

Wo steht die Neue Musik heute? Was sind ihre Trends, wer ihre Wortführer, ihre Klassiker? Das sind Fragen, die sich alljährlich das Festival „Wien Modern“ stellt, das einst Claudio Abbado initiiert hatte. Seit 2016 ist Bernhard Günther dessen umtriebiger, leidenschaftlich für die Sache brennender Intendant, der im Rahmen dieses fünfwöchigen Festivals von der Neuen Musik aus immer wieder Brücken auch zu anderen Kunst- und Ausdrucksformen schlägt.

Relativ leicht ist die Frage nach den Klassikern der Neuen Musik zu beantworten. Zwei ihrer Granden hat das Festival heuer zu ihrem 90. Geburtstag geehrt. Helmut Lachenmann kam persönlich nach Wien, um mit dem Klangforum Wien im Mozart-Saal des Konzerthauses bei „... zwei Gefühle ...“ als Sprecher mitzuwirken. Textbruchstücke Leonardo da Vincis werden darin ohne Bezug auf ihre semantische Bedeutung rein phonetisch zum Klingen gebracht, zugleich aber gewinnt Lachenmann aus diesem Vorrat starke emotionale Gesten von großer Leuchtkraft. Bewundernswert, mit welcher Genauigkeit und unaufdringlicher Gelassenheit der Neunzigjährige diesen Sprechpart absolvierte, kongenial unterstützt vom Klangforum Wien unter Emilio Pomárico, der auch der zweiten großen Komposition dieses Abends ein souveräner Anwalt war: der Uraufführung von „ME. Studie für Ensemble“ von Pierluigi Billone. Wie Lachenmann gelingt es auch Billone, dem Klang neue Facetten abzugewinnen, sowohl als einzel-nem Ereignis wie auch in Verbindung mit Stille, anderen Klängen und all den Vibrationen, die diese auslösen. Der Titel „ME“ verweist auf göttliche, ordnungsstiftende Kräfte in der altnesopotamischen Mythologie. Eine solche Ordnung suggeriert Billone auch in diesem Werk, obgleich sich diese letztendlich als enigmatisch und resistent gegenüber einer alldurchdringenden Erkenntnis erweist.

Der zweite Jubilar war Kurt Schwertsik, der sich am Beginn seiner Laufbahn dodekaphonisch und seriell gab – und sich als Mitbegründer sowie als Dirigent des Ensembles „die reihe“ für solche Strömungen auch weiterhin einsetzte –, in seinem eigenen Schaffen jedoch die Tonalität wiederbelebte. Er gilt als Meister des musikalischen Humors, der aber, im Gegensatz etwa zu Schostakowitsch, nicht im Sarkasmus seine Wurzeln hat, sondern eine tiefsitzende Humanität ver-rät. Im Festkonzert im Brahms-Saal des



Der neunzigjährige Helmut Lachenmann (links) trat mit dem Dirigenten Emilio Pomárico als Sprecher in „... zwei Gefühle ...“ auf. Foto Markus Seppeler

## Schrei ist Lust, Schmerz und Entsetzen

Die neuen Klassiker der Avantgarde in der Musik sind Frauen wie Francesca Verunelli.

Von Peter Blaha, Wien

Musikvereins ließ das Ensemble Kontrapunkte unter Gottfried Rabl mit „Blechpartie im neuesten Geschmack“ zwar auch den verschmitzten Komponisten zu Wort kommen. Doch schon in „The Longest 10 Minutes“, einer „Sonatine für 14 Instrumente“, schlägt dieser wehmütige Saiten an. Schwertsiks Meisterschaft erweist sich nicht zuletzt im Umgang mit literarischen Texten: Die Liederzyklen „Die Wahrheit ist, man hat mir nichts getan“ nach Theodor Kramer – von Georg Nigl akribisch differenziert im Ausdruck vorgetragen – und „Ein taubenspäter Nachmittag“ auf Gedichte von Julian Schutting mit der famosen Mezzosopranistin Josipa Bainac sind von großer Dichte und berührender Tiefe.

Obwohl Schwertsik auch bei Karlheinz Stockhausen studiert hatte, kommt seine Musik ohne elektronische Zutaten aus. Damit scheint er aus der Zeit zu fallen, denn der Hang zur Liveelektronik und digitalen Zubehör war bei „Wien Modern“ unüberhörbar. Doch nicht alle nutzen sie als ähnlich sinnvolle Verlängerung analoger Klänge wie Katharina Ernst ein Zupspielband in „For Roughness“. Die Komponistin und Performerin geht vom menschlichen Schrei aus, den sie als ein adäquates Mittel versteht, auf die Verwerfungen unserer Zeit zu reagieren. Schlagwerk, je zwei menschliche Stimmen und Geigen sowie Tonband loten zu-nächst jeweils isoliert den Schrei als Ausdruck des Entsetzens, der Lust und des Schmerzens aus, um sich schließlich im furiosen Finale zu vereinen.

Souverän auch Francesca Verunellis Umgang mit Liveelektronik in „Songs and Voices“. Diese rund 70 Minuten lange Komposition für sechs Sänger und Instrumentalensemble – vom Ensemble C. Barré und dem Neuen Vokalensemble mit großer Intensität zur österreichischen Erstaufführung gebracht – ist zum Gedanken an Verunellis verstorbene Schwester entstanden. Es hat das Zeug, zu einem Klassiker der Avantgarde zu werden. Mit „Songs and Voices“ entwirft Verunelli ein faszinierendes Fresko, das trotz des Titels weitgehend auf Gesang im traditionellen Sinn verzichtet. Dadurch entsteht eine Leerstelle, die symbolisch für die verstorbene Schwester steht. Die menschlichen Stimmen – mit Liegetönen, Flüstern, Hauchen und allenfalls rudimentärem Gesang – treten überhaupt erst nach rund 20 Minuten zum Instrumentalensemble hinzu. Wellenartig baut sie große Steigerungen auf, die von relativ simplen Motiven ihren Ausgang nehmen, deren konstruktives Potential und Ausdruckskraft sich erst allmählich offenbart.

Humorvoll geht Koka Nikoladze in „Masterpiece“ für Ensemble und Video mit digitalen Mitteln um. Sein Werk sorgte schon in Donaueschingen für Furore und stieß nun auch in Wien auf Begeisterung. Auf eine japanische KI-Stimme, die aus der Ziffer 7 allmählich große Zahlen bildet und dazwischen diverse Zeichen benennt, reagiert das Orchester mit unterschiedlichen Einsprüchen, aber auch mit Schabernack, wobei vor allem die Harfenistin performativ stark gefordert ist. „Masterpiece“ war Teil eines Programms des Klangforums Wien unter Vimbayi Kaziboni, das Musik aus Ländern der ehemaligen Sowjetunion präsentierte. So unterschiedlich in ihren Sprachen, wie das Motto des Abends – „Tower of Babel“ – suggeriert, sind sich die Komponistinnen und Komponisten allerdings nicht. Sie bevorzugen Geräusche, Cluster und Glissandi; was sie unterscheidet, ist der Umgang damit. Hovik Sardaryans „... and the Sun was Green ...“ litt an einer abwechslungsarmen Dynamik, Alexander Khubeev hingegen konnte in „Garmonbozia“, einem surrealen Klangpoem, durch die Stringenz seiner „Erzählung“ punkten.

Dem Black Page Orchestra sicherte die vormalige Leiterin der Vier Neuen Säle des Musikvereins, Andrea Wolowiec, mit einem eigenen Zyklus im Gläsernen Saal des Musikvereins ein festes Standbein. Katharina Ernsts bereits erwähntes „For Roughness“ lag in dessen bewährten Händen, auch Mirela Ivičević „Sidra na Nebu s Dijamantima – Rainbow Hoodie“ – dem Andenken eines kleinen palästinensischen Mädchens gewidmet, das 2024 bei einem Luftangriff starb – wurde unter der Leitung von Irene Delgado-Jiménez zum bestürzenden Klangereignis.

In den Soho Studios in einem Gemein-debau der Zwanzigerjahre kam Ruth Cerhas „Die Nacht weiß nicht vom Tage“ zur Uraufführung, ein aus Liedern für Stimmen und Klarinette bestehendes Stationentheater, mit dem die Komponistin auf den Tod ihres Vaters Friedrich Cerha reagierte. Musikalisch eher in der Stilistik des frühen 20. Jahrhunderts zu verorten, haben diese Lieder, die zuletzt in ein Fest des Lebens münden, durchaus eine suggestive Kraft. Warum man dazu allerdings in dem kahlen, durch Säulenreihen gegliederten Raum umherwandern muss, konnte Florian Sedivys Regie nicht wirklich plausibel machen.

Für ein besonderes Konzert war „Wien Modern“ im Schömer-Haus, dem ehemaligen Firmensitz des Mäzenatenpaares Agnes und Karlheinz Essl, in Klosterneuburg zu Gast. Im Atrium, umgeben von Gemälden der exquisten Sammlung Essl, darunter Werke von Nitsch, Baselitz, Polke und anderen Größen, spielte das grandiose Pacific Quartet Vienna Sofia Gubaidulina 3. Streichquartett sowie als Uraufführung „Gap Junctions“, in dem sich die Komponistin Julia Purgina auf faszinierende Weise mit den klanglichen und kommunikativen Möglichkeiten eines Streichquartetts auseinandersetzt – ein Höhepunkt der auch insgesamt beeindruckenden 38. Ausgabe von „Wien Modern“.

### GESCHMACKSSACHE

## Im Namen des Volkes der Feinschmecker

Schlemmen vor dem Amtsgericht: Sebastian Sandor stellt im „Louis“ in Saarlouis die klassische Kochkunst auf den Kopf – und bereitet seinen Gästen damit alles andere als Kopfzerbrechen.

Was schafft sich ein Mann im besten Mannesalter mit dem sehr vielen schönen Geld an, das er für den Verkauf seines florierenden Tiefkühlpizzaundernehmens an einen Schweizer Lebensmittelmulti bekommen hat? Eine Oligarchenyaucht? Ein Düsenflugzeug? Ein Schloss an der Loire? Oder ein verfallenes Amtsgericht in einer saarländischen Provinzstadt, die auch bei größtem Wohlwollen nicht als Perle architektonischer Schaffenskraft gerühmt werden kann? Günter Wagner hat trotzdem das Gericht gekauft, um es mit sehr viel Geld und sehr viel Liebe in das Designhotel La Maison mit dem integrierten Feinschmeckerlokal „Louis“ zu verwandeln – in eine Herzensangelegenheit, bei der er jeden Tag persönlich so unaufgeregt und bescheiden nach dem Rechten sieht, als sei er sein eigener Angestellter.

Und so sitzen wir jetzt im ehemaligen Gerichtssaal der Amtsrichter von Saarlouis, in dem nicht mehr angeklagt, sondern nur noch angerichtet

alten Weizensorte Kamut, seine Butter verfeinert er mit Kalamansi-Vinaigrette und Morcheln, und sein Rehrücken hat nichts mit den üblichen Verdächtigen zu tun, die man so oft in Sternehäusern als Hauptgang bekommt. Bei Sandor kommt er ge-beizt als Tatar auf den Tisch, aromatisiert mit Wacholder, Thymian und Tanne, kombiniert mit Roter Bete als Würfel und Espuma, einem Gel von Kirschblüten, einem Eis aus schwarzem Knoblauch, gerösteten Haselnüssen und gelierter Reh-Essenz. Es ist das vertraute Aromenbild eines klassischen Rehrückens, aber in einer vollständig unorthodoxen Gestalt. Und es schmeckt so verblüffend plausibel, dass wir uns fragen, warum wir das nicht schon längst einmal gegessen haben.

So eigensinnig geht es nahtlos weiter, wobei der Service allerdings hier und da ein wenig hakt und holpert. Die saarländische Variante des spanischen „mar y montaña“ ist bei Sandor ein gegrillter Schweinebauch mit Saubohnencreme, Muschelschaum,



wird, wo *in dubio pro reo* immer der gute Geschmack gewinnt, und verschwenden keinen Gedanken an die müßige Frage, ob Herr Wagner nun Abbitte tut für sein früheres Leben als Plastikpizzaproduzent.

Dazu lässt uns der Küchenchef des „Louis“ auch gar keine Zeit, dazu sind die Kreationen von Sebastian Sandor zu einfallsreich, eigenwillig, unorthodox – und so schön anzuschauen, als tue er lustvoll Buße für das Hässliche-Entlein-Antlitz von Saarlouis. Wir bekommen eine Brosche aus Entenleber, geeister Passionsfrucht-Merengue und geraspelter weißer Schokolade, eine Tartelette aus dem japanischen Sojabohnenmehl Kinako mit Stör-Tatar, Miso und eingelegter Pflaume, ein Tako-Yaki-Teigbällchen mit Langustine, Maiknolle und Ochsenherztomaten, einen Chawanmushi-Eierstich mit Imperial-Kaviar, Weideschweinschinken und Öl von der japanischen Frühlingszwiebel Kujo Negi – und schon mit diesen Küchengrüßen eine Ahnung davon, welche beiden kulinarischen Herzen in der Brust des Sebastian Sandor schlagen.

Er wuchs als Sohn ungarischer Eltern in Pforzheim auf, verdiente sich während der Schulzeit ein Taschengeld als Aushilfsspüler, jobbte danach immer wieder in der Gastronomie, begann ein Studium der Geoökologie und stellte bald fest, dass ihm die Küche nicht losließ. Also warf er das Ruder, machte eine Kochausbildung und verbrachte danach neun entscheidende Monate in Japan. Er lernte die Sprache, vertiefte sich in die Kultur, schufte sechs Tage pro Woche von sieben Uhr morgens bis ein Uhr nachts in einem Dreisternehaus in Kioto und einem Zweisternehaus in Tokio und erschloss sich so ein ganz neues kulinarisches Universum, das ihn nie wieder loslassen sollte. Nach seiner Rückkehr arbeitete er in deutschen, österreichischen und belgischen Spitzenhäusern, erkochte sich in Gent zwei Michelin-Sterne und hat dasselbe im „Louis“ getan, in dem ihm Günter Wagner seit 2023 völlig freie Hand lässt.

Sandor nutzt dieses Privileg, um den Katechismus der klassischen Küche komplett auf den Kopf zu stellen. Sein Menü beginnt mit Fleisch, endet mit Fisch und schert sich auch sonst nicht um kulinarische Konventionen. Das Sauerteigbrot backt er aus der ur-

Fenchelkraut, einer Burrata-Bohnenkraut-Sauce und Miesmuscheln, die in Sake gegart werden – ein Gericht, das Land und Meer auf ebenso kluge wie filigrane und harmonische Art vereint. Und beim weißen Spargel erleben wir, welcher ungeheure Aufwand hinter scheinbar simplen Gerichten steckt. Der Spargel wird erst kurz blanchiert, dann über sehr heißer Holzkohle zwei Minuten lang gegrillt, anschließend mit fermentiertem Spargelsaft glasiert, der mit Miso und Spargellessig auf ein Zehntel seines ursprünglichen Volumens reduziert wurde. Dazu gibt es eine Julienne vom rohen Spargel und dem milden japanischen Ingwer Myoga und als Gipfel des Einfallsreichtums eine Kartoffel-Mousseline mit Miso, die genauso aussieht wie ein großer Klecks Béchamel, aber federleicht ist – ein herrlicher Trompe-l'œil, der uns zeigt, wie viel Gedankenarbeit hinter diesen Gerichten steckt.

Sandor ist ein Kopfkoch, jemand, der erst denkt, dann handelt. Und so setzt er uns keinen einzigen schwachen, unüberlegten Gang vor, eine erstaunliche Reife für einen noch nicht einmal Vierzigjährigen. Die divenhafte Finesse des bretonischen, über Binchotan-Holzkohle gegrillten Hummers respektiert er, indem er ihm mit äußerster Zurückhaltung nur eine gefüllte Zucchini-Blüte, marinierte Zucchini, wenige Erdnüsse und etwas Kalamansi zur Seite stellt.

Die kraftvolle Intensität des geräucherten und gegrillten Thunfischbäckchens wiederum findet in einem Paprika-Mousse und einem Sud aus fermentierten Erdbeeren ebenbürtige Sparringspartner. Und die Zitrusfrüchte aus Valencia kontrastiert Sandor so dezent wie selbstbewusst nicht nur mit Buchweizen, Pekannuss und Koriandersaat, sondern auch mit Schokolade und Whisky-Eiscreme aus Genmai, dem gerösteten japanischen Reis. Und Herrn Wagner, der bestimmt gerade wieder nach dem Rechten sieht, sei ein letztes Mal dafür gedankt, dass er nicht mit einem albernem Privat-kreuzfahrtmonstrum im Mittelmeer dümpelt. JAKOB STROBEL Y SERRA

**Louis**, im Hotel La Maison, Prälat-Subtil-Ring 22, 66740 Saarlouis, Telefon: 06831/89440440, <https://lamaison-hotel.de>, Menü 235 Euro

# Die 100 besten Bücher des Jahres

Jetzt entdecken! Ab dem 29. November in der Sonderausgabe der ZEIT.



[www.zeit.de/bestellen](http://www.zeit.de/bestellen)

