

Anarcho-A-cappella

Fünf traurige Gestalten in Faustball-dresses der 50er-Jahre, eigene Songs voll stumpfsinnigem Tiefgang und skurrilem Humor, dazu ein Rundgang durch die Musikstile dieser Welt, von Salsa über Reggae bis zu Country und Drum'n'Bass – das sind



The Glue aus Basel. Scheinbar immer kurz vor dem endgültigen Scheitern, stolpern die jungen Basler über die Bühne, verheddern sich in Nebensächlichkeiten und kommen nie zum Punkt. – Ist es die gesunde Selbstironie, der abstruse Witz, sind es die ungewöhnlichen Arrangements oder einfach ihre herzerfrischende Fröhlichkeit, die jedes Publikum packen? Ob in der Schweiz, in Deutschland, Spanien, Frankreich oder Tschechien: Überall waren die Leute begeistert, auch wenn sie vielleicht nicht genau wussten, warum.

Blinde Kuh, Mühlebachstr. 148, 18.30h

ZÜRICH

Franziska Baumann (f) & Matthias Ziegler (f). Christoph Baumann (p), Jonas Tauber (b). Klassik, Elektronik, Jazz. Moods Schiffbau, 20.30h.

Hobsons Absolventenkongress. Jobmesse für Studenten, Absolventen, Young Professionals. 90 Unternehmen bieten Praktika und Stellen. Messe Oerlikon, Halle 5/6. 09-17h.

Klimaänderung. Abrupt oder schleichend? Von Thomas Stocker. Im Hörsaal HG F5. ETH Zentrum, Rämistr. 101, 19.30h

Vorgeburtliche Untersuchungen. Mit Bida von Castelberg, Nikola Biller-Adorno und Barbara Camenzind, im Rahmen der Sonderausstellung «Geburt». Kulturama, Englischviertelstr. 9, 18.30h.

WINTERTHUR

Strozzini: Countrysongs von Tobias Röthlin (voc, git), Dominik Stählin (b, voc), Philippe Breitenmoser (p), Simon Dinkel (dr), Rita Hey. Theater am Gleis, 20.15h.

Weisses Schokoladenmousse mit Mango-Piccata



Für 6-8 Personen

175 g Schokolade, weiss, 1 Ei, 1 Eigelb, 1/2 Gelatineblätter, 2 cl Bacardi, 2 cl Crème de Cacao, 300 g Rahm, geschlagen, Mango-Piccata: 1 Mango, reif, 1 Ei, 100 g Kokosflocken, 100 g Bratcrème

Ei mit Eigelb über dem Wasserbad schaumig schlagen. Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, zur warmen Masse geben und 5 Minuten weiter schlagen. Schokolade in Stücke schneiden und in einer Schüssel im Wasserbad schmelzen. Bacardi und Crème de Cacao zur Eimasse geben, geschmolzene Schokolade darunterziehen und nach und nach den Rahm daruntermieren. In eine Schüssel abfüllen und ca. 4-6 Stunden kühl stellen. Für die Piccata die geschälte Mango in 12 Scheiben schneiden. Ei in einer Schüssel aufschlagen, Mangoscheiben darin wenden und mit Kokosflocken panieren. In Bratcrème goldgelb braten, anschließend auf Küchenpapier abtropfen lassen. Vom Mousse mit Löffel Nocken ausstechen, auf Teller anrichten und mit Mango-Piccata ausgarnieren.

Miele Kursküche Spreitenbach

REKLAME

WF468-T

Miele Geschirrspüler:

Turbo-Taste

Bis zu 50 Minuten kürzere Programmlaufzeiten!

Miele

WF468TM



«Ich hoffe schon, dass der Jubel mir gilt»

Seinetwegen gehen die Schüler wieder ins Theater: Seit drei Jahren gehört Fabian Krüger zum Ensemble des Schauspielhauses und hat dort das junge Publikum im Sturm erobert.

Von Nina Scheu

«Ein Chamäleon?» – Fabian Krüger mag den Vergleich nicht sonderlich: «Ein Chamäleon wechselt sein Aussehen, um sich zu verstecken», gibt der gross gewachsene Schauspieler zu bedenken. In der Tat ist er nicht gerade der Typ, der sein Licht unter den Scheffel stellt. Er weiss, was er kann, und er freut sich jeweils unbefangen über den Applaus, den er für die oft skurrilen Figuren erntet, die er im Schauspielhaus auf die Bühne bringt. Er war der schlaksige Mercutio in David Böschs jugendfrischer Inszenierung von «Romeo und Julia», verzweifelte in «Amphitryon» an seinem Alter Ego Sosias, wendet sich noch immer als schmieglicher Wurm durch Schillers «Kabale und Liebe» oder ficht um Lieb' und Ehre als Pierrot im «Don Juan». Heute Abend feiert er in «Tartuffe» als mickriger Buchhalter Loyal Premiere.

Unter Zürichs Mittelschülern gibt es einige, die den Schauspielhaus-Spielplan nach seinem Namen absuchen, bevor sie

ins Theater gehen. «Ist doch super», meint der 36-Jährige selbstsicher und hält dann inne. Doch, er freut sich, ist sichtlich berührt, dass er beim jungen Publikum so gut ankommt. Aber er hoffe schon, dass der Jubel beim Applaus seinem Spiel gelte und nicht einer so verschlagenen Figur wie dem Herrn Wurm beispielsweise, der die Frau, die er eigentlich liebt, nur quälen kann.

Fabian Krüger ist mit deutschem Pass in der Schweiz aufgewachsen, im Appenzell und im Zürcher Oberland. Dass er Schauspieler geworden sei, verdanke er eigentlich nur der Altersbeschränkung der Zürcher Schauspielschule. Die lag bei 23, und so meldete er sich gerade noch rechtzeitig an, «um herauszufinden, ob meine Freunde Recht hatten, wenn sie jeweils behaupteten, ich würde so eine Aufnahmeprüfung mit links bestehen».

Zürich, Berlin, Bochum, Zürich

Etwas Blut geleckt hatte er vorher schon: Zusammen mit zwei Kolleginnen, die wie er, den Vorkurs für Musiker am Konservatorium besucht hatten, war er Anfang der Neunzigerjahre als Statist für die Schauspielhaus-Produktion «Die Dame vom Maxim» engagiert worden. Auch wenn er schon in der Schule gern und oft Theater gespielt hatte: «Die Welt des professionellen Stadttheaters, mit Dramaturgie, Maske, Kostümschneiderei etc., war mir vorher

völlig unbekannt.» Auf einmal war die Vorstellung, dass man eines Tages vielleicht als Schauspieler sein Geld verdienen könnte, nicht mehr nur reine Utopie.

Sein Aufstieg zum Jugendschwarm

Nach der Schauspielschule wurde Fabian Krüger ein Mitglied des freien Theaterkollektivs 400 ASA. Es war eine Zeit des hemmungslosen Ausprobierens, in der er nicht zuletzt auch zu seinem spielerischen Selbstverständnis fand. Daneben hatte er aber immer schon einen Fuss im Stadttheaterbetrieb, spielte kleinere Rollen im Schauspielhaus und brachte es am Pfauen bis zu einem grösseren Part in «Nachtasyl», 1999. Sein erstes festes Engagement fand der junge Schauspieler dann bei Volker Hesse am Gorki-Theater in Berlin. Doch die Liebe machte ihm einen Strich durch die Rechnung. Er floh zu Matthias Hartmann nach Bochum, wo – fern von den Zürcher Mittelschülerinnen – sein Aufstieg zum Jugendschwarm begann.

Mit Hartmann also kam Krüger wieder zurück nach Zürich, wo er seit 2005 vorwiegend verschrobene, oft auch komische Gestalten spielt. Dass er Gefahr läuft, deshalb nicht ernst genommen zu werden, fürchtet er nicht. «Solange man als Schauspieler die Rolle nicht verrät», muss man in seinen Augen bis an ihre Grenzen gehen. Falsche Bescheidenheit mag er nicht, und dass Theater unterhalten soll, findet

er sowieso: «Es wär ja zynisch oder zumindest masochistisch, wenn man fürs Leiden auch noch Eintritt bezahlen müsste.» Aber natürlich will er mit seinen Interpretationen berühren, Schenkelklopfhumor war seine Sache nie. Im Gegenteil: «Ich würde auch gerne mal einen Abend lang ganz zurückhaltend sein», sagt er, «das Publikum nicht schon mit den ersten drei Sätzen für mich gewinnen, sondern mein Geheimnis so lange hüten, dass die Leute am Ende am liebsten für eine zweite Runde sitzen bleiben.»

Nicht nur ein Kapriolenreisser

Er spürt, dass er aufpassen muss, dass er wegen seines komödiantischen Talents nicht als Kapriolenreisser verheizt wird, und er sehnt sich danach, wieder einmal die Verantwortung für einen ganzen Abend zu tragen. «Nicht, um damit anzugeben», versichert er, «sondern wegen der Herausforderung.» Ganz in seinen Rollen zu versinken, ist ihm das grösste Glück. «Ich spiele gerne», meint er, für einmal ganz nachdenklich. Und, so gesehen habe den Vergleich mit dem Chamäleon vielleicht doch etwas an sich: «Den Krüger wegzuspielen», um ganz in der Darstellung aufzugehen, ist jeden Abend von neuem die Herausforderung, die er sucht.

«Tartuffe»: Premiere heute, 20 Uhr, im Schauspielhaus; www.schauspielhaus.ch.



BILD THOMAS BURLA

Der Schauspieler Fabian Krüger, 36, feiert heute Premiere. Unter Zürichs Mittelschülern gibt es viele, die den Spielplan nach seinem Namen absuchen.

FÜNF FRAGEN

«Die Suppe ist mein Lieblingsgang»

Mit Thomas Dürr* sprach Philippe Amrein

Herr Dürr, sind Sie ein Zirkusdirektor?

Vielleicht in einer modernen Form, ja. Aber meine eigentliche Berufsbezeichnung ist etwas weniger prosaisch und lautet schlicht «Produzent». Früher habe ich mich gerne auch Impresario genannt ...

Und wie läuft das Geschäft?

Ganz gut! Wir gastieren mit dem Palazzo Colombino seit sieben Jahren in Basel und seit drei

Jahren in Zürich. Nachdem wir hier jeweils beim Escher-Wyss-Platz unser Spiegelzelt aufgestellt hatten, sind wir seit diesem Jahr draussen beim Flughafen. Einerseits ist das natürlich schade, denn es war sehr schön, die Shows mitten in der Stadt zu veranstalten, aber andererseits profitieren wir am neuen Standort von einer viel grosszügigeren Infrastruktur.

Sie bieten Unterhaltung und

Abendessen – eine Kombination, die man gemeinhin als «Verzehrtheater» bezeichnet. Ein seltsamer Begriff ...

Nun, der korrekte Ausdruck wäre eigentlich Spezialitäten-

Theater, denn wir bieten künstlerische und kulinarische Spezialitäten. Man drängt uns zwar oft in die Ecke der «Weihnachtszirkusse», aber das trifft nicht wirklich zu – immerhin haben wir bereits am 11. November eröff-

net und spielen auch noch nach Weihnachten.

Kunst und Kulinarik: Das klingt nach grossem Koordinationsaufwand?

Wenn wir selber kochen müssten, wäre das kaum zu bewältigen – aber dafür haben wir Catering-Partner, in Zürich beispielsweise den Frauenverein. Unter der Leitung des Spitzenkochs André Jaeger sorgt der ZFV für das leibliche Wohl unserer Gäste. Das passt bestens, immerhin ist Jaeger selbst ein absoluter Künstler!

Essen Sie denn häufig dort?

Logisch! Seitdem die Show läuft, geh ich nicht mehr mittagsessen, denn abends kann ich entweder in Zürich oder in Basel essen und dabei zur Abwechslung auch mal das vegetarische Menü bestellen. Und unter uns gesagt: Die Suppe ist mein absoluter Lieblingsgang.

Palazzo Colombino gastiert noch bis 31. Dezember in Zürich. Informationen und Reservation unter www.palazzo.cc

* Thomas Dürr (40) ist Produzent des Palazzo Colombino.

