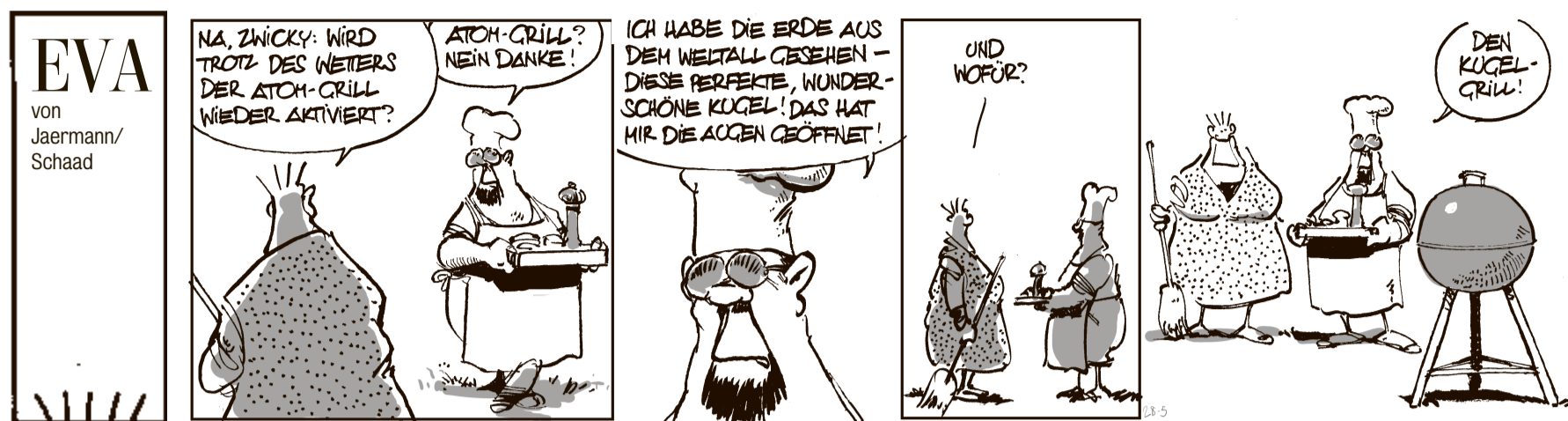


Bellevue



Die kleine «Grande Dame»

Schauspielerin Nikola Weisse hat Zürchs Theaterszene geprägt. Vor 50 Jahren gab sie ihr Debüt.

Von Georg Gindely

Im Mai vor 50 Jahren stand Nikola Weisse zum ersten Mal auf der Bühne. Sie spielte die Eve im «Zerbrochenen Krug» von Heinrich von Kleist, Spielort war das Theater in der Josefstadt in Wien. Weisse war 22 Jahre alt und hatte eben die Schauspielschule Bochum abgeschlossen. Sie war aufgeregt und voller Zweifel.

Diesen Mai steht Nikola Weisse auf der Bühne des Schauspielhauses Zürich, als Mutter in «Schönes» von Jon Fosse. Regie führt Werner Düggelin, einer ihrer Lieblingsregisseure. In den letzten 50 Jahren hat Weisse in über 80 Stücken mitgewirkt, darunter Soloprogramme und Eigenproduktionen. Die eher klein gewachsene Schauspielerin ist eine Grande Dame des Theaters - vor allem in Zürich. Aufgeregt ist sie immer noch, wenn sie auf die Bühne tritt. Und die Zweifel hat sie auch nie ganz abgelegt.

Wahlheimat Zürich

Geboren wurde Nikola Weisse 1941 in Belgard, Pommern, das heute zu Polen gehört. Kurz vor Kriegsende flüchtete die achtköpfige Familie nach Thüringen in der späteren DDR, sieben Jahre später nach Hagen in Westdeutschland. Sesshaft wurde Weisse erst viel später, in Zürich. «Das wird deine Stadt», hatte ihr eine Freundin prophezeit, als Weisse 1971 mit Direktor Horst Zankl ans Theater am Neumarkt zog. Und Zürich wurde ihre Stadt. Die Übersichtlichkeit, die Menschen, die Mentalität, die Badis. Sie fühle sich heute als Schweizerin, sagt Weisse, auch wenn sie kein Schweizerdeutsch spreche. Deutschfeindlichkeit habe sie selten gespürt.

Nach ihrem Theaterdebüt in Wien erhielt sie 1964 ein Jahresengagement an der Landesbühne Bruchsal. Zu viel Zeit habe sie da gehabt, sagt Weisse. Sie wurde schwanger, wollte aber nicht mit dem Mann zusammenbleiben. Ein Skandal. Der Vater versties sie, und als 1965 die Tochter geboren wurde, kam Weisse bei Freunden unter. In der Tasche hatte sie ein Engagement des Staatstheaters Hannover. Sie zog in eine Künstlersiedlung am Stadtrand und arbeitete. Die



Seit 1971 lebt die in Pommern geborene Nikola Weisse in Zürich. Foto: Dominique Meienberg

Tochter gab sie während der Proben zu den Nachbarn, und wenn sie Aufführungen hatte, kam ein Babysitter. Wenn genug Geld da war, um ihn zu bezahlen.

Schwierige Jahre waren es, sagt Weisse. Als alleinerziehende Mutter hatte sie auch am Theater keinen leichten Stand, besetzt wurde sie zu Beginn oft in Nebenrollen. Für die naive Heldin war sie zu gescheit, für die Liebhaberin nicht hübsch genug, für die Charakterdarstellerin zu jung, für die Heldin zu klein, sagt sie. Doch Direktor Franz Reichert erkannte ihr Talent und förderte sie.

Komisches Talent

Weisse etablierte sich, spielte später an der Schaubühne in Berlin und wurde in Zürich eine bekannte Grösse. Das erste Stück, welches das Ensemble von Horst Zankl 1971 am Neumarkt spielte, war «Ritt über den Bodensee» von Peter Handke; die Aufführung sorgte für Schlagzeilen, weil sich alle Schauspielerinnen und Schauspieler die Haare geschoren hatten. Junge Wilde seien sie gewesen, und in Zürich habe Aufbruchstimmung geherrscht, sagt Weisse. Sie engagierte sich auch politisch, heiratete und bekam ein zweite Tochter. Die Ehe wurde später geschieden.

Die Schauspielerin hatte ihre Theaterfamilie. Sie trat am Neumarkt auf, war in Bremen, Bochum, Berlin und Basel tätig. Und sie wurde Teil des Ensembles von Christoph Marthaler, mit dem sie heute noch oft zusammenarbeitet.

Weggefährtinnen und Weggefährten loben Weisses Vielseitigkeit und ihre Bühnenpräsenz. «Sie kann mit sehr wenig sehr viel ausdrücken», sagt Verena Schilling, die lange Verwaltungsrätin des Theaters am Neumarkt war. Weisse sei zudem eine begnadete Komödiantin mit einem perfekten Timing. Und sie verfüge über eine Offenheit und Neugier, die weit über das Theater hinausgehe.

Diese Neugier trägt Weisse auch nach 50 Jahren auf der Bühne in sich. Ans Aufhören denkt sie noch lange nicht.

«Schönes» von Jon Fosse, mit u. a. Nikola Weisse, Pfauen, noch bis 23. Juni

B-Side

Content for People

Hip, hip - der Hipster

Neuerdings soll es ihn wieder dahin ziehen, wo er Gerüchten zufolge her kommt: den Hipster aufs Land nämlich. Die «NZZ am Sonntag» berichtete darüber und wusste, dass die Hipster in New York bereits damit begonnen hätten, Manhattan und Williamsburg zu räumen, um im Hudson Valley mit Bart, Strickmütze und Nerdbille das Landleben zu lieben - in Pendlerdistanz zum Big Apple. Den Züri-Hipster, dem man so was natürlich nicht zweimal sagen muss, den ziehe es nun seinerseits ins Glarnerland. Ja, der hippe Hipster hat den guten alten Szenie abgelöst. Was man auch versteht, weil Szenie eher den Glamour von Dorfadel verströmt. Der Hipster da-



gegen, das ist der Blaublüter der Avantgarde und schwer im Kommen. Das zeigt auch die Mediendatenbank, die für die letzten zwölf Monate 401 Artikel ausweist, in denen der Hipster vorkommt. Ein Jahr zuvor waren es noch 232 und im Jahr 2000 ganze 32 Hipster, die sich noch vorwiegend mit Jazz beschäftigten. So ist das, und was macht der Züri-Hipster im Glarnerland?

Er stösst sein Fixie, seinen Eingänger, die Hänge hoch. Was den Nachteil hat, dass er jedes Mal einem anderen verdutzten Hangbewohner erklären muss, wieso er denn partout kein Mountainbike fahre. Das nervt.

Er trägt weiterhin seinen Bart. Was den Nachteil hat, dass er dem Orts-Coiffeur auf die Frage, auf welcher Alp er denn hirte, jedes Mal erklären muss, dass er eben kein Hirte sei, sondern Pendlers, der im fernen und doch so nahen Zürich ein wichtiges Projekt verfolge.

Er trägt weiterhin seine Mütze. Was den Nachteil hat, dass er ständig überall besorgt gefragt wird, ob er denn nicht schwitze, und darauf nur antworten kann: «Doch.»

Und was macht er sonst? Weil es aus Prinzip etwas sein muss, dass kein Glarner tut ... wie wärs mit Baseball? Das praktische Set gibts bei Coop für mich, dich und alle Hipster dieser Welt. (reu)

A point Fischer's Fritz, Zürich

Knusperli du lac

Erst später wird uns klar, welches Glück wir bei unserem Besuch gehabt haben: An diesem Dienstag Mitte Mai schien die Sonne tatsächlich ein bisschen sommerlich. Wohin, wenn nur die Mittagspause reichen muss für einen kleinen Ausflug in die Ferien? Weit konnte die Reise nicht führen, aber nach Wollishofen auf den Campingplatz, dem einzigen auf Stadtgebiet.

Wir waren gewiss nicht die ersten, die sich bei Fischer's Fritz einfanden, aber doch überrascht, dass es nicht viel mehr wurden. Man traute wohl dem Wetter nicht. Das Konzept dieser Beiz in einer Art Uferchalet ist einfach und ein echter Péclard. Wie einst in der Tramstation am Brückenkopf beim Stauffacher, wo Michel Péclard mittags jeweils drei Pasta-Gerichte kochen liess. Gut und erst noch gewinnbringend; nur wenige Grundzutaten bieten so erfreuliche Margen wie Teigwaren.

In Fischer's Fritz kostet der Einkauf schon ein bisschen mehr; hier stehen als Hausgericht Fischknusperli auf der Karte - nicht aus irgendeiner Tiefkühl-

produktion, sondern «du lac», frisch vom Fischer. Adrian Gerny betreibt sein Geschäft an gleicher Adresse wie die Beiz und fängt seine Beute im Unteren Zürichsee, quasi vor den Augen der Gäste, wenn sie zeitig

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



aufstehen: «Am Morgen schwimmt er noch als Fisch, mittags kommt er auf den Tisch», verkündet der Berufsfischer sein Erfolgsgeheimnis.

Knusperli haften zwei Vorurteile an: Sie sind neben Fischstäbchen die einzige Art, Kindern Fisch zu applizieren, und sie werden mit Teig beplästert, um die mindere Qualität zu

verbergen. Doch nicht jedes Kind kann mit Essen getäuscht werden, das als Pommes frites getarnt ist; und à la minute zubereitet, mit einer dünnen Teigschicht wie Tempura umhüllt und frittiert, sind Knusperli eine Delikatesse. Wir entscheiden uns für zwei Varianten von Felchenknusperli, einmal auf Salat als Vorspeise (19.50 Fr.), einmal als Hauptgang mit Tartarsauce (26.50 Fr.) und Jungsalat (Beilagen je 5 Fr.); als zweite Vorspeise wählen wir Artischocke mit Gemüse vinaigrette (18.50 Fr.) und als weiteren Hauptgang Wädenswiler Mistkraterli mit Rosmarin und Knoblauch (31.50 Fr.), dazu Kartoffelsalat (5 Fr.).

Wir sitzen auf dem Balkon der Beiz, geniessen den prächtigen Panoramablick auf den See und, selbstverständlich, einen Wein von der gegenüberliegenden Seite, Riesling-Silvaner 2011 vom Turmgut in Erlenbach (1 dl 7.50 Fr.). Der Weisse passt zu Wetter, Ort und Essen. Es ist erstaunlich, welche Steigerung die Sorte Riesling-Silvaner, die man eigentlich

Müller-Thurgau nennen sollte, in den letzten Jahren in der Deutschschweiz erlebt hat. Der Wein rinnt nicht bloss als Durstlöcher die Kehle hinunter, sondern bereichert mit seiner knackigen Würzigkeit das Essen. Fischer's Fritz bietet auch andere Gerichte an, Wienerschnitzel oder Rindsfilet, aber auch Fisch aus der Zucht wie Bioforelle oder Stör aus Frutigen, dazu den passenden Kaviar aus dem Lötschbergwasser (30 g für 125 Fr.).

Doch ein Blick über die andern Tische auf dem Balkon zeigt, dass Fischer's Fritz' Markenzeichen die Knusperli sind. Neben Felchen stehen auf der Speisekarte noch Egli, Hecht, Trüsche, Rotauge, Seeforelle, Wels und Saibling, die je nach Fang und Anzahl gereicht werden; die Preise bewegen sich zwischen 24.50 (Rotauge) und 38.50 Fr. (Seeforelle, Saibling).

Paul Imhof

Fischer's Fritz, Seestr. 559, 044 480 13 40; Küche täglich 12-14 Uhr und 18-22 Uhr, So 10-15 Uhr. www.fischers-fritz.ch

Das Rezept

Himbeer-Kirschen-Milch-Drink



Für 4 Personen

200 g schwarze Kirschen, 100 g Himbeeren, 4 dl Milch, 200 g Vanilleglace, 2 EL Zucker, 1 TL Zitronensaft

Kirschen entstielen und entsteinen. Kirschen und Himbeeren in Mixer geben und mit Milch auffüllen. Vanilleglace, Zitronensaft und Zucker nach Belieben dazugeben, gründlich durchmischen und kühl stellen. Himbeer-Kirschen-Milch-Drink in gut gekühlten Gläsern servieren.

Miele Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Miele Kühlschränke:
50% raschere Kühlung
 DynaCool sorgt für gleichmässig tiefe Temperaturen!
Miele