

Kultur & Gesellschaft

Kurz & kritisch

Theater

Gruppendynamische Übungen mit Andreas Liebmann

Zürich, Fabriktheater - Es ist doch so einfach: Ein wenig Zerstreuung? Klick. Intelligente Unterhaltung? Klick. Warum geht man dann überhaupt noch ins Theater, wenn man alles im Internet haben kann? Offensichtlich gibt es Menschen, die ein Bedürfnis nach kollektivem Erleben haben. Deshalb gehen sie ins Theater und formieren sich dort für die Dauer einer Aufführung zu einer Gemeinschaft derer, die am Mangel der Gemeinschaft leiden. Aber wie lässt sich dieses Gemeinschaftsbedürfnis mit unserem Wunsch nach Selbstverwirklichung und individueller Einzigartigkeit vereinbaren? Um genau solche Fragen geht es in «Wir», einem Solo des Performers und Autors Andreas Liebmann.

Liebmann präsentiert es uns in einem Turndress, der mit seinem Gürtelchen an die Mode der 20er-Jahre erinnert, jene Dekade also, in der die Gemeinschaft zur Ideologie wurde - von der linken Arbeiterbewegung bis zu den Nazis. Liebmann spielt mit solchen Assoziationen, wenn er in den diskursiven Teilen seines Solos einzelne Begriffe wie Gruppe, Anführer und Bewunderung zergliedert. Klug sind auch seine Geschichten über Gruppenexkursionen und Bootsunfälle, die der Performer zu seinem Cellospiel auf flatternde Fahnen projiziert - sozusagen als Stummfilm ohne Bild. Liebmann vertraut also ganz auf unsere Vorstellungskraft, ja, er fordert uns sogar wiederholt dazu auf, dass wir uns in unseren Gedanken auf die Bühne begeben und uns an seinen gruppendynamischen Übungen beteiligen. Sind unsere Gemeinschaftserlebnisse und Zugehörigkeitsgefühle nur Kopfgebirnen? Aber was ist mit unserer Familie, die uns - so Liebmann - mit Menschen zusammenschweisst, die wir ohne unsere Blutsverwandtschaft wahrscheinlich nie kennen gelernt hätten? Genau diese Fragen, die Liebmann mit seinem Solo aufwerfen kann, machen «Wir» so bemerkenswert.

Andreas Tobler

Bis 5. Mai

Nachrichten

Musik/Theater

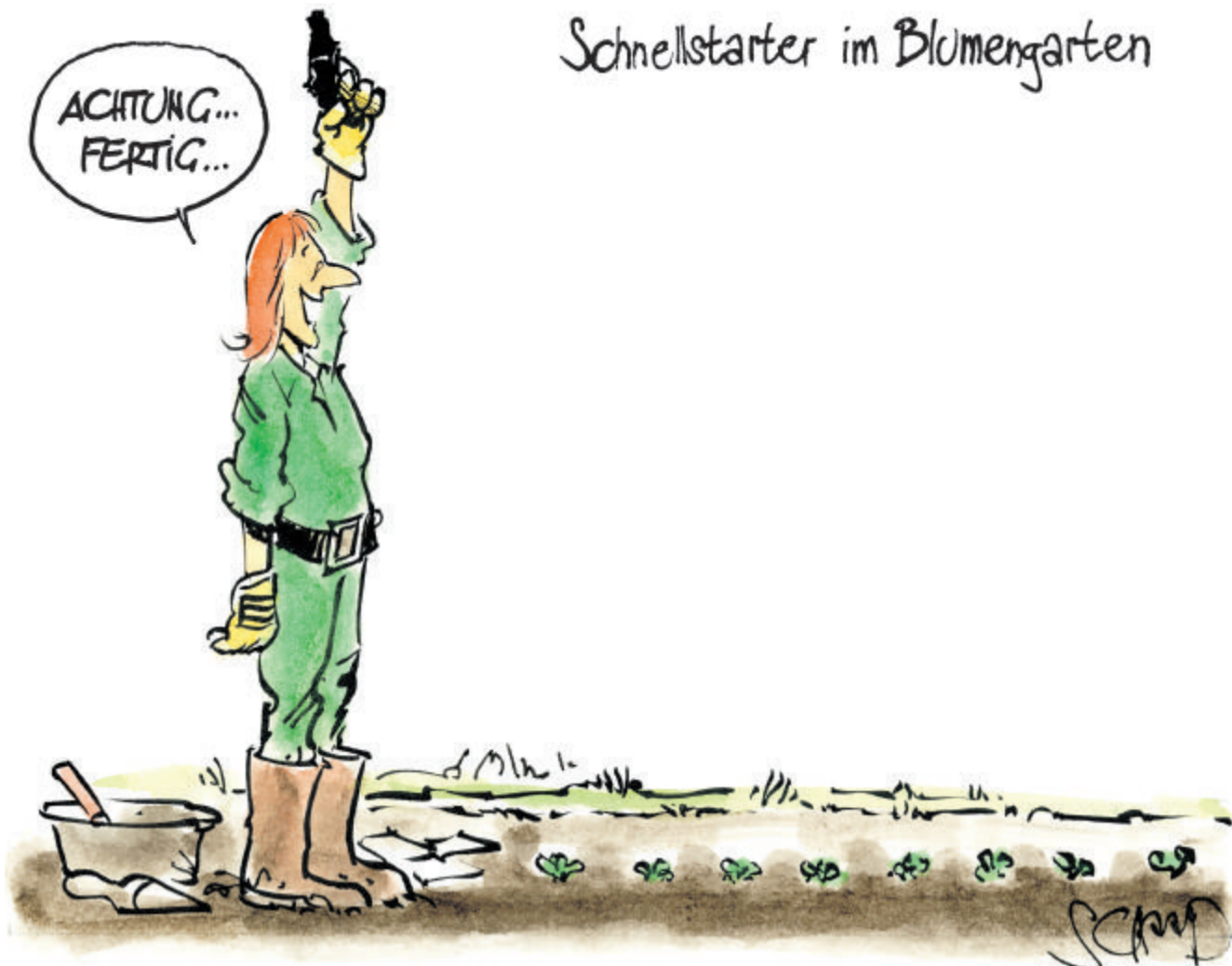
Die Stadt Bern wird zur Spielstätte

Das neue Vierspartenhaus Konzert Theater Bern steht vor seiner ersten Saison: Mit einem Theaterfest feiert das Team um Direktor Stephan Märki am 1. September seinen Einstand - und begibt sich anschliessend mit dem Publikum auf Erkundungstour. Das Berner Sinfonieorchester bespielt unter anderem den Bundesplatz, und für Juni 2013 ist erstmals eine «Nacht der Musik» geplant. «Wir wollen versuchen, überall Spielstätten zu sehen», sagte Märki gestern vor den Medien. So wird sich das Opernpublikum in der Reitschule wiederfinden, wo im April 2013 «Neither» von Morton Feldman als schweizerische Erstaufführung gezeigt wird. Es handelt sich um die erste Kooperation des Stadttheaters mit dem alternativen Kulturzentrum, die Zusammenarbeit soll später fortgesetzt werden. «Grenzen überschreiten» heisst denn auch das Motto für den Neustart. Opern werden vermehrt auch in den Vidmarhallen gezeigt, wo bislang fast ausschliesslich Schauspielstücke zu sehen waren. Umgekehrt zeigt die neue Schauspielregisseurin Iris Laufenberg mehrere Grossproduktionen im alten Haus am Kornhausplatz. Fast die Hälfte der Schauspielpremieren in diesem ersten Programm sind Ur- oder Erstaufführungen. (SDA)

Musik

Litauerin gewinnt Salzburger Dirigenten-Wettbewerb

Die litauische Dirigentin Mirga Gražinytė-Tyla, Studentin der Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK), gewinnt als erste Frau den Dirigenten-Wettbewerb der Salzburger Festspiele. Die Salzburger Festspiele haben die Ausschreibung zum dritten Mal durchgeführt, wobei das Finale in diesem Jahr erstmals öffentlich stattfand. Mirga Gražinytė-Tyla setzte sich gegen 91 Kandidaten durch und überzeugte in einem Konzert mit der Camerata Salzburg die internationale Jury im Finale. (SDA)



Gärtnern Von Sabine Reber

Der Sommer wird bunt

Einen Blumenstrauss pflücken im Garten, auf dem Stadtbalkon, im Hinterhof, angereichert mit ein paar Bohnenranken und aufgeschossenem Fenchel - ja, dieser Sommer wird wild und bunt werden.

Das Buch «Vintage Flowers» liegt seit Wochen auf meinem Tisch. Immer wieder schmökere ich darin, bestaune die wundervolle Welt aus Kitsch und Kunst, mit der die englische Floristin Vic Brotherson über alle Stränge schlägt. Genau so müsste es aussehen, genau so, und so, und so, rufe ich aus. Und beschliesse, meine Beete diesen Sommer hauptsächlich mit Schnittblumen zu bepflanzen.

Ein paar Hundert Väschen und jede Menge Sächel und Bändel und Blumentapeten habe ich ja auch. Fehlen also nur die Blumen! Hortensien und ein paar Rosen sind ja noch da. Alles Weitere lässt sich einjährig und kurzfristig kultivieren. Ein bisschen Gemüse wird dazwischen auch noch wachsen, denn ohne Gemüse geht hier gar nichts. Und ein paar Bohnen brauche ich in meinem Schnittblumengärtchen auch. Rot blühende Feuerbohnen verwende ich in meinen Gärten immer in grossen Mengen, ihre

leuchtenden Blüten machen sich auch in Sträussen gut. Im Herbst kombiniere ich ihre Ranken dann mit Dahlien. Ja, Dahlien dürfen natürlich in keinem Schnittblumengarten fehlen. Ich horte bereits ein Dutzend grossblütiger Sorten im Gewächshausstunnel, wo ich sie in Kübeln bis Mitte Mai vorziehe. Vorher sollten sie nicht nach draussen, wegen der Eisheiligen und wegen der Schnecken.

Auch Sonnenblumen, Kosmeen, Zinnien, Löwenmäulchen und zwei grosse Töpfe mit Ritterspornen warten im Gewächshaus, bis die kalten Nächte vorüber sind und der Igel und ich die Schnecken einermassen unter Kontrolle haben. Spinnenblumen (Cleome) und Leberbalsam (Ageratum) kaufe ich als Setzlinge, weil sie recht langsam keimen. Dazwischen säe ich dann noch ein paar Schnellstarter, Jungfern im Grünen, Ringelblumen, Salvia horminum und was man sonst noch so brauchen kann für Blumensträusse.

Der einjährige Sonnenhut «Cappuccino» mit seinen warmen Gold- und Brauntönen hat es mir auch angetan. Sonnenhüte halten draussen wie in der Vase lange, und gerade zusammen mit Bohnenranken machen sie im Herbst

ordentlich was her. Das darf dann auch alles ziemlich wild werden, das Laub schon etwas verfärbt und die Bohnen gelb und trocken. Immer gut ist auch Fenchel, den ich zu floristischen Zwecken aufschiesse lasse. Das ist gar nicht schwierig, er tut es im Hochsommer eigentlich immer, ob man will oder nicht.

Ob das alles auch auf dem Balkon gelingen würde? Einen Blumenstrauss pflücken auf dem Stadtbalkon? Ja warum denn nicht? Und falls der Balkon zu klein ist, dann würde ich ein paar Sonnenblumen, Malven und Kosmeen draussen verwildern lassen. Die meisten Schnittblumen eignen sich bestens zum Guerillagärtnern!

Buchtipps: Vic Brotherson: Vintage Flowers. Jan-Thorbecke-Verlag. Ca. 40 Fr.

Heute und morgen Sonntag findet auf dem frisch renovierten Schloss Wildegg im Aargau der jährliche Setzlingsmarkt von Pro Specie Rara statt, 9-17 Uhr.

Sabine Reber ist Schriftstellerin und Gartenpublizistin. Jeden ersten Samstag im Monat schreibt sie über ihre Leidenschaft. www.blumenundworte.ch

Paradiesische Küchengärten und alte Sorten

Neue Bücher läuten die Gartensaison ein - etwa mit einer Exkursion zu legendären Küchengärten.

Von Paul Imhof

«Man muss nicht erst sterben, um ins Paradies zu kommen, solange man einen Garten hat», lautet ein persisches Sprichwort. Der Garten als Paradies für die Seele und als Vorratskammer für den Leib bietet alles, um Kreativität anzufachen und in geistige wie körperliche Nahrung zu verwandeln. Viktoria von dem Bussche stellt in ihrem Buch solche Paradiesgärten vor. Sie wuchs zwischen Rüben, Kraut und Bäumen in der Lüneburger Heide auf und gelangte 1979 auf Schloss Ippenburg in einen verwilderten Garten. Dort traf sie auf «ein zerfallenes Glashaus und einen Stapel Frühbeefenster inmitten von wuchernden Brennnesseln und Weihnachtsbaumkulturen». Sie stolperte über zerbrochene Tontöpfe, Reste von verrosteten Hacken und weitere Bruchstücke einstigen Gärtnerglücks. Und sie begann von der grossen Zeit der Potagers zu träumen. Der Traum führte sie auf eine Reise in Palastgärten und Tempelanlagen, Klostergärten, Villengärten und Stadtgärten, Pfarrgärten

und Bauerngärten. Die Erfahrungen ihrer Reise hat sie auf Schloss Ippenburg verarbeitet und dort den grössten Küchengarten Deutschlands geschaffen.

In ihrem Buch, das der Gartenfotograf Gary Rogers illustriert hat, erzählt die Autorin von ihrem Traum, von der Geschichte des Gartens, dessen Grundstruktur von Persien nach Europa gebracht wurde, von Anlagen der Antike, der Araber und der Klöster. Und sie zeigt ihre liebsten Gärten: über Chatsworth House und Highgrove in England bis hin zu Saint Jean de Beauregard, Château du Rivau, Château de Valmer, Priuré Notre-Dame d'Orsan, dem Küchengarten des Sonnenkönigs in Versailles und natürlich Schloss Ippenburg. Auch den Gärten der Gegenwart zollt sie Beachtung, den modernen «potagers culinaires» wie den grünen Oasen auf grauen Dächern. Viele dieser Gärten übertref-

fen den gemeinen Klein- und Schrebergarten, aber es geht ja nicht um Grösse und Pracht, sondern um den Zauber - und er ist keine Platzfrage.

Fundgruben für Vegetarier

Die Eintönigkeit beim Angebot an Obst und Gemüse ist kein neues Thema mehr, die Stiftung Pro Specie Rara sorgt schon seit Jahren dafür, dass alte Nutzpflanzensorten in der Schweiz nicht komplett in Vergessenheit geraten. Ein neues Buch spinnt den Faden weiter. Kathleen und Yves Paccalet präsentieren mit originellen Fotos von Marc Dantan in «Vergessene Klassiker» Sortengeschichten und -porträts, beispielsweise zu Randen, Speiserüben, Auberginen, Tomaten, Topinambur. Zudem gibts Rezepte, etwa Romanesco-Spinat-Gratin, Knollenkerbelpüree mit violetten Karotten oder Blauer Kartoffelkuchen.



Viktoria von dem Bussche
Ich träume von einem Küchengarten. Callwey, München 2012. 192 S., ca. 60 Fr.



K. und Y. Paccalet
Vergessene Klassiker. Gerstenberg, Hildesheim 2012. 144 S., ca. 47 Fr.

Weintipp

Bordeaux 2011: Jetzt oder später kaufen?

Alle Jahre wieder: Die berühmtesten Bordeaux Châteaux präsentieren ihren neuesten Jahrgang und möchten ihn in Subskription verkaufen. Das heisst, der Kunde zahlt jetzt, bekommt den Wein aber erst zwei Jahre später geliefert. Es stellt sich für den Weinfreund also einmal mehr die Frage, ob er seine Favoriten bereits jetzt kaufen soll.

Wie zeigt sich der Jahrgang 2011? Ohne die heutigen technischen Mittel wäre es sicher ein Katastrophenjahr geworden. Die teils erfreulichen Weine demonstrieren deshalb, welche enormen Fortschritte der Bordelaiser Weinbau in den letzten 20 Jahren gemacht hat. Die Wetterkapriolen 2011 haben es der Rebe wahrlich nicht leicht gemacht. Vereinfacht gesagt herrschte im Frühjahr bereits Sommer, und im Sommer verzeichnete man schon herbstliche Temperaturen. So kam die Blüte drei Wochen früher als üblich. Darüber hinaus war das vergangene eines der trockensten Jahre überhaupt, noch trockener sogar als die bereits regenarmen Jahre 2009 und 2010.

Qualitativ unter 2009, 2010

Dies führte bei den Reben zum sogenannten Trockenstress, der verzögerte Reifevorgänge und Reifeblockaden verursacht. Die normalerweise warmen Monate Juli und August waren dann kühler und regnerischer als üblich, im August herrschte regelrechtes Aprilwetter. Flutartige Regenfälle Ende August führten zur Entwicklung von Fäulnis, die dann aber glücklicherweise durch sonniges Wetter im September gebremst wurde. Allerdings lasen die meisten Winzer früh, weil ihnen das Risiko zu gross war: Sie standen vor dem Dilemma, Fäulnis zu vermeiden, aber dennoch eine ausreichende Reife der Tannine zu erreichen.

Im Stil sind die Weine klassischer und weniger alkoholreich als jene der Vorgängerjahre, qualitativ liegen sie jedoch deutlich unter 2009 und 2010. Aufgrund der ungleichmässigen Ausreifung der Trauben war eine strenge Selektion Grundbedingung für eine gute Qualität. Eine Schlüsselstellung nahmen die immer häufiger eingesetzten optischen Sortiergeräte ein, die nach vorgegebenen Kriterien jede einzelne Beere prüfen und aussortieren können. So finden

Philipp Schwander

Er schreibt im Wechsel mit Paul Imhof über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



sich tatsächlich einige erstaunlich gelungenen Weine.

Dennoch rate ich von einem Kauf in Subskription ab: Was letztes Jahr schon zu erahnen war, zeigt sich heuer auf drastische Weise. Die völlig überbissenen Preise der berühmtesten Châteaux waren fast ausschliesslich auf die Nachfrage der Chinesen zurückzuführen. Die 2010er haben sich allerdings bereits deutlich weniger gut als die 2009er verkauft. Viele Händler verfügen über beträchtliche Bestände und - noch schlimmer - zahlreiche 2010er-Bestellungen sind in jüngster Zeit von den Chinesen annulliert worden.

Manchen Château-Besitzern ist offensichtlich nicht bewusst gewesen, dass die meisten Chinesen Bordeaux lediglich als verlockende Investition sahen. Nun, da die Preise sinken, reduzieren viele ihr Engagement. Es ist deshalb davon auszugehen, dass die Nachfrage nach den 2011ern bescheiden sein wird, nicht zuletzt auch deswegen, weil die meisten europäischen Länder wirtschaftlich derzeit schlecht dastehen. Ein Kauf in Subskription ist deshalb nicht notwendig, zumal die Preisreduktionen bis jetzt nicht hoch genug waren.

Wer dennoch auf guten Bordeaux nicht verzichten möchte und auch nicht zwei Jahren warten will, dem sei der Tronquoy-Lalande aus dem gelungenen Jahrgang 2005 empfohlen.

Château Tronquoy-Lalande, Cru Bourgeois Supérieur, St-Estèphe a. c. 2005 à 26 Fr. Bei Steinfels in Zürich, www.steinfelsweine.ch, Tel. 043 44 44 844.