

Rezept: Elefant im Hecht

Kochzeit 75 Minuten	2 Knappe El fein gehackter frischer Ingwer (12 g)	bereits entfernt wurde. Diese Büschel müssen in ihre Einzelblätter zerlegt, harte Strunk-Ansatzstellen entfernt werden.	Den pulverisierten Kardamom, Chili, Ingwer, Fischsauce und Limette einrühren.	Terrine allerdings relativ flach. Man kann die Masse auch auf nur zwei Schalen verteilen, dann allerdings steigt die Terrine ein gutes Stück über den Rand auf, läuft je nachdem sogar ein bisschen über. Was auch immer man für eine Form verwendet, man sollte sie nicht bis zum Rand füllen, dehnt sich die Masse im Ofen doch etwa um 30 Prozent aus. Gegen Ende der Garzeit bildet sich auf der Oberfläche eine feine braune Schicht – wer dies vermeiden will, legt nach etwa 45 Minuten ein Stück Alufolie auf die Terrine.	dann auf eine Platte stützen. Während des Abkühlens fällt die aufgeplusterte Masse wieder ein wenig in sich zusammen. Wenn man die Terrine vor Verzehr etwas im Kühlschrank durchziehen lässt, dann treten vor allem die fischigen Aromen stärker in den Vordergrund.
Zutaten (für 700g Terrine) 10g getrocknete Judasohren, 10 Minuten in Wasser eingeweicht, abgespült und ausgedrückt	30 Pistazien (40 g), geschält und so gut wie möglich von den Häutchen befreit	Kardamomsamen aus den Kapseln lösen und in einer elektrischen Kaffeemühle mahlen, durch ein Kaffesieb geben. Die Kapseln sind etwas zäh, am besten schlägt man sie mit einem Kartoffelstampfer oder dem Boden eines Kochtopfes auf. Die Samen lassen sich in der Regel auch nicht ganz vollständig zermahlen, was im Sieb zurückbleibt, kann entsorgt werden.	Pistazien und Pilze unterheben, Masse in Terrineform oder feuerfeste Schalen streichen. Schalen in eine Auflaufform stellen und so viel kochend heisses Wasser in die Form giessen, dass der Spiegel etwa 1 cm unter dem Rand der Schalen liegt. Form in den auf 180° vorgeheizten Backofen schieben und 75 Minuten garen. Wir füllen die Masse in drei Aluschalen mit je 0,5 l Inhalt (ca. 15 x 10 x 5 cm), aus diesen lässt sich die Terrine später relativ sauber herauslösen – so wird die	steigt die Terrine ein gutes Stück über den Rand auf, läuft je nachdem sogar ein bisschen über. Was auch immer man für eine Form verwendet, man sollte sie nicht bis zum Rand füllen, dehnt sich die Masse im Ofen doch etwa um 30 Prozent aus. Gegen Ende der Garzeit bildet sich auf der Oberfläche eine feine braune Schicht – wer dies vermeiden will, legt nach etwa 45 Minuten ein Stück Alufolie auf die Terrine.	Wir servieren den «Elefant im Hecht» mit einer ganz leichten Sauce, die wir aus Joghurt, etwas Salz, Limetten-Saft und Abrieb der Schale anrühren. Dazu geben wir einen Salat aus Judasohren und roten Zwiebeln, besprenkelt mit einem Dressing aus Salz, Limette und Olivenöl.
330g Hecht-Fleisch, von allen Gräten befreit, grob gehackt 3 Eier 180g saure Sahne (15% Fett) 1 entkernter und fein gehackter, nicht zu scharfer Chili (Stil Peperoncino) 3 EL Fischsauce	Etwas 1 Liter Wasser zum Kochen bringen, die eingeweichten Judasohren hineingeben und zwei Minuten blanchieren, abgessen, mit kaltem Wasser abspülen, abtropfen lassen, mit der Hand gut ausdrücken, zerlegen, beiseite stellen. Die Judasohren wachsen als enge, blättrige Büschel um einen zentralen Strunk, der bei den meisten Trockenzipfen	Hecht, Eier, Sahne mit einem Handmixer nicht zu fein pürieren.	sauber herauslösen – so wird die	und im Wasserbad abkühlen lassen,	

Die Grenze im Blick

Dagmar Reichert Das Haus Hecht liegt unmittelbar an der Grenze: aus seinen Fenstern blicke ich auf den spannendsten Ort, den ich mir denken kann. Denn spannend ist eine Grenze als spannungsvollster Ort, und so viele Fragen knüpfen sich an ihn.

Das zeigt sich in Gottlieben ganz konkret, aber deutlicher noch in der Abstraktion. Hier ist die Grenze eine Linie, Resultat einer Unterscheidung (Unter-Scheidung). «Triff eine Unterscheidung!», heisst es, sei die grundlegendste Aufforderung, die grundlegendste Tätigkeit des menschlichen Geistes, des Denkens, Handelns und Fühlens. Klar, dass da wichtige Fragen liegen!

Aktuell zum Beispiel die folgenden:

Die Grenze ist es, die eine Einheit (Einheit) auszeichnet (auszeichnet): was gehört dazu und was nicht? Wir sind gewohnt, dies «bildlich» zu denken, nach dem Vorbild unserer Körper, als zeichenbare Umrisslinie. Häufig als Umrisslinie, die in die Erdoberfläche eingezeichnet wird: mein Gartenzaun, unsere Staatsgrenze ...

Muss das so sein? Müssen Einheiten derart bildlich gedacht werden? Oder ist dies einfach eine alte Gewohnheit körperlicher Lebewesen? Kann es nicht Zusammengehörigkeiten, Einheiten, geben, die sich nicht wie Bilder in sichtbaren Räumen einschreiben, fixieren und umgrenzen lassen? Wären beispielsweise politische Zugehörigkeiten und Einheiten denkbar, die nicht territorial verankert sind, sondern über die Intensität von praktischem Engagement und Mitverantwortung entstehen? Oder wäre Betroffenheit als etwas denkbar, das nicht bei der eigenen Haut endet, sondern sich auf die Fähigkeit stützt, gleichzeitig auch die Standpunkte anderer Menschen einzunehmen? Wären Gruppen denkbar, die sich nicht durch feste Ausschlusskriterien definieren, sondern durch ihre Bewegung, durch ein Interesse an neuen und unbekanntem Gesichtspunkten? Ein utopisches Denken im wahrsten Sinne des Wortes?

Viele Fragen hier jedenfalls!

Oder jene Frage nach der Überlappung: Wenn wir die Grenze, also dasjenige, was eine Einheit zur Einheit macht, bildlich denken, ist sie ein umgebender Rand, nach Möglichkeit ein klarer und deutlicher. Dieser Umriss soll ohne Überlappungen sein: entweder etwas ist dies oder es ist jenes: Bitte unterscheiden! Hexen, die auf Zäunen sitzen, oder den Prostituierten auf dem Strich ist nicht zu vertrauen. Entweder etwas gehört Dir oder es gehört nicht Dir, sondern vielleicht mir: Überlappung ist konfliktrichtig, kriegstrichtig. Entweder ja oder nein, dazwischen gibt es nichts. Aber das ist falsch. Dazwischen gibt es etwas. Die Grenze selbst. Sie gilt es, im Blick zu haben!

Wenn man die Linie einer Grenze näher in den Blick nimmt – so scheint mir –, werden die scharfen Unterscheidungen häufig weicher. Was zunächst eine dünne Linie war wird plötzlich breiter, wird ein Streifen, ein Feld, in dem sich allerhand abspielt. Der Streifen als Raum des Lebens, eines Lebens IN der Grenze, in einer Spannung zwischen zwei Seiten, nach denen wir streben, die uns bestimmen und doch unerreichbar bleiben. Wenn man in Gottlieben aus dem Fenster des Hauses «Hecht» schaut, sieht man dies ganz deutlich! Sogar im Morgennebel. Und man sieht noch etwas: Die Grenze ist hier nicht einfach nur eine Linie: sie ist eine Linie, die fließt, die sich laufend nach sich zieht.

Ich bleibe am Fenster: hier könnte ich noch vieles fragen.



Hecht an der Grenze
Ausstellung, Hotel, Performance
Gottlieben 21.–30. März 2014

Extrahecht



Sonntag 23. März



Kurzportrait: Torsten Hansen, Küchenchef im Hotel Drachenburg und Waaghaus

Geboren und aufgewachsen ist Torsten Hansen ganz im Norden Schleswig-Holsteins nahe der deutsch-dänischen Grenze. Als Sohn einer dänischen Mutter und eines deutschen Vaters spricht und schreibt er beide Sprachen fließend und fühlt sich kulturell mit beiden Ländern verbunden. Nach dem 2. Weltkrieg hatte sich die dänische Grenze nach Westen verschoben, so dass eine Minderheit von dänischen Einwohnern in Schleswig-Holstein ansässig blieben. Torsten besuchte eine der zahlreichen dänischen Privatschulen, der fortschrittliche Unterricht liess viel Raum für gemeinsames Spiel und Gestaltung. Hier durfte er mit den anderen Kindern gemeinsam in einem grossen Topf kochen und so entdeckte er seine Freude und Leidenschaft für das Kochen.

Der erste Berührungspunkt mit Kunst und Kultur fand beim Kirchenbesuch als Kind statt. Das Zusammenspiel von Zeremonie, Architektur und Musik begründeten sein frühes Interesse an alter Baukunst, das sich bald auch auf Burgen und umliegenden Schlösser ausweitete. Das nahegelegene Schloss Glücksburg zum Beispiel, eines der bedeutendsten Spätrenaissanceschlössern Nordeuropas, beeindruckte ihn sehr. Noch heute zieht es Hansen auf Städtereisen mässig in Kirchen und Klöster. Auf die Frage, was er unter Performance Kunst verstehe meint er, oh, da wisse er gar nichts, da stehe man ihm auf dem Schlauch ..., da sei er ratlos.

In die Schweiz kam Hansen 1987 als ausgelernter Koch – seinen Lehrabschluss hatte er bereits mit 18 Jahren absolviert.

1988 begann er in Gottlieben. Von seinem damaligen Chef, Wolfgang Lampert, einem vorzüglichen Koch und souveränen Lehrmeister, lernte Hansen viel dazu, was Planung, Führung und Koordination betraf. Nach dessen überraschendem und frühem Tod übernahm Hansen den Chefposten. Nun stand er einer Brigade von 15 Köchen vor und trug allein die Verantwortung. «Als Koch ist man hohen Anforderungen ausgesetzt, man muss viel Stress, Hitze und lange, antizyklische Arbeitszeiten ertragen», hält Hansen fest. Viele Köche wechseln den Beruf nach einigen Jahren wieder. «Man muss es lieben, unter Druck zu arbeiten – und das tue ich, es macht mir sogar Spass», meint Hansen in freundslichem Tonfall und strahlt dabei Ruhe und Gelassenheit aus.

Ausgleich findet er bei seiner jungen Familie. Seine Frau und die beiden kleinen Kinder sorgen für vielseitige Abwechslung und Freude. Nein, viel Zeit kann er mit ihnen leider nicht verbringen – und käme seine Frau nicht selber aus dem Hotelfach, hätte sie wahrscheinlich wenig Verständnis für seine schier übermenschliche Präsenz in der Waaghausküche.



1988 begann er in Gottlieben. Ein besonders grosses Exemplar liege unter der Waaghausterrasse auf Lauer. Mit Hanspeter Bischler, seinem früheren Chef, sei er oft getaucht und hätte die Hechte mit der Taschenlampe aufgespürt. Die hätten sich erst nicht irritieren lassen, seien dann aber plötzlich blitzschnell ins Dunkel davon geschossen. Die Hechte seien prächtige Tiere, grosse Räuber und Jäger und im See gefährlich wie Haie. Leider hätten sie viele Gräten, aber gebacken in der Fräuleuse schmecken sie knusprig und geschmackvoll, besonders in den Monaten mit R.

Was die Grenze angeht: da fahre er fast täglich hinüber. Lange Zeit sei sie offener gewesen, die Beziehung vertrauensvoll. Nun hätte es sich spürbar verändert, die Kontrollen seien schärfer und unberechenbarer geworden, und es komme vor, dass man noch hinter dem Zoll heraus gewinnen und kontrolliert würde. Schade, dass die beiden Grenzstädte Konstanz und Kreuzlingen so wenig Gemeinsames pflegen. Gelegentlich im grossen Topf gemeinsam kochen, das wäre vielleicht die Lösung.

Camera

Christoph Oertli Addis Abeba, Herbst 2013: eine afrikanische Grossstadt, gleichzeitig aber auch eine Art weiträumige ländliche Siedlung auf 2500 m Höhe. Die einzigen grösseren Gebäude sind entweder Ministerien, Botschaften, Institutionen, Banken oder Hotels. Sie sind entlang eines ziemlich übersichtlichen Netzes an Strassen aufgereiht. Der weitaus grösste Teil der Menschen lebt in riesigen, oft durch farbig angemalte Wellblech-Zäune von der Strasse abgetrennten und deswegen fast unsichtbaren Slums aus niedrigen, selbstgebauten Hütten. Erst wenn man auf einer Anhöhe steht, kann man sich ein Bild von der Dichte und der Ausdehnung machen.

Alles dreht sich darum, jeden Tag an ein paar Cents heranzukommen. So werden etwa Kartoffeln und Zwiebeln in kleinsten Mengen dekorativ zum Verkauf arrangiert. Toilettenpapierrollen werden in kleine Bündel aufgeteilt und so angeboten. Minibusfahrer versuchen mit stetigem Rufen möglichst viele ihrer Plätze auf den Routen durch die Stadt zu besetzen. Die Busse stossen wegen der schlechten Qualität des Diesels und wegen der starken Steigungen enorme schwarze Rauchwolken aus.

Ich wollte eine afrikanische Stadt besuchen, von der ich wenig wusste und keine Vorstellung hatte. In meinem kleinen Rucksack habe ich immer meine neue Videokamera dabei mit einem aufgesteckten Richtmikrophon, einen Zoom-Audiorekorder und meine kleine Digitalkamera.

Als ich eines Tages im Park der Uni an einem Wasserbecken im Schatten sitze, ruft mir ein Student zu «Hi! ...Germany?» «Almost ...!» antworte ich. Er heisst Mola. Wir beginnen eine angeregte Unterhaltung. Es wird Mittag und Mola nimmt mich mit zur Uni-Kantine, wo uns sein bester Freund Dessie erwartet. Die zwei sind Sprachstudenten. Sie sind erstaunlich wendig, schnell, fröhlich, organisiert. So übernehmen sie dann auch gleich die Gestaltung meines Aufenthaltes. Sie sprechen englisch, deutsch, italienisch, amharisch und oromo. Wir verabreden uns im folgenden immer per SMS und treffen uns in Cafés, auf Terrassen und auf Wanderungen, wo wir stundenlang reden. Wir rennen von einem Minibus zum nächsten. Wir treffen mehrmals Tom auf dem Mercato, einen älteren Mann, der uns durch Quartiere führt, die mich interessieren. Wir machen mit Khalid ab, einem jungen Syrer, der mit Mola befreundet ist; vor sechs Monaten ist er über Ägypten nach Addis gekommen, um hier sein Glück zu versuchen. Wir treffen Hendryk, einen Amerikaner, über den sich Mola letztlich etwas enttäuscht äussert, weil er ihm nie etwas bezahlt für seine Hilfe. Mola

relativiert aber seine Aussage so gleich, in dem er sagt, dass sie einfach nett sein müssten mit den Ausländern und das Beste für sie tun sollen, ohne etwas dafür zu erwarten. Ich antworte ihm, dass er die Leute, mit denen er Zeit verbringe, schon ein bisschen sorgfältiger aussuchen solle. Da er Freude an deutschen Ausdrücken hat, erkläre ich ihm das Wort «Menschenkenntnis».

Eines Sonntags essen Mola, Dessie und ich wieder in der Uni-Kantine. Dann möchte ich gerne sehen, wo die beiden wohnen. Ihr Zimmer im Wohnheim, wo sie zu acht auf kleinem Raum zusammenleben, fing mich an zu interessieren in Bezug auf Gottlieben. Wir sind keine zehn Sekunden im Gang des Wohnheims, als ein Security-Mann uns am Weitergehen hindert. Es gibt einen Aufruhr, viele Studenten laufen zusammen, und ich verstehe nur, dass meine Anwesenheit ein Problem darstellt. Dessie ist ganz Diplomat und versucht mit seiner sanften, freundlichen Art, den Mann zu beruhigen. Gleichzeitig muss er auch noch den aufbrausenden Mola in Schach halten. Die Studentenausweise der beiden werden konfisziert. Wir werden zum Büro des Chefs des Sicherheitsdienstes begleitet. Da ich immer noch nichts verstehe, lehne ich etwas gelangweilt an der Wand und beuge laut ausatmend meinen Oberkörper vor. Sofort wird mir ein Stuhl gebracht, damit ich mich setzen kann. Der Stuhl ist lädiert und als ich mich setzen will, fällt die Sitzfläche heraus und ich zu Boden. Nun ist mir die Situation endgültig peinlich.

Es dauert fast eine Stunde, bis es Dessie offenbar gelingt, den Mann zu überzeugen, dass ich kein böswilliger ausländischer Journalist bin und dass sie in Zukunft eine Erlaubnis einholen werden für Besucher. Mola ärgert sich danach besonders darüber, dass man in diesem Land beäugt wird, wenn man mit einem Weissen zu tun hat; überall sei sofort Eifersucht.

Aufgrund der zu erwartenden Schwierigkeiten, selbst auf der Uni zu filmen, überlege ich mir, dass ich Mola und Dessie eines Abends meine kleine Kamera und das Tonaufnahmegerät mitgeben könnte, damit sie sich und ihre Mitbewohner im Dormitory filmen können ohne mühsame Bürokratie. Ich esse mit Mola eine gute Pizza in meinem Hotel und erkläre ihm die Apparate. Mola lässt sich einen Teil der Pizza einpacken. Er geht und macht im Studentenzimmer tolle Aufnahmen. Ich bin begeistert, weil er den Ausschnitt perfekt gewählt und den Ton richtig ausgesteuert hat. Auf dem Videomaterial sehe ich später, wie Mola seinem Freund Dessie den Rest der Hotelpizza anbietet.

Mit Dessie verbringe ich einen Nachmittag unter einem Baum in

der Nähe einer Kathedrale. Er erzählt mir von seiner italienischen Freundin, die im Moment in einem Camp für Flüchtlinge an der eritreischen Grenze arbeitet. Sein Ziel ist es, sie zu heiraten. Er trägt schon den Ring an seinem Finger, den er ihr übergeben möchte. Sie hat ihm allerdings noch keine Antwort gegeben. Sie hat ihm gesagt, dass er zu klein sei für sie und sie zu alt für ihn.

An einem anderen Tag rufe ich die Jungs an, damit sie hinüberkommen von der Uni ins nahe Goethe-Institut, um zusammen zu Mittag zu essen. Mola ist krank, aber Dessie kommt. Als wir nach dem Essen zur Uni zurückgehen, schlägt Dessie vor, am Abend seinerseits im Wohnheim Aufnahmen zu machen. Es sei ein muslimischer Feiertag und seine Mitstudenten hätten ihn und ein paar Freunde eingeladen, auf dem Zimmer zu feiern. Ich finde das eine gute Idee und erkläre auch ihm die Geräte.

Bei mir im Hotel habe ich mich mit Mulugeta, einem Künstler, verabredet. Wir reden über Film und Fotografie und die Möglichkeiten, in Äthiopien zu arbeiten. Wir haben nicht genügend Zeit und verabreden uns nochmals für den nächsten Morgen. Dies wird mein letzter Tag vor meiner Abreise sein. Kaum kommt Mulugeta auf der sonnigen Terrasse an, taucht auch Dessie auf. Kurz davor hat er mich ausser Atem angerufen, weil etwas Entsetzliches passiert sei. Er müsse sofort mit mir reden. Natürlich vermutete ich gleich, dass es um die Kamera geht. Dessie erzählt mir zitternd, dass er sie über Nacht im Schrank eingeschlossen und den Schlüssel wie üblich auf den Stuhl neben dem Bett gelegt hatte. Die drei Freunde der muslimischen Studenten hätten nach der Feier auch bei ihnen übernachtet. Am Morgen sei die Kamera nicht mehr im Schrank gewesen und die Besucher waren verschwunden. Sie müssen die Diebe sein, ist Dessie überzeugt. Er hätte sie schon zusammen mit seinem Mitbewohner aufgesucht, aber sie würden alles abstreiten. Dessie ist so ausser sich, dass ich ihn an den Schultern fasse und tröste, das sei doch nicht das Ende der Welt. Mulugeta fragt bei Dessie auf amharisch nochmals etwas nach, um seine Glaubwürdigkeit zu testen, wie er mir später sagt. Zusammen erörtern wir, was zu machen ist. Mulugeta und ich sind der Meinung, dass Dessie nochmals zu diesen drei Studenten gehen soll, um ihnen zu erklären, in was für einer schwierigen Situation er sich befinde. Wenn sie immer noch keine Anstalten machen, die Kamera zurückzugeben, soll er ihnen Geld anbieten; eine Art Lösegeld. Ich gebe ihm 200 Birr, ca. 10\$.

Am Mittag fragt Mola über SMS nach, was ich noch machen möchte an meinem letzten Nachmittag. Er

sei wieder gesund und könne mich treffen. Am Gate der Uni kommt er lachend und unbeschwert an und fragt, ob Dessie seine Aufgabe gut gemacht hätte. Ich bin etwas irritiert und frage ihn, ob er nicht wisse, dass die Kamera verschwunden sei. Mola geht augenblicklich in die Luft: «Jetzt hat er es getan. Dessie hat Dir die Kamera geklaut!» Er beschuldigt tatsächlich seinen besten Freund. Ich glaube ihm kein Wort und versuche, ihn zurückzuhalten, weil er Dessie sofort aus dem Unterricht rausholen will. Ich befürchte Mord und Todschlag und verbiete es ihm, in diesem Zustand loszugehen. «Christoph, Du weisst nicht alles! Ich kenne die Wahrheit!» Ich sage mir aber: Dessie – nie im Leben! Der kleine und feine Dessie vom Lake Tana, der so lebendig erzählt und mit dem man die Zeit vergisst. Mola bittet mich, 10 Minuten auf ihn zu warten und geht. In der Nähe sitzt eine junge Familie unter einem Baum. Sie haben uns die ganze Zeit amüsiert beobachtet. Sie fanden es wohl interessant, dass ein «Farenji», ein Ausländer, und ein Äthiopier so wichtige Dinge zu besprechen haben, obwohl sie sicherlich nichts verstanden haben.

Mola und ich gehen trotz allem noch zum Shiromeda-Markt. Ich möchte ein paar Schals kaufen bei einer Kooperative von ehemaligen Feuerholzsammlerinnen. Wir sitzen stumm im Bus. Mola hat feierlich versprochen, mir die Kamera zurückzubringen. Und wenn es an diesem Tag nicht mehr klappen sollte, dann wenn ich wiederkäme: «This is a promise!» Er ist niedergeschlagen. Nach einer Weile sagt er: «Christoph, please talk.» Anstelle von mir ist er es, der weiterspricht: er werde nie mehr mit Dessie reden. Das sei ihm eine Lehre. Er werde sich hüten, sich künftig jemandem so sehr anzuvertrauen. Es bleibe ihm nur noch der alte Tom, für den er die Hand ins Feuer lege. Er möchte eines Tages für ihn sorgen, denn Tom sei ganz alleine. In diesem Moment ruft Tom an und insistiert, uns vor meiner Abreise noch zu treffen. Als er im Café vom Diebstahl erfährt, bedauert er die Umstände sehr. Es gebe leider so viele schlechte Menschen. Als wir zu meinem Hotel gehen und Mola im Gewühl etwas von uns entfernt ist, erklärt mir Tom die Sitte, dass man bei einem Abschied ein Geschenk mache, welches grösser sei als alles davor Gegebene; ob ich ihn verstehe?

Später sitze ich zusammen mit Mola im Hotelgarten und erhalte eine SMS von Dessie. Es sei traurig, dass Mola ihn beschuldige.

Zum ersten Mal in diesen drei Wochen gibt es schwarze Wolken am Abendhimmel. Es sieht fast ein bisschen gewittrig aus. Mola schaut mich fragend an.

Streifzüge in Hotels 2. Teil

Cécile Hummel Die Hotelzimmer kennt das Kind wie seine Hosentasche, die Nummern auf den Schildchen der schweren Zimmerschlüssel sind unfehlbar verbunden mit den dazugehörigen Räumen. So taucht bei Nummer 61 der ausladende Raum mit üppig blumengemustertem Teppich und grossem Bett auf. Der schwere Bettüberwurf aus dunkelgrünem Samt wirkt leicht abgewetzt und erhaben, ebenso wie der fein geschnittene Erker mit Sitzbänkelein und Blick auf den See. Das ist das Schriftstellerzimmer, denkt es.

Bei Nummer 56 erscheint das sogenannte Lederzimmer, dessen zierlich formschöne Stahlrohrmöbel mit schwarzem Leder bespannt, die Vorhänge aus bemalter Seide und die Tapeten mit japanischen Motiven dekoriert sind. Der hübsche Damenschreibtisch besitzt eine Glasplatte, durch welche man in die beiden Lederschubladen sieht. Sie lassen sich mit leichtem Griff um 90° seitlich herausziehen. Die Lämpchen mit papierernen Schirmen auf lederkaschiertem Fuss runden das Ensemble ab. Der Blick aus dem Fenster gleitet in den Garten hinaus.

Besonders schön sind die einzelnen Badezimmer, die farblich assortiert mit gläsernen Mosaiksteinchen in Purpurrot, Meergrün oder Nachtblau ausgekleidet sind. Manche schimmern oszillierend oder sind mit goldenen Sprenkeln versehen. Dazu ergänzend gibt es die Papier-Teintapeten auf dem sich Blumengirlanden mit Vögeln ranken oder Engeln in Fruchtornamente greifen. Die unterschiedlichen Spiegel und dazu passende Armaturen, farblich abgestimmte Waschbecken und Bädewannen laden zu allerlei funkeln Träumen ein. Die bereitliegenden Frotteetücher mit genoppter Struktur und eingewobener Reliefschrift «Hotel Drachenburg und Waaghaus» krönen den Eindruck besonderer Eleganz.

Der damals junge Schriftsteller Truman Capote beschreibt die Räume im Leningrader Astoria, wo er 1955 logiert, als er eine amerikanische Theatergruppe auf Tournee begleitet, ironisch und sarkastisch: «Um fünf Uhr an diesem Spätnachmittag genoss ich mein heisses Bad. Das Badezimmer, das zu dem mir zugewiesenen Zimmer im dritten Stock gehörte, hatte schwebig abblätternde Wände, eiskalten Heizkörper und eine gesprungene Toilette, die wie ein Gebirgsbach rauschte. Die Wanne selbst, Modell 1900, war mit Roststellen übersät und das Wasser, das aus den Hähnen floss, braun wie Jod; aber es war heiss und entwickelte einen

prächtigen Dampf, und ich aalte mich darin faul vor mich hin, überlegend, ob man unten im düsternen Speisesaal die Gesellschaft nun endlich mit Kaviar, Wodka, Schaschlik, Bliny und saurem Rahm traktieren würde.»

Das Kind reist weiter durch die Räume, die sich ihm in unterschiedlichster Abfolge erschliessen, je nachdem, welche Kulisse die ersommene Geschichte gerade verlangt oder wozu Lust und Zufall einladen. Neugierig und verstohlen dringt es in noch belegte Zimmer ein, als Spion oder Dieb auf Schatzsuche. Auch nach der Abreise der Gäste ist das Inspizieren des noch unaufgeräumten Zimmers prickelnd und etwas anrühlich. Am liebsten spielt es jedoch in den frisch hergerichteten, noch unberührten Zimmern mit ihren akkurat glattgestrichenen Bettdecken und einladend drapierten Vorhängen. Zum Empfang der neuen Gäste liegen in den Badezimmern hübsch verpackte Seifen und Accessoires bereit.

Hier ist es Eindringling auf Zehenspitzen, halb Dieb, halb König, der auf gar keinen Fall eigene Spuren hinterlassen darf und doch in steter Versuchung ist, etwas Verbotenes anzustellen. Ja keine Fingerabdrücke auf Glastischen und Spiegeln hinterlassen, keine Dellen in die Decken drücken oder gar auf gemachte Betten sitzen! Unerwünscht ist das Öffnen der Fenster und verändern der zurecht geputzten Gardinen. Am allerschlimmsten aber sind Essensspuren, Krümel des angebissenen Brötchens, das es beim Passieren des Buffets aus dem Korb stibitzt hat.

«Ich legte mich für einen Augenblick aufs Bett und blickte zum Kristallleuchter empor. Ich spürte genau, diese Raum war nicht leer, wie die meisten Zimmer in amerikanischen Hotels neu und leer zu sein scheinen, als würden sie nie von jemandem bewohnt, makellos neu und jungfräulich. In amerikanischen Hotelzimmern findet man keine Spuren anderer Hotelgäste. Hier dagegen strömten die sanfte, zartgelbe Tapete, der leicht verblasste Teppich die schweren Samptortieren, das Telefon und die Klängen Leben aus, das Lebern vieler. [...]

Das Zimmer war erfüllt von erotischer Brillanz und vergangenen Gästen.» So beschreibt die amerikanische Schriftstellerin Anaïs Nin das Hôtel de Crillon in Paris.

Für diese Dramen interessiert man sich als Erwachsener. Das Kind aber sieht die kleinen Verschiebungen der Dinge, die Spuren von Handlung. Es sieht

zu, wie sich die Erwachsenen im Hotel bewegen, beobachtet ihre Gesten am Empfang beim Ein- und Auschecken, wie sie den Zimmermädchen Trinkgeld in die Hand drücken, Getränke aufs Zimmer bestellen oder mit Patron und Servicepersonal plaudern. Es wundert sich manchmal über ihr selbstsames Verhalten, das wechselnd exaltiert, übertrieben höflich oder ungehalten ist. Es hört Komplimente und Klagen und es hört, wie man über die Gäste klatscht, sobald sie den Rücken gekehrt haben. Über kurz oder lang gehen die Erwachsenen alle wieder - viele für immer, andere kehren häufig oder in Abständen zurück.

Es fühlt sich ihnen in allem weit überlegen, besser noch als die Zimmermädchen kennt es alle Abkürzungen und Kammern-Zugänge und Schleichwege vor und hinter den Kulissen. Es ist heimlich Herr im Haus und hütet seine Orte wie Untertanen, alle versehen mit eigenen Geschichten und Geheimnissen.

Auf dem Weg zurück zur Rezeption geht es durchs Frühstückszimmer, einem breiten langen Raum, der auf der einen Seite verglast, auf der anderen durch eine Tapete geschmückt ist, die einen Gartenpavillon wiedergibt, auf dessen schmiedeisernen Geländer Vasen mit gelben Blumenbouquets stehen. Der Teppich hat ein schönes Rhombenmuster in blassem lindengrün und hellem gelb, die Stuhllehnen sind mit Jugendstilornamenten verziert. Der Blick wandert hinaus in einen kleinen Hof, der zur Uferpromenade geöffnet ist und das Fliesen des Rheines, den Schilfgürtel und die Pappeln auf der anderen Seite durchschimmern lässt.

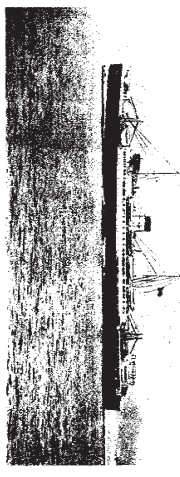
Ein Zwischenhalt gilt regelmässig der rotledernen Telefonkabine, die den Geruch und das Parfümvorgängiger Benutzer ausströmt. In diesem Räumen lassen sich auf Zetteln kleine Kritzeleien anfertigen, auch direkt im Holz, wo es die bereits eingraviert Telefonnummern und Namen entziffert. Dann springt es in einem Satz über drei Stufen zur Rezeption, wo es die geliehenen Schlüssel abliefern, in der Bar auf dem oft schlecht gestimmten Flügel noch eine Etude herunterzuspielen.

In «Die Musen sprechen» von Truman Capote klingt das so: «Im Hinausgehen blieb ich am Etagenpult stehen und händigte einen Schlüssel der Aufseherin aus, einer rüchlichen, blassen Frau mit einem Groteskpudden-Lächeln, die in ihr Kontrollbuch ein-schrieb: 244 - 19.00 - die Nummer meines Zimmers und die Zeit meines Fortgehens.»

Depuis le 1^{er} Janvier jusqu'au 30 Juin 1933 la Société "TIRRENTINA" concède aux possesseurs de la Tesserà sociale "PRIMAVERA SICILIANA" une réduction de 30 % sur le prix des billets pour la traversée Naples-Palermo et retour, par conséquence les prix réduits seront les suivants :

PRIMAVERA SICILIANA 1933

SERVICES RAPIDES PAR MOTONAVIRES



SOCIÉTÉ DE "TIRRENTINA" NAVIGATION (Plates tournées « Florio-Cirio »)

Mêmes Maisons : SCHLOSSHOTEL ENDERLIN, PARKHOTEL & WEISSES KREUZ PONTRESINA (SUISSE)

PROPRIÉTAIRE LEO TRIPPI

GRAND JARDIN TENNIS
PREMIER ORDRE GRECS PRÉS DES TEMPLES

GRAND HÔTEL DES TEMPLES

AGRIGENTO