

Theater als Denkort

MICHAEL BAAS

Barbara Mundel verlässt das Theater Freiburg nach der Spielzeit 2016/17.

Das Freiburger Theater steht vor einer Zäsur. Intendantin Barbara Mundel verlängert ihren 2016 endenden Fünfjahresvertrag nur um ein Jahr und wird das Haus nach der Spielzeit 2016/2017 verlassen. Die Nachfolge soll bis Sommer 2015 geklärt sein. Just dann, also zwei Spielzeiten vorher, scheidet bereits der 2006 zeitgleich angetretene kaufmännische Direktor Klaus Engert aus. Beide begründen das mit dem Wunsch, sich neu zu orientieren.

Die gebürtige Hildesheimerin Mundel (geb. 1959), die vor Freiburg u.a. fünf Jahre Intendantin am Luzerner Theater war, übernahm die Intendanz im Breisgau in einer schwierigen Phase. Aber sie hat das Dreispartenhaus mit Geschick, Beharrlichkeit und dem Insistieren auf dem Theater als kritisch-reflexivem Raum nicht nur gut behauptet in den kulturpolitischen Debatten ums Geld für diese Leuchtturmkultur; vielmehr hat sie den Betrieb mit den rund 325 Vollzeitstellen auch künstlerisch neu positioniert und dabei einige überregional beachtete Erfolge verbucht.

Beispiel für Relevanz. Mit dem Budget von rund 27 Millionen Euro im Jahr gehört das Freiburger Haus denn auch weiterhin zu den vier materiell nach wie vor bestausgestatteten Theatern in Baden-Württemberg. Weit über die Stadt hinaus gilt es als Ort, an dem der klassische Theaterbegriff geweitet, Berührungspunkte abgebaut wurden, wo man versucht, die Bevölkerung und bildungsfernere Schichten zu erreichen, sich zugleich geöffnet hat für die freie Szene und mit einer gewissen Renitenz auch kulturelle Spielräume bewahrt, das Recht, in Sackgassen zu landen, behauptet gegen krudes Effizienzdenken und materialistisches Verwertungsinteresse. Kurz, ein Theater, das seinen Anspruch



«Die Schutzbefohlenen» von Elfriede Jelinek, Regie Michael Simon, Foto: Maurice Korbelt

nicht am Garderobehaken der Eventkultur abgibt, das zum Nachdenken anregt und sich einmischt in gesellschaftliche Diskurse.

Vergangene Spielzeit hat dieses «Hochglanzbild» zwar erste Kratzer bekommen – vor allem war die Publikumszahl mit rund 183'000 so niedrig wie lange nicht und lag klar unter der in den Zielvereinbarungen mit der Stadt fixierten Schwelle von 210- bis 220'000; aber das hat vor allem mit dem umbaubedingten Umzug des Grossen Hauses in die Ersatzspielstätte in einem Brauerei-Areal zu tun. Als Motiv für Amtsmüdigkeit ist die Delle nicht zu werten – zumal bei einer Intendantin, die schon öffentlich davon träumte, Eintrittspreise so zu gestalten, dass Theater kaum mehr teurer wäre als Kino, was fraglos noch höhere Subventionen bräuchte. Doch mehr Publikum, auch aus Basel, ist natürlich willkommen.

www.theater.freiburg.de



Messerscharf

ALAIN CLAUDE SULZER

La rekti – ein verpasster Siegeszug.

«Enttäuschend» sei sie gewesen, matschig, trocken oder angebrannt. Nur selten hört man – in Basel – ein positives Urteil über jenes Kartoffelgericht, von dem behauptet wird, es sei in der Schweiz erfunden worden. Trifft man sie auf internationalen Speisekarten deshalb so selten an? Ist sie etwa schwieriger zuzubereiten als eine Terrine de foie gras, ein Gericht, das von Krakau bis Los Angeles inzwischen in jedem besseren Restaurant serviert wird? Woran liegt es, dass die Rösti, anders als die Pizza, ihren Siegeszug um die Welt nie angetreten hat?

Eine Rösti zu machen ist einfach. Notwendig sind eine Pfanne, vorgegarte festkochende Kartoffeln, Butterschmalz (und kurz vor Ende der

Garzeit etwas Butter) sowie mittlere Hitze. Ein Kinderspiel, sollte man meinen. Doch für manche offenbar eine Herausforderung. Als ich mich vor einem Jahr mit dem Zürcher Geschäftsführer eines hier nicht genannten Restaurants im Kleinbasel etwas ungehalten über die Qualität der dort servierten Hochpreisrösti unterhielt, an der es nichts zu preisen gab, versprach er Besserung. Dass er meine Meinung teilte, eine gute Rösti sei leicht zu bewerkstelligen und ein Aushängeschild für Schweizer Gastrobetriebe, war allerdings zunächst bloss ein Lippenbekenntnis. Bei meinem nächsten Besuch stand die Rösti nicht mehr auf der Karte. Stattdessen gab es nun Pommes frites. Seit kurzem ist sie wieder auf dem Plan. Wer weiss, vielleicht hat die Kochcrew inzwischen einen Röstimeisterkurs im Markgräflerland (z.B. im «Hirschen» in Egerten) absolviert. Wir werden sehen und kosten.

Ich vermute übrigens, dass der ausgebliebene internationale Erfolg nicht am durchaus zu bewältigenden Schwierigkeitsgrad, sondern am Namen liegt, vor allem am ominösen Buchstaben «ö», den nur die deutsche Sprache kennt. Mit weichem «st» ausgesprochen, wäre die richtige Umschreibung auf Französisch: une rekti. Das ist zwar weder besonders reizvoll noch sprechend, denn es gibt, anders als im Schweizerdeutschen, keinen Hinweis auf die im Idealfall krosse Art der Speise. «Rekti» klingt im Gegensatz zum prickelnd knisternden «Pizza» einfach nach nichts.

So sucht man in Joel Robuchons (auf Deutsch leider vergriffenen) Kartoffelklassiker «Le meilleur et le plus simple de la pomme de terre» vergeblich nach unserem Nationalgericht, das wir bis auf weiteres am besten zu Hause zubereiten oder im Badischen essen (www.max-wein.de).

«Messerscharf» verbindet Dicht- und Küchenkunst.