

Frauengeschichte(n)

DAGMAR BRUNNER

Satu Blanc und ihr Kleintheater Lo Studiolo.

Es ist nicht schwer, sich hier sofort in einer anderen Zeit zu wähen: ein Mieder mit Spitzen, ein Leinenhemd und ein Samtkleid, Schnallenschuhe und ein Sonnenschirm, alter Perlenschmuck und Kopfbedeckungen zieren den Raum des ehemaligen Malerateliers. Das unscheinbare Hinterhaus ist von einem Garten umgeben, und die derzeitige Mieterin, Satu Blanc, nutzt es als Proben- und Theaterraum. Rund 20 Stühle haben Platz, gespielt wird in unmittelbarer Nähe zum Publikum.

Satu Blanc liebt diese intimen Begegnungen, hat sie rund zehn Jahre «auf der Strasse geübt», bei szenischen Rundgängen, die sie zu selbstgewählten Themen z.T. für Institutionen (meist Museen) erarbeitete und stets als Soli bestritt. Die Historikerin mit Bühnentalent und finnischen Wurzeln (geb. 1968), ist ein grosser Theater-, Opern- und Ballettfan und hat zudem ein Flair für weibliche Biografien, reale und fiktive, die sie ebenso akribisch recherchiert wie frei interpretiert. So verkörperte sie schon ganz unterschiedliche Rollen aus diversen Epochen, von der munteren Magd und der widerspenstigen Nonne über freiheitsliebende Bürgersfrauen bis zur selbstbewussten Spionin des Basler Konzils. Dabei werden, ohne wissenschaftlichen Anspruch, immer auch Zeitgeschichte und Lokalkolorit lebendig.

Magie und Seidenband. Mit ihren Stücken gastierte Satu Blanc bisher auf verschiedenen Bühnen und im Stadtraum sowie bei privaten Anlässen, nun will sie vermehrt in ihrem



Hanni in
«Gräfin
Cagliostro.
Eine Seiden-
bandaffäre»,
Foto: Vinzenz
Wyser

Kleintheater Lo Studiolo auftreten. Bei ihrer Arbeit wird sie seit Jahren von unverzichtbaren PartnerInnen unterstützt: der Regisseurin Christine Ahlborn, der Kostümbildnerin Käthi Fingerlin-Fust, dem Fotografen/Grafiker Vinzenz Wyser und dem Techniker Robi Pipoz. Und sie hat ein treues, spendenfreudiges Stammpublikum, das zu ihrem Lebensunterhalt beiträgt.

Ihr neues Stück spielt im ausgehenden 18. Jahrhundert, im Zentrum steht Gräfin Cagliostro, die Gattin des berühmten Alchemisten, der auch in Basel seine Spuren hinterliess. Im Hause Sarasin kommt es bei einem Ball zu einer schicksalhaften Begegnung der Dame mit der Heimposamenterin Hanni, die auch das gräfliche Seidenband gewoben hat. Und ausnahmsweise bedient sich Satu Blanc als Hanni mal der Mundart.

«Gräfin Cagliostro. Eine Seidenbandaffäre»: ab Di 11.11., 19 h (Premiere), Theater Lo Studiolo, St. Galler-Ring 160. Anmeldung aus Platzgründen erforderlich: T 061 261 47 50, www.satublanc.ch



Messerscharf

ALAIN CLAUDE SULZER

Hendersons fehlende Hoden.

Die Vorstellung, man könnte ein geschlachtetes Tier am besten dadurch ehren, dass man nicht nur seine «edlen» Teile verzehrt, stammt nicht von mir, sondern von Fergus Henderson, dem Londoner Gastrostar (Jg. 1963) – aber ich stimme ihm zu. Die Tradition, nicht nur die eher langweiligen Filet- und Bratenstücke zu verarbeiten, basiert auf einem jahrhundertealten, vorvegetarischen Essverhalten, das sich im Lauf der letzten fünfzig Jahre grundlegend verändert hat. Ausser dem Volksduo Kalbsleberli & Rösti sind die Innereien fast vollständig von unseren Speisekarten verschwunden. Die welsche bzw. französische Bistroküche immerhin kennt noch Gerichte wie Niere an Senfsauce, Kutteln à la mode de Caen, warmen Kalbskopf mit Vinaigrette und das teure Kalbsbries. Wer so etwas hierzulande erwähnt, muss hingegen mit Ausrufen äusserseren Ekels rechnen.

Während man in Frankreich manchenorts dienstags in der Metzgerei noch jene Stücke bekommt, die von wenigen begehrt, von den meisten aber verachtet werden, kommen bei uns Stücke wie Lunge oder Hirn – von der Milz ganz zu schweigen – nicht einmal mehr im Tiernahrungsmittelregal vor, vielleicht deshalb, weil Katzen lieber vor unseren Augen verhungern, als auf ihr Dosenfleisch oder Trockenfutter zu verzichten.

Fergus Henderson verachtet nichts von alledem, es findet sich in dem auf Deutsch längst überfälligen Buch «From nose to tail», das soeben im Basler Echtzeit-Verlag erschienen ist. Die legendäre englische Rezeptesammlung lässt keine Wünsche offen. Ausser einem: Wo bleiben die Hoden? Aus irgendeinem Grund sind sie sang- und klanglos unter den Küchentisch gefallen; sie werden nicht einmal erwähnt.

Da lobe ich mir Anna Jeller, die Inhaberin von Wiens schönster Literaturbuchhandlung, die mir, kaum hatte ich die ersten zwei Worte mit ihr gewechselt, das Gasthaus Wolf wegen seines reichen Angebots an Innereien, auch Stierhoden

empfahl. So kam es, dass ich diese kürzlich zum ersten Mal ass. Es hat mich keine Überwindung gekostet, zumal sie sehr appetitlich in nicht zu dicken Scheiben serviert wurden. Ich bereue höchstens, dass ich so alt werden musste, um in den Genuss dieser zarten Köstlichkeit zu kommen, die mich an roh gebratene Foie gras und Ris de veau erinnerte. Sie wäre auch Fergus Hendersons Buch gut angestanden. Warum hat er den Schwanz eingezogen und diese Gaumenfreude kastriert?

«Messerscharf» verbindet Dicht- und Küchenkunst.
www.echtzeit.ch, www.stjohngroup.uk.com,
www.annajeller.at, www.gasthauswolf.at
Ausserdem: Druckgrafik-Ausstellung «Das Auge isst mit. Vom Essen und Trinken und allem Drumherum»:
Mi 5.11. bis Di 23.12. und Mo 5. bis So 18.1.15,
Graphische Sammlung ETH Zürich, www.gs.ethz.ch