



Dietmar Loeffler,
einer der vielseitigsten
Musiker in der deutschen
Theaterwelt

PASTA e BASTA

Ein italienischer Liederabend von Dietmar Loeffler

Interview mit Dietmar Loeffler
von Brigitte Scholz

Ein musikalisches Ristorante – wie ist die Idee dazu entstanden?

Italienische Musik und Kultur begleiten mich seit meiner Kindheit. In der Schulband spielten wir damals viele der großen Schlager wie Azzurro oder Tornerò. Anfang der 80er gab es in Italien Riesenhits, die sehr emotional waren und zu meinem Lebensgefühl als 18-jähriger passten, genauso wie meine erste Vespa 1985, die ich noch heute jeden Tag fahre. Früher im Italienurlaub lernte ich außerdem Pasta, Pizza und das wunderbare italienische Eis kennen.

Mit einem Stipendium in der Tasche reiste ich während meines Musikstudiums in Paris für ein paar Monate nach Italien und lernte in Perugia meine aus Hamburg stammende Frau kennen, die dort studierte. Zu diesen ganz persönlichen Bezügen kommt hinzu, dass ich vor zwei Jahren in Zürich zusammen mit einem Freund einen italienischen Liederabend auf die Bühne brachte und wieder einmal feststellen konnte, wie grandios diese Musik ist.

Was ist für Sie das Faszinierende an italienischer Musik?

Die starke Emotionalität. Diese Musik ist von einer Kraft, von einer Direktheit und Vielschichtigkeit, die mich absolut begeistert. Gerade die Kompositionen der 40er Jahre sind sehr spannend und einfallsreich gemacht, wie z. B. von Fred Buscaglione und Renato Carosone.

Einem Eindruck davon vermittelt „Pasta e Basta“. Da geht es quer durch alle Musikstile. Vom Chanson über Schlager bis zu Rock 'n' Roll und Rap ist alles dabei.

Viele Lieder haben jedoch deutsche Texte ...

Ja, weil es in der Geschichte zwischen Deutschland und Italien vor allem in den 50ern eine ganz spezielle Verbindung gab. Damals war Italien als Reiseland total ‚in‘ und wurde irgendwann fast als südlicher Teil von Deutschland angesehen. So kam es, dass viele deutsche Interpreten auf Italienisch sangen oder, wie Rudi Schüricke mit den „Caprifischern“, italienische Themen entdeckten. Umgekehrt sangen Caterina Valente und ihr Bruder Silvio Francesco bei „Quando, quando“ zweisprachig, sowie Rita Pavone mit „Wenn ich

ein Junge wär“ italienische Schlager mit deutschem Text.

Bei „Pasta e basta“ geht es mir darum, diesen musikalischen und kulturellen Austausch zu benutzen, um damit die Frage nach der heutigen Identität der Italiener in Deutschland zu beleuchten. Die Restaurants mit ihren Pasta-Gerichten und ihren Pizzen gehören inzwischen sozusagen zu unserem normalen Leben dazu. Aber ich erinnere mich noch gut an die ersten Gastarbeiter, die in Stuttgart schufteten. Mitte der 60er tauchte zum ersten Mal Olivenöl in den Küchen auf, man schenkte sich Chianti und Lambrusco aus Bastflaschen ein, und seit ich zu meinem 18. Geburtstag eine Espressomaschine geschenkt bekam, trinke ich keinen normal Filterkaffee mehr.

Damals war spannend und neu, was heute längst selbstverständlich für uns ist. Daran möchte ich ein wenig erinnern.

Welche Antwort haben Sie auf die Frage gefunden, was den im Restaurant arbeitenden Italiener macht?

Häufig ist nicht mehr klar, welcher Nationalität der Koch angehört, und ob wir überhaupt noch italienische Küche von

Italienern gekocht serviert bekommen. Aber das spricht doch für das Land und seine Küche. „Original Italienische Küche“ ist ein scheinbar unverwundliches Erfolgsrezept und andere Länder bedienen sich dessen. Vico, Paolo und Fred, das Personal meines Liederabends, haben dieses Problem nicht. Ihre Nationalität ist eindeutig geklärt, auch wenn Fred, ein Italiener per se, von einem ignoranten Gast für einen „auf Italiener getrimmten Rumänen“ gehalten wird.

Was passiert eigentlich in Ihrer Restaurantküche?

Sie ist ein Schmelztiegel der Kulturen. Koch Vico Torrone kommt aus dem Tessin mit italienischen Wurzeln. Kellner und Frauenschwarm Fred Buscaglie stammt aus Italien und ist assimiliertes Deutscher. Paolo Checconte spricht nach wie vor kein Wort Deutsch, aber dafür trägt er in seinem Herzen die Passionen der Musik. Die Geschichte der schwarzen Tellerwäscherin Mina Mia greift das Schicksal der ‚Boatpeople‘ auf, dieser Menschen, die versuchen, von Afrika nach Italien zu flüchten, in den letzten Jahren aber häufig zurückgewickelt wurden.



Fotos: Bo Lohola

Natürlich ist die schwarze Tellerwäscherin eigentlich ein typisches Klischee. In diesem Liederabend wird sie jedoch zu einer seelisch zutiefst verletzten, aber unbeugsamen Person, was besonders deutlich in einem Lied über 4 Frauen wird, die ausgenutzt werden, jedoch nie ihren Stolz verlieren. Ergänzt wird diese Mannschaft durch Katja Wahl-Ente, eine machtbesessene Prüferin vom Amt für Hygiene. Es treffen also italienisches Temperament und deutsches Beamtentum aufeinander, Menschen mit und ohne passende Papiere. Die Verständigung und menschliche Wärme funktioniert in diesem Schmelztiegel über das Essen und über die Musik. Denn Fred, Vico und Paolo, die früher als Musiker auftraten, sind in der Küche des Ristorante „Pasta e Basta“ gelandet, weil sie irgendwie Geld verdienen müssen. Und nun will die Prüferin Katja Wahl-Ente ihnen dieses Paradies entziehen und das Restaurant schließen, Basis zum Leben und gleichzeitiger Ort für Kreativität.

Viele Zutaten, die den Zuschauern sinnlichen Genuss versprechen ...

Was ich mir wünsche, ist, dass die Besucher glücklich nach Hause gehen, voller Lust auf Pasta und italienische Musik. Doch italienisches Flair schafft man nicht allein dadurch, dass alle Lieder und Geschichten nur immer fröhlich sind, sondern durch unterschiedliche Stimmungen.

Deshalb gibt es auch einige weniger lustige Momente in diesem Abend. Ich möchte schon genauer zeigen, wie sich mir die Italiener darstellen. Ich empfinde sie als sehr kommunikative Menschen, die den Klang ihrer Sprache lieben, die gerne musizieren und die – denken wir an Literaten wie Alberto Moravia oder den Filmregisseur Pier Paolo Pasolini – in ziemlich düstere Stimmungen verfallen können, aber wiederum sofort aufblühen, sobald es um Essen, Gesang, Fußball und Frauen geht. Dieses südländische Lebensgefühl, das mal ganz hoch und ein anderes Mal ganz tief anschlägt, möchte ich auf die Bühne bringen.

„Pasta e Basta“ ist nach „Männerbeschaffungsmaßnahmen“ Ihr zweiter Liederabend an den Kammerspielen. Sind es auch diesmal wieder die Songs, über die sich die einzelnen Figuren mitteilen?

Durchaus. Die Lieder transportieren schon viel von der Persönlichkeit der einzelnen Figuren. Allerdings habe ich sie diesmal stärker szenisch eingebettet. So muss man nicht jeden Song verstehen, um zu wissen, was gespielt wird.

Liederabende gibt es inzwischen in Hülle und Fülle. Wie schwer ist es da, immer noch etwas Neues zu finden?

Darüber, was es an musikalischen Aufführungen schon alles gegeben hat und was

andere bereits auf die Bühne brachten, denke ich nicht nach. Ich suche nach Themen, die mich ansprechen und überlege mir dann, in welcher Form ich damit am sinnvollsten umgehe. Der ursprüngliche Gedanke dieser nun schon nicht mehr ganz so neuen Gattung Liederabend war ja, Akteure, die man bisher von der Sprechbühne kannte, auch mal singend zu erleben.

Mein Anliegen ist es, und hier versuche ich mich immer weiter vorzuwagen, Sprechtheater und Liederabend zu verbinden. Vielfalt und Fülle ist doch sehr schön und Teil unserer Kultur. Im Sprechtheater würde nie jemand darauf kommen, eine Vielzahl an Stücken bewerten zu wollen, auch wenn es meistens doch um das große Thema Liebe geht. Inhalte und Stoffe gibt es genug und am Ende entsteht immer etwas Individuelles. Wie sagte schon der Dichter Paul Heyse: „Auch kleine Dinge können uns entzücken.“

Könnten Sie sich eigentlich vorstellen, ein reines Schauspiel zu erarbeiten?

Oh ja: Ich hätte große Lust, „Die Klavierspielerin“ von Elfriede Jelinek, oder „Die Verwandlung“ von Franz Kafka zu inszenieren. Aber immer über den Weg des Klangs und der Musik. Die Musik ist nun mal meine Welt.

PASTA e BASTA Pressestimmen

„Bei der Uraufführung von Dietmar Loefflers Liederabend rund um Essen und Musik aus Italien klatschte und jubelte das Publikum mit geradezu südländischem Temperament.“

Hamburger Abendblatt

„Hamburgs derzeit pfiffigstes Ristorante finden Sie in keinem Gastro-Führer - sondern in einem Theaterspielplan!“

Hamburger Morgenpost

„Die temperamentvolle Spitzenmannschaft verwöhnt ihre Gäste mit italienischem Charme und bringt das Publikum mit Songs von Eros Ramazotti bis Paolo Conte in Sommerlaune.“

Hamburger Morgenpost

„Perfektes Sommertheater, das den Besucher gut gelaut nach Hause gehen lässt und Lust darauf macht, das Leben bei Pasta und italienischer Musik zu genießen.“

Oldie 95

Guten Appetit!

Ravioli mit Wildgarnelenfüllung in Knoblauch-Minz-Butter

Niels Ove Nielsen / Restaurant Rexrodt

Nudelteig

250 g Weizenmehl
150 g Grano Douro Mehl
4 Eier
2 EL Olivenöl
Salz
Zutaten vermengen und gründlich kneten.
Den fertigen Teig 1 h ruhen lassen.

Ravioli-Füllung

200 g Bio-Wildgarnelen ohne Schale und ohne Kopf (putzen & waschen)
1 EL Pflanzenöl
1 Zehe frischen Knoblauch
Salz, Pfeffer
1 frischen Zweig Thymian
1 Ei
50 g gehobelten Parmesan
gemahlene Mandeln
300 g grüne Erbsen
Wasser

Die Wildgarnelen mit dem Pflanzenöl, dem Knoblauch & dem Thymian in einer Pfanne anbraten. Danach die Garnelen in grobe Stücke schneiden und abkühlen lassen. Wasser zusammen mit dem Salz in einem Topf erhitzen. Die Erbsen dazu geben und 1 min kochen lassen. Anschließend mit kaltem Wasser abschrecken.

Die Erbsen pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Erbsen mit dem gehobeltem Parmesan, dem Ei und den Mandeln vermengen. Erst danach die Wildgarnelen dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und die Seiten mit Eigelb bestreichen. In kleinen Häufchen die Füllung auflegen und mit einer weiteren dünnen Teigbahn belegen. Abschließend die Ravioli mit einem Teigrad voneinander trennen. Die Ravioli in siedendem Wasser 3 min garen.

Knoblauch-Minz-Butter

frischer Knoblauch
30 g Butter
1 Bund frische Minze
12 ganze Bio-Wildgarnelen

Die 12 ganzen Wildgarnelen putzen und der Länge nach halbieren. In einer weiteren Pfanne die 12 halbierten Wildgarnelen, mit Salz und etwas Pfeffer, in Olivenöl heiß anbraten. In einer Pfanne den frischen Knoblauch, Butter und die frische Minze anschwitzen. Die Ravioli dazu geben und darin kurz schwenken. Zusammen mit den gebratenen Wildgarnelen auf Tellern anrichten. Anschließend die Ravioli eventuell mit etwas gehobeltem Parmesan bestreuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren!

Pennette con punte di filetto

[Pennette mit Filetspitzen,
Für vier Personen]
Sandro Convertino / La Bruschetta

400 g Pennette
150 g Rinderfiletspitzen
½ Zwiebel
1 Karotte
1 Selleriestaude
50 cl Rotwein
1 Dose Pomodorini di collina
Kirschtomaten
Peperoncino
Salz, Pfeffer n. G.
Olivenöl extravergine

Peperoncino, Zwiebel und Gemüse fein hacken und in einer größeren Pfanne mit Olivenöl anbraten. Filetspitzen hinzufügen und 5 min bei mittlerer Hitze braten. Nach Geschmack mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Rotwein ablöschen und dann die Kirschtomaten unterrühren. Bei kleinem Feuer warm halten. Pennette al dente kochen, absieben, in der Pfanne mit den Filetspitzen vermengen und servieren.

Strozzapretti-Nudelrisotto mit Gemüse mediterrané

[Für vier Personen]
Gerald Zogbaum / Küchenwerkstatt

250 g Strozzapretti
120 g Karotten
80 g Navetten
4 Stk. Artischocken
8 Stk. confierte Tomaten
100 g Zucchini
100 g neue Kartoffeln
100 ml Olivenöl
1 Stk. Knoblauchzehe
100 g Parmesan
750 ml Hühnerbrühe
80 g Butter

Das Gemüse putzen und in Scheiben schneiden. In einem Topf etwas Olivenöl und Butter erhitzen. Nudeln dazugeben und 2 Minuten anschwitzen. Das Gemüse hinzugeben und ebenfalls anschwitzen und salzen. Die Geflügelbrühe angießen und die Nudeln wie ein Risotto garen. Mit Parmesan und der restlichen Butter abschmecken.
Tipp: Zucchini extra garen, so bleibt die Farbe schön grün.