzung: Wer die Nutzung von Gebrauchsgegenständen mit anderen Personen teilt,

»Doppelte Nutzung bedeutet halbiertes Bedarf.«



trägt dazu bei, industrielle Herstellung durch soziale Beziehungen zu ersetzen. Doppelte Nutzung bedeutet halbiertes Bedarf. Verschenkmärkte, Tauschbörsen, -ringe und -partys sind weitere Elemente.

Zum anderen durch verlängerte Nutzung: Wer durch handwerkliche Fähigkeiten oder manuelles Improvisationsgeschick die Nutzungsdauer von Konsumobjekten erhöht – zuweilen reicht schon die achtsame Behandlung, um frühen Verschleiß zu vermeiden –, substituiert materielle Produktion durch eigene produktive Leistungen, ohne auf Konsumfunktionen zu verzichten. Wo es gelingt, die Nutzungsdauer durch Instandhaltung, Reparatur oder Umbau durchschnittlich zu verdoppeln, könnte die Produktion neuer Objekte entsprechend halbiert werden. Offene Werkstätten, Reparatur-Cafés und Netzwerke des hierzu nötigen Leistungs- und Erfahrungsaustausches würden dazu beitragen, ein modernes Leben mit weniger Geld und Produktion zu ermöglichen.

Und durch Eigenproduktion: Im Nahrungsmittelbereich erweisen sich Hausgärten, Dachgärten, Gemeinschaftsgärten und andere Formen der urbanen Landwirtschaft als Möglichkeit einer partiellen De-Industrialisierung. Künstlerische und handwerkliche Betätigungen reichen von der kreativen Wiederverwertung ausrangierter Gegenstände – z. B. zwei kaputte Computer ausschlichten, um daraus ein funktions-

fähiges Gerät zu basteln – über selbst gefertigte Holz- oder Metallobjekte bis zur semi-professionellen Marke »Eigenbau«.

Moderne Subsistenz bedeutet Autonomie, insbesondere sich durch subversive Taktiken unabhängig(er) von Geld- und Industrierversorgung zu machen. Das Rezept ist einfach: Industriegüter werden durch eigene Produktion ersetzt oder durch selbsttätige und kooperative Subsistenzleistungen »gestreckt«, um das Potenzial der Bedürfnisbefriedigung einer bestimmten Produktionsmenge zu vervielfachen. Dazu sind drei Ressourcen nötig: Erstens handwerkliches Improvisationsgeschick, künstlerische und substanzielle Kompetenzen. Zweitens eigene Zeitressourcen, denn manuelle Verrichtungen, die energie- und kapitalintensive Industrieproduktion ersetzen, sind entsprechend arbeitsintensiv. Drittens sind soziale Netze wichtig, damit sich verschiedene Neigungen und Talente synergetisch ergänzen können.

Eine derart duale Versorgung steigert die Krisenresistenz und mindert den Wachstumsdruck, weil monetäres durch soziales Kapital ersetzt wird. Mit dem hierzu nötigen Übungsprogramm kann jede/r sofort beginnen. Die Rolle der Politik bestünde darin, eine Reduktion und Umverteilung der durchschnittlichen Wochenarbeitszeit durch gesetzliche Maßnahmen zu erleichtern. Wirtschaftspolitik wäre umzudefinieren: Nicht konsumtive Fremdversorgung durch Industrieproduktion, sondern die Befähigung zur autonomen Selbstversorgung müsste zum Leitbild werden. Eine für das 21. Jahrhundert taugliche Sozialpolitik kann sich nicht mehr allein auf Transferleistungen oder eine Umverteilung von Einkommen und Vermögen beschränken; sie müsste vielmehr ökonomische Resilienz im Sinne von »Geldunabhängigkeit« und somit Krisenrobustheit anstreben. Kommunale Verwaltungen könnten Anbauflächen, brach gefallene Immobilien und Werkstätten verfügbar machen, um urbaner Subsistenz mehr Raum zu geben. Bildung und Erziehung könnten sich stärker an geldlosen Versorgungspraktiken, vor allem handwerklichen Befähigungen orientieren. Unternehmen könnten Reparaturkurse anbieten, um Instandhaltungswissen anstelle von Produkten anzubieten. Über politische Maßnahmen müsste gegen »geplante Obsoleszenz« vorgegangen werden, damit aus hilflosen Konsumenten souveräne Reparatereure werden. Wünschenswert wären gesetzliche Gewährleistungsfristen, die so lang sind, dass es für Produzenten sinnlos wird, kurzlebige Ex-und-Hopp-Designs zu vermarkten. Aber anstatt auf Politik und Unternehmen zu warten, ließe sich auch fragen: Warum fangen wir nicht einfach an?

FOTO PRIVAT



NIKO PAECH

Volkswirt, außerplanmäßiger Professor am Lehrstuhl für Produktion und Umwelt an der Universität Oldenburg. Sein Buch »Befreiung vom Überfluss« (2012) schlug ein neues Kapitel in der Nachhaltigkeitsdebatte auf.

→ Titel: Lebensmittel

Konferenzraum Küche

Essen verbindet. Das weiß jeder, der sich an Feste mit Freunden und Familie erinnert. Das Team der Wiesbaden Biennale erhebt dieses soziale Prinzip zum Arbeitskonzept.

Ein Gespräch bei Spaghetti Bolognese über die Vorteile kochenden Arbeitens und das Heimatgefühl, wenn der Topf sprudelt.



[Das Team mit Intendant Laufenberg beim Tischgespräch. Mit dabei sein Hund Oskar.](#)

Das Ambiente ist zunächst etwas ungewohnt. Vor kurzem war unter der Adresse an der Wilhelmstraße noch ein Laden, jetzt stehen in dem großen hellen Raum zwei roh zusammengezimmerter Tische und ein paar Stühle. Ein Strauß Tulpen steht in einem der großen Schaufenster und ein Schild: »Offene Gesellschaft«.

Maria Magdalena Ludewig und Martin Hammer haben den leer geräumten Laden okkupiert und sich einen Ort zum Arbeiten und gleichzeitig zum Leben eingerichtet. »Asyl der kommenden Gemeinschaft« steht als Arbeitstitel auf einem Zettel an der Wand. In den hinteren Räumen wird gekocht und kann auch geschlafen werden, vorne stehen ein Schreibtisch und ein großer Esstisch für Sitzungen und gemeinsames Essen. Immer mal wieder schaut von den vorbeigehenden Passanten jemand durch die großen Fenster herein, bleibt verdutzt stehen, von innen wird fröhlich zurückgeschaut und manchmal auch gewunken. Mittags kochen Ludewig und Hammer und laden zum Mitessen ein – Kollegen vom Haus ebenso wie Gäste von außerhalb oder einfach Menschen, die draußen vorbeilaufen. Andrea Vilter war schon ein paar Mal zu Gast beim gemeinsamen Arbeiten und Essen.

ANDREA VILTER: Wenn ich erzähle, dass ich zum Mittagessen bei Euch eingeladen bin, werde ich oft verwundert gefragt, warum du kochst.

MARIA M. LUDEWIG: Warum ich koche?

VILTER: Ja. Wir sind das im Arbeitsalltag doch anders gewohnt. Meist geht man vom Büro in die Kantine oder auch mal ins Lokal.

MARTIN HAMMER: Absolut, das ging uns auch so. Wir sind ja sehr viel unterwegs, da isst man fast immer auswärts.

LUDEWIG: Ich konnte das Restaurantessen irgendwann einfach nicht mehr sehen! Jede Art von – für den Verkauf hergestelltem – Essen ist anders, als das, was ich zu Hause mache. Mehr Salz, mehr Fett, wenig gutes Gemüse.

HAMMER: Und meistens ist gutes Essen für einen Preis, den man jeden Tag bezahlen will, nicht so einfach zu haben.

LUDEWIG: Ich koche auch einfach gern. Und: Wenn ich selbst koche, weiß ich, dass es lecker ist. Zumindest finde ich es gut. Mal schauen, ob unsere Gäste das heute auch so sehen. *(lacht)*

VILTER: Was gibt's denn?

LUDEWIG: Spaghetti Bolognese. Aber ich bin auch ein Fan von

ganz einfachen Sachen wie Pellkartoffeln mit Quark. Die sind so simpel! Kriegst du aber im Restaurant pur fast nie und kostet dich vielleicht 1,50 Euro, wenn du das selber machst.

VILTER: Das ist ja eine Frage, die gesellschaftlich diskutiert wird, ob gutes Essen teuer sein muss, oder ob es wirklich stimmt, dass der viel zitierte Hartz-IV-Empfänger im Discounter einkaufen muss, weil das Geld sonst nicht reicht.

LUDEWIG: Ich glaube, weder das eine noch das andere ist wahr. Wenn du für wenig Geld gut essen möchtest, musst du kochen können, denn Fertiggerichte sind im Vergleich viel teurer und eh nicht gut. Das zweite ist, du musst gut einkaufen können. Was auch nicht einfach ist, denn wenn du gute Produkte willst, musst du wissen, wo du die her bekommst, ohne in den unweigerlich teuren Bioladen zu gehen. Also beispielsweise zum Wochenmarktstand. Da verkauft ein kleiner Betrieb, für den es viel zu kompliziert und teuer ist, eine Biozertifizierung zu bekommen. Sein Gemüse ist aber dennoch regional und mindestens genau so gut wie im Bioladen, nur eben halb so teuer. Du musst also wissen, welcher Stand das ist, und die Zeit haben, genau zu der Zeit da hin zu gehen, wenn er da ist.

HAMMER: Es ist natürlich auch eine Frage der Menge, ob du nur für dich oder für mehrere einkaufst.

LUDEWIG: Stimmt, aber es ist auch eine Frage der Kompetenz: Kannst du einkaufen, weißt du, was du brauchst und wie viel? Bist du in der Lage, damit hauszuhalten, damit dir nicht ständig alles schlecht wird? Also wenn du jeden Tag für eine vierköpfige Familie kochst und halbwegs kochen kannst und zudem noch genug Zeit hast für die Planung, kannst du mit relativ wenig Geld pro Kopf ziemlich gut essen, sofern du Fleisch weglässt. Gutes Fleisch, bei dem du nach dem Anbraten nicht die Hälfte der Pfanne voll Wasser hast, zerhaut dir jede Kalkulation. Für die Bolognese heute sind die Kosten direkt ins Doppelte gegangen.

VILTER: Aber wenn man nicht jeden Tag Fleisch isst, geht das schon auf, finde ich. Fleisch kann man ja leider ekelhaft billig einkaufen, so dass es dann auch eine Frage der Ethik wird, nicht nur des eigenen Wohlbefindens und der Gesundheit. Neulich habe ich im Supermarkt Hackfleisch für 99 Cent das Pfund gesehen. Das muss ja mindestens drei mal so viel kosten, wenn es unter halbwegs anständigen Bedingungen erzeugt wurde. Das heißt doch einfach, es gibt höchstens jedes dritte Essen Fleisch und schon stimmt die Rechnung wieder.



[Maria Magdalena Ludewig und Andrea Vilter beim Köcheln. Ludewig gehört neben Martin Hammer, Intendant Uwe Eric Laufenberg und Schauspielleiterin Vilter zu den Kuratoren der Wiesbaden Biennale, die 2016 wieder am Hessischen Staatstheater stattfinden wird.](#)

LUDEWIG: Genau. Wenn du dich mit wenigen Ausnahmen grundsätzlich vegetarisch ernährst, dann kannst du mit relativ wenig Geld relativ gut essen.

VILTER: Mir fällt oft auf, dass das ganz einfache Know-How, von dem du eben gesprochen hast, immer seltener wird. Es gibt ja schon noch Leute, die gut kochen, aber die Kenntnis darüber, welches Gemüse wann Saison hat, wie was zubereitet wird, das gehört nicht mehr zum Allgemeinwissen. Mir fällt es immer dann besonders auf, wenn selbst die einfachsten Sachen, die selbst ich als mäßig gute Köchin beherrsche, offenbar nicht mehr voraussetzen sind. Sonst wäre es jedenfalls nicht möglich, dass man mit Pfannkuchenteig aus der Packung Geld machen kann.

HAMMER: Ich habe das Gefühl, es gibt alles als »Sonderbewegung«. Manche Leute beschäftigen sich total viel mit Lebensmitteln, haben eine Biokiste oder sind sogar Mitglied in einer solidarischen Landwirtschaft, wo sie dem Bauern direkt das Gemüse abnehmen. Das ist dann aber oft auch sofort sehr politisch motiviert.

»In dem Moment, wo ich den Topf aufsetze und Nudeln mache, ist das für mich ein temporäres Zuhause.«

LUDEWIG: Und dann gibt es die, für die Kochen so ein Riesending ist, gerade Männer, die sich die teuersten Kochbücher kaufen, teure Gewürze und teures Fleisch und das Kochen absolut zelebrieren.

HAMMER: Das sind so die zwei Extreme.

LUDEWIG: Aber das, was ich von meiner Mutter kenne, erlebe ich heute viel seltener, dieses »normale« Essen. Meine Mutter hat immer gesagt, das Essen muss in einer halben Stunde fertig sein, mehr Zeit gibt's dafür nicht.

VILTER: Ich glaube, ich muss mal bei Dir einen Kochkurs machen. Diese Herangehensweise wäre für mich perfekt. Die Idee, dass es möglich sein muss, zu kochen, ohne dass es gleich mein Hobby wird, für das ich jeden Tag zwei Stunden Zeit aufwende. Es gibt ja mittlerweile viele Menschen, die fürs Essen gar keine Zeit haben oder keine Zeit aufwenden wollen. Für die wurde ja gerade eine Art Astronautennahrung erfunden, bei der man seine gesamte Tagesration in einem Beutel zum Rausdrücken hat. Der Erfinder konnte diese Beutel über Crowdfunding auf den Markt bringen, weil innerhalb von zwei Stunden 25.000 Leute da waren, die gesagt haben: Super, ich habe so einen Beutel, ich kann zur Arbeit gehen, ich weiß, dass es gesund ist, also alle meine Mineralien drin sind, und ich muss mich nicht weiter damit beschäftigen.

LUDEWIG: Ich bin kein Freund von gnadenloser Effizienz! Ich finde, aus seiner Zeit viel zu machen, ist ja wunderbar, aber wenn es am Schluss heißt: Ich drücke mir mein Essen aus der Tube, um dann noch eine Viertelstunde länger E-Mails beantworten zu können?

VILTER: Man weiß ja nicht, für was die Zeit dann verwendet wird. Länger fernsehen oder länger ins Fitnessstudio gehen, oft wahrscheinlich wirklich länger arbeiten.

LUDEWIG: Ja, genau! Aber das ist das, was mich daran stört. Vielleicht war das auch ein Grund, das »Asyl« hier nicht nur als Arbeitsort, sondern auch als temporären Lebensort zu gründen. Im Moment reisen und arbeiten wir sehr viel. Wenn ich sagen würde: Jetzt arbeite ich und in fünf Tagen bin ich mal wieder zu Hause und dann bin ich privat. Das würde für mich nicht gehen. Da hätte ich die ganze Zeit ein wahnsinnig defizitäres Gefühl. Aber wenn ich mir diese Momente im Tag nehme, die sehr wohl privat sind und wo auch Leben stattfindet, dann ist für mich dieses Unterwegs-Sein wesentlich weniger anstrengend. Weil ich nicht die ganze Zeit das Gefühl habe, ich bin auf Montage irgendwo außerhalb des richtigen Lebens, das ich in Berlin führe. In dem Moment, wo ich den Topf aufsetze und Nudeln mache, ist das für mich ein temporäres Zuhause.

»Ich drücke mir mein Essen aus der Tube, um dann noch eine Viertelstunde länger E-Mails beantworten zu können?«

VILTER: Das gefällt mir gut. Das passt ja auch zum »Asyl der kommenden Gemeinschaft«, weil du mit dem Kochen natürlich nicht nur eine Art Zuhause herstellst, sondern auch eine Gemeinschaft von Menschen, die genauso gut Freunde wie einfach nur Kollegen oder ganz neu Hinzugekommene sein können.

HAMMER: Ja, wir versuchen die Freunde oder Bekannten, die wir in der Region haben, auch regelmäßig einzuladen, um so auch eine Gemeinschaft aufzubauen. Und wenn ich die ganze Zeit sagen würde, ich lade die hier in mein Büro ein, das würde nicht funktionieren. Deshalb lade ich sie zu etwas ein, was alles ist: Das ist Arbeit, das ist Büro, das ist privat, das ist Leben.

VILTER: Also eine kommende Gemeinschaft, die in Wiesbaden Asyl findet.

HAMMER: Ja. »Asyl der kommenden Gesellschaft« ist ein Projekt, das wir von diesem Raum hier ausgehend mit dem Architekten-Team »raumlabor« aus Berlin in der kommenden Spielzeit realisieren wollen. Normalerweise ist der Begriff Asyl aus unserer Perspektive in Europa ja oft sehr negativ besetzt. Man denkt an Menschen, die ihre Heimat verloren haben, fliehen mussten. Dabei ist das Asyl ja gerade der Ort,

wo man Zuflucht findet, wo im besten Falle etwas Neues beginnt, ein Transitraum neuer Möglichkeiten. Und wir wollen die Wiesbadener kennen lernen, wir wollen ihnen erzählen, was wir hier tun, ins Gespräch kommen, über das, was die Wiesbaden Biennale in eineinhalb Jahren sein wird, sein könnte. Wir nennen das »sichtbar Arbeiten«: Wir schauen, was für Impulse kommen, wenn wir die Wiesbadener an unseren Gedanken und unserer Arbeit teilhaben lassen und nehmen sie auf. Oh, ich guck mal nach den Nudeln ...

LUDEWIG: Ja, es ergibt sich alles hier immer sehr schön nach und nach. Die Möbel hat Martin am ersten Wochenende nach Plänen des italienischen Designers Enzo Mari gebaut, dem Pionier der »Do it yourself«-Bewegung. Als einer der ersten hat er schon vor vierzig Jahren keine Möbel, sondern Pläne verkauft. Die Technik im Theater hat uns netterweise das Holz zugeschnitten und die Werkzeuge geliehen. Jetzt haben wir immerhin schon mal einen Tisch und ein paar Stühle.

HAMMER: (aus der Küche) Essen ist fertig!

LUDEWIG: Guten Appetit!



Martin Hammer



Wer kommt, isst mit: das Team und eine Passantin

Hier kommt der Eiermann

Überforderung durch Überangebot: Autor Philipp Löhle und Dramaturg Sascha Kölzow sehen sich wahlweise in Schockstarre vor lauter Auswahl oder leiden an kalter Wut vor allgegenwärtiger Billigheimerigkeit. Der Bruch mit unserer Konsumwelt erfordert unter Umständen radikale Lösungen.

Lebensmitte(l) – oder Mein moralisches Dilemma beim Eierkauf

Also, mal ohne Witz, wie schwierig ist es eigentlich sechs bis zehn Eier zu kaufen? Man, oder sagen wir: Ich betrete den Supermarkt ... Da geht's schon los: Welchen? Wir haben hier direkt um die Ecke, also fußläufig, quasi einen Steinwurf weg: BioCompany, Lidl, Penny, Kaiser's. Und die Straße runter ist ein Aldi, nur falls ...? Gut ich gebe es zu: Ich gehe fast nie zu BioCompany, was wahrscheinlich schon das erste Vergehen an der Zukunft unserer Kinder ist. Ich gehe aber auch fast nie zu Lidl oder Penny. Ehrlich! Ich gehe meistens zu Kaiser's. Hat aber einen einfachen Grund: Von allen steinwurfweitentfernten Supermärkten ist Kaiser's am steinwurfweita nächsten! So einfach ist das! Gibt es nicht ein Trägheitsgesetz?

Also, rein zu Kaiser's und vors Eierregal. So! Und nochmal: So! Denn jetzt geht es los:

Freilaufend? Bio? Und bei Bio: Demeter oder Öko-Dings? Oder Käfig- oder Bodenhaltung?

Bodenhaltung geht natürlich gar nicht. Und Käfighaltung... müssen wir da wirklich drüber nachdenken? Wir verstehen uns.

Erste Frage: Wenn wir doch alle wissen, dass Käfighaltung wohl nicht so gut für die Hühner sein soll, warum werden sie dann überhaupt angeboten? Verstehe ich nicht? Wieso nimmt Kaiser's sie nicht aus dem Sortiment? Oder wieso kauft nicht einfach niemals mehr jemand Käfighaltungseier? Dann müssen die bösen Produzenten ja irgendwann pleite gehen.

Also Freilaufend! Aber Freilaufend... da habe ich mal diese

Ich will keine Scheiße mehr kaufen dürfen

Komme ich in den Supermarkt, steht da Philipp Löhle vorm Eierregal, greift zur einen Sorte, legt sie zurück, zu einer anderen, legt auch die zurück, lange Denkpause, wieder zur ersten, wieder zurück. Ich greife rasch dazwischen zu meinen Bio-Eiern, grüße kurz und gehe weiter. Ist doch nicht schwer, denke ich noch, zack, Bio-Milch in den Wagen, weiter. Wurst, Käse, Obst, Kaffee, Kasse. Ich blicke auf und sehe Löhle immer noch am Eierregal stehen. Dann sehe ich runter in meinen Einkaufswagen: schon die Butter ist nicht mehr Bio, der Espresso nicht mal fair gehandelt, Wurst, Käse ... ach du meine Güte. Ich blicke wieder auf, Philipp Löhle nickt mir wissend zu. Aber was soll's, denke ich, solange mein Konto 2.000 Euro im Minus ist, darf ich auch mal zur billigen Variante greifen. Ich sehe mich um, sehe all diese Leute, die alle genau wie ich denken, dass sie leider zu wenig verdienen, um die Welt zu retten, da müssten erstmal die anderen ... und plötzlich weiß ich, wo der Fehler im System wirklich liegt. Das Problem ist gar nicht, dass alles Gute so teuer ist. Das Problem ist, dass alles Schlechte so verdammt billig ist!

Der Markt ist überflutet von Mist. Mist, der gar nicht produziert werden dürfte, gäbe es auf der Welt einigermaßen vernünftige Mindeststandards für Arbeitsschutz, Ökologie und Lebewesenwürde. Dafür ist er billig. Und uns hat man eben jahrzehntelang eingeredet, wir seien Homines Oeconomici (was nicht stimmt) und müssten darum qua Erbgut auch immer das Billigste kaufen. Und um



Doku gesehen, da haben sie die Hühner frei laufen lassen, in einem großen Hof, viel Platz, viel Auslauf. Jetzt waren das aber Hühner, die am liebsten unter einem Baum pickten, weil sie von Natur aus den Instinkt hatten, sich vor Greifvögeln zu verstecken, egal, ob es überhaupt welche gibt oder nicht. Also drängten sich die 70.000 Hühner (es waren bestimmt 70.000) unter den einen, einzigen, alleinigen Baum, der in diesem Hof stand, und das heißt: Sie standen enger als in jeder Bodenhaltungskaschemme. Gut, dann nicht Freilaufend, obwohl da der Züchter nichts dafür kann, da sind dieses Mal die Hühner selbst schuld.

Dann eben Bio. Aber welche Bio? Zehn Demeter-Eier kosten fast vier Euro. Ja, ist ja auch Bio. Aber müssen die so klein sein? Außerdem ist das Regal immer erschreckend voll. Wahrscheinlich sind die Eier schon total alt, weil sie da schon so lange stehen. Und weil sie bio sind, halten sie wahrscheinlich nicht so lange wie die bösen Eier.

Gut, wieder den Mittelweg: Nehme ich eben die Eierpackung auf der groß Öko steht. Die sind nicht ganz so teuer, dafür auch nicht ganz so klein. Nach nur drei Stunden Nachdenken habe ich mich also schon entschieden! Wow! Ein Glück haben die bis Mitternacht geöffnet.

Und dieser Vorgang findet jedes mal so oder so ähnlich statt, wenn ich vor dem Eierregal stehe, und jetzt frage ich mich, Sie und die Industrie: Warum tun wir uns das an? Warum werde ich als Verbraucher überhaupt in dieses Dilemma gezwungen, quasi über Bande über Leben und Tod zu entscheiden, nur weil ich, herrgottnochmal, ein Ei kaufen will. Kann man nicht einfach nur Bauern haben, die mit gutem Gewissen Eier produzieren und nur Kunden, die beim Kauf halt auch an die Hühner denken, deren Eier sie essen? Was bliebe übrig? Eine Sorte Eier. Voilà!

Führt mich direkt zum Theater: Wie herrlich ist das denn? Das Theater nimmt sich vor, sich anzustrengen und für den Kunden, wenn er denn kommt, ein optimales Produkt zu liefern. Okay, das funktioniert nicht immer, aber es legt ja auch nicht jedes Huhn ein perfektes Ei, oder? Aber der Wille ist da, kann ich jedenfalls von mir behaupten. Gewertet wird durch Hingehen oder Wegbleiben und fertig. Stellen Sie sich vor, Sie müssten vor jedem Theaterbesuch überlegen, welche Produktion am ökologischsten, am angenehmsten für die Schauspieler und am fairsten für die Autoren produziert worden ist. Und danach dürften Sie dann entscheiden, was sie sehen wollen. Und nicht nach dem, was Ihnen gefällt ...?

immer noch mehr von dem billigen Zeug loszuwerden, haben uns die Konzerne dermaßen das Gehirn gewaschen, dass wir wirklich denken, die billige Wurst, die billigen Flüge, die billigen Hosen, jedem sein eigenes Auto und immer Elektrogeräte im Sonderangebot, das alles stünde uns zu, und wir bräuchten es unbedingt. Welch absurder Irrtum! Mir steht Wurst dann zu, wenn ich bereit bin, den Preis zu zahlen, den es kostet, ein Schwein artgerecht zu halten, es schweinewürdig zu schlachten, den Schlachtern angemessene Löhne zu zahlen und den Wurstmachern und Verkäufern im Supermarkt auch. Ich habe mich immer für einen aufgeklärten Menschen gehalten, der das Herz am rechten Fleck hat, aber offensichtlich bin ich in Wirklichkeit zu schwach und zu verdorben, mein Verhalten zu ändern. Wo soll dann aber die Masse herkommen, die durch

Billiarden freie, gegen den eigenen Geldbeutel gerichtete Einzel-Kaufentscheidungen die Welt rettet?

Genau da liegt der Denkfehler. Das gelegentliche Bio-Ei ist nur ein Tropfen auf siedend heiße Kontinentalplatten. Aber dass die Verantwortung allein uns Konsumenten übergeschoben wird, ist sowieso Betrug. Denn das Problem sind gar nicht wir, es ist die Angebotsseite! Und die Lösung ist einfach. Alles muss so produziert werden, dass ich es mit gutem Gewissen kaufen kann. Und dann kostet alles so viel, wie es eben kostet, und ich kann nicht mehr aus Versehen billige, zerstörerische Scheiße kaufen, weil es sie einfach nicht mehr gibt. Und weil wir das weder an der Supermarktkasse, noch in demokratischen Wahlen selbst erkämpfen werden, weil wir zu schwach und zu hirngewaschen sind, brauchen wir eine Diktatur. Eine Diktatur, die uns von der Freiheit befreit, Scheiße zu kaufen. Und zwar indem sie verbietet, scheiße zu produzieren.

Der Kassierer reißt mich aus meinen Gedanken. Er will mehr Geld von mir, als ich dabei habe. Gott sei Dank steht Philipp Löhle immer noch am Eierregal. »Philipp, kannst du mir bis morgen fünf Euro ...«



PHILIPP LÖHLE

Autor

Löhle ist einer der meist gespielten Theaterautoren seiner Generation. Sein neuestes Stück »Kollaps« entstand als Auftragswerk für das Hessisches Staatstheater Wiesbaden und wird am 12. April uraufgeführt.



SASCHA KÖLZOW

Dramaturg Schauspiel

Kölzow macht ernst mit dem Nein zum Überfluss: Er verkauft z.B. sein Auto, um mobiler zu werden. Interesse? s.koelzow@staatstheater-wiesbaden.de. Am 16. Mai bei »Tonight or never, Folge 6: Reich werden, geil bleiben« erfahren Sie, ob das gelang.

Liebe, Tod und Teufel: In vielen Werken werden die ganz großen Fragen verhandelt. Sie leben von Ideen und Gefühlen. Wovon aber leben ihre Protagonisten? Ein werkimmanentes Quiz für den Gourmet-Rezipienten.

RÄTSEL

PFEFFERKUCHENHAUS

Gebürder Grimm: Hänsel und Gretel

MILCH UND HONIG (FLIESSEND)

Gott: Die Bibel

GEBRATENE TAUBEN (FLIEGEND)

Ludwig Bechstein: Das Märchen vom Schlaraffenland

APFEL (VERGIFTET)

Gebürder Grimm: Schneewittchen

APFEL (DURCHBOHRT)

Friedrich Schiller: Wilhelm Tell

APFEL (GOLDEN)

Elfriede Jelinek: Rein Gold

TEE (ODER WODKA)

Anton Tschekow: Onkel Wanja

MADELEINE UND TEE

Marcel Proust: Auf der Suche nach der verlorenen Zeit

BRAUSEPULVER

Günther Grass: Die Blechtrommel

→ Titel: Lebensmittel

Nebenrolle Essen

SPAGHETTISOSSE

Francis Ford Coppola: Der Pate

KARTOFFEL (ROH, ZERQUETSCHT)

Jack London: Der Seewolf

BLUT

Bram Stoker: Dracula

OBLATENDÜNNES MINZPLÄTTCHEN

Monty Python: Der Sinn des Lebens

DOSENSUPPE

Andy Warhol: Campbell's Soup Cans

KAFFEE (SCHWARZ) UND CHERRY PIE

David Lynch: Twin Peaks

WILDSCHWEIN

Goscinny und Uderzo: Asterix

GOLD

Ovid: Die Sage vom König Midas

PASTETEN UND PROSTITUIERTE

Marco Ferreri: Das große Fressen

→ Titel: Lebensmittel

Hungerast

**Kunst als Brot und künstliche Nahrung:
Drei Vertreter aus den Sparten Oper,
Ballett und Junges Staatstheater sondieren,
wovon sie zehren, wenn sie hungrig sind.**



Verführt vom Opernmenü

Was ist ein Opernabend? Viele meinen, er sollte vorrangig ein kulinarisches Vergnügen sein. Das darf dann auch mal was kosten. Und danach zum Essen, zum Italiener, Franzosen, zum deutschen Sternekoch oder zur exotischen Erlebnisgastronomie, bevor es am nächsten Morgen wieder zurück in die Normalität geht. Und was bekommt man? Zu scharf, zu süß, geschmacklos, falsch serviert, zu teuer, zu bunt gemixt, zu einfallslos. Dann lieber doch einfach das, was man schon kennt.

Natürlich, auch Oper ist Geschmackssache. Kriterien sind aber auch Handwerk, Sach- und Fachkenntnis. Dazu kommt die idealistische Forderung nach Kunst als Heilmittel gegen Verflachung, Ideologisierung und moralischen Verfall. Theater kann und will gar nicht der Onkel Doktor sein, der bittere Medizin gegen alle möglichen gesellschaftlichen Beschwerden verabreicht, aber eben erst recht kein Beruhigungsmittel. Sinn und Ziel einer – aus vielerlei Gründen – gesellschaftlich subventionierten Kunst müssen über harmloses subjektives Vergnügen hinausgehen. Weil sie gleichzeitig von Herz, Seele, Augen, Ohr, Gefühl und Emotion wahrgenommen werden kann, hat Oper die besten Möglichkeiten, Genuss und inhaltliche Herausforderung lust- und geistvoll miteinander zu verbinden. Kunst auf das Bedienen eines – legitimen – Bedürfnisses nach Unterhaltung zu reduzieren, banalisiert sie.

Ein Opernabend kann rein kulinarisch genossen werden. Das allein jedoch schöpft sein Potenzial nicht aus. Wenn Aufführungen irritieren – wie es Kunstwerke bei ihrer Entstehung oft taten – ist das auch eine Chance. Theater regt an zum Mitfühlen und Nachdenken, ermutigt zu neuen Alltagsperspektiven, zur Horizonterweiterung. Kunst als Luxusgut zu sehen, hieße, ihr ihren Mehr- und Nährwert als Lebens-Mittel abzusprechen. Wie sagte einer unserer Altbundespräsidenten: Kultur »ist nicht die Sahne auf dem Kuchen, sondern die Hefe im Teig«.

Und wenn Sie sich immer noch nicht sicher sind, ob Ihnen Oper im Leben fehlt? Dann besuchen Sie eine unserer Kostproben. Herzliche Einladung!

FOTO SVEN-HELIGE CZICHY



REGINE PALMAI

Chefdramaturgin Oper

Berauscht von Frederick

Meine erste Begegnung mit Theater war zu meiner Grundschulzeit. Wir haben damals »Frederick« nach dem berühmten Bilderbuch von Leo Lionni auf die Bühne gebracht. Ich durfte Frederick sein und machte so meine erste Bühnenerfahrung. Frederick ist eine kleine Feldmaus, die scheinbar untätig herumsitzt, während die anderen Mäuse fleißig Vorräte für den nahenden Winter sammeln, um nicht zu verhungern. Auf die Fragen seiner Freunde, warum er nicht mithilfe, antwortet Frederick, dass er für kalte, graue und lange Wintertage Sonnenstrahlen, Farben und Wörter sammle. Der Winter bricht dann natürlich mit bitterer Eiseskälte herein und dauert länger als erwartet. Die »klassischen« Vorräte der Feldmäuse gehen langsam zur Neige, da wenden sie sich an Frederick und fragen ihn nach seinem gesammelten Vorrat. Er bittet sie, die Augen zu schließen. Dann beschreibt er ganz genau, was er gesammelt hat. Sonnenstrahlen, die sie im kalten Winter wärmen können und leuchtende Sommerfarben, die den Winter weniger grau und trist erscheinen lassen. Am Ende schenkt er den anderen Feldmäusen den Vorrat seiner Worte in Form eines Gedichts.

Diese kleine Maus zu spielen, die zwar auch Lebensmittel sammelt, aber nicht im herkömmlichen Sinne, war eine prägende Kindheitserfahrung für mich. Wenn ich heute gefragt werde, was es zum Leben braucht, kommen mir oft die Begriffe »Soulfood« und »Brainfood« in den Sinn. Das sind für mich Lebensmittel, die sehr gut zu Fredericks Verständnis vom Lebensnotwendigen passen. Dinge, die nicht allein den Körper, sondern auch unseren Geist und unsere Seele nähren. Gute Bücher und Gespräche, Museumsbesuche oder Musik. Auch ausgewählte Radiosendungen, Begegnungen mit spannenden Menschen und zeitgenössischer Kunst zählen für mich dazu.

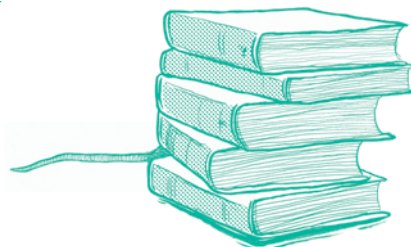
Das Schöne an dieser Art der Ernährung ist, dass man nachhaltig satt wird. Aufgesogenes Wissen und erlebte Eindrücke werden nicht einfach »verbrannt«, sondern hinterlassen Spuren. Je mehr Input man über die Jahre bekommt, desto vielschichtiger werden die Verknüpfungsmöglichkeiten. In solchen Momenten bin ich sehr glücklich.

FOTO REGINA BROCKE



TIM PLEGGÉ

Ballettdirektor & Chefchoreograf
Hessisches Staatsballett



ECHTES. PRIVATE. BANKING.

www.bethmannbank.de



Bethmann Bank

ABN AMRO

AN ALLE, DIE AUCH EINEN DICKKOPF ZU VERERBEN HABEN.

Gut möglich, dass Ihre Kinder später eigene Wege gehen – genau wie Sie heute.

**Damit Ihr Familienvermögen darauf
vorbereitet ist, sprechen Sie uns an:**

Nicole Nink, Tel. 0 69 21 77 - 3235

www.bethmannbank.de

Bethmann Bank

Bethmannstraße 7–9, 60311 Frankfurt



SEIT

17
Zwölf



Verloren im Babynahrungsdickicht

Ich könnte jetzt darüber schreiben, dass Theater ein Grund-Lebensmittel für jedes Kind ist. Denn ein jedes Kind braucht Gute-Nacht-Geschichten zum Einschlafen – und was sind wir Theatermacher anderes als Gute-Nacht-Geschichten-Erzähler? Ich könnte hier auch etwas über den pädagogisch richtigen Gebrauch von Lebensmitteln auf der Kindertheater-Bühne schreiben. Doch als werdender Vater – unsere kleine Tochter kommt zeitgleich mit dieser Ausgabe auf die Welt – beschäftigen mich in puncto Lebensmittel gerade ganz andere Dinge. Als moderner, aufgeklärter Papa will man ja auf dem neuesten Babynahrungswissensstand sein, wenn einem das kleine Kind zu verstehen gibt, dass es jetzt einen breiter aufgestellten Speiseplan haben will, als immer nur diese Muttermilch. Also begibt man sich in die Untiefen der einschlägigen Literatur und Internetseiten und ist bei der ersten Google-Suchanfrage direkt in die Fänge der Nahrungsmittel-Industrie geraten, aus denen man sich nicht mehr befreien kann. Man wird zugeschüttet mit Werbung und Empfehlungen für Beikost, Folgemilch-Produkten, Baby-Menüs aus dem Glas und der Dose oder Babykostwärmer, wie den »NUK Babykostwärmer Rapid«. Ein Verkaufsschlager scheint auch der »Cool Twister« zu sein, ein Fläschchenwasserkühler, der ohne Strom funktioniert. Mit nur einem Klick ist man schlagartig verloren im Hipp-Humana-Alete-Aptamil-Wunderland. Und wenn man dann noch im Besitz einer dieser Bonuspunkte-Karten ist, kann man beim Einkaufen in bestimmten Läden zum Treuepunkte-Millionär werden. Zumindest hat es dann den Vorteil, vergünstigt in den Windel- und Babypflegeprodukte-Ozean einzutauchen, der noch tiefere Untiefen parat hält. Eines weiß ich jetzt schon: Die gute alte »Tischlein deck dich«-Geschichte steht auf meinem Gute-Nacht-Geschichten-Speiseplan ganz oben.

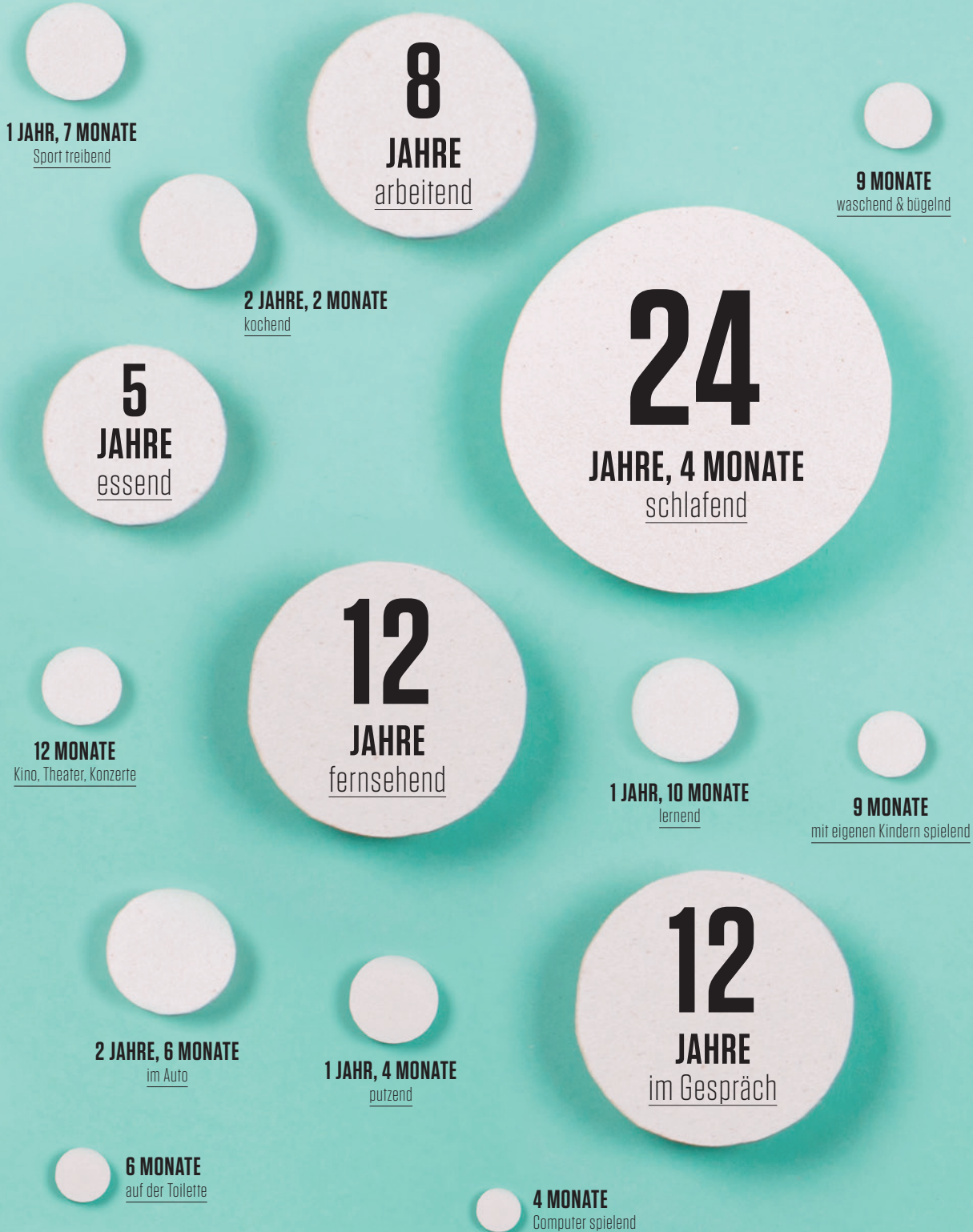
FOTO LENA OBST

**CARSTEN KOCHAN**

Leiter Junges Staatstheater

LEBENSMITTELPUNKTE

Der Mensch wird im Schnitt 80 Jahre alt.
Davon verbringt er ...



→ Infografik

Die Welt in Zahlen

LEBENSMITTELÜBERDRUSS

670 Kilogramm essen die Deutschen im Jahr.
Zusätzliche 82 Kilogramm werfen sie unverdorben weg.



LEBENSMITTELVERBRAUCH

Was der Deutsche pro Kopf zu sich nimmt.
Ein Vergleich 1950 zu 2012.





Uwe Fischers »geheimer« Schokokuchen

Für den Teig

225 g Mehl
350 g Zucker
85 g Kakao
1 Päckchen Backpulver
2 Eier
250 ml Milch
2 TL Vanille
125 ml Sonnenblumenöl
250 ml heißes Wasser

Für das Topping

200 g Blockschokolade
schmelzen und mit 200 ml
Sahne verrühren.
Auf den Teig geben.
1–2 Stunden abkühlen lassen.

Ofen auf 160 Grad vorheizen.
Alle Zutaten gut mixen.
250 ml heißes Wasser dazugeben
und noch einmal mixen.
45 Minuten in den Ofen.



→ Seitensprung

Tanz der Zutaten

**Uwe Fischer, Ballettmeister am Hessischen Staatsballett,
hat eine besondere Beziehung zum Backen**



INTERVIEW CHRISTINA DETTELBACHER
FOTOS SVEN-HELGE CZICHY

Uwe, Du bist Ballettmeister am Hessischen Staatsballett. Wie würdest Du Deinen Job erklären?

Ich beschreibe meine Position immer gerne mit der eines Dirigenten. Wenn ein Stück erst einmal kreiert ist – Tim Plegge und unsere Gastchoreografen sind dabei quasi die Komponisten – mache ich mich an die Arbeit. Intensive Proben, Korrekturen und Nachstudierungen im Ballettsaal sorgen dafür, dass unser Ensemble sein Bestes zur Premiere und bei jeder Vorstellung geben kann.

Du backst in Deiner Freizeit leidenschaftlich gerne. Haben Tanzen und Backen für Dich Gemeinsamkeiten?

Ich würde eher sagen, dass es Ähnlichkeiten in der Arbeit von Ballettmeister und Bäcker gibt:

Die Ensemblemitglieder wären dann die Zutaten für den »Kuchen«. Aus den sehr unterschiedlichen Zutaten, die es in unserer Kompanie gibt, machen wir im Ballettsaal etwas Schmackhaftes, und ich bin dafür zuständig, diese miteinander zu harmonisieren. Die Vielfalt unserer Tänzer ist etwas wahnsinnig Bereicherndes. Wir können, je nachdem wie wir ihre Stärken nutzen, die verschiedensten Ballette kreieren. Das verlangt natürlich einiges an Fingerspitzengefühl und ist ganz schön harte Arbeit. Aber auch sehr inspirierend. Beim Essen geht es wie in der Kunst oft um mehr als die Befriedigung der Grundbedürfnisse, also nicht um das Satt-Werden. Und wie sagt man so schön? »Das Auge isst mit!«

→ »Die menschliche Stimme« / »Herzog Blaubarts Burg«

Ein Akt der Stimme



FOTO MARIANNE ROSENSTIEHL



FOTO MARCO BROGGREVE

Vesselina Kasarova



FOTO REVERMER

**Johannes Martin
Kränzle**

Julia Migenes

DIE MENSCHLICHE STIMME /
HERZOG BLAUBARTS BURG

La Voix Humaine / A kékszakállú herceg vára

Francis Poulenc (1899-1963) /

Béla Bartók (1881-1945)

Inszenierung »Die menschliche Stimme«

Thorleifur Örn Arnarsson

Eine Frau

Julia Migenes

Inszenierung »Herzog Blaubarts Burg«

Uwe Eric Laufenberg

Herzog Blaubart

Johannes Martin Kränzle

Judit

Vesselina Kasarova, Asmik Grigorian

Musikalische Leitung

Zsolt Hamar

Bühne

Matthias Schaller, Susanne Füller

Kostüme

Susanne Füller

Licht

Andreas Frank

Dramaturgie

Katja LeclercHessisches Staatsorchester Wiesbaden

Ab So. 19. April 2015

Weitere Aufführungstermine unter

www.staatstheater-wiesbaden.de

Den »Hollywood Divas« der goldenen Zeit amerikanischer Filmkunst wie Marilyn Monroe, Rita Hayworth und Marlene Dietrich spürte Julia Migenes auf ihrer letzten CD nach – und heute könnte man sie selbst zu den großen Diven des Films und der Oper zählen. In der Rolle ihres Lebens, als leidenschaftliche und freiheitsliebende Verkörperung der Carmen, war sie 1984 in der Bizet-Verfilmung von Francesco Rosi zum Weltstar geworden und wurde mit einem Grammy für ihre Darstellung geehrt. Auf der Opernbühne erlebte sie zuvor ihren Durchbruch in der äußerst anspruchsvollen Titelpartie der Lulu in Alban Bergs Oper an der Metropolitan Opera New York. Als ebenso begnadete Sängerin wie grazile Tänzerin wurde sie in der Rolle der grausam-verführerischen Salome in Maurice Béjarts Genfer Inszenierung von Richard Strauss' Oper auch in Europa gefeiert. Dass Julia Migenes als Kind einer Einwandererfamilie mit griechischen und irisch-puerto-ricanischen Wurzeln, aufgewachsen in der Lower East Side, eine glanzvolle Sängerkarriere machte, hatte nicht nur mit ihrer Liebe zur Musik und zur Bühne, sondern auch mit einer guten Portion Glück zu tun. Sie wurde früh von einem Mentor gefördert, einer unvergleichlichen Größe in der amerikanischen Musikgeschichte: Leonard Bernstein. Der Dirigent, Komponist und leidenschaftliche Vermittler von Musik an ein junges Publikum engagierte sie als Solistin für seine »Young People's Concerts«. Ihre Broadway-Karriere begann mit der Bernstein-Produktion »West Side Story« und einer Rolle in der Original-Besetzung des »Fiddler on the Roof«.

In einer hochemotionalen Solo-Performance kehrt Julia Migenes am Staatstheater Wiesbaden auf die Opernbühne zurück: Als »Die

menschliche Stimme« im gleichnamigen Einakter von Francis Poulenc nach einem Schauspiel von Jean Cocteau, das eine Frau bei ihrem letzten Telefongespräch mit ihrem ehemaligen Liebhaber zeigt.

»Die menschliche Stimme« wird im Wiesbadener Opern-Doppelabend mit »Herzog Blaubarts Burg« von Béla Bartók kombiniert. In symbolistischen Bildern und impressionistischen Klängen erzählt Bartók eine düstere Variante des Märchens von Blaubart, der seiner frisch angetrauten Ehefrau hinter den sieben Türen seiner Burg so manches dunkle Geheimnis über sich enthüllt, bis sie in der letzten Kammer seine früheren Ehefrauen findet. Für das Beziehungsdrama im Kammerspiel-Format konnten zwei weitere Ausnahme-Sänger engagiert werden. Der deutsche Bariton Johannes Martin Kränzle singt Blaubart. Der »Sänger des Jahres 2011« (Opernwelt) feierte im Dezember vergangenen Jahres sein Debüt an der Metropolitan Opera als Beckmesser in Wagners »Meistersingern«. Er sang den Barenboim-»Ring« an der Mailänder Scala und Staatsoper Berlin, trat bei den Salzburger und Bregenzer Festspielen auf und ist doch im Rhein-Main-Gebiet beheimatet: als Ensemblemitglied der Oper Frankfurt. Seine Partnerin in »Herzog Blaubarts Burg« ist die Mezzosopranistin Vesselina Kasarova in der Partie der Judit. Seit ihrem Debüt an der Wiener Staatsoper Anfang der 1990er-Jahre gehört sie zur Weltspitze. Sie liebt es, zu spielen und sich zu verwandeln – in so verschiedene Charaktere wie Sesto (»La Clemenza di Tito«), Dalila »Samson et Dalila«, Prinz Orlofsky (»Fledermaus«) und eine ihrer Paraderollen, Bizets Carmen.

PROTOKOLLE CHRISTINA DETTELBACHER
FOTOS SVEN-HELGE CZICHY



→ Titel: Lebensmittel

Überlebenspaket

Ein Tänzer ohne Tasche ist wie ein Postbote ohne Fahrrad: nur bedingt einsatzfähig. Wir haben fünf Tänzer des Hessischen Staatsballetts mit ihren Taschen fotografiert und ihnen die entscheidende Frage gestellt: Wovon lebst Du?



Emanuele Rosa

Ich nehme gerne Bücher mit ins Theater – nicht nur der Körper will trainiert werden. Wenn ich mich kopfmäßig zu sehr stresse, wirkt sich das unmittelbar auf mein Tanzen und meine Energie aus. Zur Zeit lese ich oft im Buch »Der Weg zur Freiheit« vom Dalai Lama. Es handelt davon, wie man seine innere Stärke trainieren und sich von negativen Einflüssen frei machen kann. Und ich versuche, Deutsch zu lernen. Die Betonung liegt hier auf dem »versuche«.



Seraphine Detscher

Früher hatte ich immer nur eine einzige Tasche. Irgendwann hat mich das total verrückt gemacht und ich habe alles optimiert: eine Tasche für den Ballettsaal, eine für die kleinen Gänge im Theater und meine Handtasche. Ohne gutes Selbstmanagement funktioniert bei mir gar nichts. Ich muss flexibel sein – mal gibt es eine Umbesetzung, mal dauert eine Probe länger – gute Vorbereitung und Effizienz sind da Gold wert. Ich habe auch eine kleine Tochter, für die ich so viel wie möglich da sein will. Manchmal nehme ich sie mit auf die Probe. Sie hat auch drei Taschen.



James Nix

Wenn ich mal was zu Hause vergesse, kann das zum Problem werden. Natürlich helfen wir uns untereinander. Es gibt aber spezielle Gegenstände, die nicht jeder benutzt. Meine Wadenrolle brauche ich täglich. Ich baue da rechtzeitig vor, denn wenn ich einen Wadenkrampf bekomme, kann ich nicht mehr tanzen. Viel Trinken hilft natürlich auch. Und Erdnussbutter. Mein durchschnittlicher Verbrauch sind vier Flaschen am Tag.



Guido Badalamenti

Ein Blick in meine Tasche verrät, dass ich als Tänzer wenig zu Hause bin. Mein Leben spielt sich überwiegend in der Gemeinschaft des Ensembles ab. Ich schleppe regelmäßig Stapel von bürokratischen Briefen mit mir herum, zu denen ich Fragen habe. Das Leben in einem fremden Land stellt einen ja vor gewisse Herausforderungen des Alltags. Da bin ich sehr dankbar, dass mir oft geholfen wird. Außerdem bringe ich mein Mittagessen wie viele der Tänzer selbst mit und lasse es in der Kantine aufwärmen. Wir tauschen auch Rezepte aus. Es gibt nämlich zwei Dinge, die Tänzer in ihrer Freizeit besonders gerne tun: kochen und schlafen.



Shelby Williams

Als Tänzerin habe ich jeden Tag ein Care-Paket für meinen ganzen Körper dabei. Ich muss für alle Eventualitäten gewappnet sein, um mich wohl zu fühlen und nehme zum Beispiel immer mein Werkzeug-Kit für die Spitzenschuhe mit. Wenn wir die Schuhe bekommen, passen wir sie genau auf unsere persönlichen Bedürfnisse an, ritzen die Sohlen mit dem Cutter ein oder schneiden drückende Stellen ab. Was ich auch nie vergesse, ist mein Notizbuch – ich schreibe alle Schritte genau auf – meistens auf Französisch, der Sprache des klassischen Ballettvokabulars.

Bier ist mein Gemüse

Was braucht der Mensch zum Glücklichsein? Literatur, Liebe, Lebensmittel. Sicher. Doch mit sich im Reinen ist der Deutsche erst nach einer Tüte Erdnussflips – ob auf Wohnzimmersofas, in Eckkneipen oder beim Kindergeburtstag. Ein Gespräch über den Sex Appeal des Ungesunden.

INTERVIEW TILL SCHRÖDER

Herr Erdnussflip, ich entdecke hier auf Ihrem Couchtisch eine Schüssel japanischer Miso-
suppe. Ist das das Geheimnis Ihrer Virilität? Immerhin
sehen Sie so knackig aus wie bei Ihrem Markt-
eintritt 1963.

Ach wissen Sie, die stellt mir meine Frau immer hin. Die sorgt sich um meinen Blutdruck. Ich weiß gar nicht, wie oft ich ihr erkläre, dass ich eine Maiswurst bin, keine Blutwurst. Nur weil Madonna jetzt auf Makrobiotik macht, muss ich doch nicht ins Ashram ziehen und fermentierte Sojabohnen schlürfen. 1963 gab's jeden zweiten Tag Eisbein auf dem Nierentisch. Da hat's wenigstens geschmeckt.

Der Erdnussflip gilt ja auch als das Eisbein des
Partykellers.

Ich schmecke nunmal mit Bier am besten. Und Bier ist das Genom des Deutschen. Wer bin ich schon, dass ich mich gegen Uргewalten stemmen würde. Ich schmiege mich mit meiner Krümmung lieber ihrem Lauf an. Den Aufstand haben schon die Salzstangen geprobt, als sie auf Sesamkörner umstiegen. So was zieht vielleicht der Neo-Veganer aus seinem Leinenbeutel. Aber echte Leute wollen nunmal Salz. Ihr inneres Glatteis sucht stets Halt. Mein Gewürz ist ihre Heimat.

Erdnüsse kommen doch aus Lateinamerika.

Ich merke schon, das Poetische geht Ihnen ganz ab. Metaphorisch gesprochen natürlich. Zwei

Herzen schlagen in meiner Brust, verstehen Sie? Indianische Naturromantik und germanische Trinkkultur. Ich bin der Karl May der gepufften Lebensmittel.

Aha. Schmerzt es Sie da nicht umso mehr, dass Sie öffentlich verleugnet werden? Schnell heißt es, wer Flips isst, guckt auch Privatfernsehen ...

Das Private ist politisch. Das gilt ja wohl immer noch. Subversiver geht es kaum, als seine Schaffenskraft dem System privatfernsehenschauend zu entziehen. Ich bin da gern solidarisch. Jedem sein Verblendungszusammenhang, um mal mit Adorno zu sprechen.

Adorno? Also wirklich Herr Erdnussflip, es geht doch um Mais, Fett und Erdnusspaste.

Genau. Um über 70 Millionen Tüten von uns pro Jahr. Und um den Widerstand gegen die Öko-diktatur des optimierten Körpers. Es geht um basale Bedürfnisbefriedigung, Genuss ohne Gewissensbisse. Seit Techno tot ist, bin ich die letzte Partydroge für alle – von der Wiege bis zur Bahre. Wie mein geistiger Ziehvater der Käse-igel schwebte ich als künstlerischer Geist über den Dingen und lasse jeden nach seiner Façon glücklich werden. Gepriesen sei die Andennuss. Ich bin das Hochamt des Geschmacks. Die Schlange im Garten Eden.

Ist das nicht der Kartoffelchip?

Raus!



→ Lampenfieber

Knall und Fall



FOTOS SVEN-HELGE CZICHY



MAGAZIN #02 — HESSISCHES STAATSTHEATER WIESBADEN

Der große Bühnentod will früh geübt sein: Lia Willecke, acht Jahre, stürzt sich in »Die lächerliche Finsternis« mutig vor die Waffe eines durchgeknallten Hauptfeldwebels, um dann im Konfettiregen umzukommen. An die Schrecksekunde Schuss hat sie sich gewöhnt, am Konfetti in der Nase kann man noch arbeiten.

→ »The Turn of the Screw«

Schön schaurig



Szenenbild aus »The Turn of the Screw«

Das Jenseits und seine geisterhaften Bewohner hatten schon in der Kindheit des großen amerikanischen Schriftstellers Henry James, geboren 1843 in New York, ihren festen Platz. Sein Vater, ein bekannter Intellektueller, war Anhänger der spiritistischen Lehre Emanuel Swedenborgs. Sein älterer Bruder William wurde ein Vordenker der modernen Psychologie. Henry James interessierte sich sofort für eine schaurige Geschichte, die ihm der Erzbischof von Canterbury zutrug: Zwei Kinder stehen unter dem negativen Einfluss ihrer fragwürdigen Erzieher und werden nach deren Tod von ihren Geistern heimgesucht. Dass Henry James darin »alles unklar und unvollkommen« erschien, wusste er für die Entstehung einer seiner besten, spannungsvollsten Erzählungen zu nutzen: »The Turn of the Screw«. Er erfand die Figur einer jungen Gouvernante, der die Kinder Flora und Miles anvertraut werden. Nach und nach wird sie sich der geisterhaften Versucher ihrer Schützlinge gewahr. Wie besessen will sie die Kinder vor dem Verderben retten – und treibt den jungen Miles in den Tod. Wahn und Wirklichkeit werden ununterscheidbar: Darin liegt der Nervenkitzel dieser Geschichte. Gut 150 Jahre später setzte Benjamin Britten sie in Musik um.

Der nach Henry Purcell bedeutendste britische Komponist hörte »The Turn of the Screw« in einer Hörspielfassung das erste Mal als Teenager und fand es »herrlich und beängstigend. Ein unglaubliches Meisterwerk!« Mit großem atmosphärischen Gespür schuf er überraschende Klangwelten und ließ auch musikalisch nichts eindeutig: Aus Kinderreimen werden dunkle Botschaften, der böse Geist des Peter Quint

hingegen wird von sinnlich-verführerischen Harfen- und Celestaklängen begleitet. Gut und Böse, Schuld und Unschuld sind keine brauchbaren Kategorien in dieser Geschichte, sind es auch in anderen Opern von Britten nicht. Wie in »The Turn of the Screw« geht es auch in »Peter Grimes« (1945), »Albert Herring« (1947) und in seinem Spätwerk »Death in Venice« (1973) um die Unmöglichkeit, Menschen und ihr Handeln eindeutig moralisch zu beurteilen.

Mehrdeutigkeit ist auch für Star-Regisseur Robert Carsen die entscheidende Qualität von Brittens Kammeroper. Er arbeitet in suggestiven Bildern die Berührungspunkte von Menschen- und Geisterwelt heraus. Die Inszenierung des weltweit für seine Theatervisionen gefragten Kanadiers eröffnet die Internationalen Maifestspiele 2015 mit einer hochrangigen Sängerbesetzung: Helen Donath, eine der größten Sängerrinnen unserer Zeit, kehrt für die Rolle der Mrs. Grose auf die Bühne zurück. Als Gouvernante ist Claudia Rohrbach zu erleben, Thomas Piffka (Peter Quint), Victoria Lambourn (Miss Jessel) und Stella An (Flora) vervollständigen das exzellente Ensemble. Am Pult des Hessischen Staatsorchesters steht Generalmusikdirektor Zsolt Hamar.

THE TURN OF THE SCREW

Oper von Benjamin Britten (1913-1976)

Eine Produktion des Theaters an der Wien

Musikalische Leitung Zsolt Hamar

Inszenierung Robert Carsen

Spielleitung Maria Lamont

Bühne & Kostüme Robert Carsen, Luis Carvalho

Licht Robert Carsen, Peter van Praet

Video Finn Ross

Dramaturgie Ian Burton

Peter Quint Thomas Piffka

Gouvernante Claudia Rohrbach

Mrs. Grose Helen Donath

Miss Jessel Victoria Lambourn

Flora Stella An

Miles Solist des Knabenchores der Chorakademie
Dortmund

Hessisches Staatstheater Wiesbaden

Eröffnungspremiere der

Internationalen Maifestspiele 2015

Fr. 01. Mai 2015

weitere Vorstellung im Rahmen
der Internationalen Maifestspiele

So. 10. Mai 2015

Weitere Aufführungstermine unter
www.staatstheater-wiesbaden.de

→ Titel: Lebensmittel

Der Gourmet im Foyer

Die Theaterpause ist oft nicht weniger anregend als das Stück. Denn nirgends philosophiert es sich so gut wie bei einem Gläschen Wein und einem Happen zu Essen. Für uns Anlass genug, dem neuen Gastronom im Theaterfoyer ins kulinarische Begleitmenü zu schauen.

AUTORIN LENA FÖLSCHKE
FOTOS SVEN-HELGE CZICHY, LEICAGIRL / PHOTOCASE.DE

Die Brezel macht den Unterschied. »Nirgends werden so viele gegessen wie in Wiesbaden«, weiß Philipp Behrmann. Der neue Gastronom im Theaterfoyer kennt sich aus. Er gehört zu einem Team, das auch dem Publikum an der Hamburger Staatsoper und im Berliner Friedrichstadtpalast die Pausen versüßt. Und jede Stadt hätte ihre eigenen Favoriten, die klar aufs Menü gehören. Wiesbaden ohne Brezel? Unvorstellbar.

In einer Nacht- und Raketennebel-Aktion ist Behrmann in das Foyer des Staatstheaters eingezogen: Am Silvesterabend versorgte noch der alte Pächter die Gäste. Doch schon zum Feuerwerk packten Behrmann und sein Team Kisten aus. Denn von den 1.000 Gästen, die ins ausverkaufte Große Haus passen, strömen die meisten in der Pause auf eine Erfrischung ins Foyer – und dann muss es schnell gehen. Zwölf Stunden täglich hat Behrmann im Januar gearbeitet, damit die Gäste möglichst wenig von den Veränderungen hinter den Kulissen mitbekommen. Die Wiesbadener Operngastronomie ist die dritte Dependence des Theater-Caterers Steffen Grabe, Behrmanns Chef. Er setzt auf Spitzenqualität. So arbeitet Grabe mit Christian Lohse zusammen, dem Küchenchef des Berliner Luxushotels »Regent«, das sich seit mehreren Jahren in Folge mit Michelin-Sternen schmücken kann. Und Behrmann bringt diesen Anspruch nun nach Wiesbaden.

Das Besondere am Theater-Catering sei die Kunst, Speisen anzubieten, die man sowohl gemütlich in der einen Stunde vor Vorstellungsbeginn als auch in der Pause einnehmen könne, sagt er. Und eine Pause ist selten länger als 25 Minuten. Deshalb sind alle Speisen so konzipiert, dass man sie auch im Stehen essen kann – aber nicht muss. Denn rund um das Foyer im ersten Rang stehen Tische, von denen aus sich der Pausentrubel verfolgen lässt. Wer vorher reserviert, dem ist nicht nur einer dieser begehrten Balkonplätze sicher, sondern den erwarten auch die bestellten Getränke



Philipp Behrmann

**Von den 1.000 Gästen, die ins
ausverkaufte Große Haus passen,
strömen die meisten in der Pause
auf eine Erfrischung ins Foyer.**

hr2-kultur

Die ganze Welt der Kultur ...

... mit uns erleben und entdecken:
Klassik, Jazz, Weltmusik,
Chanson, Literatur, Gespräche,
Tipps und vieles mehr.

www.hr2-kultur.de



und Speisen – ohne Schlangestehen. Hier liegt die Herausforderung für die bis zu zehn Kellnerinnen und Kellner: Natürlich darf erst in der letzten Minute aufgetragen werden, damit die Brezeln noch warm und der Sekt kühl sind. Nicht selten kommt es vor, dass ein Dirigent oder Schauspieler es etwas eiliger haben und das Publikum plötzlich früher ins Foyer strömt. »Für uns sind zwei Minuten entscheidend«, erklärt Behrmann.

»Für uns sind zwei Minuten entscheidend.«

Entscheidend ist auch Max Domann. Wiesbadens neuer Küchenchef arbeitete zuvor im Berliner Friedrichstadtpalast und kochte bereits für mehrere Sterne-Restaurants, unter anderem in Norwegen. Vor jeder Vorstellung bereitet die Küche frisch zu. Die Zutaten kommen ausschließlich aus der Region: der Wein selbstverständlich aus dem Rheingau, der saisonal variiere Käseteller und das Beef Tartar von Bio-Rindern auf hessischen Weiden. Der bisherige Publikumsliebbling sei aber das Canapé-Arrangement, bestehend aus frischem Baguette mit Räucherlachs, Serrano-Schinken, Mailänder Salami und La Brique, verrät Behrmann. Wer es exotischer mag, darf sich mit dem Theater-Cocktail in die Pazifikregion entführen lassen: Den »Strawberry Royal« hat Gastro-Chef Grabe selbst entwickelt – während eines Südafrika-Urlaubs. Außerdem sollen die Wiesbadener Gäste nach der Sommerpause noch mehr für ihr Geld bekommen: Nichts weniger als »die schönste Theater-Bar Deutschlands« verspricht Grabe ihnen. Er schwärmt vom Ambiente des neobarocken, 1902 erbauten Prachtfoyers. Doch die Umbaupläne für den Tresen bleiben vorerst noch geheim. Denn jedes Detail will mit dem Landesamt für Denkmalschutz, dem Ministerium und der Theaterleitung abgesprochen sein. Das Auge isst in Wiesbaden eben doppelt mit.

→ Laufenbergs Beste

Der Intendant hört



FOTO WILFRIED BÖING

DIE MENSCHLICHE STIMME

Sowohl auf DVD als auch auf CD möchte ich natürlich die großartige Julia Migenes, die Sie auch im Hessischen Staatstheater Wiesbaden erleben dürfen, empfehlen, mit Georges Prêtre als Dirigent.

HERZOG BLAUBARTS BURG

Etwas älter, aber doch zeitlos ist die Aufnahme von Istvan Kertesz mit Christa Ludwig und Walter Berry, die für kurze Zeit auch ein Ehepaar waren. In deutscher Sprache hört man das Werk in der Aufnahme des Ungarn Ferenc Fricsay, mit Hertha Töpper und Dietrich Fischer-Diskau. Von den neueren Aufnahmen ist eine meiner Favoriten die mit der Ungarin Julia Varady und ihrem späteren Ehemann Dietrich Fischer-Diskau. Diese natürlich in ungarischer Sprache, in der das Werk auch bei uns auf der Bühne gegeben wird.

THE TURN OF THE SCREW

Bei Britten sind natürlich immer die Aufnahmen zu empfehlen, die der Komponist selber dirigiert hat. Meistens mit seinem Lebenspartner Peter Pears in der tragenden Tenorrolle. Helen Donath, die bei uns die Mrs. Grose singt, hat in einer wunderbaren Aufnahme mit Colin Davis die tragende Rolle der Gouvernante gesungen. Die Inszenierung von Luc Bondy aus Aix-en-Provence gibt es als sehenswerte DVD. Eine englische Verfilmung aus dem Jahre 1996 steht ebenso zur Verfügung, wie eine sehr günstige Naxos-CD mit der wunderbaren Felicity Lott unter der musikalischen Leitung des Britten-Experten Stuart Bedford.

TOSCA

Die Klassiker: Maria Callas, Giuseppe di Stefano, Tito Gobbi unter der sehr klaren Leitung von Victor de Sabata. Oder in der rauschhaften Orchesterexplosion unter Herbert von Karajan mit der unvergleichlichen Leontyne Price und wieder mit di Stefano und Giuseppe Taddei. Unter den neueren Aufnahmen würde ich Antonio Pappano empfehlen, mit dem ich das Stück in

Brüssel erarbeiten durfte. Auf der CD singen Angela Gheorghiu, Roberto Alagna und Ruggero Raimondi. Diese Aufnahme gibt es auch als Verfilmung auf DVD.

DON PASQUALE

Das mittlerweile etwas unterschätzte Meisterwerk »Don Pasquale« von Donizetti gibt es in der hinreißenden Aufnahme von Riccardo Muti mit Mirella Freni und Sesto Bruscantini oder auch als Livemitschnitt ebenfalls unter Riccardo Muti mit Fernando Corena und Graziella Sciutti.

ORPHEUS & EURYDIKE

Meine absolute Lieblingsaufnahme ist schon etwas älter: Sir Georg Solti dirigiert das Royal Opera Orchestra London mit Marilyn Horne, Pilar Lorengar und Helen Donath! Wer es aktueller und historisch informierter mag, dem sei René Jacobs mit Bernarda Fink empfohlen oder Gardiner mit dem Countertenor Derek Lee Ragin.

Empfehlungen von Uwe Eric Laufenberg, Intendant & Leiter Oper

Wir sind Ihr zuverlässiger Druck- und Verlagspartner für

- Satz, Grafik und Design
- Offset- und Digitaldruck
- Weiterverarbeitung
- Anzeigenverkauf- und vertrieb
- Abonnentenpflege- und verwaltung
- Inkasso
- Versand und Lager

und das alles aus einer Hand!

Die Firma Köllen Druck und Verlag GmbH setzt auf gute Beratung, individuelle Lösungen, höchste Druckqualität und reibungslose Abläufe!



KÖLLEN DRUCK+VERLAG GmbH

Ernst-Robert-Curtius-Straße 14 · 53117 Bonn-Buschdorf

Tel.: 0228/98 98 20 · druckverlag@koellen.de

www.koellen.de

PREMIEREN AB FRÜHJAHR 2015

OPER

Die Entführung aus dem Serail

Wolfgang Amadeus Mozart | ab 28. Mär. 2015

Die menschliche Stimme / Herzog Blaubarts Burg

Francis Poulenc / Béla Bartók | ab 19. Apr. 2015

The Turn of the Screw *

Benjamin Britten | ab 1. Mai 2015

Tosca *

Giacomo Puccini | ab 23. Mai 2015

Don Pasquale

Gaetano Donizetti | ab 17. Jun. 2015

Orpheus und Eurydike

Christoph Willibald Gluck | ab 25. Jun. 2015

Liederabende im Rahmen der Internationalen Maifestspiele

Florian Boesch, Roger Vignoles | 7. Mai 2015

Christian Gerhaher, Gerold Huber | 14. Mai 2015

Anja Harteros, Wolfram Rieger | 18. Mai 2015

SCHAUSPIEL

Der Geizige

Molière | ab 31. Mär. 2015

Kollaps

Philipp Löhle | ab 12. Apr. 2015

Buddenbrooks

Thomas Mann / John von Düffel | ab 14. Jun. 2015

HESSISCHES STAATSBALLETT

Spannweiten *

Ballettabend von Crystal Pite, Vaclav Kunes & Cayetano Soto | ab 24. Mai 2015

JUNGES STAATSTHEATER

Max und Moritz

Wilhelm Busch | ab 10. Apr. 2015

Der Junge mit der Goldhose

Max Lundgren | ab 29. Apr. 2015

Cyrano

Edmond Rostand | ab 26. Jun. 2015

JUNGES STAATSMUSICAL

Our House

Tim Firth | Musik von Madness | ab 18. Apr. 2015

* Premieren im Rahmen der Internationalen Maifestspiele 2015

HESSISCHES
STAATSTHEATER
WIESBADEN

Spielplan & Vorverkauf unter
www.staatstheater-wiesbaden.de

→ Schulterblick

Die Listen-Lady

**Zwischen Kanon und Küche:
Petra Urban leitet das Chorbüro am Staatstheater**



INTERVIEW LENA FÖLSCHÉ
FOTOS SVEN-HELGE CZICHY

Du bist Leiterin des Chorbüros. Was bedeutet das?

Ich disponiere den Chor, das heißt: Ich erstelle Proben- und Vorstellungspläne für unsere 43 Chormitglieder und die vier Teilzeitstellen. Außerdem kümmere ich mich um die Einladung, aber auch Entsendung von Gastsängerinnen und -sängern.

Ich bin Notenwartin, organisiere also die Zusammenstellung, das Binden und die Verteilung der Noten an die Sängerinnen und Sänger. Außerdem bin ich die Assistentin des Chordirektors Albert Horne in allen administrativen Angelegenheiten und führe die Honorarlisten. Kurz gesagt: Ich bin die Listen-Lady. Und ich liebe diesen Job!

Wie wird man Mitglied im Chor des Hessischen Staatstheaters Wiesbaden?

Die Stelle wird ausgeschrieben, dann organisiere ich ein Vorsingen, lade ein, beruhige mit Gummibärchen. Nach dem Vorsingen entscheidet der Chordirektor mit dem Chorvorstand, ob der- oder diejenige engagiert wird.

Sind alle Chormitglieder ausgebildete Sängerinnen und Sänger?

»Mein Motto: Komme als Gast und gehe als Freund.«

Ja, in der Regel haben alle ein Musikstudium absolviert. Aber es gibt auch Ausnahmen. Ich habe zum Beispiel kein Diplom, weil ich privat studiert habe.

Dann hast Du zwei Jobs am Theater?

Genau. Zunächst singe ich seit 26 Jahren hier im Opernchor. Das Chorbüro habe ich vor fünf Jahren aufgebaut. Die meisten großen Häuser führen ein Chorbüro, nur Wiesbaden hatte noch keins. Dementsprechend fehlte eine Stelle, die Informationen bündelt und weitergibt.

Wie bringst Du das alles unter einen Hut?

Indem ich morgens vor der Probe und abends vor Vorstellungen früher komme, um einen Großteil der Arbeit zu erledigen und indem ich in den Pausen das Büro für die Kolleginnen und Kollegen öffne. Und natürlich bin ich ständig in Rufbereitschaft, um auf Änderungen zu reagieren. Am Anfang war die Sandwichstellung problematisch: Ich bin sowohl Kollegin als auch Leiterin. Aber nach 21 Jahren Singen brauchte ich eine Beschäftigung für den Kopf und hoffe, dass ich jetzt nicht nur auf der Bühne den richtigen Ton treffe.

Ein Opernchor muss ja nicht nur singen, sondern auch spielen. Ist das schwierig?

Eine Affinität zur Bühne muss man für diesen Beruf definitiv mitbringen. Mir hilft auch, dass ich eine Tanz-Ausbildung absolviert habe – das ist gut für die Körperspannung und die Bewegung auf der Bühne. Aber das Wichtigste ist, für diesen Beruf zu brennen.

Wer legt fest, wie sich der Chor auf der Bühne bewegt?

Das macht entweder der Regisseur selbst, oder er bringt einen Choreografen mit.

Welche Stellung haben Chormitglieder?

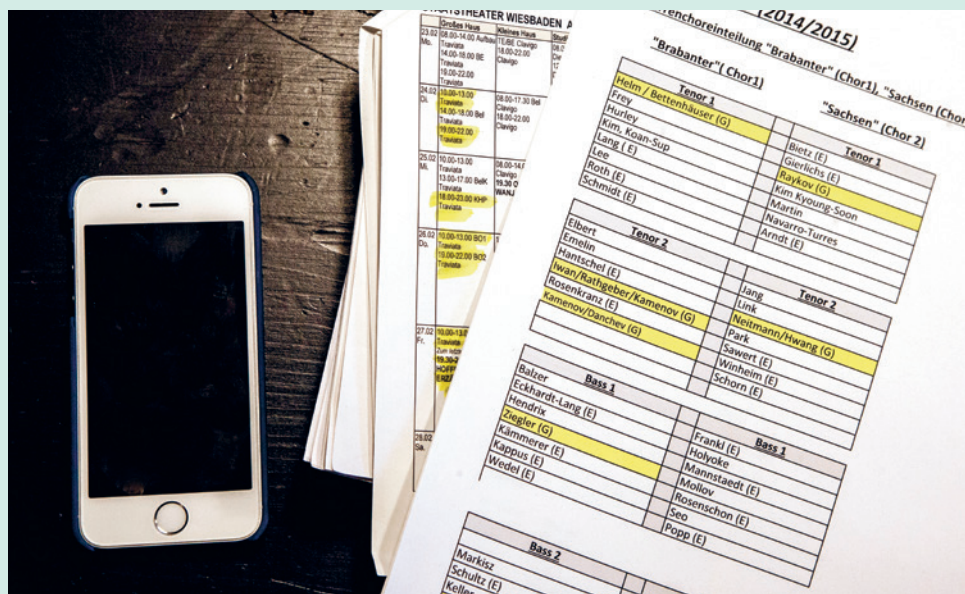
Nach einem Probejahr als Anfänger, erhält man in der Regel einen unbefristeten Vertrag – eher die Ausnahme am Theater. Dafür gibt es aber auch Nachteile: Die »Schichtarbeit« ist anstrengend. Wir haben nur eineinhalb freie Tage in der Woche, fast keine Wochenenden und Feiertage, weil wir auf der Bühne stehen. Ergo: nicht viel soziales Leben außerhalb des Theaters.

Und im Theater?

Hier ist es zum Glück sehr familiär. Vor allem seit Albert Horne hier ist – also seit dem Sommer 2014 – herrscht im Chor eine gute, produktive Stimmung.

Was tust Du in Deiner spärlichen Freizeit?

Ich habe zwei Leidenschaften: Die erste sind Jazz und Soul. Wenn es passt, gebe ich Konzerte. Zum Beispiel mache ich Nat-King-Cole-Abende mit Christoph Stiller, unserem stellvertretenden Chordirektor und Dirigenten, der außerdem ein toller Jazz-Pianist ist. Eine Herzensangelegenheit ist mir die Benefizgala für das Wiesbadener Kinderhospiz »Bärenherz«, die ich seit elf Jahren zusammen mit der ZDF-Moderatorin Babette von Kienlin veranstalte.





Fehdehandschuh trifft Topflappen:
Petra Urbans Kochleidenschaft führte sie auch ein
Mal bis ins VOX TV-Kochduell mit Carsten Dorhs.

Und die zweite Leidenschaft?

Es sind dann sogar drei: kochen und Golf spielen.

Interessante Mischung.

Ja, das kommt häufiger vor. Wir reden beim Golfen ständig über Rezepte. Kochen ist befriedigend und entspannend. Außerdem bekoche ich gern meinen Sohn – er ist Leistungssportler und braucht etwas Vernünftiges zu essen. Ich bin gern Gastgeberin. Mein Motto: Komme als Gast und gehe als Freund.

Was kochst Du am liebsten?

Frisch! Das, was mich auf dem Markt gerade anlacht. Ich baue zusammen, was ich dort kaufe – bin also kein Kochbuch-Kocher. Aber ich habe mal beim VOX-Kochduell mitgemacht – und denke, dass ich gewonnen hätte, wenn die Jury nicht aus drei Frauen bestanden hätte und mein Gegner kein junger, hübscher Sportler gewesen wäre ...

Worauf legst Du als Gastgeberin Wert?

Möglichst wenig Zeit in der Küche zu verbringen, wenn meine Gäste da sind. Wichtig ist für mich aber auch das Drumherum: Ich brauche eine schöne Umgebung, um gut zu essen.

Demnächst erscheint das Buch »So wohnt Wiesbaden« von Tina Humburg, in dem auch meine Wohnung abgebildet ist. Da hätten wir also noch eine Leidenschaft: Interieur.

Kannst Du Dir einen alternativen Beruf vorstellen?
Köchin?

Man braucht ja Träume, sonst kommt man nicht weiter im Leben! Mein Traum ist es, ein feines, gemütliches Bed & Breakfast zu eröffnen – mit musikalischem Dinner einmal in der Woche. Ich könnte mir aber auch eine Bar in Theaternähe vorstellen, wo man sich nach der Vorstellung trifft. Wo es edlen Wein und gutes Essen gibt und wo ein Flügel in der Ecke steht, auf dem man gemeinsam noch Musik machen kann. Ich wüsste sogar schon genau wo, wie ich es einrichte und den Namen: Dicke Diva.

PETRA URBAN,
LEITERIN DES CHORBÜROS

- 47 Jahre
- Mezzosopranistin & leidenschaftliche Köchin

Internationale

www.maifestspiele.de



Wiesbaden

01.  — 31.05.2015

Gestaltung: formdsche.de Illustrationen: Walter Linsenmayer

→ Internationale Maifestspiele

Bühnenwelten

Von Edita Gruberova bis zum Dandy
aus dem Kongo: Die Internationalen Maifestspiele
laden zum Entdecken ein.

TEXT PIA HAUCK
ILLUSTRATION WALTER LINSENMAIER

Von Kongo bis Kanada, von Moskau bis Bad Münstereifel wirft das Festival seinen Blick, lädt ein, fiebert mit, ist begeistert von kreativer Wucht und unterhaltender Perfektion. Ob Barock oder Moderne, Gastspiel oder Gala-Abend, Filmnacht oder Straßentheater – erstmals unter der künstlerischen Leitung Uwe Eric Laufenbergs versammelt das Traditionstreffen weltbekannte Sängerinnen und Sänger, renommierte Schauspielensembles, hochkarätige Tanzkompanien und herausragende Talente.

Den Auftakt macht am 1. Mai Benjamin Britten's »The Turn of the Screw«, eine Produktion des Theaters an der Wien in der Inszenierung von Robert Carsen. Die Opernsparte wirft sich mit »Die Frau ohne Schatten«, »La Traviata«, »Lohengrin« und »Tosca« sowie Bellini's »Norma« ins Zeug. Einmalig für die Internationalen Maifestspiele 2015 singt Edita Gruberova, die »Königin des Belcanto«, die Rolle der Norma in der Inszenierung von Gabriele Rech. Ein weiterer Höhepunkt ist der gemeinsame Auftritt von sechs Star-(Counter-) Tenören bei der Inszenierung von »Il Catone in Utica«. Der Tanz begeistert mit Sidi Larbi Cherkaouis transkultureller Choreografie »生长 genesis«, der gewaltigen Produktion »SUN« der britischen Hofesh Shechter Company und dem vielseitigen Abend des Nederlands Dans Theater 2. Das Hessische Staatsballett feiert mit »Spannweiten« seine dritte Premiere. Die berührende Performance »Riding on a cloud«



des Libanesen Rabih Mroué regt zum Nachdenken an. Ein musikalisches Fest erwartet die Besucher von Alain Platels »Coup Fatal«, wenn dreizehn kongolesische Musiker mit der Haltung der afrikanischen Sapeurs Arien des Barock interpretieren. Das intensive Schauspiel »Wartende Frauen« des kurdischen Ensembles Erbil & Dohok aus dem Irak und »The Apple Family Plays« aus New York, die erstmalig in Europa zu sehen sein werden, machen gespannt. Die Novaya Opera Moskau reist mit ihrem Orchester an und zeigt an gleich zwei Abenden große russische Oper und Wagners »Tristan und Isolde«. Intimer wird es an drei hochkarätigen Liederabenden mit den Ausnahmestimmen Florian Boesch, Christian Gerhaher und Anja Harteros. Zu Gast sind auch die Schaubühne am Lehniner Platz aus Berlin und das Thalia Theater Hamburg mit beeindruckenden Schauspielproduktionen. Ein Programm, das zum Entdecken einlädt, ob im Staatstheater oder am Warmen Damm im Freien, ob im Kurhaus oder Schlachthof. Die internationale Welt des Theaters ist in Wiesbaden zu Gast. Seien auch Sie dabei!

INTERNATIONALE MAIFESTSPIELE

1. bis 31. Mai 2015

www.maifestspiele.de

Die Welt zu Gast in Wiesbaden!



KVS & les ballets C de la B:
»Coup Fatal«

Gob Squad: »Western Society«



Konzerte der Novaya Opera Moskau
im Friedrich-von-Thiersch-Saal, Kurhaus



FOTO Wiesbaden Marketing GmbH



Thalia Theater:
»Die Tragödie von Romeo und Julia«

The Public Theatre: »The Apple Family Plays«



Schaubühne am Lehniner Platz:
»Die kleinen Füchse – The Little Foxes«




Nederlands Dans Theater 2: »Sad Case«



Hofesh Shechter Company: »SUN«

Programm

Fr 1.	19.30	The Turn of the Screw Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
Sa 2.	19.30	La Traviata Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
So 3.	18.30	Die Frau ohne Schatten Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
Mo 4.	19.30	Venezianische Märchen Graghani Trio	Kleines Haus
Di 5.	19.30	Die Tragödie von Romeo und Julia Thalia Theater Hamburg	Großes Haus
Mi 6.	19.30	Die Tragödie von Romeo und Julia Thalia Theater Hamburg	Großes Haus
Do 7.	19.30	Liederabend mit Florian Boesch	Kurhaus, C.-Zais-Saal
	19.30	Othello (bye bye) Dood Paard (NL) 14+	 Wartburg
Fr 8.	19.30	Coup Fatal KVS & les ballets C de la B (BE)	Großes Haus
	19.30	Othello (bye bye) Dood Paard (NL) 14+	 Wartburg
Sa 9.	19.30	Coup Fatal KVS & les ballets C de la B (BE)	Großes Haus
	19.30	Kreutzeronate Merlin Ensemble Wien (AT)	Kleines Haus
	23.00	Nachtkonzert Merlin Ensemble Wien (AT)	Foyer
So 10.	19.30	The Turn of the Screw Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
	19.30	Ein Kind Merlin Ensemble Wien (AT)	Kleines Haus
Di 12.	19.30	生长 genesis Eastman & Yabin Studio (BE/CN)	Großes Haus
Mi 13.	19.30	生长 genesis Eastman & Yabin Studio (BE/CN)	Großes Haus
Do 14.	19.00	That Hopey Changey Thing The Apple Family Plays	Schlachthof
	21.15	Sweet and Sad The Public Theater (USA)	
	19.30	Liederabend mit Christian Gerhaer	
Fr 15.	19.00	Sorry The Apple Family Plays	Schlachthof
	21.30	Regular Singing The Public Theater (USA)	
	19.30	SUN Hofesh Shechter Company, London (UK)	
	20.00	Western Society Gob Squad (DE/UK)	
Sa 16.	13.00	That Hopey Changey Thing	Schlachthof
	15.15	Sweet and Sad The Apple Family Plays	
	19.00	Sorry The Public Theater (USA)	
	21.30	Regular Singing	
15.00 &	19.30	Don Quijote de la Mancha theater 1, 15.00 > 8+ 19.30 > 18+	
	19.30	B.R.I.S.A. / Schubert / Sad Case / Some other Time Nederlands Dans Theater 2 (NL)	Großes Haus
	20.00	Western Society Gob Squad (DE/UK)	Malsaal
So 17.	15.00 &	Don Quijote de la Mancha theater 1, 15.00 > 8+ 19.30 > 18+	 Wartburg
	19.30	B.R.I.S.A. / Schubert / Sad Case / Some other Time Nederlands Dans Theater 2 (NL)	Großes Haus
Mo 18.	11.00 &	Flugversuche AGORA Theater (BE) 9+	 Studio
	19.30	Liederabend mit Anja Harteros	Großes Haus
Di 19.	11.00	Flugversuche AGORA Theater (BE) 9+	 Studio
	19.30	Norma Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
Do 21.	19.30	Riding on a cloud Rabih Mroué (LB)	Wartburg
Fr. 22	19.30	Die kleinen Fühse Schaubühne am Lehniner Platz, Berlin	Großes Haus
	19.30	Riding on a Cloud Rabih Mroué (LB)	Wartburg
Sa 23.	19.30	Tosca Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
So 24.	11.00 &	Les moutons Corpus (CA) 3+	 Warmer Damm
	19.30	Norma Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
	19.30	Spannweiten Hessisches Staatsballett	Kleines Haus
Mo 25.	11.00 &	A Flock of Flyers Corpus (CA) 6+	 Kolonnaden
	17.00	Lohengrin Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
Di 26.	19.30	Tosca Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
Mi 27.	19.30	La Traviata Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
	19.30	Konzert der Novaya Opera Moskau Novaya Opera Moskau (RU)	Kurhaus, Fv.Thiersch-Saal
Do 28.	19.30	La Dafne Ensemble Mattiacis, Wiesbaden	Foyer
	19.30	Konzert der Novaya Opera Moskau Novaya Opera Moskau (RU)	Kurhaus, Fv.Thiersch-Saal
	19.30	Spannweiten Hessisches Staatsballett	Kleines Haus
Fr 29.	19.30	Norma Hessisches Staatstheater Wiesbaden	Großes Haus
Sa 30.	19.30	Il Catone in Utica Parnassus Arts Productions (AT)	Großes Haus
	19.30	Wartende Frauen Kurdisches Ensemble Erbil & Dohok (IQ)	Kleines Haus
So 31.	19.30	ABBA jetzt! Musik-Comedy	Großes Haus
	19.30	Spannweiten Hessisches Staatsballett	Kleines Haus

 = Junge Internationale Maifestspiele

01.  31.05.2015

→ Premiere

La Traviata

Ein Rückblick



MAGAZIN #02 — HESSISCHES STAATSTHEATER WIESBADEN

»Insgesamt 150 gläserne Seifenblasen hängen vom Himmel und prägen wie ein Traumbild die Bühne im zweiten Akt von Giuseppe Verdis Oper ›La Traviata‹. Zerbrechlich ist schließlich das kurze Glück, das die todkranke Ex-Kurtisane Violetta an der Seite ihres Alfredo Germont erlebt. Regisseur Nicolas Brieger hat den Dauerbrenner neu im Staatstheater Wiesbaden inszeniert.« *Axel Zibulski, Frankfurter Neue Presse, 9. Mär. 2015*

»Die minimalistische, aber mit kräftigen Theatermetaphern arbeitende Inszenierung, die Nicolas Brieger entworfen hat, siedelt ›La Traviata‹ im Hier und Jetzt an, wie es Verdi ausdrücklich gewollt hat.«
Peter Hagmann, Neue Zürcher Zeitung, 9. Mär. 2015

»Briegers Inszenierung überzeugt durch eine mitreißend intensive Personenführung, die zum Beispiel die Konfrontation Alfredos mit seinem Vater im zweiten Akt zu einem spannungsvollen Psycho-Kammerspiel werden lässt.« *Volker Milch, Wiesbadener Kurier, 9. Mär. 2015*

→ Titel: Lebensmittel

Bühnenfrüchtchen

Der Apfel: Seit Evas erstem Experiment mit dem Kernobst besitzt er theatralische Qualitäten. Auch in Wiesbaden. Von Brecht bis Shakespeare – er weiß sich stets in Szene zu setzen. Eine Momentaufnahme.



Giuseppe Verdi: »La Traviata«



Bertolt Brecht: »Die Dreigroschenoper«



William Shakespeare: »Wie es euch gefällt«



Paul Sipton: »Die Wanze«



Mit der Naspä erleben Sie besondere Momente.

Die Naspä fördert Kunst und Kultur, damit die Kulturszene in unserer Region lebendig und vielfältig bleibt.
Ihre Naspä: Gut für die Region. Mehr Infos auf www.naspa.de/csr



#01

West-östlicher Divan



#02

Der Junge mit den Goldhosen

→ Quergeschaut

Lesefutter

#01 WEST-ÖSTLICHER DIVAN

Seine Wiesbadener Inszenierung von Goethes Trauerspiel um den zwischen Ambition und Emotion zerrissenen Aufsteiger Clavigo siedelt Regisseur Hakan Savaş Mican im europäischen Zuwanderermilieu der arabischen Boomtown Dubai an. Akzeptanz und Toleranz, die Schwierigkeit, Fuß zu fassen in einer Gesellschaft, deren Werte und Verhaltensnormen fremd sind, werden so als Themen des Stücks und wichtiger Aspekt der zentralen Liebesgeschichte erkennbar. Grund genug, Goethes expliziten Versuch eines west-östlichen Brückenschlags wieder zu lesen. Vor dem Hintergrund der Verhärtung ideologischer Fronten in »islamkritischen« Demonstrationen bei uns, wie im blutigen Kampf zwischen Fanatismus und Toleranz in der islamischen Welt, ist die Gedichtsammlung von 1819 erstaunlich aktuell: als vorbehaltloser Versuch eine komplexe Gedankenwelt jenseits westlicher »Orientalismus«-Moden der Zeit zu durchdringen. Goethe als ein Deutscher, der seine Verbundenheit mit dem Islam vielfach betonte, zeigt darin nicht nur die universalen Aspekte der Religion, er tritt

poetisch dem Vorurteil entgegen, ihre Geisteswelt sei eine uns völlig fremde. »Närrisch, dass jeder in seinem Falle/ Seine besondere Meinung preist!/ Wenn Islam Gottergeben heißt,/ Im Islam leben und sterben wir alle.«

Johann Wolfgang von Goethe *West-östlicher Divan*. Nachdruck der Erstausgabe, Stuttgart, Cotta 1819. München: Deutscher Taschenbuch Verlag 2006. 271 Seiten.

#02 DER JUNGE MIT DEN GOLDHOSEN

Zugegeben, man müsste in die Vergangenheit reisen, wollte man dem »Jungen mit den Goldhosen« schon einmal begegnet sein. Eine Kindheit in den 1970er Jahren ist eine Variante, die den einen oder anderen vielleicht schon mit dem Buch des preisgekrönten schwedischen Autors Max Lundgren in Berührung gebracht haben mag. Die TV-Serie um Mats, den Jungen mit jener Hose, die magisch Geld ausspuckt, lief damals jedenfalls auch im deutschen Fernsehen. Wie der 13-Jährige versucht, den aus heiterem Himmel gewonnenen Reichtum zu nutzen, um im Alleingang die Welt zu einem gerechteren Ort zu

machen, ist nicht nur eine engagierte Geschichte voll skurriler Gestalten und abenteuerlicher Wendungen. Mats' vielleicht zu naive Versuche, bei sich selbst anzufangen, um irgendwann Großes zu erreichen, scheinen vor dem Hintergrund riesiger Flüchtlingsströme weltweit und der immer weiter auseinander klaffenden Schere zwischen Arm und Reich auch hierzulande mehr denn je vonnöten. Dass der Stoff nicht nur fürs Theater (ab April ist die Uraufführung der Bühnenfassung als Familienstück im Kleinen Haus zu sehen) wieder sehr in der Luft liegt, zeigt auch eine Neuverfilmung für das schwedische Kino vom vergangenen Herbst. Leider gibt es noch keine deutsche Synchronfassung. Bleibt dem Neugierigen ohne 70er-Jahre Kindheit also nur der antiquarische Erwerb des Buchs von 1969, auf dem all diese Bearbeitungen basieren – oder der Theaterbesuch.

Max Lundgren *Der Junge mit den Goldhosen*. Hamburg, Oetinger 1969, 125 Seiten. Taschenbuchausgabe: München, Deutscher Taschenbuch-Verlag 1977, 130 Seiten.

Empfehlungen von Katharina Gerschler, Dramaturgin Schauspiel



Monika Kroll in Tschechows »Onkel Wanja«

→ Titel: Lebensmittel

Wenn Tee beschäftigt ist

Ist von russischer Trinkfestigkeit die Rede, denkt alle Welt gern an den Wodka. Dabei offenbart sich die wahre Seele Mütterchen Russlands im Tee. Tschechow war das schon lange klar. Eine kleine Kulturgeschichte des Samowars.



Man munkelt, es sei an einem deutschen Theater einmal angestanden, spontan ein Tschechow-Stück anzusetzen. Das Vorhaben wurde kurzerhand abgelehnt mit der überzeugenden Begründung: Man könne Tschechow gerade auf keinen Fall spielen, denn der einzige Samowar des Hauses sei »already busy«.

Ob ein Samowar wirklich »busy« sein und damit subjekthaft den im Wohn- oder Speisezimmer Herumsitzenden gemein gemacht werden kann oder nicht, mag einmal dahin gestellt sein. Aber: Um einen Samowar herum ist es immer geschäftig, das ist doch klar! Und schon gar auf der Bühne. Dass der Samowar als zentrales Requisit im Theater unweigerlich auf die großen Ensemblestücke des Dramatikers Anton Tschechow verweist, ist belegt. Vor langer Zeit wetterte Tschechows Zeitgenosse Leo Tolstoi, dessen Figuren kämen ja nur »vom Sofa zur Speisekammer und zurück«, mit anderen Worten, vom Tee-Zubehör-Holen zum Tee-Zubereiten und -Trinken. Und neulich erst schrieb Till Briegleb in der »Süddeutschen Zeitung«, wenn eine (meist ist es eine ältere) Figur einen Samowar auf die Bühne bringe, dann sei das wie die »Tatort«-Melodie des deutschen Theaters. Dann wisse jeder im Publikum: »It's Tschechow Time«.

Der Russe ist also einer, der nicht nur die Birken, sondern auch den Tee liebt. Doch kaum einer weiß, woher dieser »Selbstkocher« (wörtliche Übersetzung) stammt und wie er wirklich funktioniert. Wir haben in den Proben zu »Onkel Wanja« gelernt: Der Legende nach habe der Khan dem Zaren im Jahr 1638 Teeblätter sowie einen Meisterkoch dazu geschenkt, der den Hof lehrte, wie mit heißem Wasser Tee zubereitet wird. Wenig später bereits hatte das neue Heißgetränk an Beliebtheit auch unter der Bevölkerung gewonnen. In Suksun, einem Handelsknotenpunkt zwischen Russland und China, wurde schließlich, um die fahrenden Händler verköstigen zu können, ein Gerät zum Warmhalten von Tee konstruiert – und der Samowar war erfunden. 1778 eröffnete die erste Samowar-Fabrik der Welt. Bald hielt das Gerät auch in privaten Haushalten Einzug, war lange Zeit jedoch ausschließlich für die höheren Schichten erschwinglich.

Der Samowar besteht im Wesentlichen aus zwei Teilen, nämlich dem unteren bauchigen Heizkessel sowie der Teekanne oben auf. Verbunden sind die Teile mit einer Röhre, die das Wasser im Kessel erhitzt. Die gewärmte Kanne enthält einen starken Tee-Extrakt, der beliebig mit dem heißen Wasser aus dem Ablasshahn verdünnt wird – je nach Herbheit der russischen Trinkerseele. Das Teetrinken in Gesellschaft wurde in Russland großgeschrieben. So war der Samowar stets auch ein Prestigeobjekt. Und es ging längst nicht nur um schnöde Verköstigung, sondern vielmehr um das Zelebrieren eines Rituals – das Teetrinken als Zeichen der Gemeinschaft und Gemeinsamkeit. Und so ist der Samowar auch ein Zeichen für Tschechow geworden: Er schreibt in »Die russischen Bauern« (statt der Familie Tschikildejew kann man natürlich auch die Serebrjakows aus »Onkel Wanja« setzen): »Ohne Samowar wurde es bei den Tschikildejews sehr traurig und langweilig. In dieser Entbehrung lag etwas Erniedrigendes, als hätte man das ganze Haus um seine Ehre gebracht.« Wie gut also, dass es in Ingo Kerkhofs Inszenierung von »Onkel Wanja« im Kleinen Haus nicht etwa schnöde Teebeutel gibt, sondern einen waschechten Samowar – wollen Sie nicht probieren?

→ En Detail

Hat es gemundet?

**Wo befindet sich dieses Detail
im Theaterhaus?**

Wie immer steckt der Teufel im Detail. Also Augen auf und genau hingeschaut! Wer errät, wo sich dieser Jüngling in Stellung hält, kann drei Mal zwei Karten für die Vorstellung seiner Wahl gewinnen.

Senden Sie die richtige Ortsbeschreibung per E-Mail an gewinnspiel@staatstheater-wiesbaden.de

QUIZ



FOTO SVEN-HELGE CZICHY

**... DEN
NACHTISCH
ZUERST !**



JUWELIER & GOLDSCHMIEDE

OBERLEITNER – IHR JUWELIER FÜR EINZIGARTIGEN SCHMUCK UND EDLE UHREN.



UNSERE ADRESSE:
WILHELMSTRASSE 56 | 65183 WIESBADEN | T 0611 598551
WWW.S-OBERLEITNER.DE

