



kanon



MAX DAX

»Was ich sah,
war die freie
Welt.«

24 Gespräche über die
Vorstellungskraft

MAX DAX



»Was ich sah,
war die freie
Welt.«



24 Gespräche über die
Vorstellungskraft

kanon verlag

ISBN 978-3-98568-029-0

1. Auflage 2022

© Kanon Verlag Berlin GmbH, 2022

Umschlaggestaltung: Anke Fesel / bobsairport
unter Verwendung eines Ausschnitts des Bildes »OSO«
von Thomas Scheibitz

Herstellung: Daniel Klotz / Die Lettertypen

Satz: Marco Stölk

Druck und Bindung: Pustet, Regensburg

Printed in Germany

www.kanon-verlag.de

Max Dax

Was ich sah, war die freie Welt

Was meine Kunst ist?

Katarina Holländer im Gespräch
mit Max Dax

10

Rindsgulasch Brooklyn

Horst Scheuer

21

**Ich werde also noch einmal
nach Neapel reisen**

Tony Bennett

30

Ein Tabu!

Mimmo Siclari

36

Am anderen Ufer des Hudson River

Steven Van Zandt

48

**Wir waren Rassisten, wir haben
nur schwarze Musik gehört**

Joe Zawinul

57

**Aber ich darf die zerstörten
Gebäude nicht betreten**

Irmin Schmidt

71

**Was mache ich mit einer Treppe,
wenn sie mir gehört?**

Thomas Scheibitz

85

**Tatsächlich habe ich sehr viel
Kaffee getrunken**

Hans Ulrich Obrist

95

**Ich denke, Sie liegen in diesem
Punkt falsch**

Yoko Ono

115

**Die Zeit wird dann scharf
wie eine Bombe**

Okwui Enwezor

128

Bevor die Lava alles überdeckte

Björk

137

**Ich glaube dann, die Wälder
sind verwunschen**

Grimes

145

Da spricht mein Vater zu mir

Andrej Tarkowskij Jr.

156

Möchten Sie eine Erdbeere?

Grace Jones

164

Was ich sah, war die freie Welt

Eine Oral History über das schönste

Restaurant der Welt

176

**»Hey motherfucker! How do you
like your eggs?«**

Quincy Jones

198

Ich persönlich kleide mich eher schlampig

Helena Bonham Carter

209

Ich mag es kompakt

Isabella Rossellini

221

»Wass a guin mom u dig me?«

Ed Ruscha

233

Wie ein Spieler setze ich auf

die stärksten Zeilen

Nick Cave

243

Und zum Abschied bot er mir

die Rolle des Satans an

Marianne Faithfull

256

Glaubenskrieg. So modern!

Nina Hagen

261

**Lyon hatte immer eine
eigene Meinung**

Jean-Michel Jarre

270

Natürlich glaubst du dann an Gott

Alva Noto

286

Quellenangaben

298

Was meine Kunst ist?

Katarina Holländer im Gespräch mit Max Dax

Max, wo bist du?

Ich grüße dich, Katarina. Ich bin in Berlin, ich sitze in meiner Küche, die zugleich mein Arbeitszimmer ist. In einem Tannenzweig brennen zwei Kerzen. Heute ist der 4. Dezember 2021, der zweite Advent, bald ist Weihnachten. Das Jahr fühlt sich an, als sei es bereits zu Ende. Ich bin so erschöpft wie in anderen Jahren erst zu Silvester. Das Jahr habe ich zu einem Gutteil damit verbracht, Menschen zu treffen, um mit ihnen zu sprechen. Diese Arbeit beinhaltet einerseits, mich ausgiebig auf diese Gespräche vorzubereiten. Ich lese Texte, schaue Filme, besuche Ausstellungen oder Konzerte. Dann muss ich fast immer – und oft weit – reisen, um meine Gesprächspartner zu treffen. Dann folgt das Gespräch selbst, immer in anderen Städten und Räumen. Schließlich, zurück in der Küche, am Tisch, transkribiere ich diese Gespräche und bringe sie in eine Schriftform, die den Leserinnen und Lesern eine größtmögliche Transparenz und Klarheit vermittelt. Für mich ist das eine wunderschöne, meditative Arbeit am Wort. Dieser Prozess führt mit sich, dass ich die Stimmen meiner Gesprächspartner, die ganzen Gespräche, beim Transkribieren ein zweites, oft auch ein drittes Mal höre. Beim Ringen um die bestmögliche Niederschrift des Gesagten werde ich zu einer Art Medium. Und nach jedem Gespräch und dessen Verschriftlichung bin ich ein anderer Mensch geworden, gibt es eine neue Schicht Weltverständnis.

Eine kleine Frage – »Wo bist du?« – genügt, und bereitwillig öffnest du deinen Privatraum, zumindest in einer verbalen Inszenierung: Das ist die Kraft einer Interview-Situation. Dabei ist unsere Situation so: Wir befinden uns im zweiten Jahr der Pandemie, und unser Plan, einander in Person zu treffen, ist dadurch vereitelt worden.

So führen wir dieses Gespräch per E-Mail, anders als die folgenden Interviews in diesem Buch, die von Angesicht zu Angesicht oder am Telefon stattfanden – Danke für den Einblick. Deine Antwort erreicht mich in der Schweiz, und wir schreiben gemeinsam ein Vorwort zu deinem zweiten Band mit Gesprächen. Nach dem 2008 erschienenen Band »Dreißig Gespräche« folgt jetzt ein zweiter mit 24 Gesprächen. Beiden Bänden stellst du ein ergänzendes Interview mit dir selbst voran. Wobei sich in einer solchen Reihe von Interviews die fragende Person doch stets auch selbst schon porträtiert. Du hast aber offenbar den Wunsch, dich bei den Interviewten einzureihen. Als Primus inter Pares? Als sichtbarzumachende Absenz? Als Fragekünstler?

Gute Frage. Da zünde ich mir erst einmal eine Zigarette an. Du hast bestimmt in allem recht, was du sagst, aber so ein Vorwort kann auch wie eine Art Grundierung unter einem Ölgemälde sein. Wer hat schon die Zeit, ein langes Buch ein zweites Mal zu lesen? Wenn das Vorwort, also unser Gespräch hier, erkenntnisstiftende Gedanken liefern kann, die zum Verständnis der 24 Gespräche beitragen, dann ist das doch gut. Wichtig ist für mich, dass gleich von Anfang an klargestellt wird, dass es sich bei dieser Gesprächsammlung nicht um eine Best-of-Compilation handelt, sondern es um echte Fragen geht, die ich an die Menschen und die Welt habe. Ich stelle solche Fragen natürlich auch Gästen beim Abendessen – Tischgespräche werden aber nie aufgezeichnet. Das ist die Besonderheit von Interview-Situationen: Sie erfahren einen Medientransfer. Aus dem gesprochenen Gespräch wird ein in Schriftform, oft auch in eine andere Sprache übersetzter Text. Vor allem aber lege ich mit den Gesprächen eine Art rhizomatische Mindmap offen: Das sind die Fragen, die mich interessieren, und diese Fragen stelle ich, oft neu formuliert, daher immer wieder. Es handelt sich nicht um einen feststehenden Fragenkatalog, sondern um eine Art Repertoire von Fragen an die Welt, aus dem ich, abhängig von meiner eigenen Stimmung, aber auch von meinen jeweiligen Gesprächspartnern, spontan schöpfen kann. Diese Fragen muss ich mir auch nicht aufschreiben.

Bob Dylan tourt wieder, und er hat ein ergreifendes und zugleich tänzelndes »When I Paint My Masterpiece« in seine aktuelle Setlist aufgenommen. Das Schaffen des Meisterwerks legt der Song in eine ewige Zukünftigkeit. Du schreibst, dass dieses Buch für dich ein Gemälde ist, aus den Farben der Interviews, die im Verlauf von zwei Jahrzehnten entstanden sind. Dylan hat unvergesslich geschildert, wie er sich als junger Mensch mit den Folksongs geradezu »aufgefüllt« hat. Als habe er eine Tradition vermisst, auf die er hätte aufbauen und von der er hätte abheben können. In verschiedenen der hier versammelten Gespräche kommt das auch zur Sprache, dieses Aufbauen auf etwas – sei es auf die Musik eines Vaters, die Filme eines anderen Vaters, auf die Jazz-Tradition oder auf Haikus. Sind die Gespräche deine Palette? Welche Art von Kunst ist die deine?

Was meine Kunst ist? Ich verwende viel Zeit und Arbeit darauf, Gespräche auf ihre Essenz zu reduzieren, sodass aus diesem Extrakt etwas Bleibendes entstehen kann. Es ist Konsens, dass wir Gemälde und Skulpturen der Kunst zuordnen. Ob Gespräche auch Kunst sind? Ich weiß es nicht. Ich weiß nur, dass sie meine Kunst sind, dass ich dem gesprochenen, aber auch dem gesungenen Wort viel abgewinnen kann. Dass du Bob Dylan erwähnst, freut mich, denn seine Rede, sein Singen, spricht zu mir. Er taucht immer wieder in den Gesprächen auf. Denn Dylan ist für viele, inklusive mir, ganz klar ein Rollenmodell. Er will weiterkommen. Don't look back! Es geht um den vor einem liegenden Gestaltungsraum. Das habe ich mir von ihm vielleicht angeeignet. Du sprichst vom Resonanzkörper oder dem Referenzuniversum der Folksongs, mit denen sich Dylan »aufgefüllt« habe. Er glänzt nicht zuletzt, weil er aus einem riesigen Reservoir der Zeichen und Bilder schöpft. Das geht Malern wie Thomas Scheibitz oder Ed Ruscha ebenso, wie sie im Gespräch erzählen, wenn sie, jeder auf seine Weise, beschreiben, wie einem fertigen Bild immer ganz eigene Gedanken, Vorstellungen und Utopien vorangehen oder zugrunde liegen. Ganz klar kann ich sagen, dass die Gespräche meine Universität waren und sind. Ich habe nie studiert, meine Schule ist die Summe der Begegnungen. Und wenn ich verschiedene Menschen mit den-

selben Fragen konfrontiere, baut sich bald eine Mehrstimmigkeit auf – vielleicht eben das, was du als »Palette« bezeichnest. Gute Geschichten und Gedanken, die in Gesprächen erzählt werden, sind mindestens ebenso interessant wie prosaisch in Form gebrachte Geschichten – oder, wenn man sie aneinanderreihet, wie Kapitel in einem Roman.

Du hast ja neben den Interview-Büchern auch angefangen, Romane zu schreiben. Ist da vielleicht ein Prozess im Gang? Warum beharrst du denn auf der Interview-Form, diesem Spiel mit der Ehrlichkeit, mit der ominösen »Authentizität«, mit Voyeurismus? Wir sehen dich hier bewusst dein Selbstbild malen. Als Grundierung oder auch nicht. Warum schreibst du keine Porträts?

Warum sollte ich? Ich war und bin am Gedankenaustausch mit anderen interessiert. Ich kann mich wie ein Kind für die Utopien und Vorstellungswelten Dritter begeistern. Diese Utopien erfahre ich nicht durch Recherche, sondern durch das Gespräch. Eigentlich eine Binsenweisheit, aber Interviews entstehen unter aktiver Teilnahme der Gesprächspartner, sie sind eben keine Interpretationen. Im Autorisierungsprozess bearbeiten wir die Gespräche, kürzen und fügen hinzu – immer gemeinsam. So handhaben wir es ja auch mit diesem Gespräch in Schriftform. Es gibt aber tatsächlich eine Methode, die ich an dieser Stelle nicht verschweigen möchte: Ich kürze die Interviews stets auf ihr Skelett, auf das Unentbehrliche. In einer solchen skelettartigen Fassung bekommen diese wenigen Worte dann sehr oft eine große Wucht, die sie im Singang des Gesprächs vielleicht nicht auf den ersten Blick hatten. Erst die Niederschrift bringt den Punch. Ich möchte in meinen Gesprächen stets einen reinen Gedankenstrom ausstellen, die Essenz einer Begegnung. In meinem ersten, bei Merve erschienenen Roman »Dissonanz« habe ich zum Beispiel Gespräche auf wenige Sätze reduziert, wie in einem Haiku. Einige dieser in »Dissonanz« so maximal reduzierten Gespräche, etwa mit Yoko Ono oder Jean-Michel Jarre, können in diesem Buch jetzt in voller Länge nachgelesen werden.

Im Gespräch mit Grimes benutzt du unter anderem den Begriff »Avantgardeszene«. Außerhalb der Musik war die Vorstellung der Möglichkeit einer Avantgarde verschwunden, und der Begriff verweist paradoxerweise auf historische Ausrichtungen. Wäre das in deinen Augen heute eine avantgardistische Stoß- oder Flussrichtung – das Fluide, die uferlose Globalisierung, Verflechtung, Vernetzung und Inter- und Hypertextualität?

Du triffst ins Schwarze. Intertextualität ist für mich ganz klar die Erzählform des 21. Jahrhunderts, auch im Kontext des Internet 3.0, und den neuen Rezeptions- und Konsumgewohnheiten der Lesenden wie auch der Schreibenden. Als Methode lässt sich dies aber nur bedingt auf Interviews anwenden, denn ihnen liegt ja stets ein konkret geführtes Gespräch zugrunde. Für mich persönlich fällt unter den Begriff »Avantgarde« jeder Künstler und Musiker, der oder die an neuen Ausdrucksformen, Stilikonen, Gedanken arbeitet und alte Formen und Genres überwindet. Ich selbst komme aus der weiten und rauschhaften Welt der Popmusik. Im Pop-Diskurs wird der Avantgarde-Begriff etwas lockerer verwendet als in der akademischen Welt. Aphex Twin oder die Gruppe Autechre gehen problemlos als Avantgarde durch, obwohl beide mit dem historischen Avantgarde-Begriff nichts mehr zu tun haben. Gleichwohl stehen sie, und auch Grimes, für Experimentierfreudigkeit und den Wunsch, die Musik weiterzuentwickeln. Im besten Falle sind solche Musiker dann ganz in der Gegenwart, weil sie an der Musik der Zukunft mit den Mitteln von heute forschen. Zugleich leben solche Musiker heute oft nicht mehr von ihren Plattenverkäufen, und seit der Pandemie auch nicht mehr von den Gagen ihrer Live-Auftritte. Sie sind gezwungen, sich zu öffnen und in anderen Feldern zu arbeiten. Neuartige Bücher werden im Angesicht dieser gesellschaftlichen Verschiebungen und Verwerfungen geschrieben, neuartige Theaterstücke inszeniert, Ausstellungen kuratiert, Filme gedreht oder Bilder gemalt. Denn viele probieren sich in einer neuen Disziplin aus – mit den Erfahrungen, die sie in einem anderen Feld gesammelt haben. Automatisch wird die Kunst hierdurch hybrider. Und dann gibt es ja noch das Wissensarchiv, die Echo-

kammer des Internets. Jede Kunst im 21. Jahrhundert steht massiv unter diesem Einfluss. Und gerade in der Literatur, aber auch in der Musik und in der bildenden Kunst werden diese Einflüsse in neuen Werken hör- und sichtbar, da sie sich immer auch mit den neuen Rezeptionsgewohnheiten und nicht zuletzt neuen Aufmerksamkeitsspannen auseinandersetzen müssen.

Mich interessiert das Fragenstellen an sich. Warst du schon ein Kind mit vielen Fragen?

Darüber muss ich nachdenken. Ich habe als Kind Flugzeugentführungen, brennende Ölplattformen und Kriegsszenen in der »Tagesschau« gesehen, die mich tief erschütterten. Zugleich bildete ich mir ein, ich besäße die Antwort darauf, wie die Menschheit dieses Elend überwinden könnte. Ich dachte, die müssen sich doch bloß einfach vertragen! Ich fragte mich, warum die Politiker und Wirtschaftsbosse diese für mich als Kind so offensichtlichen Antworten eigentlich nicht kannten.

Da hast du aber dich selbst gefragt, nicht andere. Du hattest, gemäß deiner Erinnerung, also die Antworten, nicht Fragen. Wie kam es dann zu diesem umfassenden, anhaltenden Fragenstellen?

Das liegt an Andy Warhol. Ich stolperte eines Tages in einer Bahnhofsbuchhandlung über eine Ausgabe von Andy Warhols Interview-Magazin. Mir gefiel das riesige Format sofort, und auch Richard Bernsteins Pastellkreideporträt von Don Johnson auf dem Cover. Ich blätterte mich durch gefühlt endlose Modestrecken – doch dazwischen gab es diese Interviews mit Leuten, deren Namen mir nichts sagten. Doch, einen kannte ich: Michael Mann, der Regisseur des Films »Band of the Hand«. Ich hatte den Film zwar noch nicht gesehen, aber ich wusste, dass Bob Dylan, der mich bereits damals faszinierte, den Titelsong geschrieben hatte. Ich kaufte mir also das Magazin, und eine neue Welt, die mich bis heute faszinierende Popwelt, tat sich für mich auf, indem ich ein Interview nach dem anderen las – und auf diese Weise das Gefühl bekam, all die mir zuvor fremden Leute kennenzulernen. Das inspirierte mich so

sehr, dass ich begann, selbst Interviews zu führen. Hierfür gründete ich als 15-jähriger umgehend mein eigenes Magazin. Musiker wie Billy Cobham oder Manfred Maurenbrecher konnte ich treffen, wenn sie auf ihren Tournen in meiner Heimatstadt Kiel Konzerte gaben. Und wie Andy Warhol brauchte ich bloß ein paar Fragen zu stellen und erhielt ausführliche, oft lehrreiche, absurde Geschichten als Antworten. Entscheidend war, glaube ich, dass ich vor allem zuhörte – und nur Fragen stellte, wenn eine Geschichte beendet war, oder ich mehr davon hören wollte. Bald begriff ich: Ich brauche ein Aufnahmegerät, um diese Geschichten festzuhalten.

Also ein Wunsch, Menschen kennenzulernen, Einblick in fremde Welten zu erhalten. Und die Ikone, Andy Warhol ... Ein Fragensteller, der mit der Absicht fragt, das Erfragte zu veröffentlichen, löst bei seinem Gegenüber unweigerlich eine in sich widersprüchliche Bewegung aus: Exhibitionismus bei gleichzeitigem Verschließen. Meine Eingangsfrage an dich war übrigens ein Zitat des allerersten Interviews unseres Kulturkreises. Schon jene erste Frage jedoch war uneigentlich. Der Fragende »weiß« bereits, wo Adam ist, seine Frage ist nicht echt. Es geht gar nicht um eine Suche, der Schöpfer in Genesis 3 hatte den Satellitenblick schon. Und natürlich verrät sich der von der Frage Getroffene mit seiner Antwort sofort. Und ist in der Falle: »Wer hat dir gesagt, dass du nackt bist?« In diesem Sinne hat der Fragende immer schon vor-gedacht, seine Frage gibt eine Richtung vor. Die kann der Antwortende abzulenken versuchen, doch scheint es ein unausgesprochenes Recht des Fragenden zu geben, solche Ablenkungen nicht anzuerkennen und auf Rückkehr zur vor-geschlagenen Richtung zu pochen. Die Position des Fragenden ist stets auch eine Position der Macht. Dagegen ist mir bei deinen Interviews immer wieder ein sanfter Umgang mit dieser Macht aufgefallen.

Gespräche können alles sein, sie haben im Idealfall tausend Plateaus oder Ebenen. Sie können sein wie Schachpartien, in die man sich ja gewappnet begibt. Sie können sich im besten Falle aber auch völlig ergebnis- und vor allem verlaufsoffen aus dem Momentum heraus entwickeln. Andy Warhols gütige Art, alles genial zu fin-

den und nie etwas zu kritisieren, schon gar nicht Erfolg, Genialität und Reichtum, wurde mir schnell zum Vorbild. Bei seinen Interviews bekam ich oft den Eindruck, dass ich ein Zeitdokument lesen darf, weil es mich schon immer interessierte, wie sich die »Celebrities«, deren Leben nun einmal anders getaktet ist als das von uns Normalsterblichen, nach getaner Arbeit im Restaurant bei Essen und Wein unterhalten. Diese Natürlichkeit, auch in Form einer vertraulichen, echten und vor allem immer am Anderen interessierten Tonalität, habe ich ja selbst als Jugendlicher bei Abendessen meines Vaters mit anderen Künstlern erlebt, und man kann solche Momente der Intimität – du hast vorhin das Wort »Authentizität« verwendet – vielleicht auch beschwören. Ich bemühe mich in Gesprächssituationen grundsätzlich immer um eine empathische Atmosphäre. Ich suche nie nach einem Scoop, und ich stelle auch keine rhetorischen Fallen. Ich versuche auch Fragen zu vermeiden, die dem Befragten schon tausend Mal gestellt wurden. Viel mehr bin ich an der Weisheit und Lebenserfahrung meiner Gesprächspartner interessiert. Oft entsteht bei diesen bald die Bereitschaft, sich zu öffnen und ganz aufrichtig über Weltanschauungen und die eigene Vorstellungskraft, die eigenen Beweggründe und die eigene Geschichte zu reflektieren, genau dadurch – weil eben nicht hart und konfrontativ gefragt wird. Viele Fragen sind durch ihre existenzielle Natur ohnehin per se hart. Genau so, wie Bebop oft härter ist als Metallica.

Das »Harte« in deinen Gesprächen kam mir oft wie ein Stein vor, der sich in den Bach, den Fluss, legt und so das Wasser dazu veranlasst, Buckel aufzuwerfen, Formen zu bilden, die ohne den Stein nicht entstanden wären, oder Spritzer.

So habe ich das noch nie gesehen. Aber es ist ein schönes Bild. Ich erinnere mich an einen Fernsehbeitrag aus den Neunzigerjahren über die 'Ndrangheta in Kalabrien. Eine Reporterin im Business-Anzug interviewte in der glühenden Mittagshitze auf der Piazza eines kalabresischen Dorfes einen stämmigen Mann, der etwas über die ehrenwerte Gesellschaft zu sagen hatte. Er trug eine ein-

fache Hose und ein offenes weißes Hemd. Er schwitzte sehr, aber er schien mit seinen Füßen fest auf dem Boden zu stehen, mehr noch, er wirkte, als hätte er Wurzeln, die tief in das Erdreich gingen. Die Reporterin konnte fragen, was sie wollte. Sie wirkte gegen diesen Fels von einem Mann wie ein flüchtiger Windhauch. Ich versuche, kein Windhauch zu sein.

Dieses Buch hat verschiedene Spannungsbögen. Es schreitet unter anderem vom Belcanto zu einem nicht identifizierbaren irritierenden Geräusch. Bereits im zweiten Gespräch – mit Tony Bennett – gibt es ein einprägsames Bild, wie ein Mann vor der Emigration nach Amerika zu Hause in Kalabrien aus seinem Dorf hinausschreitet. Von dem Berg, den er erklimmt, singt er in den Himmel hinauf und ins Tal hinunter, wo seine klare Stimme durchs Dorf weht und seinen Söhnen zeigt, was es bedeutet zu singen. Und im letzten Gespräch mit Alva Noto – das uns in die Gegenwart der Pandemie zurückführt –, taucht aus dem Nichts eine Art »aufgekratzter Donner, ein schabendes, knatterndes Geräusch« auf. Es zeigt sich, dass es sich um ein zur Kenntlichkeit editiertes, augmentiertes Zwischenraumgeräusch handelt, um den verstörend hörbar gewordenen Zwischenraum. Das Buch hat dabei einen deklarierten kuratorischen Aspekt, es handelt sich um »24 Gespräche über die Vorstellungskraft«. Der Aspekt dieser Kraft ist ein Attribut, das die Gespräche in ein bestimmtes Licht rückt. Ich möchte dich daher zum Schluss fragen, was du denn über die Vorstellungskraft beim Zusammenstellen dieser Interviews gelernt hast.

Die Vorstellungskraft ist etwas sehr Mächtiges. Nur wenn wir hören – oder lesen –, was für Gedanken jemand über die Welt hat, können diese anschließend in uns arbeiten. Mit offenem Ausgang. Hans Ulrich Obrist bezeichnet Gespräche als »Reality Production«. Es ist außerdem ein Privileg, dass ich diese berühmten Menschen treffen darf. Das verpflichtet. Auch weil die Gespräche anschließend veröffentlicht werden, bin ich vielleicht so etwas wie eine Erkenntnischnittstelle. Und genau deshalb will ich von meinen Gesprächspartnern Antworten bekommen, die wirklich auf die *Conditio humana* zielen, auf unser künstlerisches Selbstverständnis, auf unseren

Kodex, auf unsere Bereitschaft zur Selbstermächtigung. Das ist dann vielleicht die »Vorstellungskraft«, die die Gespräche in diesem Buch hoffentlich fest zusammenhält. Es gibt so viele Interviews, die in all den Jahren entstanden sind, bestimmt um die Tausend. Das waren, wenn man so will, meine Privataudienzen mit meinen permanent wechselnden Gastprofessoren. Wenn diese Menschen anfangen zu erzählen, dann verschwimmen Legende, Vergangenheit, Gegenwart, Wunschbiografie und Zukunftsahnung zu einer Vorstellungskraft, die bei jedem Gesprächspartner in eine andere Richtung tendiert, aber immer fein granuliert ist und immer auch unbekannte Türen öffnet. Nicht nur biografisch, auch was die Interessen angeht. Als mich Gunnar Cynybulk fragte, ob es mir bei der Zusammenstellung der Gespräche leichter fallen würde, wenn ich diese unter das Dach eines übergreifenden Begriffs stellen würde, dachte ich gleich an die »Vorstellungskraft«. Sie ist es, die uns Menschen einzigartig macht und uns vielleicht auch von den Tieren und Pflanzen unterscheidet. Menschen, die in ihrem Leben alles auf eine Karte setzen und ihrer Vorstellung von – künstlerischem – Leben opferbereit und konsequent, sich selbst hinterfragend und ehrgeizig nachgehen, denen höre ich einfach gerne zu. Sie haben viel erlebt. Ich muss ihnen zuhören und sie dazu bringen, einfach immer weiterzuerzählen. ~

1.

Rindsgulasch Brooklyn Horst Scheuer

2021, Wien

Horst Scheuer, wo erreiche ich Sie gerade?

Ich sitze an Tisch 13. Wenn Sie das Berger & Lohn betreten und an der Bar nach links in den großen Speiseraum blicken, dann ist es gleich der zweite Tisch links. Ich sitze am Fenster.

Und was trinken Sie zum Gespräch?

Ein Glas Sauvignon.

Auf Ihr Wohl! Sie gehören in meinen Augen zu den selten gewordenen Gastronomen, die Prinzipien haben, die eine Haltung haben. Was für eine Haltung steckt hinter dem Berger & Lohn?

Kennen Sie das Musso & Frank in Los Angeles?

Das kenne ich tatsächlich! Und wenn ich ein Lokal in einer Stadt mag, gehe ich dort immer wieder hin. Die Zahl meiner Reisen nach Los Angeles lässt sich leider an einer Hand abzählen. Und wenn man nicht aufpasst, ist das Musso & Frank irgendwann verschwunden. Es ist eines dieser Lokale, die den Geist einer vergangenen Epoche atmen, die schon immer da waren. Es entspricht auf alle Fälle meiner Vorstellung von einem Amerika vergangener Tage.

Nun, das Berger & Lohn ist in gewisser Hinsicht meine Version des Musso & Frank. Man stelle sich umgekehrt vor, das Berger & Lohn hätte seinen Sitz in New York oder Los Angeles. Dort könnte es nicht ganz so sein wie hier. Aber es wäre mit Sicherheit der Versuch einer größtmöglichen Annäherung an Wien. Und diese An-

näherung an ein Wien im Exil, diese Beschwörung eines Alten Europa in der transatlantischen Ferne, die gibt es jetzt genau hier als Umkehrschluss im 18. Bezirk. Ich sehe es immer wieder an Reisenden, die mein Restaurant besuchen, die lieben diesen Twist ganz besonders. Die erkennen dieses Spiel, das der Ort und sein Konzept mit ihnen spielen, oft sehr schnell und geradezu intuitiv. Sie begreifen, dass ich hier am Abend eine Stimmung zu erreichen versuche, wie meine Gäste sie vielleicht auch in einem wienerischen Restaurant eines Wiener Exilanten in Manhattan erleben würden.

Mir ging es ja ebenso, als ich das Berger & Lohn zum ersten Mal betreten habe. In der Musik würde man von Saudade sprechen – ich spürte die Anwesenheit einer Abwesenheit. Wie übersetzt man ein so abstraktes, fast schon lyrisches Restaurantkonzept konkret in einen Raum, eine Speisekarte und in eine Atmosphäre?

Es gibt ein weiteres Vorbild. Das ist der Philosoph und Wiener Aktionist Oswald Wiener, der in den Siebzigerjahren als Staatsfeind aus Österreich flüchten musste, und in Westberlin das Restaurant Exil am Paul-Lincke-Ufer eröffnete. Und dieses Restaurant war das traditionsvollste wienerische Restaurant, das ich mir hätte ausmalen können. Nur dass es eben in Westberlin lag und nicht in Wien. Und meine Idee ist eben, ein solches Restaurant aus der Diaspora zurück ins Wien der Gegenwart zu verpflanzen. Es ist auch bezeichnend, dass die ganzen Kellner, die im Exil gearbeitet haben, heute fast alle ihre eigenen Restaurants aufgemacht haben, oder wie Bruno Brunnet in Berlin die Galerie Contemporary Fine Arts, CFA. Mein Partner, der Michi Lohn, war früher der Jungkellner im Exil. Und Attila Corbaci betreibt jetzt das Corbaci im Wiener Museumsquartier. Und Michel Würthle machte nach dem Exil mit der Paris Bar in Berlin weiter. Und dann ist da ja auch noch Ingrid Wieners Tochter Sarah. Es zeugt von einer unglaublichen Qualität, wenn die Crew nach dem Ende eines Restaurants auf einem derart hohen Niveau weitermacht. Sie alle wurden von Oswald Wiener und seiner Frau Ingrid auf eine Fährte gebracht und sind alle auf ihre Weise erfolgreich geworden. Und mehr noch: Sie

bewahren nicht bloß, sie führen eine Idee weiter. Oswald Wiener hatte einen guten Draht zu seinen Kellnern. Er nahm sie selbstverständlich mit auf Ausstellungseröffnungen und auf Kunstmessen. Und das führte dazu, dass auch die Kellner mit der Zeit ein Kunstverständnis entwickelten und – nur als Beispiel – nicht nur David Bowie und Iggy Pop gut behandelten, sondern auch die manchmal unscheinbaren, oft mittellosen Künstler oder auch den amerikanischen Kunstsammler, der gerade ein paar Hunderttausend Mark für einen Cy Twombly ausgegeben hatte. Es gibt Legionen von Kellnern, die sich über den Kunsthändler hinter dessen Rücken lustig gemacht hätten. Oswald Wiener und seine Crew hatten dagegen ein anderes Verständnis und einen anderen Horizont.

Kennt Oswald Wiener Ihr Restaurant?

Ja. Er war zwei Mal hier und ist stets bis in die Nacht geblieben. Ihn bewirten zu dürfen war mir schon eine besondere Ehre.

Haben Sie selbst mal in Amerika gelebt?

Ich habe drei Jahre in New York gelebt und dort auch gearbeitet. Das war die härteste und zugleich die schönste Zeit meines Lebens. Auf unserer nächsten Karte wird übrigens wieder ein Rindsgulasch stehen, das ganz klassisch serviert wird. Es wird aber »Rindsgulasch Brooklyn« heißen, weil ich einen Eingriff vornehmen werde, den ich genau so in Brooklyn habe erleben dürfen, als ich dort in einem wienerischen Restaurant gearbeitet habe. Dazu muss man wissen: Jedes zweite ernsthafte Restaurant in New York hat einen mexikanischen Küchenchef. In Mexiko gibt es zwei Kochschulen: die französische Küche und die italienische Küche. Mexiko stand für eine kurze Zeit aber auch unter österreichischer Herrschaft, zwischen 1864 und 1867 – da hatte Mexiko für drei Jahre mit Maximilian I. einen österreichischen Kaiser. Der wurde zwar anschließend an die Wand gestellt und erschossen, aber diese drei Jahre haben offenbar gereicht, dass es das eine oder andere österreichische Nationalgericht auch in Mexiko gibt, wenn auch in einer mit der Zeit vielleicht verwässerten oder angepassten Form. Und unser mexikanischer

Küchenchef in Brooklyn hat damals ein ganz tolles Wiener Saftgulasch gekocht, wenngleich mit Modifikationen. Traditionell wird das Saftgulasch mit nicht so edlem Fleisch gekocht. Es hat Sehnen und ist durchaus flachsigt. Die Sehnen und die gelierten Teile sind aber sehr wichtig für die Konsistenz des Saftes. Will man dieses Gericht also aufwerten, kocht man es mit besagtem flachsigen Fleisch, um den Saft aufzubauen, nimmt es anschließend raus und gibt stattdessen mageres Fleisch von der Schulter hinzu.

Und was ist an dieser Methode jetzt so typisch mexikanisch?

Er hat den Saft mit Kakaobohnen und schwarzer Schokolade, mit Zimt, Rohrzucker und Cayennepfeffer verändert. Das Gericht wurde durch die Schokolade viel dunkler, und durch die beigefügten Gewürze entwickelten sich im Zusammenspiel mit dem mageren Fleisch unglaubliche, nie zuvor geschmeckte, mollige Nuancen im Gaumen. Für mich, der ich dachte, jede Darreichungsform von Gulasch zu kennen, war das als Sensation kaum zu toppen.

Gibt es einen Gulasch-Goldstandard in Wien?

Nein, aber die Messlatte hier liegt hoch. In jeder Beisl gibt es ein Gulasch, und überall schmeckt es ein bisserl anders. Und von daher ist es grundsätzlich also auch erlaubt, beim »Rindsgulasch Brooklyn« mit einer Nuance dunkler Schokolade zu arbeiten, zumal der Gast ohnehin nie auf die Idee käme, dass diese Geschmacksexplosion auf Schokolade und Zimt zurückzuführen ist.

Wir sprechen also über den vorläufigen Endpunkt einer nachvollziehbaren Tradition, die bloß eine halbe Weltreise hinter sich hat. Und wer einmal das Gulasch in Brooklyn gegessen hat, hätte dann also bei Ihnen potenziell eine Art Proust'sches Madeleines-Moment?

Darum geht es! Auch ich hatte einmal einen solchen Moment, als ich in ein Brötchen gebissen habe. Da war er wieder, dieser Geschmack aus der Kindheit! Da hat die Kruste so eine leichte karamellartige Süße, die einfach unnachahmlich ist. Diese Sensation habe ich in Zürich erlebt mit einem Schweizer Bürlü – am Stern-Wurststand am Zürcher See.

Den kenne ich! Der Senf dort ist legendär scharf.

Ja, aber es waren die Bürlis, die mich in meine Kindheit zurückkatapultiert haben. Es handelt sich übrigens um die gleichen Bürlis, die auch in der Kronenhalle serviert werden. Ich will damit sagen: Wenn man ein Produkt auf den Punkt bringt, dann kann man es nicht mehr verbessern. Das gilt für ein Brötchen genauso wie für hochkomplexe Saucen. Und jetzt kommt die Pointe: Wir wollten die Zürcher Bürlis auch im Berger & Lohn backen. Wir haben es sechs Wochen lang jeden Tag versucht. Wir haben Buch geführt über kleinste Änderungen, die wir am Rezept vorgenommen haben, um unseren Prozess nachvollziehen zu können. Aber nach diesen sechs Wochen haben wir es aufgegeben, obwohl ich sogar das identische Mehl aus der Schweiz hatte kommen lassen. Lag es am Wiener Wasser oder am Luftdruck? Ich weiß es nicht. Wir bekamen es einfach nicht auf demselben hohen Niveau hin.

Ich kenne diese Diskussion zwischen Römern und Neapolitanern, die sich über Espresso kaffee streiten.

Kennen Sie das Buch »Heat!« von Bill Buford? Das ist ein ehemaliger Redakteur der New York Times, der mit vierzig Jahren in einem Restaurant in Manhattan ganz unten in der Hackordnung als Küchenlehrling angeheuert hat. Er zieht die Lehre durch, reist anschließend für ein paar Monate nach Italien, wo er von alten Damen lernt, wie man perfekte Gnocchi zubereitet – und schreibt anschließend sein Buch. Er beschreibt darin, wie er es in New York nicht vermag, dieselben Gnocchi hinzubekommen wie in Italien. Also lässt er sich Mehl und Eier aus Italien einfliegen und sogar das Wasser. Aber es gelingt ihm trotzdem nicht. Bill Buford hat also das gleiche Waterloo mit seinen Gnocchi erlebt wie ich mit meinen Bürlis.

Inwiefern geht es Ihnen auch um ein kulinarisches Weltkulturerbe, dem Sie sich vielleicht verpflichtet fühlen?

Ich möchte es mal so sagen: Ein heute 22-Jähriger wird in der Regel nicht mehr so von seiner Großmutter bekocht wie ein da-

mals 22-Jähriger meiner Generation. Wenn aber die Erinnerung an den spezifischen Geschmack von Familienrezepten verschwindet, weil man sich an industriell prozessiertes Essen gewöhnt, dann verlieren wir einen wichtigen Teil unserer Identität.

Kochen Sie also mit einem selbst auferlegten Auftrag?

Ja. Aber es gibt auch Momente, in denen ich ins Zweifeln komme. Wenn zum Beispiel amerikanische Food-Redakteure der Meinung sind, dass wir im Berger & Lohn nicht mehr wienerisch genug sind und uns mit dieser Begründung verreißen, dann werde ich nachdenklich. Aber am Ende des Tages bleibt der Wunsch, auf ihr aufbauend und sie analysierend, die Tradition ein Stück weit aufzubrechen.

Was ist in diesem Zusammenhang Ihre Position zum Wiener Schnitzel?

Wir haben das Schnitzel hier zwei Jahre lang wie eine Parodie begriffen. Die Panade haben wir so zubereitet, dass sie nicht am Schnitzel anliegt, sondern sich aufbläht wie ein Ballon. Und vor allem: Es war nicht zu fett, auch weil wir es nicht in Butterschmalz gebraten hatten. Vor drei Monaten haben wir mit diesem Bruch der Tradition gebrochen. Ein Vierteljahr lang sind wir also zurückgekehrt zur klassischen Zubereitungsmethode mit Butterschmalz. Und was passiert? Unsere Gäste forderten das von uns modifizierte Wiener Schnitzel zurück! Das war ein irrer Moment. Wir hatten es glatt verpasst wahrzunehmen, dass uns mit unserem Wiener Schnitzel eine eigene Signatur gelungen war. Wie viele Diskussionen haben wir in den zwei Jahren zuvor im Team geführt, was genau diese, unsere eigene Signatur sein könnte, wegen derer die Menschen immer wiederkommen würden? Und wir bemerkten gar nicht, dass wir dieses Gericht, diese Signatur längst auf unserer Karte stehen hatten!

Es war also gewissermaßen ein »Kommentar zum Wiener Schnitzel«?

Was für ein schöner Name! »Kommentar zum Wiener Schnitzel«
... Das schreibe ich mir auf.

Wie wichtig ist neben den eingedeckten Tischen, der Einrichtung und der Kochphilosophie des Kommentierens von Klassikern eigentlich die Ausstattung der Kellner: Sie selbst, aber auch alle Kellner, Sie servieren in weißen Anzügen, die an Smokings erinnern. Wenn man aus Deutschland kommt, kennt man das gar nicht mehr – livrierte Kellner ...

Das ist abermals ein Kommentar zur Tradition. In Wien trägt der Kellner klassisch einen schwarzen Smoking. Das irritiert natürlich wieder die durchreisenden Amerikaner. Denn für sie ist der Black Tie der Inbegriff eleganter Abendgarderobe. Dass in Wien der Waiter einen Smoking trägt – das begreift der Amerikaner nicht. Wir haben den Smoking beibehalten, aber aus Schwarz Weiß gemacht. Gemäß dem Dresscode aber trägt im Wiener Kaffeehaus der Piccolo Weiß – also nicht der Kellner, der kasziert, sondern der Kellner, der bloß zuträgt. Wir sind natürlich keine Piccolos hier, aber wir wollen die Tradition trotzdem zitierend aufbrechen.

In Italien tragen Baristas oft weiße Jacketts.

Ich wollt's gerade sagen: In diesem Sinne verweist das Tragen eines weißen Smokings auch auf einen Hauch von Italienurlaub. Von Rimini bis Palermo tragen die Kellner weiße Jacketts. Aber Wien ist eine Stadt, die einen Hang zur Hässlichkeit hat. Codes, die eine gewisse Eleganz vermitteln – wie weiße Tischwäsche und eben weiße Jacketts – werden oft missverstanden und als teuer und überkandidelt wahrgenommen. Dieser Zugang ist in Italien oder Frankreich undenkbar.

Soll dieses Spiel mit den Codes und der Umkehrung des Gewohnten verwirren?

Ich empfinde es ja tatsächlich eher als Vereinfachung. Alles ist klassisch, alles baut auf methodischen Bausteinen auf, die in ihrer Summe die gastronomische Geschichte Wiens definieren. Die Küche ist einfach und ehrlich, wobei dies natürlich Begriffe sind, die man noch besprechen müsste, denn »einfach« bedeutet natürlich nicht, dass es einfach wäre, die Küche zu kopieren.

Hinter dem »Einfachen« steckt also abermals ein Code, eine Komplexität?
Ganz genau. Jedes Gericht besticht zunächst aber durch seine Qualität. Der Materialeinsatz ist anspruchsvoll, aber keine Speise wird künstlich verziert oder aufgeblasen. Dasselbe könnte ich über ein weiteres Lieblingsrestaurant von mir sagen, das Odeon in Tribeca, New York. Gegründet wurde es von drei New Yorkern, Lynn Wagenknecht und den Brüdern Keith und Brian McNally. Sie waren sich darüber einig, dass es in ihrer Stadt keine Brasserie gab, die ihren Ansprüchen genügt hätte. Und zu dritt haben sie in Manhattan einen Brasserie-Klassiker geschaffen, der kaum zu toppen ist, und den es zugleich trotzdem so nicht in Paris gibt. Der Ort ist also einzigartig. Mich interessiert das Vertraute im Fremden, aber auch das Fremde im Vertrauten. Im Odeon wird das Steak Frites heute noch so serviert wie 1979, als das Restaurant eröffnete. Wer das Odeon heute betritt, spürt, ähnlich und doch anders, noch immer die Präsenz der vergangenen Jahrzehnte. Weil alles so geblieben ist, wie es einmal war. Ich könnte ein halbes Buch füllen mit den Erinnerungen an die Details, die ich bei meinen Besuchen dort bemerkt habe.

Mit was für einem Blick betrachten Sie als Gast einen solchen Ort?
Ich begeben mich in solche Räume immer alleine, nie in Begleitung. Oder wenn doch, dann bitte nicht mit einem anderen Gastrologen. Nur so kann ich selbst erkennen, dass im Odeon alles auf den Punkt gebracht ist, und zwar bis hin zur zwanglosen Lässigkeit in der Körpersprache der Kellner. Hier wird nicht zwangsneurotisch nach Perfektion gesucht. Sondern die Perfektion liegt in der Selbstverständlichkeit, mit der hier jahrein, jahraus das Tagewerk verrichtet wird. Diesem Ballett zuzuschauen ist der reinste Genuss.

Diese Liebe zum Detail kennen wir aus europäischen Flaggschiffen der Gastronomie – etwa Harry's Bar in Venedig.

Gutes Beispiel. Ich bin mir sicher, dass sich Arrigo Cipriani lange darüber Gedanken gemacht hat, welche Farbe seine Tischtücher haben sollen, damit der Teint in den Gesichtern der Frauen durch die Lichtreflexion am besten zur Geltung kommt. Arrigo Cipriani's

Tischdecken sind aprikosenfarben aus genau diesem Grund. Und wenn man bei ihm Jahre später wieder als Gast einkehrt, merkt man verblüfft: Hier servieren immer noch dieselben Kellner wie beim letzten Mal.

Das ist ein Selbstverständnis, das einem Lebensentwurf nahekommt. Damit geht ein Berufsethos einher.

Es gibt vermutlich zwei Gründe, weshalb man im Odeon oder in Harry's Bar als Kellner anfängt: Man will sein Leben lang Kellner sein. Oder man möchte Schauspieler werden. Oder vielleicht fängt man auch als Kellner an, weil man perspektivisch eines Tages selbst einen Laden aufmachen möchte. ~