



Die Crew von «Mord im Hotel».

Hotel Morbid

Interaktives Krimitheater war bis anhin geschlossenen Gesellschaften vorbehalten. Nun soll es öffentlich zugänglich werden. Wir haben das neue Angebot getestet.

Von Daniela Janser

Hinter den Mauern des Landesmuseums mögen Hellebarden und anderes altes eidgehöriges Mordwerkzeug arbeitslos in Vitrinen lagern, im Park des Hauses aber liegt eine frische Leiche unter einer Thermodecke. So will es zumindest die Ausgangslage für diesen Theaterabend der et was anderen Art. Die Überschrift lautet «Mord im Hotel», und Idee ist es, die Zuschauer für einmal nicht bloss zu schauen zu lassen, sondern sie live vor Ort ins kriminelle Geschehen einzubinden – und nebenher das Ganze mit einem Nachtessen kulinarisch aufzulockern. Zu diesem Zweck trifft man sich also des Abends im Park des Landesmuseums, wird per Handschlag als Erbgemeinschaft eines gewissen, vor einiger Zeit verschiedenen Sir Edward Sophie begrüsst und an erwähnter Leiche und am städtischen Amt für «Schutz und Rettung» vorbei ins Hotel Sofitel zur Testamentsvollstreckung eskortiert. Dort erhalten wir Namensplaketten und hoffen – in manchen Fällen vermutlich mit Bangen –, dass wir keine allzu entscheidende Rolle zu spielen haben werden in dem, was da kommen soll.

Nach dem Apéro wird das Testament eröffnet. Der schwärme Unfriede unter den Töchtern des verstorbenen Sir Edward explodiert, und kurz bevor wir eine Selleriecreme serviert kriegen, liegt eine weitere Leiche auf dem Tisch. Der Ehemann der Hauptbin sinkt erschossen in sich zusammen, nicht ohne uns vor seinem endgültigen Ableben grössere Mengen tomatensuppenartiger Substanz vor die Füsse zu speien. Die Bedienung erkundigt sich alsbald artig, ob es uns darob auch nicht schlecht geworden sei, und einzelne «Zuschauer» übernehmen nun mal zaghaft, mal selbstbewusst kleine Rollen und Handreichungen. Die Auflösung der beiden Morde im Park und im Hotel wird hier natürlich nicht verraten. Nur so viel: Die Polizei ist so trottelig und am Ende schrecklich effizient, wie es sich für einen Schwank gehört.

Zur Bilanz des Abends: Das Essen war fein, die Bedienung sehr zuvorkommend. Speziell gemundet hat das Dessert – «Knusperförtchen mit blutroten Beeren und Vanillesorbets». Für die Vegetarier unter den Hobbydetektiven gibt es das Ganze auch ohne tote Tiere. Billig ist der Spass nicht, 120 Franken kostet der Abend pro Person – ein viergängiges Menü mit Apéro inbegriffen, weitere Getränke werden extra verrechnet. Der rund ums Essen drapierte Krimiplot war nicht ganz auf Agatha-Christie-Niveau, sondern auf ein sehr einfaches Handlungsskelett reduziert. Das Schauspiel wirkte reichlich und oft schweisstreibend bemüht, aber, na ja, etwas überdreht. Empfohlen sei darum alles in allem auf eigene Lust und Gefahr.

«Mord im Hotel» wird gespielt von der City-Art-Künstleragentur und veranstaltet von Hotel Sofitel. Infos unter Tel. 044 360 66 69.

Eine Wellnesszone für die Seele

Die Videokulpturen von Marusic/Helbling gehören zum Spannendsten in der Schweizer Kunst.

Von Sascha Renner

Sie sind die Nomaden der Kunstwelt, das Zürcher Power Couple Zeljka Marusic und Andreas Helbling. Mit ihrem mobilen Fernsehstudio «balkanTV», das sie als Labor für den interkulturellen Dialog aufbauen, waren sie monatelang im ehemaligen Jugoslawien unterwegs. In Kairo eroberten sie die Herzen der Kunstszene mit einem improvisierten Häuschen, in dem ausgiebig diniert, konferiert und diskutiert wurde. Wo die beiden hinkamen, kreierten sie multimediale Illusionsräume, die ihre Besucher auf zauberhafte Weise aus dem Hier und Jetzt entführten – in eine verträumte Grotte mit Meerblick oder in die Hütte eines urzeitlichen Einsiedlerpaars. Nun sind die fahrenden Künstler vorerst zur Ruhe gekommen, was sich in einer

konzentrierten Ausstellung niederschlägt – gleichsam das Destillat der vorangegangenen Wanderjahre. In der Galerie Susanna Kulli zeigen sie sechs neue Videokulpturen und ein filmisches Gemälde. Die kurligen Konstruktionen, die mit ihren Ausstülpungen an Spielkonsolen erinnern, scheinen dem Gehirn eines spieligen Tüftlers entsprungen. Mit ihren ergonomisch optimierten Andockstellen und geheimnisvollen Gucklöchern wirken sie alle ausgesprochen anziehend. Der Blick durch die Fensterfront mag denn auch manchem Passanten Rätsel aufgeben. Eine Sitzskulptur, die einem Gynäkologenstuhl ähnelt, muss im Umfeld der Langstrasse zu äusserst bizarren Spekulationen veranlassen.

Für diese braucht sich allerdings niemand zu schämen, denn generative Vorgänge klingen zuweilen tatsächlich an. Da beschnuppern sich ein Männlein und ein Weiblein mit aufgesetzten Pappköpfen auf allen Vieren, hin- und hergerissen zwischen Skepsis und Sympathie. Zur Sache geht es eine Station weiter: Hat man sich einmal in die abenteuerliche Sitzskulptur hineingezwängt, wohnt man dem Koitus zweier Nachtschnecken bei. Ob die Bilder

nun wie bei dieser Arbeit im Raum zu schweben scheinen, über eine Zauberkerle oder durch einen Türspion ins Auge gelenkt werden: Stets ist es das Interface, die Schnittstelle zwischen Körper und Technologie, die den Angelpunkt des gesamten Werks ausmacht.

Manche der Skulpturen sind dem Betrachter so präzise auf den Leib geschneitten, dass sie wie Massanzüge sitzen. Andere gleichen Zapfsäulen, die Bilder über die Retina direkt ins Gehirn schwimmen. Wieder andere muten wie Prothesen an, die uns neue Wahrnehmungsräume erschliessen wollen. Besonders bemerkenswert: Hinter den ausgeklügelten Passformen tritt die Technik vollends zurück. Das digitale Bild löst sich von seinem materiellen Träger und erhält so seine Illusionskraft zurück, die ihm als Fernsehbild längst abhanden gekommen ist. Dass die Künstler dies mit einfachsten Mitteln bewerkstelligen – Klebeband, Folie, Pappe – macht den Charme ihres Unternehmens aus. Virtual Reality nach Heimwerkerart.

«Do you want a camel or a horse?», Dienerstr. 25; bis 27. Nov. Di-Fr 13-18, Sa 11-16 h.



Zapfsäulen, an denen man Bilder tankt: In der Sitzskulptur sieht man dem Koitus von Nachtschnecken zu.

JOURNAL

Blöde Döbel

Von Simone Meier

Kolumnenschreiben ist schon etwas Wunderbares. Man kann sich dazu an einem warmen Ort aufhalten und Kaffee trinken. Das kann man weiss Gott nicht in jedem Brotjob. Als ich mich allerdings zu dieser hier niedersetzte, konnte ich meinen frischen Kaffee gleich wieder vergessen. «Hast du warme Pullover für Elfjährige? Und Regenschirme?», kam ein sehr dringendes SMS über mein Handydisplay geflattert. Von einem Freund aus Berlin (jaja, schon wieder so ein Deutscher...), ich habe dann herausgefunden, dass der Freund

mit seinem kleinen Bruder und dem Patenkind seiner Freundin in Zürich am See im Regen sitzt, ganz schrecklich friert und fischt. Also: Nicht er fischte, nein, die beiden Elfjährigen fischten, und das bereits seit sieben Uhr früh. Jetzt war es 19 Uhr.

Ich mein, Kinder sind ja grundsätzlich schwer exzentrisch, aber weshalb konnten sie an so einem Tag nicht einfach im Manor Playstations ausprobieren oder Britney-Spears-Kalender studieren? Ich packte einen Korb voll mit Skipullis,

Schirmen und heissem Tee und raste zum See. Dort waren drei schlottende Männer.

«Mist, echt, wir haben schon ganz viele Döbel und Welse gefangen und mussten sie wieder freilassen, weil der Moritz sagt, die dürfen wir nicht ins Hotelzimmer nehmen! Dabei gibt es dort eine Minibar mit einem Kühlschrank!», jammerten die zwei kleinen Männer.

«Ihr habt schon den ganzen Kühlschrank zu Hause mit toten Fischen gefüllt!», stöhnte der strenge Moritz, «jetzt bin ich einmal in fünf Jahren in Zü-

rich, und was tu ich? Warte auf blöde Döbel und krieg Rheuma! Könnst ihr nicht wenigstens Fussball spielen mit mir?» – «Beleidige unsere Döbel nicht!», empörten sich die kleinen Männer. «Döbel sind viel cooler als Fussball!»

Da ich einen Bruderzweit am nächtlichen Seeufer unter allen Umständen verhindern musste, stellte ich zur Ablenkung eine möglichst dumme Frage. Nämlich, ob der mir umherbekannte Döbel nach dem deutschen Dichter Alfred Döbelin oder dem Schweizer Döbel benannt sei oder irgendwas mit Döbeln zu tun habe. Die drei Männer langten sich an den Kopf und hatten sich wieder gern. Mich nicht mehr. Aber das war okay.



ZÜRICH

Die Türen. Trotz ihres Namens sind sie keine Doors-Coverband. Sie machen Electro-Pop und kommen aus Berlin. Und sie lieben es, eine gewisse Theatralik an den Tag zu legen. Boschat, Geroldstrasse 5, 22h.



Stammzellenforschung. Die Schlüsseltechnologie des 2. Jahrtausends? Mit Lukas Sommer. Sphères, Hardturmstrasse 66, 18.30h.

Kunst aufräumen. Buchvernissage und Performance von und mit Ursus Wehrli. Mascotte, 19.20h.

KA-GA-YO-U. Zeitgenössischer japanischer Tanz, mit der Tänzerin/Choreografin Hisako Horikawa. Kulturmarkt, Aemterstr. 23, 20.30h.

Böser Montag. Variété mit unklarem Ausgang für Mächtegnerkünstler. Theater am Hechtplatz, 20.30h.

Die Krise in der islamischen Welt. Erich Gysling spricht mit islam-Kenner Arnold Hottinger. Helferei Grossmünster, 19.30h.

WINTERTHUR

Kunstkasten. Nika Spalinger und der Chinese Kwan Ng mit einer Fotoarbeit zum Thema Kunst und Reisen. Katharina-Sulzer-Platz.

Franz Hahler. Der Kabarettist und Schriftsteller liest aus dem Erzählband «Die Torten». Casino, 20h.

Jürg Ammann. Der Schriftsteller präsentiert sein subtiles Werk «Mutter töten». Coal Mine, 20h.

REGION

Schüßlersalze. Anwendung und Wirkungsweise. Vortrag im Rest. Riedsteg, Uetikon am See, 20h.

Was Grossmutter noch wusste. Gegen jede Krankheit ist ein Kraut gewachsen. Vortrag im Stadssaal Zentrum Schluefweg, Kloten, 20h.

Jazz. Daniel Schenker Quartet feat. Chris Cheek (sax). Bistro Isebähni, Baden, 20.15h.

Suure Mocke

Für 6 Personen



Beize: 11 Rotwejn, 1,5 dl Essig, 1 Zwiebel, gespickt mit je 1 Lorbeerblatt und Nelke, 1 Karotte, gewürfelt, 6 Wacholderbeeren, 6 Pfefferkörner, zerdrückt, 1 Rosmarinzwig, 1 Thymianzweig, 12 kg Rindfleisch (frischer, flecken oder Hohlbraten). Zubereitung: Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2 EL Bratbutter, 2 EL Mehl, 1/2 Becher Sauerrahm

Die Zutaten für die Beize aufkochen, erkalten lassen und das Fleisch hineingeben. Zugedeckt 4-5 Tage kühl lagern. Das Fleisch aus der Beize nehmen und gut trocknen. Beize abpassieren, aufkochen und abschäumen. Das Gemüse beiseite stellen. Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in einem Bräter im heissen Öl rundum anbraten. Aus der Pfanne nehmen, das Fett ablassen, Gemüse in den Bräter geben und gut rösten. Das Mehl darüber streuen und mitrösten. Mit der Beize ablöschen und aufkochen lassen. Das Fleisch hineingeben und bei kleiner Hitze ca. 2 Stunden schmoren. Fleisch aus der Saucen nehmen, Sauce passieren und einkechen lassen, mit Sauerrahm verfeinern. Das Fleisch aufschneiden und mit der Sauce servieren. Tipp: Kartoffelstock dazu servieren.

Miele Kursküche Spreitenback

REKLAME JF930-1

Miele präsentiert die **Betty Bossi TV-Koch- und Quiz-Show «al dente»** Montag, 25. 10. um 20 Uhr auf SF 1