

# Sehnsucht nach mehr Hummer und weniger Trump

nobilis-Chefredakteurin Marleen Gaida traf Opernintendantin LAURA BERMAN zum politischen Kulinarik-Interview im Mary's Restaurant im Kastens Hotel Luisenhof. Ein Gespräch, das nachwirkt, und Gerichte, die auf der Zunge bleiben ...

TEXT: MARLEEN GAIDA FOTOS: LORENA KIRSTE



Fein: Sechs-Gang-Menü des Restaurants Mary's mit Meeresfrüchten



Das Kastens Hotel Luisenhof hat ein exzellentes Restaurant.

## Frau Berman, wie würden Sie das Phänomen Trump einem deutschen Kollegen erklären?

Laura Berman: Ich lebe seit 1983 nicht mehr in den USA, das heißt, ich habe die Entwicklung dort nur von außen betrachtet. Ich glaube, viel beunruhigender ist, dass man in der ganzen Welt einen Rechtsruck sieht. Es wirkt vielleicht extremer, wenn man die USA betrachtet, aber wenn man schaut, was jetzt in Ungarn und in Polen los ist, dann sollte man lieber die Frage stellen: Warum ist das in vielen Ländern so? Woher kommt es in der Gesellschaft? Was sind die Ursachen, und was muss anders werden? Der Kern dieses Problems ist, so glaube ich, nicht USA-spezifisch. Man sieht überall Politiker, die ähnlich den Klimawandel verleugnen, mit sehr simplen Parolen kommunizieren und einfach versprechen: „Ich mache alles ökonomisch besser.“ Sie ignorieren den Gesamtkosmos und gehen wichtige Themen ihres Landes nicht an. Viele Wähler stellen das wirtschaftliche Wohlergehen über alle anderen Fragen, die eine Gesellschaft beschäftigen, und ignorieren Probleme, die sie mit Trumps Einstellung und Auftreten haben. Da muss man fragen: Warum? Woher kommt das?

## Und haben Sie eine Antwort auf das Warum?

Man muss leider sagen, dass die demokratische Partei in Amerika nicht mehr die Gleiche ist wie früher. Meines Erachtens hat das mit der Art der Finanzierung der

Wahlen zu tun. In Amerika ist es mittlerweile erlaubt, dass große Summen in die Wahlkampagnen fließen. Früher war das nur sehr eingeschränkt erlaubt, doch heute gibt es diese Übereinkunft, dass die Parteien sehr viel Geld nehmen dürfen. Die Rollen der Parteien haben sich seit meiner Schulzeit ziemlich verändert. Früher war es differenzierter und oftmals haben Demokraten und Republikaner zusammengearbeitet, um Gesetze zu verabschieden. Sie waren weniger ihrer Partei, als vielmehr ihrer Wählerschaft verpflichtet. Parteigliedrigkeit hatte in den USA damals nicht die gleiche Bedeutung wie in Deutschland. In Amerika wurden Politiker mehr nach einzelnen Themen gewählt als nach Parteizugehörigkeit.

## Was glauben Sie, wer wird die Wahl am 4. November gewinnen?

Ich glaube, die Menschen unterschätzen, wie nervös Amerikaner sind. Viele haben das Gefühl, dass es zu Unruhen führt, dass irgendwas ganz Schreckliches passiert, wenn Joe Biden gewinnt. Trumps Andeutung, er würde eine Wahlniederlage nicht anerkennen, steigert diese Nervosität weiter. Ich wünsche mir für meine Freunde

und Verwandten in meiner Heimat, dass die USA sich ihrer freiheitlichen und demokratischen Grundrechte verpflichtet fühlen und dass entsprechend gewählt wird. Aber es ist schwierig. Die Probleme in dem Land sind vielfältig, darunter auch ein mangelhaftes Gesundheitssystem. So ist die hohe Sterblichkeit durch COVID-19 auch auf Vorerkrankungen und Sekundärkrankheiten zahlreicher Patienten zurückzuführen.

## Widmen wir uns dem Essen. Welches Gericht, welches Restaurant oder welche Art von Kulinarik vermissen Sie aus Ihrer Heimat?

Hummer, das ist ganz einfach! Hummer, Hummer, Hummer (lacht). Wie man den in Amerika zubereitet, ist zwar nicht so fein, aber lecker. Hummer essen bedeutet, in einen Laden gehen, in dem man die Hummer lebend anschaut und auswählt, welchen man gern hätte. In Massachusetts, wo ich als Kind Urlaub gemacht habe, gibt es zum Picknick traditionell einen Korb voll mit sehr großen Muscheln, die im Dampf gekocht werden. Danach werden sie aufgemacht und in geschmolzene Butter getaucht. Die schmecken wie Chips, und dann kommt der Hummer. Man sitzt dabei



Marleen Gaida (links) im Gespräch mit der Opernintendantin Laura Berman





Gedämpfte Jakobsmuschel, lackierter Hummer, Spargel, Safranreduktion, süßer Rauch



Die Jakobsmuschel, ästhetisch angerichtet serviert, im süßlichen Sud



Ei im Ei, Salzkruste, Imperialkaviar, Blattgold



Das Mary's hat kürzlich das Sechs-Gang-Menü eingeführt, wofür rund zweieinhalb Stunden angesetzt sind.



Ein opulent gefüllter Weinkühlschrank



Hauptgang: Kalbsfilet und -bries, Salbeisud, gebratene Artischocke, gefüllte Zucchiniblüte, Süßkartoffel (linkes Bild), dazu ein Burgunder



am Tisch mit Papiersets, meistens gibt es eine Anleitung, wie man Hummer isst, man bekommt Plastik-Lätzchen und einen Knacker, um die Schale aufzumachen, und eine Gabel. Danach habe ich große Sehnsucht.

**Wo gehen Sie gern in Hannover essen? Haben Sie etwas gefunden, was Ihnen zusagt?**

Ich mag die verschiedenen spanischen Restaurants. Ich muss gestehen, die erste Spielzeit ist immer etwas arbeitsintensiver als die Folgespielzeiten. Meine wurde auch noch von der COVID-19-Pandemie unterbrochen, und es war nicht mehr möglich, essen zu gehen. Daher habe ich bestimmt noch nicht alles entdeckt. Ich war einmal in der Südstadt im Restaurant Handwerk mit einem meiner Lieblingsregisseur essen, was eine richtige Freude war. Ich probiere gerne neue Sachen aus.

**Können Sie schon etwas zum Opernball sagen?**

Nein, ich habe diese Woche einen Termin, um das neue Konzept anzuschauen.

**Für 2021?**

Für 2021, aber ob wir das wirklich realisie-

ren können, ist noch offen. Wir haben zur Sicherheit mit dem Team einen Vertrag geschlossen, dass das Konzept im Folgejahr umgesetzt wird, sollte der Ball 2021 nicht zustande kommen.

**Fühlen Sie sich schon angekommen in Hannover?**

Ja, wobei ich mich hier mehr zu Hause fühlen würde, wenn es keine Pandemie gegeben hätte. Dann hätte ich mehr Leute zu mir einladen können, und ich hätte mehr private Kontakte als jetzt. Aber tatsächlich fühle ich mich schon angekommen. Ich mag Hannover wirklich sehr gern, weil ich die Lebensqualität hier als sehr hoch empfinde.

**Wie sieht der Alltag einer Opernintendantin aus?**

Seit diesem Sommer stehe ich morgens sehr

früh auf, so gegen sechs Uhr, und meditiere oder mache mein morgendliches Training. Dann mache ich mir Frühstück und lese die E-Paper von HAZ, NP, New York Times und Süddeutsche. Gegen neun Uhr fahre ich ins Büro. Die Pandemie hat für mehr Arbeit gesorgt, und mein Arbeitsalltag besteht vor allem aus einer Mischung aus Terminen mit Einzelnen oder großen Gruppen. Abends bin ich häufig auf Proben. Wir machen jedoch so viel, dass ich nicht alles mitbekommen kann.

**Wie oft gönnen Sie sich so ein opulentes Sechs-Gang-Menü?**

Selten.

**Und ausschweifende Genussmomente ohne Reue wie heute?**

Die gibt es tatsächlich leider selten. Dann aber volle Pulle und gerne auch mit Menschen, denen ich eng verbunden bin. Ich muss aber sagen, dass ich einen ähnlichen Abend wie heute mit unserem Generalmusikdirektor Stephan Zilias und seiner Frau bei mir zu Hause verbracht habe – ein großer Spaß. Es hat uns allen sehr viel Spaß gemacht. Stephan brachte sehr erlesene Flaschen mit. Mit Marco Goecke bin ich öfter verabredet, Kuchen essen zu gehen. Wenn man den Weg ins Herz unseres Ballettdirektors finden möchte, muss man ihm Kuchen mitbringen.

**Reden wir über Frauen in Führungspositionen in der Opernwelt. Sind Sie eine der wenigen Chefinnen?**

Das ist ein interessantes Thema. Die Oper war über Jahrhunderte komplett männerdominiert. Doch die Zeiten ändern sich zum Glück, wenn auch langsam, und es gelingt nun auch immer mal wieder Frauen, berufen zu werden. Intendantinnen werden interessanterweise meist von Politikerinnen ausgewählt. Ich habe nicht viele Kolleginnen, die Opernhäuser leiten, aber da sind zum Beispiel Birgit Meyer in Köln oder Karen Stone in Magdeburg. Eine gute Freundin von mir ist Intendantin in Amsterdam.

**Woher kommt das?**

Die männlichen Machtstrukturen sind über Jahrzehnte und Jahrhunderte gewachsen und verfestigt. Studien belegen, dass Frauen im Theater in administrativen Positionen – nicht jedoch in künstlerischen Leitungspositionen – akzeptiert werden,

da sie dort eine Art Mutterrolle übernehmen. Ich finde es überaus wichtig, dieses Stereotyp zu überwinden, durch das es Frauen schwer gemacht wird, zum Beispiel in die Position einer leitenden Regisseurin zu kommen oder als Dirigentin angestellt zu werden. Ich wünsche mir mehr Frauen in Leitungsfunktionen wie zum Beispiel als Dirigentinnen oder auch als Solistinnen im Orchester. In der letzten Spielzeit am Theater Basel hatten wir ein Geschlechterverhältnis von 50 zu 50 in der Regie gehabt, worauf ich stolz bin. Aber noch immer muss der Förderung von Frauen ein besonderes Augenmerk gelten.

**Worauf freuen Sie sich am meisten in der neuen Spielzeit?**

Dass wir überhaupt wieder Musik machen und tanzen! ■



Austern in drei Variationen aus der Küche des Mary's