

Die Lust an Texten

Der Romanist Winfried Wehle wird achtzig

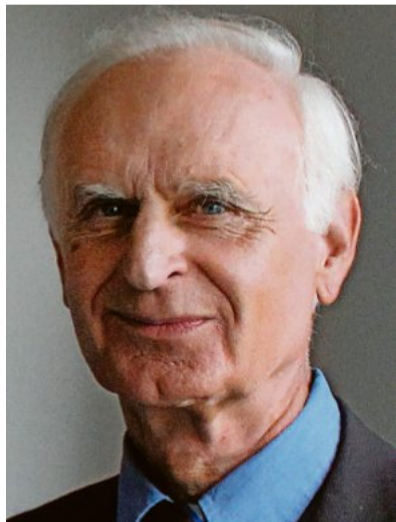
„Gewidmet den Vor-Lesern“ ist die Auswahl von 58 Rezensionen aus dieser Zeitung, die Winfried Wehle 2012 zu einem Buch zusammenfasste: den sechs Redakteuren des Literaturblatts, die seine Kritiken in den zwei Jahrzehnten der regelmäßigen Mitarbeit des Eichstätter Romanisten für den Druck einrichteten, von Matthias Rüb bis Felicitas von Lovenberg.

Die Leser des Bandes werden damit implizit als Nach-Leser bezeichnet. Zunächst in dem einfachen Sinne, dass sie nachlesen können, was in der Zeitung stand. Aber zum Vergnügen der Lektüre gehört auch bei Novitäten die Wiederbegegnung mit schon Gelesenem. Mit dem Vergleichen fängt das Kritikerhandwerk an.

In seiner Rezension von „Die Gefangene“, dem fünften Band der Frankfurter Ausgabe von „Auf der Suche nach der verlorenen Zeit“, musste Wehle Luzius Kellers revidierte Übersetzung neben das Original von Eva Rechel-Mertens legen. Wo der erste ganze deutsche Proust als Unternehmen „des kulturellen Wiederaufbaus“ eine auch „poetisch in die Freiheit entlassene“ Nachkriegsgesellschaft ansprach, da zeigt sich Kellers „Stil“ in diskreter Arbeit für ein Publikum, das seinen Blick für „Palimpseste“ und „Intertexte“ geschärft hat – anders gesagt: das zu vergleichen weiß. Kellers Urteil, die dritte Lieferung der „Recherche“ bilde den Schlusspunkt von Prousts Schaffen, machte Wehle plausibel, indem er eine schöpfungstheologische Poetik mit Referenzen auf die Bibel und Dante freilegte.

Als Wehle „Die Stadt und das Haus“ rezensierte, den letzten Roman von Natalia Ginzburg, las er darin noch einmal das Gesamtwerk der Autorin, dessen Machart er auf die unerhörte zugespitzte Formel brachte, der katastrophische Stoff der Familienromankette sei „eigentlich nur Vorwand des Erzählens“. Ginzburgs Lakonismus, himmelweit entfernt von Prousts Ausschweifungen des homerischen Vergleichens, erscheint als Signum einer Modernität, in der sich „etwas von den schlechten Erfahrungen“ niederschlägt, „die das 20. Jahrhundert mit starken Worten gemacht hat“. Mit ganz anderen Mitteln soll Proust aber etwas Ähnliches erreicht haben. Keller habe Prousts Sprachfluss nicht begründet: „Der Leser wird dadurch zum Gesinnungsgenossen in Prousts Feldzug gegen Hauptsätze und starke Worte, von denen die Zeit damals und danach dröhnte.“

Was hätte man in diesem Satz fast überlesen? Den in der politischen Rede meist abwertend gebrauchten Begriff des Gesinnungsgenossen. Siehe da: Der Virtuose des Vergleichens gibt zu verstehen, dass die kunstvollste Kunst, die schwache Worte unüberbietbar stark verknüpft, eine Sache von Gesinnung und Genossenschaft ist. Das muss man nachlesen. Winfried Wehle feiert heute seinen achtzigsten Geburtstag. pba.



Winfried Wehle

Foto Lars Klauke

Kafkas Strafexzesse sind ziemlich komisch

Die Oper „Les Châtiments“ von Brice Pauset erlebt ihre unterhaltsame Uraufführung.

Von Lotte Thaler, Dijon

Man versetze sich einmal in die Lage von Gregor Samsa, der eines Morgens aus unruhigen Träumen erwacht und sich in seinem Bett zu einem ungeheuren Ungeziefer verwandelt sieht: Woran denkt man zuerst? An einen Schönheitschirurgen, einen privaten Tierpfleger oder doch an die Hauptrolle im Dschungel-Camp? Wahrscheinlich aber zuletzt an einen Opernhelden, wie ihn der Komponist, Pianist, Doktor der Philosophie und Hochschullehrer in Freiburg jetzt in Dijon auf die Bühne kriechen lässt. Ein reptilhaft entstelltes Menschenmonster ist Gregor Samsa hier in der Gestalt des durchtrainierten und sprachgewandten Baritons Allen Boxer. Heißhungrig frisst er aus dem Blechnapf, verzehrt sich unter seinem Bett, kriecht schließlich.

Franz Kafkas Jahrhundertzerzählung „Die Verwandlung“ bildet den Mittelteil in Pausets Kafka-Trilogie „Les Châtiments“. Er greift dabei eine Idee von Kafka auf, der die Erzählungen „Das Urteil“, „Die Verwandlung“ und „In der Strafkolonie“ selbst unter dem Titel „Strafen“ veröffentlichten wollte. Was ihm und seinem Librettisten Stephen Sazio, Dramaturg am Opernhaus Dijon, mit ihrer Textadaption vorschwebte, war allerdings nicht Oper und Drama im landläufigen Sinn, sondern episches Theater: Kafkas Originaltext wird bis auf ein paar Stellen, die dialogisch „nachgebessert“ werden mussten, eins zu eins nacherzählt.

Es wird auch auf Deutsch gesungen – für Michael Gniffke (Tenor) in drei Rollen und Helena Köhne (Alt) als Frau Samsa ein Heimspiel. Der dritte Akt, „In der Strafkolonie“, tendiert zum Monolog des Offiziers (Allen Boxer hier in voller Nacktheit), der dem Reisenden seine Foltermaschine anpreist: jenen „Apparat“, den Bühnenbildnerin Alwyne De Dardel als Zitat aus der Stummfilm-Ära mit dicken Zahnrädern, weißen Dämpfen und umständlicher Mechanik nachgebaut hat (vielleicht als Hinweis darauf, dass Kafka ein eifriger Kinogänger war). Die Grausamkeit dieser Erzählung, die am Anfang des zwanzigsten Jahrhunderts schon alle kommenden Todesmaschinerien aufziehen lässt, wird allerdings verharmlost – ein Einwand auch gegen die Regie von David Lescot, der den Textinhalt auf der Bühne verdoppelt.

Doch um Bühnenschocker soll es hier gar nicht gehen. Gesucht wird vielmehr der Humor, besser: der Galgenhumor in



Die Bühne zitiert Charlie Chaplins Film „Modern Times“. Und solch eine Exekutionsmaschine kann sogar sexy sein.

Foto Gilles Abegg

Kafkas Strafexzesse. Unter diesem Aspekt ist der altmodische „Apparat“ in der Tat komisch, und er wird durch Pausets Musik noch komischer, wenn der Offizier aus seinem Parlando-Ton in eine ariose Ekstase gerät, sobald er von der einstigen Perfektion der Exekutionsmaschine berichtet – kein Zweifel, er hat eine erotische Beziehung zu ihr.

Makabres und Komik liegen oft nahe beieinander, wenn etwa Familie Samsa nach dem Ableben ihres Mitglieds in gegenseitiges Dauerküssen verfällt oder der Greis im „Urteil“ sich plötzlich in ein tobendes Bett-Ungeheuer verwandelt. Sogar Gregors Sprung aus dem Fenster – anstelle in den Fluss, wie im Text vorgesehen – hat eine komische Komponente, verifiziert sie doch Kafkas eigene Selbstmordvision. Nicht zuletzt die madrigaleske Einlage dreier Männer ist eine kleine Heiterkeits-Pointe.

Außer dem Offizier gönnt Pauset nur Grete Samsa, der Schwester, ein expressives Arioso – sie spielt schließlich Geige und ist todunglücklich, dass sie nun nicht mehr aufs Konservatorium gehen kann, wie Gregor es ihr versprochen hatte. Ihre Rolle und jene der Frieda im „Urteil“ hatte die Koloratursopranistin Emma Posman übernommen, die 2018 bei den Salzburger Festspielen ganz kurzfristig als Königin der Nacht eingesprungen war. Die Gesangsstimmen siedelt Pauset in der französischen Tradition an, die vor allem dem Sprachrhythmus folgt, wobei die rezeptionistischen Partien auch einmal ins Sprechen münden können.

Im Orchester aber liegt die größte Attraktion dieser Aufführung. Emilio Pomarico lenkt die Musiker so selbstverständlich durch die zweieinhalb Stunden dauernde Aufführung, als würden sie jeden Tag neue Partituren einstudieren. Das Orchester ist groß besetzt, mit acht Hörnern inklusive Wagnertuben, opulentem Schlagzeug, Klavier, Harfe, Streicher, Holz mit Bassklarinetten und Kontrafagott, Tuba, aber es tritt nur selten an dramaturgisch hervorgehobenen Stellen im Tutti auf.

Pausets Kunst entfaltet sich in erster Linie im orchestralen Tiefenregister als Grundton des Unheimlichen und in den magisch ausgehörten Pianowelten, die die Gesangsstimmen nicht überlagern dürfen und ihnen gleichzeitig einen klanglichen Kontrapunkt bieten. Geräuschhaftes vermischt sich mit Metallschem aus Glocken und Idiophonen, mit hölzernen Rhythmusfolgen, leisen Vibrationen und Streicherbändern, klagend einsamen Passagen, versprengten Spitzen, delirierenden Abwärts-Verläufen und nicht zuletzt mit zwei verwehten Cakewalks.

Pauset verwendet die meisten Spieltechniken der zeitgenössischen Musik, etwa tonlos gespielte Blasinstrumente und Mikrotonalität, aber er verbindet sie auf seine eigene, sehr originelle Weise so, dass sie ihren Katalogcharakter verlieren und sich in einen durchkomponierten, schimmernden Klangstrom verwandeln.

GESCHMACKSSACHE

Wer hart arbeitet, darf härter feiern

Florian Neubauer ist ein Weltenwanderer und Unruhegeist, den es ausgerechnet nach Zermatt ins tiefste Wallis verschlagen hat. Und dort, im Angesicht des Matterhorns, lebt er sein wildes Leben einfach weiter.



ante des asiatischen Yin und Yang von süß und sauer klassisch glasig gebraten und mit Ananas, Portulak und Salsa verde kombiniert wird. Selbst die Lachsforelle aus Luzern, die Neubauer in Soja beizt, als Sashimi aufschneidet, in einen Kimono mit Rettich- und Sesam-Muster kleidet und aus reinem Spieltrieb in eine am Tisch zu öffnende Blechdose steckt, folgt eher den strengen Regeln des japanischen Küchenklassizismus, als kulinarisch zwischen den Kontinenten zu irrlichtern.

Florian Neubauer ist ein Weltenwanderer, aber kein Heimatloser. Er stammt aus

Sachsen-Anhalt, wurde hauptsächlich aus Fernweh Koch, arbeitete in einem Fischrestaurant in Vancouver und auf einem Weingut in Neuseeland, hatte eine Würstchenbude in Sydney und viel Spaß als kochender Ski-Bum in Whistler, holte sich den Feinschliff bei Heston Blumenthal und Tim Raue, landete nach neun Jahren des gastronomischen Vagabundierens 2014 in Zermatt und hält seit 2015 zwei Sterne, ohne das Unterwegssein ganz sein lassen zu können. Das Lokal ist nur während der Wintersaison geöffnet, danach macht sich der Chef mit Rucksack auf, um

den Geschmack der Welt zu erkunden – wenn er nicht gerade nebenbei wieder etwas ganz Neues ausprobiert. Zurzeit absolviert er eine Hotelfachschule, weil er schon immer einmal Student sein wollte. „Ich dachte, das bedeute den ganzen Tag Sex and Drugs and Rock 'n' Roll, aber da war ich wohl falsch informiert und muss jetzt dauernd lernen“, sagt Neubauer, der auch mit Mitte dreißig noch nach dem Motto „Work hard, play hard“ lebt.

Für perfektionistischen Fanatismus ist in seiner Welt kein Platz, und so räumt der Chef freimütig ein, dass die blutjunge Truppe seines Restaurants mehr Fehler mache als die Kollegen in anderen Zwei-Sterne-Häusern. Beim Heilbutt kann davon indes keine Rede sein. Er wird technisch makellos mit größter Genauigkeit im Ofen gegart, zerfällt bei der kleinsten Berührung in seine Lamellen, lässt sich von Lauch-Püree, konfierten Tomaten, Basilikum-Öl und einer Tomaten-Beurre blanc begleiten und hält so exakt die Balance aus Süße und Säure. Bei der Ente hingegen stößt der Spaß an seine Grenzen, weil sie es mit einem viel zu rohen Fenchel zu tun bekommt und einem viel zu plumpen Maiskolben, der an einer Rummelplatzbude besser aufgehoben wäre.

Für Neubauer ist das aber nicht schlimmer als ein missratener Backflip mit dem Snowboard – und für uns auch nicht, weil wir gleich danach unsere Freude an einem halbierten Kalbsknochen mit einer Füllung aus Bries, Kopf, Mark und Zunge vom Kalb und an einem Kalbsfilet samt Kalbsbäckchen mit Kartoffel-Espuma, Speck-Brunoise, Ziegenmolke und geschmortem Romanasalat haben. Wieder ist das das klassische Kochen und keine verrückte Küche unter der flippigen Fuchtel der Unorthodoxie, die im Laufe des Abends immer mehr zum Schein statt Sein wird. Und beim Baumkuchen-Dessert mit Schokoladensauce erlaubt sich der Chef sogar den Spaß, ins Gewand der Konditoren-Konventionen zu schlüpfen. Dann ist der Abend auch schon vorbei, sehr schnell, sehr kurzweilig, viel Spaß gehabt, mehr muss manchmal auch nicht sein. JAKOB STROBEL Y SERRA

After Seven, im Backstage Hotel, Hofmattstraße 4, CH-3920 Zermatt, Tel.: 0041/27/9666970, www.backstagehotel.ch. Menü ab 159 Franken.

Spaß muss sein, wer wollte da widersprechen? Doch kann Spaß auch der Sinn des Seins sein? Florian Neubauer duldet da keinen Widerspruch und stellt wie zum Beweis in seinem Restaurant „After Seven“ in Zermatt grundsätzlich nur Snowboarder ein, nicht nur, weil er selbst einer ist, sondern auch, weil man dieser Wintersportklientel tendenziell eine größere Spaßbereitschaft attestieren kann als klassischen Skifahrern. Auch sonst hat Neubauer Spaß, Spiel und Unterhaltsamkeit zur Dreifaltigkeit seines Lokals erhoben: Das Brot zum Menü wird in einem dreihundert Grad heißen Stein am Tisch gebacken, wobei eine Sanduhr anzeigt, wann es fertig ist. Hebt man den Deckel des Butteröpfchens an, kommt das täuschend echt nachmodellerte Matterhorn zum Vorschein. Und bei der Weinbegleitung muss man erraten, ob in dem schwarzen Glas Rot- oder

Weißwein ist – weder noch, es ist ein Orange Wine, so viel Spaß muss sein.

Ein Spaßvogel am Herd ist Florian Neubauer aber nicht, sondern ein seriöser Koch, der das „After Seven“ zum mutmaßlich besten Lokal Zermatts und zum vordergründig unorthodoxesten Zwei-Sterne-Haus der Schweiz gemacht hat. Es ist im Backstage Hotel untergebracht, einem der wenigen extravaganen Gebäude in dem Walliser Traditionsdorf. Dieser Glaskubus mit seinen offenen Stahlträgern und Abzugsrohren wurde vom lokalen Künstler Heinz Julen gestaltet, der auch Kronleuchter aus Geigen und Trompeten und Teekannen als Türgriffe für die Inneneinrichtung beigesteuert hat. Die Rezeption befindet sich mitten im Restaurant, die Hotelgäste marschieren schnurstracks durchs Getümmel, das Personal trägt Hosenträger zu Turnschuhen, die Musik erinnert an eine Studentenparty, und die Küche ist so winzig, dass wir ernsthafte Zweifel haben, heute Abend satt zu werden. Doch dann werden im Expressstempo die Amuse-Bouches gebracht, und alle Furcht ist verfliegen – wobei Gurken-Espuma mit gehobelter Belper Knolle, Pimientos de Padrón mit Paprikaschaum, ein Miniatur-Flammkuchen mit Rettich und Auberginen-Creme und die Blüte des Szechuan-Pfeffers zur recht rabiaten Öffnung der Geschmacksnerven keinen Zweifel daran lassen, dass die Unorthodoxie in diesem Haus nicht auf die Innenarchitektur beschränkt bleiben soll.

Man darf bei Florian Neubauer immer auf etwas gefasst sein. Die halbierte und ausgehöhlte Kohlrabiknolle gibt ein Tonschälchen mit einer feinen, von Kaviar gekrönten Kohlrabi-Hollandaise preis, und gleich danach folgt der Kohlrabi als Halbmond in Pilz-Essenz mit Enoki, Morcheln, Totentrompeten, Schweinsohren, gerösteten Spaghetti und dem japanischen Eierstich Chawanmushi – ein verwegenes interkontinentaler Teller, der aber nicht zu Aromenanarchismus verwildert, sondern in den Geschmacksmustern der traditionellen Hochküche bleibt. Genauso ergeht es der Königskrabbe, die einerseits als Praline mit schwarzem Reis und einer etwas zu herrischen Wasabi-Mayonnaise serviert und andererseits als Haute-Cuisine-Vari-

Es gibt die Zeit zum Festhalten und es gibt die Zeit zum Loslassen.

Prof. Dr. Eberhard F. Wassermann

* 8. Juli 1937 † 31. Januar 2020

Wir nehmen Abschied:

Ursula Wassermann geb. Jacobi
Dr. Martin und Renate Wassermann
Beate und Thomas Wassermann
mit Finn und Kaja

Mülheim an der Ruhr, im Februar 2020

Die Beisetzung findet im engsten Familienkreis statt.