



In der Schlusszene mit dem reich gedeckten Tisch der Besenbinderfamilie haben die Wiesendanger Notefäger ihren grossen Auftritt auf der Theaterbühne.



hb

Hänsel und Gretel lieben Gummibärchen

OPER Hänsel und Gretel im Märchen haben viele Schicksalsgenossen. In der Oper zur Saisonöffnung steht für sie der Kinderchor aus Wiesendangen auf der Bühne – ein Probenbesuch.

Die Produktion von Engelbert Humperdincks Oper «Hänsel und Gretel» zur Eröffnung der Spielzeit im Theater Winterthur kommt aus Heidelberg, im Orchestergraben aber spielt das Musikkollegium, und auch auf der Bühne sind lokale Kräfte involviert. «Das Märchenspiel in drei Bildern» ist zwar eine durchkomponierte Oper und für Hänsel und Gretel müssen ausgereifte Opernstimmen Kind spielen – schliesslich war Humperdinck Assistent von Richard Wagner.

Doch auch ein Kinderchor ist mit im Spiel. Engagiert wurden die Wiesendanger Notefäger. Die gegen vierzig Kinder haben lange geübt, am Montag konnten sie die Bühne besichtigen, am Dienstag folgte die erste richtige Probe im Theater.

Worauf sie sich am meisten freuen? Eine sozusagen professionelle Antwort auf die Frage des Journalisten kommt schlagartig und verschmitzt: Auf den Applaus! Verblüffend ist eine zweite Antwort. Es ist nicht das böse Ende der Hexe und nicht der Auftritt als Engel, was man vielleicht denkt, es ist der Tisch. Wie denn, der Tisch? Der stand gestern schon auf der Bühne, erklärt der Zehnjährige. Zwar sei das meiste, was darauf so köstlich aussieht, nicht echt, obwohl es aussieht wie

echt, aber es habe da auch richtige Gummibärchen, die sie sich schnappen dürfen.

Singen und Spielen

Die Schlusszene mit dem reich gedeckten Tisch der Besenbinderfamilie ist der grosse Auftritt der Notefäger. Für das Finale, das ein Ende von Not und Angst musikalisch beglaubigt, haben sie schon vor den Sommerferien zu üben begonnen. Die Leiterin Ange Tangermann hat sie bestens vorbereitet.

Aber mit Hinstehen und Singen ist es bei weitem nicht getan. Rolle heisst das Zauberwort. Wie spielen wir verhexte Kinder, die ins richtige Leben zurückgezaubert werden, wie bringen wir die Freude darüber zum Ausdruck, wie spielt man «Erlösung»? Da-

rum geht es jetzt auf der Bühne. Die Regisseurin Clara Kalus zeigt vor, regt mit Fantasie die Vorstellungskraft der Kinder an, und sie hat eben auch die Gummibärchen. Diese sind aber mehr als eine Spielanweisung in Naturalien. Naschen ist schliesslich die «Erlösung», um die es in dieser Oper auch geht. Hunger und Lebkuchenwunder sind die Angelpunkte des Märchens. Als «Fresskomödie» bezeichneten der Komponist und seine Librettistin scherzhaft ihre Oper.

Unterdurch und hoch hinaus

Hunger und Angst erleben Hänsel und Gretel im Wald, in dem sie sich verlaufen und die Nacht verbringen. Die Notefäger spielen pantomimisch mit. Sogar unter der Bühne hindurch und aus dem

Loch kriechen gehört dazu. Klar, dass es für das Mädchen, das zu dieser Gruppe gehört und davon berichtet, das Grösste ist.

Einen kleinen musikalischen Einsatz haben die Notefäger hier aber auch, wenn auch hinter der Bühne. Hänsel ruft in den finsternen Wald hinaus: «Ist jemand da?», das Echo gibt zurück: «Ja-a-a!» Anders als in den Bergen kommt das Echo auf der Bühne natürlich nicht von allein. In der Humperdinck-Oper ist es komponiert, und zwar als ein mehrfaches, hoch und fein. Ein Einsatz folgt dem anderen.

Ein Echo wie gerufen

Zwischen Einsingen – ein Ritual, das alle Energien weckt – und vor der Bühnenprobe ist noch kurz Zeit, das Echo zu üben. Erstaun-

lich, wie schnell es klappt. Aber der richtige Einsatz ist das eine, der strahlende Ton das andere. Was hast du am liebsten?, fragt Ines Kaun, die Chorleiterin aus Heidelberg, eines der Kinder. «Ferien», ist die Antwort. «Wollt ihr Ferien?», ruft nun die Dirigentin vor dem Einsatz, und wie gerufen, aber klar intoniert aus den Kehlen kommt das «Ja-a-a!».

So musikalisch kann ein Echo sein, so prompt sind die Notefäger bei der Sache und voller Energie. Man hat den Eindruck, das Opernerlebnis werde schöner sein als Ferien. Nicht verpassen.

Herbert Büttiker

Premiere im Theater Winterthur am Freitag, 22. September, weitere Aufführungen am 24., 27., 29. und 30. September.

Trivisano expandiert mit Delikatess-Lachsbar

ALTSTADT Lachs statt Chicken: Die Stadt erhält ein weiteres Delikatessenrestaurant. «Es ist ein Klischee, dass Lachs immer teuer ist», versichert der Geschäftsführer.

Zwei Betriebe in der Altstadt tragen bereits den Namen der Unternehmerfamilie Trivisano: die Markthalle Trivisano an der Marktgasse und die Locanda Trivisano an der Stadthausstrasse. Nun kommt mit Frisk Fisk Trivisano (norwegisch für «frischer Fisch») bald ein drittes Geschäft hinzu, ebenfalls im gehobenen Delikatessbereich, geführt wie auch die Markthalle vom 30-jährigen Matteo Trivisano, dem Sohn von Donato und Ursula Trivisano-Mundwiler.



Matteo Trivisano, Wirt.

Es begann in einem Delikatessengeschäft in Oslo. Hier kam der studierte Betriebswirtschaftler Matteo Trivisano vor fünf Jahren auf die Idee, ein Lachsrestaurant in Winterthur zu eröffnen. «Ich liebe alles, was mit Fisch zu tun hat», sagt der passionierte Fischer. Mittlerweile hat der Jungunternehmer auch die

geeignete Liegenschaft gefunden: Das Kleidergeschäft Suits of Panama, das im November ausbrannte, wird zum Restaurant umgebaut, wie einem kürzlich publizierten Baugesuch zu entnehmen ist. Beliefert von einem oder zwei norwegischen Lieferanten, soll im Frisk Fisk warm sowie kalt geräucherter Zuchtlachs, teilweise auch Wildlachs, serviert werden. «Die Holzmischung respektive deren Rauch macht den Unterschied», weiss Trivisano. Verfeinert werden soll der zum Beispiel auf einer Holzplatte mit Brot und Wein servierte Lachs noch mit Cognac, Blaubeeren, Randen oder Mandeln.

Norwegischer Fjordlachs, wöchentlich geliefert

Das klingt recht exklusiv in einer Stadt, in der kürzlich zwei Chickeria-Filialen in Gehweite eröffnet wurden. Er wolle die Migros-Schnellimbisskette nicht schlechtmachen, meint Trivisano. Verglichen mit einem Betrieb im Franchisingssystem habe er natürlich mehr Freiheiten bei der Auswahl der Speisen und bei der Einrichtung des Geschäfts. Dieses will er für etwa 50 000 bis 70 000 Franken «im nordischen Stil» ausbauen, also im einfachen Rohbaustil mit viel Holz sowie Marmor und Messingelementen.



Schmales Restaurant im «nordischen Stil»: Visualisierung der geplanten Inneneinrichtung an der Metzggasse. pd

Im schmalen Innenraum des Lokals sind 33 Sitzplätze vorgesehen, dahinter eine kalte Küche mit Kühlraum. Mindestens eine Lieferung norwegischen Fjordlachs soll wöchentlich einge-

hen – frischen Fjordlachs. «Wir werden niemals tiefgefrieren», erwidert Trivisano hastig auf eine entsprechende Bemerkung des Journalisten. Der Kunde allerdings könne zu Hause Lachs einfrieren, wenn er nicht alles aufs Mal essen wolle. Vorgesehen ist

auch eine Verkaufstheke, hinter der der Lachs zum Mitnehmen vakuumiert wird.

Seine Lachsbar werde keine hippe Location nur für Besserverdiener sein, betont Trivisano, sondern ein unkompliziertes

Restaurant für jeden. Die Speisekarte solle auf einer Seite Platz haben, getreu dem Familienmotto «Wenig, aber gut». Die Preise seien noch nicht genau festgelegt, sagt der Unternehmer; als Bandbreite gibt er bei den Lachsplatten 18 bis 28 Franken pro Person an.

«Lachs das ganze Jahr statt nur aufs Canapé zu Neujahr»

«Lachs ist nicht unbedingt teuer», kommentiert Trivisano, das sei ein Klischee. Er wolle die Menschen überzeugen, dass der Fisch nicht nur zu Neujahr aufs Brötchen gelegt werden kann: «Lachs ist edel, aber auch ein Handwerksprodukt so wie Olivenöl. Man kann diesen Fisch das ganze Jahr über geniessen.» Am Erfolg seines Barkonzepts zweifelt Trivisano nicht. Schliesslich sei Lachs auch diejenige Fischart, «die selbst diejenigen Leute gerne haben, die ansonsten Fisch nicht so mögen».

Die Eröffnung der Lachsbar ist bereits für den Dezember geplant. Mittags sollen auch Salate verkauft werden, morgens Kaffee und Croissants. Der aus Norwegen gelieferte Fisch wird künftig auch in der Markthalle abgesetzt, und auch bei einigen anderen Produkten will man auf dieselben Lieferanten zurückgreifen. Christian Gurtner