

Magazin



FOTO: VANESSA JANSEN

Ich will spielen, spielen, spielen

Götz Alsmann liebt italienischen
Wein, österreichische Küche und
den Applaus des Publikums –
Der Chansonnier
im Gespräch



Maria Dohmen

EDITORIAL

Das Geheimnis des Weinpilgers

Nach dem vielstündigen Treffen mit Götz Alsmann in Münster dachte ich, wir hätten uns umfänglich leergequatscht. Sie müssen wissen und werden es auch gleich lesen, dass dieser – ich sag' jetzt mal platt – Mensch ein lebendes Anekdotenarchiv ist von so umfassend einnehmendem Charme und Scharfsinn, dass sich dann eben dieses Feeling einstellt: Leergequatscht. Und was muss ich bei meiner Editorial-Vorbereitung aus dem Archiv des Welt umspannenden Datennetzwerks Internet erfahren über diesen Menschen? Götz Alsmann, Musiker, Entertainer, Moderator und noch viel mehr, wurde am Samstag, 9.

September 2017 um 14 Uhr zum 33. Bechtheimer Weinpilger gekürt. Lieber Herr Alsmann, wenn Sie das auch noch auf den Tisch gepackt hätten, wäre der zusammengekracht und ich und unsere Wein-Expertin Romana Echensperger und Kollege Joachim Frank gleich mit. Jetzt will man die Bechtheimer fragen: Wie war das mit dem Götz, als er mit Schlapphut und Pilgerstab die Wanderung durch die Bechtheimer Weinberge angeführt hat? Aber eigentlich gibt er selbst die Antwort. Sicher genauso rasant und themenreich wie unser Treffen. Ihnen auch viel Vergnügen mit Herrn Alsmann.

INHALT



FREIZEIT

16 | Riesen-Rutschpaß Ob rasant auf einem hochmodernen Alpine Coaster oder ein wenig gemütlicher auf Teppichmatten die Wellenrutsche hinab: Wir stellen Sommerrodelbahnen vor, die einen Besuch wert sind.

- 18 | Termine Samstag
- 20 | Termine Sonntag
- 22 | TV-Programm Samstag
- 24 | TV-Tipps Samstag
- 25 | TV-Tipps Sonntag

- 26 | TV-Programm Sonntag
- 28 | Schwedenrätsel
- 29 | Wochenhoroskop & Rätsel
- 30 | Rätsel & Sudoku
- 31 | Unverlangt eingesandt

TITELTHEMA

04 | Wein & Sein
Götz Alsmann verrät im Gespräch mit Romana Echensperger, warum er erst spät seine Liebe zu Wein entdeckt hat.



LEBEN

12 | Rausch auf Rollen
Mehr als Retro-Sehnsucht und Mode: Der Barwagen erlebt sein Comeback – mit Hollywoodglamour und ehrlichen Drinks.

GASTRO

32 | Savoca
Julia Floß hat einen neuen Lieblingsort: Das Café Savoca – Büdchen mit Feinkost-Auslage, Café und Mini-Bäckerei in einem.



FOTOS: KATRIN VOSS, MAX KRÖNERT, PETER RANOCZY, WENESSA JANSSEN, THINKSTOCK

RAUS HIER!

Von Katrin Voss

Betörend

Auch ein Rhododendrongarten kann mit Düften aufwarten, besonders betörend sind die Wildarten. So rosig wie die Farbenpracht durch die Baum-schatten schimmert, ist auch die Duftnote der herrlichen, meterhohen Rhododendren und Azaleen, die dieser Tage die Wanderzone um den Wildpark von Köln-Dünnwald säumen: Großblumig und üppig wie selten. Ein Rundweg erschließt die opulente Sammlung seltener Bäume und Sträucher.

Der Dünnwalder Wald ist Teil des größten zusammenhängenden Forstes auf Kölner Boden. Ausflüge zum Wildpark und Arboretum starten ideal am Parkplatz Birkenweg.

www.wildpark-duennwald.de



Mehr Freizeit gibt es unter www.ksta.de/freizeit und www.facebook.com/ksta.magazin



Blütenpracht im Wald: Die Rhododendronhecken entlang des Kalkweges leuchten so intensiv, dass Autofahrer freiwillig das Tempo drosseln, um das Panorama zu genießen.

BLICK ZURÜCK

Viagra kommt auf den Markt

Ein Medikament wird binnen Monatsfrist zum Mythos“, schrieb der „Kölner Stadt-Anzeiger“ in seiner Wochenendausgabe vom 23./24. Mai 1998. Denn: „Noch bevor die Potenzpille aus den USA im Herbst in Deutschland auf Rezept zugelassen werden kann, ist Viagra allgegenwärtig: in Talkshows, in Titelgeschichten der Magazine, sogar bei den betulichen Tagesthemen der ARD.“

Doch warum erregt sie sich nun jedermann? Warum sehe sich fast jede Frau zu einer Stellungnahme genötigt? Schließlich handle es sich bei Viagra nüchtern betrachtet lediglich um ein Medikament. Doch: „Allen Behauptungen der Hersteller zum Trotz geht es aber bei Viagra nicht nur um die Bekämpfung einer Krankheit, sondern um viel mehr. Viagra verspricht, ein

Mittel zu sein, das eine allen Wechselfällen des Lebens trotzende und Alterungsprozessen sich widersetzen sexuelle Lust und Leistungskraft garantiert – als sei man auf ewig 20 oder 30 oder täglich neu verliebt.“

Die Hoffnung auf Steigerung der Potenz „auf das Niveau von Casanova“ treibe deshalb auch potente Männer zu den Ärzten, „weil sie sich durch die Pille noch mehr Leistungskraft in den Lenden erhoffen. In den Praxen aber müssen sie dafür vorgeben, impotent zu sein“. Das Zitat des Urologen Klaus-Peter Jünnemann vor Kollegen auf der Mannheimer Fachtagung am Himmel-fahrtstag beschreibe das Phänomen treffend: „Warum jetzt plötzlich ganz Deutschland impotent ist, ist mir nicht ganz klar.“ (feo)



Der „Kölner Stadt-Anzeiger“ vom 23./24. Mai 1998.

antik acente

Jubiläumswochen
22 Jahre antik acente

bis 22% Rabatt
bis 31.07.2018

- Antikmöbel auf 900 m²
- Tischbau nach Maß!
- Wir restaurieren Ihre Möbel

Aachener Str. 78-90 • 50674 Köln
☎ 02 21-52 26 62 ☑ im Haus
www.antik-acente.de

WEIN & SEIN



GESPRÄCHE ÜBER GESCHMACK, GENUSS UND LEBENSART



FOTOS: VANESSA JENSEN

Zu lange ignorant

Götz Alsmann spricht über alte Vorurteile, die junge Liebe zum Wein und den verlorenen Geist des Schlagers

Zur Person

Götz Alsmann, geb. 1957 in Münster und dort bis heute zuhause, ist Musiker und Entertainer. Von 1996 bis 2016 moderierte er mit Christine Westermann die WDR-Show „Zimmer frei!“, für die er einen Grimme-Preis erhielt. 2011 wurde Alsmann zum Honorarprofessor an der Uni Münster ernannt. Er lehrt dort „Geschichte der Popmusik“.

Die Serie

In unserer Gesprächsreihe „Wein & Sein“ erzählen Prominente, was sie mit Wein verbinden und welche Rolle das Genießen in ihrem Leben spielt. Die Weine, die Götz Alsmann mit Romana Echensperger, Joachim Frank und Maria Dohmen probierte, sind – wie immer in unserer Serie – auch als Tipps für unsere Leser gedacht.

Zur Person

Romana Echensperger ist Master of Wine, Magazin-Kolumnistin und Buchautorin. Bei unserem Treffen im Restaurant „Sylt am Bült“ in Münster stellten sie und Götz Alsmann jede Menge Gemeinsamkeiten fest: die Liebe zu Chansons, zu Wein, zu Bouillabaisse – die dann auch prompt auf den Tisch kam.

ROMANA ECHENSPERGER Herr Alsmann, Sie haben sich musikalisch an die Fersen der großen französischen Chansonniers geheftet, aber auch an italienische Sänger wie Domenico Modugno. Da drängt sich die „Weinbegleitung“ förmlich auf. Beginnen möchte ich aber mit einem Pastis – als Verbeugung vor Serge Gainsbourg, den Sie sehr verehren.

GÖTZ ALSMANN Pastis, gute Idee! Mit Pastis eröffnen wir immer unsere Abende in der Auberge Bressane in Paris. Mein Produzent und Freund Régis Ceccarelli hat dort vor vielen Jahren einen Sonntagabend-Stammtisch für Musiker gegründet. Ich hatte für meine letzten drei Alben, vor allem für die Chanson-Platte, viel in Paris zu tun und war dann eben sehr oft dort. Das Lokal ist sehr französisch, sehr volkstümlich, mit einem hemdsärmelig wirkenden, aber perfekten Service. Spezialität der Bistrot-Küche ist das berühmte „Poulet de Bresse“ – Bresse-Huhn in einer Zitronensoße mit Moreheln.

Was trinkt man dazu?

ECHENSPERGER Ich würde auf jeden Fall einen Burgunder empfehlen.

ALSMANN Und ich folge immer dem, was Régis aussucht. Der ist knapp 20 Jahre jünger als ich – und ein Bonvivant, wie er im Buche steht. Besonders fasziniert haben mich in der Auberge Bressane übrigens die gewebten Servietten. Wie Tischdecken sehen die aus, richtig dick gewebt, altrosa, mit dem Wappen der Region Bresse. Am Ende habe ich einen Kellner gefragt, ob ich so eine kaufen könne. Der guckte etwas misstrauisch und verschwand. Als er zurückkam, sagte er: zwölf Euro.

Ein Schnäppchen.

ALSMANN Und ob. Voriges Jahr war ich wieder da und wollte eine zweite Serviette haben. Da hieß es: zehn Euro. Wahrscheinlich kriege ich in fünf Jahren noch zwei Euro raus. Aber ich nehme an, ich war der erste, der je danach gefragt hat. Die anderen werden sie einfach mitgenommen haben.

ECHENSPERGER Unser Pastis stammt vom Château des Creissauds, einem Weingut vor den Toren von Marseille, das über 1000 Jahre alt ist. Ich finde, mit seinem raffinierten Kräutergeschmack ist er etwas Besonderes zum Einstieg.

Traditionell wird der Pastis ja mit etwas Wasser verdünnt, um die ätherischen Öle besser zur Geltung zu bringen und den Alkoholgehalt etwas zu reduzieren...

ALSMANN ... das hat Serge Gainsbourg bestimmt nicht gemacht. Sonst wären wir vielleicht nie in den Genuss seiner schönsten Aufnahmen und seiner berühmtesten Ausfälle gekommen.

ECHENSPERGER Zum Beispiel den mit Whitney Houston?

ALSMANN In einer Talkshow 1986, fünf Jahre vor seinem Tod, sagt der schon ziemlich abgewrackte Gainsbourg, damals 48 Jahre alt, auf Englisch zum Moderator: „I want to fuck her.“ Whitney Houston versteht das nicht oder will es nicht verstehen und fragt nach: „Was haben Sie gesagt?“ Der Moderator gerät ins Schwimmen, erzählt etwas von Blumen, die Gainsbourg ihr schenken wollte, worauf der – jetzt auf Französisch sagt: „Überhaupt nicht. Ich sagte, ich will sie f...“

ECHENSPERGER Und Whitney Houston sagt: „Sind Sie sicher, dass Sie nicht betrunken sind?“ Sie

müssen betrunken sein.“ Eine großartige Szene!

ALSMANN So großartig, wie Gainsbourg eben war. Wie Sie schon sagten: Ich bin ein Verehrer. Einige seiner frühesten Chansons habe ich eigens ins Deutsche übertragen. Die waren so alt, dass selbst die Verlage, die sein Lebenswerk verwalten, sie nicht im Programm hatten und ich mich dann für die Frage der Autorisierung mit Gainsbourgs Familie kurzgeschlossen habe.

Was ist für Sie das Besondere an Gainsbourg?

ALSMANN Wie er den Jazz und die lateinamerikanische Musik in das Chanson integriert hat. Generell faszinieren mich Künstler wie er, die ihren Durchbruch nicht schon mit 20, sondern deutlich später hatten. Gainsbourg war ein fantastischer Jazzpianist. Schon früh hat er Schlager an andere verkauft, und irgendwann fing er halt an, sie auch selber zu singen. Sehr ungenügend. Deshalb hat er dann bei seinen Plattenaufnahmen grundsätzlich immer den ersten Take genommen, selbst wenn der noch so schrecklich war: „Ich singe das jetzt einmal, und das war's.“

ECHENSPERGER Vielleicht macht dieses Unperfekte ihn besonders charmant.

ALSMANN Als Produzent hat er es mit seinen Künstlern jedenfalls auch so gehandhabt. „Ich gebe euch maximal drei Takes, mehr nicht.“

Wäre es dann nicht konsequent, nur auf Live-Mitschnitte zu setzen?

ALSMANN Ich glaube, Gainsbourg war einer dieser Frickler, die sich live eher unwohl fühlen. Ich bin genau das Gegenteil. Klar, ich baute auch lange an den Arrangements. Aber dann will ich raus. Spielen, spielen, spielen! Vor Publikum! Mit Applaus! Ja! – Anders gesagt: Hausmusik finde ich ... sehr unbefriedigend.

Teilen Sie die Aversion vieler Musiker gegen die Live-Konserve, die jeden winzigen Fehler für die Ewigkeit festhält?

ALSMANN Hören Sie sich mal Aufnahmen aus den 60er Jahren an. Wie viele Fehler da drin sind, selbst bei den Größten der Großen – Miles Davis, Wes Montgomery, Elvis Presley, bei den Beatles auch! In meiner Lieblingsnummer der Beatles, „Do you want to know a secret?“ – für das Mini-Solo, das George Harrison da am Anfang spielt, hätten ihm die anderen drei eigentlich ein Strafmandat aufbrummen müssen. Dabei war der Mann ja ein wunderbarer Musiker. Der wird das selber auch gehört haben. Aber das Große an den wirklichen Stars ist, dass sie über so was wegsehen können – wegen des Gesamteindrucks.

ECHENSPERGER Ob einer wie Gainsbourg in Zeiten von Anti-Sexismus-Kampagnen und #metoo-Bewegung überhaupt noch Karriere machen könnte?

ALSMANN Vermutlich hätten 80 Prozent der Populärkultur der letzten 100 Jahre gar nicht erst stattgefunden.

Vor 30 Jahren fiel Gainsbourgs Auftreten unter Anti-Establishment.

ALSMANN Der Tabubruch war natürlich kalkuliert – und ein Stück weit gewollt, vom Publikum erwartet.

ECHENSPERGER Der Weißwein, den ich mitgebracht habe, ist meine persönliche Hommage an einen anderen großen Chansonnier,



Quelle unzähliger Anekdoten: Götz Alsmann



Münster ist sich selbst genug. Und irgendwie leben wir hier auch auf einer Insel der Seligen: Das Gemeinwesen funktioniert, der Bürgersinn ist ausgeprägt, fast hanseatisch

FOTOS: VANESSA JANSEN

Charles Aznavour. Ich habe mal zufällig in einem Pariser Restaurant neben ihm gegessen und konnte ihm beim Austernessen und Weintrinken zusehen. Und der perfekte Wein zu Austern und anderen Meeresfrüchten ist – ein Muscadet.

ALSMANN Mal unter uns: In der Pariser Musikerszene gilt Aznavour als der bestgehasste Kollege überhaupt. Er soll unglaublich schwierig sein. Wollen Sie eine Anekdote hören, taufisch und noch nirgends erzählt?

Wenn Sie so fragen...

ALSMANN Also, die Geschichte verdanke ich einem Freund, der Aznavours Arrangeur kennt. Aznavour schreibt seine Lieder heute, anders als früher, nicht mehr am Klavier, sondern am Computer, der ihm auf Knopfdruck auch gleich die Harmonien dazu serviert. Nun passierte folgendes: Zu einem neuen Song hatte der Computer irgendwelche Elends-Harmonien geliefert. Als Aznavour sie dem Arrangeur gibt, sagt der: „Die klingen aber komisch!“ – „Egal“, sagt Aznavour, „ich will sie so haben.“ Am nächsten Tag sollte die Aufnahme mit dem berühmten Pianisten und Orchesterleiter Michel Legrand stattfinden. Zwei Stars in einem Studio. Also rackert

der Arrangeur die ganze Nacht, schreibt die Notensätze für ein 50-Mann-Orchester und liefert das Ganze am Morgen ab. Dann die Einspielung. Plötzlich bricht Legrand, der übrigens auch... ääh... sehr kompliziert gilt, die Aufnahme ab und sagt zu Aznavour: „Was ist das denn? Das sind ja die scheußlichsten Harmonien, die ich je gehört habe!“ – Da zeigt Aznavour auf seinen Arrangeur und sagt: „Der war’s!“

Und wie hat er reagiert?

ALSMANN Hat seinen Kram gepackt und ist einfach gegangen.

ECHENSPERGER Wie halten Sie es eigentlich auf Ihren Tourneen mit der Verpflegung? Gehen Sie regelmäßig mit Ihrer Crew essen?

ALSMANN Dazu ist nicht immer Gelegenheit. Abends vor dem Show haben wir meistens ein Backstage-Catering.

ECHENSPERGER Das muss doch schrecklich sein.

ALSMANN Nicht unbedingt. Wir hatten schon vor 25 Jahren einen Passus in den Verträgen: „Keine esoterische Reis-Pampe und keine überbackene Verarschungsküche.“ Zum Glück halten sich die Veranstalter daran.

Wo gehen Sie in Köln gerne hin? Mein Kölner Leben ist ja nach vielen Jahrzehnten mit dem Ende von „Zimmer frei“ weitgehend zum Erliegen gekommen. Gern, aber leider viel zu selten, gehe ich ins „Grubers“.

ECHENSPERGER Die haben einen tollen Tafelspitz.

ALSMANN Ganz genau. Meine Mutter stammte aus dem Herrschaftsbereich der früheren K- und-k.-Monarchie. Darum liegt mir das Faible für die österreichische Küche vermutlich in den Genen.

Sie haben es auf 700 Folgen „Zimmer frei“ gebracht. Eine einzige soll ja immer noch im „Giftschrank“ liegen.

ALSMANN Nur die mit einem berühmten Fotografen, den ich damals, 2003, eigentlich fast als Freund bezeichnet hätte. Eine Woche vor der Aufzeichnung hatte er noch das Coverfoto für eines meiner Alben aufgenommen. Wir sprachen sogar während der Fotosession über die Sendung und er sagte, wie sehr er sich darauf freue. Doch schon als er vor Publikum ins Studio kam, mit Knatschgesicht und der Reisetasche unter dem Arm, aus der der Vertrag herausguckte, war klar: Der ist so unwillig,

dass er womöglich jeden Moment aufsteht und geht.

Und ist er gegangen?

ALSMANN Nein, aber in der ganzen Sendung war der Wurm drin. Und wie mein alter Redakteur zu sagen pflegte: Aus schlechter Stimmung entsteht keine gute Unterhaltung. So war es auch. Und deshalb ist davon nie auch nur eine einzige Sekunde gezeigt worden.

ECHENSPERGER Ihr Lebensmittelpunkt war und ist Münster. Haben Sie nie den Drang verspürt, mal in die große weite Welt zu gehen, nach Berlin oder so?

ALSMANN Berlin ist die große weite Welt? Also ehrlich (lacht)... Ich bin auf meinen Tourneen ja in vielen Städten zu Gast. Und egal, wo ich hinkomme, ist es das Gleiche: In München sagen mir Münchener: „München? Ist doch Provinz!“ In Berlin: „Berlin? Kannst du vergessen!“ Hamburg, Köln – genauso. Überall machen die Leute regelmäßig die eigene Stadt madig. Nicht in Münster. Münster ist sich selbst genug. Und irgendwie leben wir hier auch auf einer Insel der Seligen: Das Gemeinwesen funktioniert, der Bürgersinn ist ausgeprägt, fast hanseatisch. Münster ist tatsächlich Hansestadt, man soll’s nicht glauben! In

der Kategorie der Städte zwischen 200.000 und 750.000 Einwohner ist Münster im Rahmen des LivCom-Awards vor gut einem Jahrzehnt auf Platz eins der lebenswertesten Städte weltweit gelandet.

ECHENSPERGER Wir wechseln den Wein – und das Land: Italien. Hier erst mal ein Chianti für jeden Tag.

ALSMANN Rustikal, würde ich sagen, wie die Korbflasche. Da habe ich schon ruppigere Sachen getrunken. Der setzt zwar keine Leuchtfeuer, aber immerhin: Man trinkt und trinkt – und schon ist die Flasche leer.

ECHENSPERGER Auch in Italien haben Sie sich um den Schlager und Schlagerstars wie Fred Buscaglione gekümmert. Was reizt Sie an diesen Leuten und ihrer Musik?

ALSMANN Die großen Schlagerstars und Chansonniers – ob nun in Italien oder Frankreich – sind Heilige in ihren Ländern. Bei uns dagegen hat es selbst ein Udo Jürgens nicht mal bis zur Seligsprechung geschafft. Wir haben in Deutschland ein völlig gebrochenes Verhältnis zu unseren muttersprachlichen Unterhaltungskünstlern. Das Genre hat daran allerdings auch selbst Schuld. Der deutsche Schlager hat sich selbst entmannt.

Was meinen Sie damit?

ALSMANN Bis in die 1950er Jahre waren viele der Texte geistreich, witzig, erotisch, anzüglich. Aber dann glaubten viele, den Schlager auf Teufel-komm-raus abgrenzen zu müssen. Bissige Texte galten fortan als „Kabarett“. Und bitte hübsch brave Musik! Also setzten sich neue Szenen ab. Udo Lindenberg wollte unbedingt lieber ein Rocker sein. Reinhard Mey wurde zum größten aller Liedermacher. Hätte man ihnen die Chance gegeben, als Erneuerer des Deutsche Schlagers anzutreten, wäre „Schlager“ niemals so ein Unwort geworden.

Aber am Ende hat die Schlagerbranche selber gesagt „Wir machen den Schrott, die anderen die Kunst“. So ist das ganze Genre mehr und mehr in die Trash-Ecke gerutscht, um die alle „Kulturbegeisterten“ naserümpfend einen weiten Bogen machten. Musikalisch gesehen, ist der „Deutsche Schlager“ ein Begriff ohne jede Aussage, der immer ganz unterschiedlich gefüllt wurde. Der Schlager klang alle zehn Jahre anders – die Disco-Nummer von Marianne Rosenberg hat mit dem Rudi-Schuricke-Tango aus den späten 30er Jahren nichts zu tun. Schlager bedeutet somit letztlich nur „die jeweils aktuelle Musik in deutscher Sprache“. Mehr nicht.

Und heute steht dafür Helene Fischer...

ALSMANN ... und die Toten Hosen – nach meiner Definition.

Macht Helene Fischer guten Schlager? Oder ist das eine blöde Frage?

ALSMANN Wer weiß das schon? Objektive Qualitätskriterien anzulegen, ist eigentlich unmöglich. Früher habe ich mich dazu gelegentlich lautstark geäußert, heute lasse ich das komplett sein, nicht zuletzt weil ich selbst oft genug Gegenstand solcher Debatten war: Manche finden meine Musik ewig gestrig, andere halten sie für den frischen Wind, den wir unbedingt brauchen. Und, was stimmt nun? Vergessen wir nicht: Viele Heroen der Schlagergeschichte kommen uns deshalb so großartig vor, weil wir nur ihre fünf oder zehn Top-Titel im Ohr haben, nicht aber das Füllmaterial auf den B-Seiten ihrer dritten oder vierten Langspielplatte.

Gut ist, was gefällt?

ALSMANN Vor ein paar Jahren interviewte ich in Graz den großen Dirigenten Nikolaus Harnoncourt. Er kam an, schneeweißer Anzug, schlecht gelaunt, und grantelte zunächst vor sich hin. Aber irgendwie lief das Gespräch dann doch besser als gedacht. Irgendwann

sagt er in seinem gedehnten österreichischen Dialekt: „Wissen Sie, Perfektion wird überschätzt.“ – „Maestro, als ich vorhin Ihre Probe gehört habe, hatte ich nicht den Eindruck.“

Harnoncourt war in der Klassik-Szene doch verschrien, weil er so penibel war.

ALSMANN Eben. Und so habe ich ihn auch in der Probe erlebt. Er aber sagt zu mir: „Wer nur auf Nummer sicher geht, weil er perfekt spielen will, hat die Hosen voll und wird nie die goldene Schönheit erlangen.“ Diesen Begriff habe ich mir gemerkt: die Goldene Schönheit. Einfach ran! Etwas wagen, vielleicht in Takt 14 grandios scheitern – aber die Goldene Schönheit suchen! Nun ist das Wagnis des Unperfekten aber auch nicht das allein Seligmachende. Wenn Sie ein Arrangement schreiben, gespickt mit halbsbrecherischen Ideen für eine große Besetzung – dann finden Sie es schon ganz gut, wenn alle das so spielen, wie Sie sich das vorgestellt haben. Ich schwanke immer zwischen totaler Bewunderung für den Primitivismus folkloristischer Blues-Aufnahmen oder die halbseidene Amateurhaftigkeit früher Rockabilly-Bands einerseits und der atemberaubenden Perfektion eines Les Baxter oder Mel Tormé

Die großen Schlagerstars und Chansonniers – ob nun in Italien oder Frankreich – sind Heilige in ihren Ländern. Bei uns dagegen hat es selbst ein Udo Jürgens nicht mal bis zur Seligsprechung geschafft





FOTOS: VANESSA JANSEN

Einfach ran! Etwas wagen,
vielleicht in Takt 14
grandios scheitern –
aber die Goldene
Schönheit suchen!



andererseits. Eine Zeitlang habe ich gedacht, ich müsse mich entscheiden und auf eine der beiden Seiten schlagen. Nein! Das muss ich überhaupt nicht. Alles geht, alles funktioniert – aber nicht alles muss mir immer gleich gut gefallen.

ECHENSERPER Apropos gefallen, einen zweiten Rotwein habe ich Ihnen noch zum Probieren mitgebracht. Das ist ein „Old School“-Chianti aus großen Holzfässern.

ALSMANN Der ist aber toll, alle Achtung! Das Highlight dieses

Mittags, würde ich sagen – mit der Ruppigkeit, die mir vorher gefehlt hat.

ECHENSERPER Wie schön! Der „Riserva Bucerchiale“ kommt auch aus einem tollen Haus. Etwas abseits der großen Chianti-Pilgerwege machen sie dort einen Wein, der sich von den stromlinienförmigen, mit viel Merlot vor allem auf Trinkfähigkeit getrimmten Erzeugnissen der Region deutlich unterscheidet.

ALSMANN In meiner Bühnenshow stelle ich immer die beteiligten

vier Musiker vor – mit ihren italienischen Lieblingsgerichten. Bei dreien sage ich, „Spaghetti aglio e olio“. Meinem Vibraphonisten unterstelle ich „irgendwas Italienisches, Hauptsache Fleisch“. Und dann komme ich zu meinem Tonmeister und sage gemessen: „Sein Lieblingsgericht: der gehaltvolle Rotwein.“

Und was ist Ihres?

ALSMANN Es wechselt ständig.

Das Gespräch moderierten Joachim Frank und Maria Dohmen

Paris, NY und Rom



In einer Trilogie musikalischer Reisen nehmen Götz Alsmann und seine Band ihre Hörer mit

nach Paris, New York und Rom. Die drei Alben, aufgenommen in den Jahren 2011, 2014 und 2017, sind eine Hommage an das französische Chanson, an Broadway-Evergreens der 1930er bis 1950er Jahre und den klassischen italienischen Schlager. (jf)

DIE WEINE

Von Pastis bis Chianti



Der Verspielte

2015 Pastis Millesimé
Château des Creissauds,
Provence, 44 Euro
www.weine-visentin.de

Dieser ganz besondere Pastis stammt von einem Weingut, das es seit mehr als 1000 Jahren gibt. Der Besitzer Guillaume Ferroni widmet sich hier mit Passion der Neuaufgabe alter Spirituosen. Die Kräuter werden auf der eigenen Domäne angebaut und anschließend in Alkohol mazeriert. Nach dem Verschnitt der verschiedenen Fässer wird die Spirituose in Holzfässern ausgebaut. So entsteht ein besonders feiner und komplexer Pastis mit raffinierten wie erfrischenden Kräuteralnoten. Mit etwas Eiswasser vermischt, setzt man den Alkoholgehalt von 45 Prozent Vol. herunter und das verspielte Bukett kommt besonders gut zum Vorschein.



Der Mineralische

2015 Granit
Muscadet sur lie, Granite, Domaine de l'Écu, Loire, 14,50 Euro
www.weine-vistenin.de

Der Muscadet wächst in der Nähe der Atlantikküste und wird dort traditionell zu Meeresschnecken getrunken. Die Rebsorte Melon de Bourgogne ist eher für aromatisch neutrale Weine bekannt. Durch die Küstennähe und einen langen Ausbau „sur lie“ – auf der Hefe, bekommt der Wein seinen feinen salzigen wie nussigen Geschmack. Hinzu kommen Aromen von Zitrusfrüchten und dezente Kräuternoten. Der Muscadet vom Bioweingut l'Écu ist trocken ausgebaut und verfügt über einen langen, mineralisch wirkenden Nachhall. Mit seinem klaren Geschmack ist er ideal, um Austern, die ja auch immer etwas nussig und natürlich meersalzig schmecken, zu begleiten.



Der Spaßwein

2016 Chianti Colli Fiorentini
San Michele a Torri,
Toskana, 9,45 Euro
www.belvini.de

Wer diese Flasche sieht, ist fast schon im Italienurlaub. Man denkt an Sonne, Pasta, dolce far niente und natürlich italienische Schlager. Ehrlich gesagt haben wir den Wein auch wegen der nostalgischen, mit Bast umwickelten und „Fiasco“ genannten Korbfasche gekauft. Der Inhalt ist aber keineswegs ein Fiasco. Auf den Genießer wartet ein süffiger Chianti, der mit Aromen von saftigen Kirschen, getrockneten Kräutern und einem abgerundetem Tanningerüst daher kommt. Er ist ein idealer Begleiter für italienische Alltagsgerichte und auf die leere Flasche wartet sowieso ein zweites Leben als Kerzenständer, ganz so wie beim Lieblingsitaliener.



Der Zupackende

2013 Chianti Rufina Bucerchiale Riserva, Selvapiana, Toskana, 26,90 Euro
www.garibaldi.de

Ein ganz anderes Chianti-Kaliber ist der Bucerchiale von Selvapiana, einem traditionell arbeitenden Weingut in Chianti Rufina, der kleinsten Zone im Chianti-Gebiet am Fuße des Apennins. Hier ist es etwas kühler, was in Verbindung mit den kalkreichen Böden für einen besonderen Ausdruck der Sorte Sangiovese sorgt. Ausgebaut in großen Holzfässern verströmt der Chianti ein komplexes Bukett mit Aromen von Schwarzkirschen, dunklen Beeren, mediterraner Würze und Kräuterdüfte. Am Gaumen zeigt sich das für Sangiovese so typisch zupackende Tanningerüst, das von viel Extrakt getragen wird. Ein großer Wein, der noch ein paar Jahre im Keller liegen kann.



STECKBRIEF

beantwortet von Götz Alsmann

1 Zu welchen Gelegenheiten darf bei Ihnen Wein nicht fehlen?

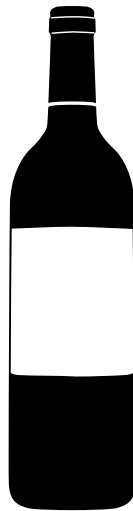
Wenn es regnet, und wenn es nicht regnet.

2 Welchen Wein gibt es zu Ihrem Lieblingsessen?

Ich mag sehr gerne Meeresfrüchte, aber auch einen österreichischen Tafelspitz. Dazu am liebsten einen leichten Weißwein, gerne auch einen Rosé, der nicht ablenkt. Den impressiven Rotwein daher lieber nach dem Essen.

3 Welchen Wein verschicken Sie besonders gern?

Den, den ich selbst gerne trinke – also am ehesten italienischen Rotwein. Einer ist seit diesem Gespräch neu auf der Liste.



5 Mögen Sie Wein in ungewöhnlichen Kombinationen?

Ich habe einmal Wein mit einer senfgelben Hose und einem tomatenroten Sako getrunken. Das war eine sehr ungewöhnliche Kombination – aber es war auch unmittelbar vor einem Fernseh-Dreh.

4 Wann geht Wein für Sie gar nicht?

Vor 14 Uhr. In Anlehnung an die Definition eines perfekten Tages nach Harald Juhnke: „Ab 14 Uhr keine Termine, und ganz leicht einen sitzen.“

6 Ihr schönstes Weinerlebnis?

Davon wissen nur meine Freunde. Ich kann mich nicht erinnern.

7 Was ärgert Sie, wenn Sie an Wein denken?

Meine Ignoranz der jungen Jahre. Bis vor 15 Jahren habe ich vor laufender Kamera solche Dummheiten gesagt wie: „Ich trinke keine Weine. Die sehen alle gleich aus.“ Aber manches, was andere sich im Erwachsenenalter abgewöhnen, habe ich mir eben erst spät angewöhnt, zum Beispiel Wein. Und Fußball. Wobei ich zugebe: Im Stadion wird selten Wein getrunken. Habe ich zwar auch schon gemacht. Aber die Leute gucken komisch.

WISSENSCHAFT

Dinos so groß wie Dackel

Forscher fanden heraus, dass erst ein massiver Klimawandel die Saurier wachsen ließ

VON JÖRG ZITTLAU

Sie waren gigantisch, aber das garantierte ihnen nicht das Überleben: Die Dinosaurier verschwanden vor rund 65 Millionen Jahren, weil sich plötzlich wegen eines Asteroideneinschlags das Klima veränderte. Doch wann und wie kam eigentlich ihre große Zeit? Laut einer italienisch-englischen Studie begann sie wohl genauso, wie sie endete.

Massimo Bernardi kommt aus den Dolomiten und deswegen hat er seit jeher ein besonderes Verhältnis zu dieser Region. Aber als Paläontologe des Museums für Wissenschaft in Trient weiß er auch, dass die dortigen Gesteinsformationen ergiebige Hinweise auf das Leben und Sterben von Dinosauriern geben. Denn in den heutigen Dolomiten lag damals die Ostküste des legendären Ursprung-Kontinents Pangäa, wo die legendären Giganten optimale Lebensbedingungen vorfanden.

Mittlerweile haben Paläontologen zahlreiche Skelettreste und Fußspuren in den Sedimenten der Dolomiten zutage gefördert, die Bernardi und sein Team nun einer näheren

Analyse unterzogen haben. Mit dem Ergebnis: Die ersten Dinosaurier hinterließen ihre Spuren schon vor 245 Millionen Jahren an der Ostküste von Pangäa.

Doch sie hatten nur Haustier-Größe und machten gerade mal fünf bis zehn Prozent des damaligen Tierbestandes aus. Von einer Vormachtstellung konnte also noch keine Rede sein, sondern eher von Bedeutungslosigkeit, und daran sollte sich mehr als zehn Millionen Jahre lang nichts ändern.

70 bis 80 Prozent des Tierbestandes

Doch dann, vor 232 bis 234 Millionen Jahren, änderte sich die Saurier-Situation. Plötzlich betreten Exemplare mit knapp vier Metern Länge die Szene, was zwar noch weit entfernt ist von den 26 Metern eines Brachiosaurus, doch bereits deutlich in Richtung „Dino“ wies. Und die neuen Giganten spielten nun auch zahlenmäßig in einer anderen Liga, stellten 70 bis 80 Prozent des Tierbestandes. „Es ist erstaunlich, wie schnell der Wandel von 'keine Dinosaurier' zu 'ganz viele Dinosaurier' erfolgte“, so Bernardi. Bleibt die Frage nach den Ursachen für diesen Quanten-

sprung. Vermutlich liegen sie, wie beim großen Dino-Sterben, in einem extremen Klimawandel. Denn parallel zur Triumphperiode der Saurier wurde das Wetter zunächst deutlich feuchter und kälter, um schließlich wieder auf die trockene Ursprungshitze zurückzukehren. Solche Schwankungen waren für Pangäa und sein riesiges Festland, das Wärme und Kälte schlechter speichern kann als ein Ozean, nicht ungewöhnlich. Doch viele Tierarten waren davon überfordert und verschwanden für immer; und das wiederum spielte den Dinosauriern in die Karten, die mit den Wetterkapriolen besser klar kamen und jetzt noch vom Ausfall diverser Nahrungskonkurrenten profitierten. „Das Massensterben von Tierarten kann für andere Tierarten eine große Chance sein“, betont Bernardi.

Die Dinosaurier sollten rund 170 Millionen Jahre lang den Globus dominieren. Es ist eine der größten Erfolgsgeschichten der Evolution, von der die Menschen noch weit entfernt sind. Denn Homo sapiens gibt es erst seit etwa 300 000 Jahren, das entspricht nicht einmal einem Fünftel der Saurierdynastie.

