

Königliche Hochzeit einer Akademie

Alles so schön
altneu hier: Der
Sanierungsspezialist
David Chipperfield
hat die Londoner Royal
Academy um- und in
Teilen neu gebaut.

LONDON, im Mai
Vor vielen Jahren hat David Chipperfield hier einmal eine Toilette eingebaut. Daran erinnerte er sich, als er begann, sich mit der Royal Academy zu befassen. Damals stand er am Beginn seiner Karriere. Jetzt hat der international renommierte Architekt, auf die Erfahrungen mit dem Neuen Museum in Berlin und der Renovierung anderer historischer Häuser bauend, einen Masterplan umgesetzt, der die Royal Academy auf neue Grundlagen stellt.

Seit mehr als einem Jahrhundert träumt die Institution davon, sich die angrenzende Immobilie auf der Rückseite ihres Domizils in Burlington House einzuverleiben. Ursprünglich behaupte das auf dem Gartengelände der ehemaligen Residenz des Grafen Burlington im italienischen Palazzostil gebaute, von Königin Viktoria im Mai 1870 bei strömendem Regen eröffnete Anwesen die Verwaltung der Londoner Universität. Als diese 1900 nach South Kensington verlegt wurde, zog das Beamtentum ein. Zwischen 1970 und 1997 fand die Ethnographische Abteilung des British Museum in den opulenten Räumen Quartier. Seit deren Heimkehr nach Bloomsbury hat die Academy mehrere Annektierungsanläufe unternommen. Zwar konnte sie 2001 das Gebäude erwerben, doch scheiterten die Erweiterungspläne an fehlenden Mitteln und mangelnder Überzeugungskraft. Nun, da Chipperfield die beiden Häuser durch einen zentralen Durchgang verbunden hat, der, parallel zur benachbarten Burlington Arcade, wie ein Ariadnefaden quer durch beide Grundstücke vom Foyer des Burlington House in die Eingangshalle des Rückgebäudes in Burlington Gardens verläuft, wirkt alles, als hätte es immer so sein müssen.

Der Eingriff besticht durch raffinierte Schlichtheit und eine nahtlose Verschmelzung von Alt und Neu. Von Chipperfield entworfene Messing-Leuchter hängen von viktorianischen Stuckdecken, uneafällige Türrahmen aus gebeizter Eiche koexistieren mit dem barocken historischen Gewebe. Überall dringt Licht ein. Dabei geht es nicht nur, erhebliche physische Hindernisse zu überwinden, allen voran die verschiedenen Ebenen. Es bedurfte auch diplomatischen Geschickes in Verhandlungen mit den verschiedenen Interesseneignern der Royal Academy. Wie Chipperfield es mit seiner Vorliebe für bildhafte Analogien ausdrückt, sei die Zerstückelung Jugoslawiens verglichen damit ein Kinderspiel gewesen.

Das Ausstellungsprogramm der privat finanzierten Royal Academy lässt oft vergessen, dass die eigenwillige Institution kein Museum ist, sondern genau das, was ihr Name besagt, nämlich eine Kunstakademie mit achtzig aktiven Mitgliedern, deren Selbstverwaltung mitunter in einem spannungsreichen Verhältnis zu der ihr unterstellten Geschäftsführung gestanden hat. Die Kunsthochschule lebte bislang auf einem der besten Liegenschaften Londons in der Abgeschiedenheit ihrer Ein-



Über diese Brücke musst du gehen: David Chipperfields neuer Verbindungsbau von Royal Academy of Arts und Burlington Gardens.

Foto Simon Menges

richtungen im Hinterteil von Burlington House. Chipperfields Plan sah jedoch eine Verletzung ihres Hoheitsgebietes vor. Nicht nur, dass zwei Ateliers der neuen Durchgangsstraße weichen mussten. Der Weg durchquert zudem das private Terrain der Lehrstätte, die ihre Ruhe nicht preisgeben wollte. Chipperfield, der selbst Akademiemitglied ist, konnte seine Gefährten überzeugen, dass ein gewisses Maß an Öffnung von Vorteil sein könne. So wird der Besucher jetzt hinter dem Treppenaufgang zu den Prachträumen der Royal Academy hinuntergeführt durch die Kellergewölbe und wieder hinauf über eine einfache Brücke aus poliertem Beton in das dazugewonnene Anwesen. In die Brücke ist ein vom Boden bis zur Decke reichendes, wie ein Bilderrahmen wirkendes Fenster eingelassen, das eine Aussicht auf den Hinterhof der Künstlerateliers gewährt. Der verwahrloste Streifen zwischen den beiden Gebäuden ist durch eine geschmackvolle Gartengestaltung verschönert und zur nutzbaren Außenraumfläche für die Künstler umgewandelt worden.

Ein „Bergauf und Bergab“, wie Chipperfield es nennt, über Kellertreppen und Übergänge klingt wenig viel versprechend, doch wird der Besucher durch architektonische und künstlerische Blickfänge abgelenkt, die die im Zentrum der Akademie

stehende Rolle des Lehrens durch Exempel hervorheben.

Chipperfield hat dem Kellerdurchgang Monumentalität verliehen, indem er den Boden versenkte und den Putz entfernte. Dadurch ist das ehemalige Gewölbe von Kacheln und Ramsch in eine Skulpturengalerie verwandelt worden, deren Gewölbe römische Architektur beschwört. Überhaupt lässt sich Chipperfields Intervention durch die Formel „Hinzufügen durch Wegnehmen“, auf den Punkt bringen. Das gilt für das viktorianische Farbschema, das bis auf den wiederhergestellten Sitzungssaal, in dem sich ein Café befindet, durch zurückgenommene Grautöne ersetzt worden ist, wie für die Fassade von Burlington Gardens mit ihrem skulpturalen Pantheon europäischer Geistesgrößen.

Chipperfields Kunst liegt nicht nur in der Formgebung, sondern auch in dem Verständnis für die Anforderungen einer privat finanzierten Institution, deren Erweiterung auch der Erschließung neuer Ertragsquellen dient. Als Köder dienen kostenlos zugängliche Räume. Mit dem dazugewonnenen Gebäude steigert die Academy ihren öffentlich nutzbaren Raum um siebzig Prozent. Dies ermöglicht ein kontinuierliches Programm zwischen den großen Ausstellungen in Burlington House. Die neuen Attraktionen umfassen eine Sondergalerie

für die Lehrsammlung, in deren Mittelpunkt Michelangelos modern gerahmtes Taddei Tondo steht, und eine stärkere Präsenz für die bislang vernachlässigte Sparte der Architektur etwa durch die Abgussammlung antiker Bauelemente.

ANZEIGE



Zur Dynamik des Hauses soll auch der Vorlesungsraum beitragen. Statt diesen wie ursprünglich gedacht in den Keller zu verbannen, hat Chipperfield an der Stelle des ehemaligen Auditoriums der Universität einen lichten doppelgeschossigen Saal für rund 250 Zuhörer gesetzt, der mit sei-

nen steil aufsteigenden Sitzbänken an die Akteurenstunden der Akademie anklingt, wie sie auf alten Gemälden und Stichen überliefert sind. Aus zwei ehemaligen Laborräumen der Universität sind Galerien entstanden, in denen zur Eröffnung Tacia Dean den letzten Teil ihrer als eine Art Triptychon konzipierten, über die National Gallery, die National Portrait Gallery und die Royal Academy verteilten Ausstellungsreihe über die drei Kunstgattungen Stillleben, Porträt und Landschaft zeigt.

Die Auseinandersetzung mit dem Thema Landschaft ergänzt sich mit der von Akademipräsident Christopher Le Brun kuratierten Auswahl aus dem Bestand, die mit humorvoll subversivem Zug zeigt, wie die eigensinnigen Briten sich nicht in die Zwangsjacke des akademischen Ideals pressen ließen, das Gründungspräsident Sir Joshua Reynolds vorschwebte, sondern ihren Glanzpunkt in der am niedrigsten rangierenden Gattung Landschaftsmalerei erreichte. Der britische Sonderweg ist der Royal Academy bisweilen ein Hindernis gewesen. Eine Zeitschrift stilisierte sie sich als Bastion der Tradition gegen die Moderne. Das hat sich in den vergangenen Jahrzehnten verändert. Nun hat Chipperfield den Rahmen geschaffen für eine neue Phase in der Geschichte der 250 Jahre alten Institution. GINA THOMAS

Geschmackssache

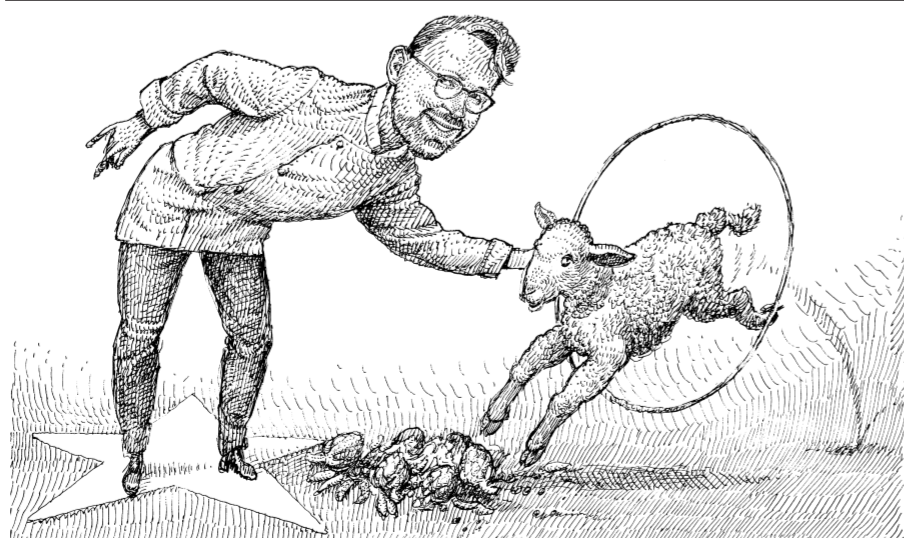
Wir blicken auf die Ungerechtigkeit der Welt, genießen sie in vollen Zügen und fühlen uns großartig dabei. Vor unseren Augen ragen die Steillagen der Trittenheimer Apotheke in den Himmel, in unserem Glas schimmert goldgelb eine Riesling-Spätlese von diesem legendären Mosel-Weinberg mit seinen kostbaren Devon-Schieferböden, und in unserem Rücken liegt unsichtbar das Trittenheimer Altärlchen mit seinem flachen, sandigen Schwemmland, auf dem längst nicht so gute Weine wachsen wie in der Apotheke.

Ihr Name ist vermutlich eine volkstümliche Verballhornung des Begriffes „abteillich“, und ihre Gewächse waren jahrhundertlang den Äbten der Klöster an der Mosel und anderen hohen Herrschaften vorbehalten, während das gemeine Volk mit den minderen Qualitäten aus dem Altärlchen vorliebnehmen musste. Heute ist es zum Glück jedem Weintrinker und jedem Feinschmecker freigestellt, die Ungerechtigkeit der Welt eigenhändig aus der Welt zu schaffen. Dazu muss man sich nur im Trittenheimer „Wein- und Tafelhaus“ einen Tisch reservieren, und schon kann man mit freiem Blick auf die Großen Gewächse in Glas und Apotheke die Freuden des hochherrschäftlichen Hochgenusses erleben.

Das „Wein- und Tafelhaus“ der Familie Oos ist viele Jahre lang das einzige Restaurant am Mosel-Ufer mit einem Michelin-Stern gewesen, eine Ungeheuerlichkeit angesichts der Pracht und Schönheit dieser Kulturlandschaft, die seit zweitausend Jahren von Wein getränkt und trotzdem noch immer vielerorts eine kulinarische Diaspora ist. Zu ihrem Stern kamen Alexander und Daniela Oos allerdings wie die Jungfrau zum Kinde. Der Chef des Hauses stammt aus dem Saarland, machte eine Kochlehre in einem soliden, nicht sonder-

Das Unschuldslamm vom Ungerechtigkeitsberg

Keine Experimente heißt noch lange nicht keinen Spaß. Das beweist Alexander Oos meisterhaft in seinem „Wein- und Tafelhaus“ in Trittenheim an der Mittelmosel.



lich ambitionierten Haus, ging dann nach Tirol, lernte dort seine Frau kennen, ist ihr seither kaum einen Tag von der Seite gewichen, verbrachte vier Jahre mit ihr auf einem Hausboot in Alaska und kehrte 1996 nach Deutschland zurück, um in Traben-Trarbach ein Restaurant mit gutbürgerlicher Küche zu eröffnen. Fünf Jahre später zog die Familie nach Trittenheim in ein altes Winzerhaus direkt am Moselufer und stellte sich – er in der Küche, sie

im Service – auf ein entspanntes Leben so ruhig wie der Fluss vor ihrer Nase ein. Doch irgendetwas ging dann schief.

Alexander Oos begann immer besser zu kochen, obwohl er nie in einem Feinschmeckerlokal gearbeitet hat und seine einzige Kenntnis der Haute Cuisine von regelmäßigen Besuchen in Sterne-Häusern stammt. 2004 bekam er selbst einen Stern und wurde damit über Nacht zum Standardträger der Hochküche an der Mosel,

was Alexander Oos dank seiner saarländischen Tiefenentspannung indes bis heute nicht im Geringsten aus der Ruhe bringt. Statt sich verrückt machen zu lassen, macht er sich das Leben lieber leicht und schön und serviert als Amuse-Bouches ein Spargelsüppchen mit steirischem Kürbiskernöl, eine Kohlrabi-Kream mit Bronzefenchel und Saiblingskaviar im Kohlrabirollchen und „Mosel-Sushi“ aus Lachs, Sauerkraut und Spinat – drei handwerklich makellose Miniaturen, die weder mit kühnem Avantgardismus Verwirrung stiften noch durch alchimistische Experimentierlust verstören.

Davor muss man sich bei Alexander Oos niemals fürchten. Er bleibt immer auf der sicheren Aromenseite, geht keine Geschmackssrisiken ein und schafft es trotzdem, eine Hochküche voller Lebendigkeit und Einfallsreichtum auf den Tisch zu bringen. Den lauwarmen Kaisergranat legt er in ein Bettchen aus grünem und weißen Spargel, stellt ihm ein Carpaccio von der Gamba unter einem grünen Tomaten-Gelee zu Seite und aromatisiert das Ganze sehr dezent und nach allen Regeln der saarländischen Harmoniekunst mit Granatapfel und Holunderblüten. Sie stammen von einem mächtigen Busch direkt vor dem Fenster des Gastraumes, der auf Anweisung der Chefin unantastbar ist, weil in ihrer Tiroler Heimat Holunder als probates Abwehrmittel gegen böse Geister gilt.

Böse Geschmacksgewitter will auch das kurz gebratene Stubenküken nicht rufen, dessen Haut allerdings trotz des perfekten Garpunktes etwas zu schlapp ist. Dazu gibt es eine Julienne vom Frühlingsgemüse, einen Bärlauchschaum und ein Fregola-Sarda-Risotto, also wieder eine Komposition ganz ohne Geschmackskomplikationen, Kreativitäts-Konfetti oder Tausend-Komponenten-Angeberei, die sich

stattdessen auf bestes Kochhandwerk konzentriert.

Bei manchen Gerichten würden wir uns allerdings mehr Spannung und Wagemut wünschen, etwa bei der Seezunge, die wiederum kurz gebraten, also mit maximaler Unverfälschtheit serviert wird. Ihre Entourage besteht aus einer milden Wasabi-Krustentier-Hollandaise und einem Karotten-Triumvirat aus Ragout, Cannelloni und Crème mit Amaranth, und ihre Grundmelodie ist eine beinahe säuselnde Süße, der ein wenig Schärfe und Säure nicht schlecht zu Gesicht stünde. Dafür werden wir mit dem Hauptgang wunderbar entschädigt, der bei Alexander Oos tatsächlich das Hauptwerk des Abends ist und nicht – wie so oft in überambitionierten Kreativküchen – ein kraftloser Epilog. Wir bekommen einen Lammrücken, der sich traut, herrlich intensiv nach Lamm statt nach nichts zu schmecken, und von glasierten Schalotten, sautierten Bohnen, gebratenen Artischockenherzen, geschmolzenen Kirschtomaten und als Zusage einem Extraräucherling mit geschmortem Laubbau und einer Oliven-Kartoffel-Mousseleine begleitet wird – ein Gang voller Kraft und Intensität, der dank der klugen Proportionen nicht wichtig und dessen klassisches Geschmacksbild dank der technischen Finesse kein bisschen langweilig wirkt: Ein solches Unschuldslamm kann und will man immer essen.

Der Weinberg der Ungerechtigkeit ist längst in der Dunkelheit verschwunden, als der Käse der Rheingauer Affineuse Anke Heymach kommt, verfeinert mit Apfelwein, Spätburgunder-Trester oder Muskateller-Weinblättern – und zum Glück nicht mit Trittenheimer Apothekekriesling. Denn mit ihm stoßen wir jetzt auf die Inuria mundi an. JAKOB STROBEL Y SERRA

Wein- und Tafelhaus, Moselpromenade 4, 54349 Trittenheim, Telefon: 065 07 70 28 03, www.wein-tafelhaus.de. Menü ab 99 Euro.

Raus mit den Bestien!

Wie Kataloniens neuer
Präsident den Hass predigt

Einer der größten Marketingerfolge des katalanischen Separatismus ist die besondere Aura, die er um das eigene politische Programm gesponnen hat. Wer „Katalonien“ hört, denkt an friedliche Demonstrationen, farbenfrohe Fahnen, lächelnde Kinder. Die Rhetorik der Politiker passt dazu. Ein unabhängiges Katalonien werde proeuropäisch, demokratisch und sozial sein, versichern sie, eine offene Gesellschaft für alle, die bereit wären – nun ja, irgendwie mitzumachen. Genauer wird es nicht gesagt. Reicht es nicht, in diese lieben Gesichter zu blicken und dem besten Fußballer der Welt zuzujubeln?

In einer Zeit verwahrloster Ideale hat der Appell an eine Politik des Herzens unleugbare Anziehungskraft. Die Fans solcher Versprechungen lassen sich auch nicht von den Rechtsbrüchen irritieren, mit denen die katalanische Regionalregierung letzten Herbst die spanische Verfassung außer Kraft setzte und sich auf Geisterfahrt begab.

Doch jetzt liegen die Karten auf dem Tisch. Der Jurist und ehemalige Verleger Quim Torra, der soeben in Barcelona das Amt des katalanischen Regionalpräsidenten übernommen hat, propagiert Rassismus, Xenophobie und völkisches Denken der übelsten Sorte. Torra, fünfundfünfzig Jahre alt, ein Vertrauter Puigdemonts, hasst Spanien und die spanische Sprache. Er hat es oft gesagt und geschrieben, zum Beispiel in Tweets wie diesen: „Wir Katalanen wählen, und die Spanier kommen, um uns zu überwachen. Ein für alle Mal: raus hier!“ Oder: „Die Spanier können nur plündern.“ Oder: „Scham ist ein Wort, das die Spanier schon vor Jahrhunderten aus ihrem Wörterbuch gestrichen haben.“

Während die Vertreter der Oppositionsparteien entgeistert sind, scheint es den Separatisten schon genug zu sein, kurz vor Verstreichen der gesetzlichen Frist einen Kandidaten durchgebracht zu haben. Dabei hätten sich wohl auch Hardliner des Separatismus gern unter den Bänken des Parlaments verkrochen, als die katalanische Ciudadanos-Chefin Inés Arrimadas vor ein paar Tagen aus einem unfassbaren Torra-Artikel zitierte: „Jetzt schaust du auf dein Land (Katalonien) und siehst die Bestien wieder miteinander sprechen“, heißt es darin. Keine Frage, wer gemeint ist: die Spanier. Die „Aasfresser, Vipern, Hyänen“, veritable „Bestien in menschlicher Form, die Hass ausstrahlen. Einen gestörten, ekelregenden Hass, wie mit einem von Schimmel überzogenen künstlichen Gebiss, Hass gegen alles, was die (katalanische) Sprache repräsentiert.“

Dass soll keine Parodie sein. „Sie sind hier, unter uns. Jeden Ausdruck des Katalanischen finden sie widerwärtig. Es ist eine krankhafte Angst. Etwas Freudianisches steckt in diesen Bestien. Oder ein Knick in ihrer DNA-Kette. Arme Wesen! Leben in einem Land, von dem sie nichts verstehen: nicht seine Kultur, seine Überlieferung, seine Geschichte (...) Die Bestien haben Namen und Vornamen. Wir alle kennen welche. Sie leben, sterben und vermehren sich.“ Dann Torras Gegenwartsschmerz, damals vor zehn Jahren, der Ruf nach Veränderung: „Wann werden die Angriffe der Bestien aufhören? Wie können wir im Jahr 2008 solche Schikane, solche Demütigung und Verachtung ertragen?“

„Wir“, das ist für Torra das „Volk“, das in seinem „Land“ nicht in Ruhe gelassen wird, das „seit 1714 von Spaniern besetzt“ ist, wie er 2013 in einem Tweet schrieb. Mehr als nur ein Hauch von Eugenik und Diskriminierung aufgrund rassischer Merkmale – „ein Knick in ihrer DNA-Kette“! – weht durch Torras Texte. In Anspielung auf die kräftigen Zähne der damaligen spanischen Verteidigungsministerin (und Katalanin) Carme Chacón schrieb er höhnisch von einem „Gebiss im Dienste Spaniens“.

Die Organisation SOS Racisme Catalunya hat die Aussagen des neuen Ministerpräsidenten jetzt als „gefährlich, unverantwortlich und nicht hinnehmbar“ bezeichnet. Die inkriminierenden Tweets hat Torra inzwischen gelöscht. Seine wüsten Artikel jedoch werden uns als Zeugnissen seines Denkens erhalten bleiben. Seine Reaktion? „Falls jemand sich beleidigt fühlen sollte, bitte ich um Entschuldigung, denn Beleidigung lag nicht in meiner Absicht.“ Bitte? Wenn solche Sätze nicht als Beleidigung gemeint waren, dann können sie nur in ihrem eigentlichen, noch viel dunkleren Sinn gelesen werden: als beabsichtigte Tatsachenbehauptungen.

Auch das „falls“ ist eine Frechheit, denn es heißt so viel wie: „Eigentlich weiß ich nicht, worüber ihr euch so aufregt, aber wenn ihr unbedingt die Mimosen spielen müsst, dann sage ich eben, es tut mir leid. Aber nur, weil ihr darauf besteht.“

Für alle Bürger Kataloniens mit doppelter Identität und besonders der Mehrzahl der Bewohner Barcelonas ist es ausgeschlossen, in Torra den obersten Repräsentanten ihrer Region zu sehen. Denn dieser katalanische Hassprediger ist gekommen, um zu spalten, nicht zu versöhnen. Eine schreckliche Wahl. PAUL INGENDAAY