

„Così fan tutte“ in Dortmund: Eine Tragödie voller Heiterkeit

geschrieben von Anke Demirsoy | 23. Januar 2012



Zarte Blüten der Zuneigung entdeckt Fiordiligi (Eleonore Marguerre) für Ferrando (Lucian Kraszec. Foto: Thomas M. Jauk/Stage Picture)

Von einem bösen Menschenexperiment erzählt Mozarts Oper „Così fan tutte“, in der ein zynischer Philosoph zwei verliebte junge Männer in eine perfide Wette um die Treue ihrer Freundinnen treibt. Im Theater Dortmund schwebt das zweiaktige „Dramma giocoso“ jetzt leicht und anmutig über mephistophelische Abgründe. Intendant Jens-Daniel Herzog hat seine vor acht Jahren am Nationaltheater Mannheim erarbeitete Fassung erfolgreich für Dortmund aufpoliert.

Auf dem Drahtseil zwischen Posse und Tragödie hält die Produktion sicher die Balance. Sie neigt zuweilen dem Klamauk zu, gleitet aber nie vollends in die Klamotte ab. Lieber hält sie sich an Mozarts heitere Liebenswürdigkeit, die alle Figuren gelten lässt und niemals Partei ergreift. Je schlimmer

die Akteure sich in den Strippen des intriganten Don Alfonso verstricken, desto humaner erscheinen sie uns. Jens-Daniel Herzog zeichnet die zunehmende Verwirrung der Köpfe und Herzen glaubhaft und punktgenau nach. Bei aller galanten Grazie bleibt stets eine dramatische Fallhöhe spürbar: Hier werden Beziehungen so lange und so hart auf die Probe gestellt, dass die Risse am Ende nicht mehr zu kitten sind.

Bühne und Kostüme von Mathis Neidhardt schaffen einen nachgerade genialen Rahmen für das doppelbödige Spiel. Ein stuckverziertes Theaterfoyer, das wohl einst bessere Zeiten sah, lässt sich gegen eine kleine Wohnstube mit geblümter Tapete verschieben, in der Dorabella und Fiordiligi zum Warten verdammt sind. Ihre Liebsten Ferrando und Guglielmo wirken in ihrer unaufdringlich geschmacklosen 50er-Jahre-Garderobe wie verkappte Spießer. So beschwört Neidhardt eine enge Welt mit rigiden Vorstellungen von Anstand und Moral, die er in der Folge ungebremst auf Bilder aus dem Orient prallen lässt. Denn Ferrando und Guglielmo werben als geldschwere Scheichs um die Gunst der jeweils falschen Partnerin.

Ausgewogen und erfrischend spielfreudig präsentiert sich das Dortmunder Ensemble. Die Stimmen klingen durchweg warm, lebendig und gut geführt. Dass sie eher klein sind, führt zur vielleicht einzigen Schwachstelle innerhalb kurzweiliger dreieinhalb Stunden. Es dauert bis zur Pause, bis ein erstes überzeugendes Forte aufkommt, und beinahe bis zum Schluss, bis die Ensembles wahre Strahlkraft und Dichte entwickeln. Der schlanke und federnde Klang, den Dirigent Motonori Kobayashi und die Dortmunder Philharmoniker beisteuern, bleibt da notgedrungen über weite Strecken dünn. Ohne einer opulenten Orchesterbesetzung à la Karajan das Wort reden zu wollen: Ein wenig mehr Klangfülle hätte mehr Funken aus der Musik geschlagen.

Gleichwohl gilt es, Lob zu verteilen: für den beweglichen und anrührenden Sopran von Eleonore Marguerre (Fiordiligi), das reiche Timbre und das komödiantische Talent von Ileana

Mateescu (Dorabella), den schlanken lyrischen Tenor von Lucian Kraszec (Ferrando), den bis zum Ingrim intensiven Bariton von Gerardo Garciacano (Guglielmo), den eher gemütlich-bösen Bass von Christian Sist (Don Alfonso) und natürlich für Julia Amos, die als quirlige Dienstmagd Despina sogar in den Orchestergraben steigen und den Dirigenten entführen darf. Die von Granville Walker gut einstudierten Chöre haben als falsche Soldaten einen herrlich komischen Auftritt. Bravos und Klatschmärsche im ausverkauften Haus. Das Dortmunder Opernpublikum, in den letzten Jahren nur selten verwöhnt, hofft hörbar auf eine Wende zum Besseren.

(Der Bericht ist zuerst im Westfälischen Anzeiger erschienen.
Informationen: www.theaterdo.de)

Zurüstungen für die heimische Kaffeefabrik

geschrieben von Bernd Berke | 23. Januar 2012

In Versuchung geraten, eine nagelneue Kaffeemaschine zu kaufen. Einen von diesen polierten Lifestyle-Apparaten als Schaustück für die Küche, ihr wisst schon. Rasch vom Wunsch kuriert gewesen.

Der fix geschulte Fachverkäufer schüttet Familie B. mit Fachbegriffen zu und weidet sich daran, dass wir so gut wie nichts richtig verstehen. Wir sollen offenbar weichgekocht werden, bis wir dastehen wie Trottel. Doch mit dem erlösenden Kauf tritt man ja garantiert ein in die strotzmodern mittelschichtige, allzeit kreative, rundum verwöhnte, prenzlauerberghafte, politischökologischkorrekte Gesellschaftsschicht, welche die schicken Innenstadtviertel der Metropolen okkupiert. Keine Angst: Das Fass mit den

Aufschriften „Gentrifizierung“ und „Bionade-Biedermeier“ machen wir an dieser Stelle nicht weiter auf. Friede den Altbau-Idyllen. Einstweilen.

Zurück zum Schnellkursus in Sachen häuslicher Kaffeefabrik. Mit Imponiergeste zeigt der Ladenschwengel sündhaft teure Boliden vor, mit denen man – wenn's hoch kommt – gerade mal je zwei Tässchen Espresso, Cappuccino oder Latte auf einmal herstellen kann. Ergo: Wenn etwas mehr Besuch kommt, muss jemand permanent an der Maschine stehen und für stetigen Nachschub sorgen. Wenn einem das keine 1200 Euro oder mehr wert ist, dann gehört man eben nicht dazu!

Dessen ungeachtet, schwafelt der auf smart getrimmte Verkäufer über die konkurrierenden Systeme der Vollautomaten und Siebträger. Nein, nicht Vollidioten und Sargträger. Bitte sachlich bleiben!



Die simple Variante (Foto: Bernd Berke)

Doch weiter, weiter, bloß kein Innehalten, man könnte sonst zur Besinnung kommen: Nun geht's um Einknopf-Bedienungen und die „absolut erforderlichen“ 15 Bar Druck. Auf den Einwand hin, man könne Espresso – wie viele ältere Italiener dies tun – doch auch mit herkömmlichen Metallkännchen (siehe Foto) machen, empört er sich geradezu. Das sei doch kein Espresso, sondern nur Mokka. Ach, wir müssen wohl hoffnungslos

zurückgebliebene Bergbauern sein. Er geißelt alles, was vordem war. Und er geißelt uns mit.

Mal ernsthaft ins große Ganze aufgeblendet: Es ist der Geräteindustrie im Verein mit den Röstern offensichtlich gelungen, auf breiter Front das heimische Kaffeebrühen völlig neu zu definieren. Wahrscheinlich nennen sie es Kaffee 2.0 oder so ähnlich. Das Pulver häufelt man demnach nicht mehr selbst, sondern bekommt es in Dutzenden Sorten als Einheitsmenge fertig dosiert vorgesetzt.

So kommt es, dass die Tasse mit Pad- und Kapselsystemen ungleich mehr kostet und dass man möglichst immer wieder dieselbe Marke kaufen muss. Schon die bloße Vorstellung, dass jemand fragt „Liebling, haben wir noch Pads im Haus?“, lässt den hohen Affigkeits-Quotienten ahnen.

Vom wachsenden Abfallaufkommen mal abgesehen. Auch würde man gern wissen, wie viel Strom all die automatischen Spülsysteme und Warmhalteplatten fressen. Die meisten dieser Geräte haben tatsächlich überhaupt keinen Ausschalter mehr. Vier bis sechs Großkraftwerke laufen vielleicht nur für Kaffee. Aaaargh!

Da hilft nur harsche Konsumverweigerung: Die gute alte Kaffeemaschine für acht bis zehn Tassen tut's in aller Regel auch; es wäre gut, wenn sie bald unter Denkmalschutz stünde. Meinethalben plus Espresso-Kanne und Milchaufschäumer, wenn's denn unbedingt mal der unsägliche Latte Macchiato sein muss. Jawohl, laut Duden ist das Gesöff maskulin. Nix mit „Ich sitz' hier und trinke meine Latte...“

Wie bitte? Ausdifferenzierung des Geschmacks sei auch ein Stück Kultur? Na, geschenkt. Hauptsache lecker, woll?