

Lebensberatung à la Pätz

Kabarettist präsentiert im Schüttekeller „Die ganze Wahrheit“

Bühl (urs) – Fröhliches Stimmengewirr und laute Lachsalven erfüllten den Schüttekeller. Nicht ohne Grund: Der Kabarettist Axel Pätz präsentierte in einem fast dreistündigen Lachmarathon sein erstes Soloprogramm „Die ganze Wahrheit“ – ein Streifzug eines durch langjährige Ehe und Kindererziehung gestählten Familienvaters.

Schon längst ist Axel Pätz kein Unbekannter mehr. Er ist Träger zahlreicher Kleinkunstpreise. Mit Akkordeon, Concertina und Piano „bewaffnet“, gibt er als Lebensberater mit Worten und Liedern bereitwillig Auskunft in allen Lebenslagen. Pätz hilft mit praktischen Beispielen. Zum Beispiel führt er fachkundig durch den Einkaufs-Dschungel – „Wer kommt denn auf solche Ideen, am Samstagnachmittag zu Ikea zu gehen!“ – und hilft bei Erziehungsfragen mit psychologischen Tipps: „Meine Mutter hat auch immer die Tür zum Putzschrank aufgelassen, damit ich an das Domestos rankam. Die Kinder können ja keine Abwehrstoffe mehr bilden. Wie soll so ein kleiner Körper sonst Widerstandskraft bekommen!“

Nichts ist Axel Pätz heilig. Weiter geht die Reise durch die verwirrende Vielfalt moderner Umarmungstechniken, die er praxisnah im Publikum demonstriert, die Alzheimer-Krankheit seiner Großmutter oder den Kohlendioxid-Ausstoß. Längst hat auch Google Earth und Babyfon sowie Facebook in seinem Haushalt Einzug gehalten. „Der erste Schritt am Morgen ist natürlich zum Computer. Dort postet meine Tochter dann: das Bad ist frei!“ Auch seine Frau kommuniziert nur noch mit ihm



Nichts ist ihm heilig: Axel Pätz als durch langjährige Ehe und Kindererziehung gestählter Familienvater. Foto: Klöpfer

per Google-Kalender: „Sie sieht nicht nur, welche Termine ich habe, sondern kann auch neue eintragen!“, so Pätz. Bei so viel Ungerechtigkeit auf der Welt und der Entwicklung der modernen Gesellschaft von Hiroshima bis „Germans next Topmodel“ gelange man unweigerlich zu der Erkenntnis, dass trotzdem noch immer erschreckende Unwissenheit über die fachgerechte Entsorgung von Leichen herrsche: „Jetzt hammer noch ein Baby im Gefrierschrank, ein Baby „On the Rox!“ So ist am Ende des Abends jedem klar: Das Leben ist zwar

grausam und voller Tücken, aber auch wunderschön! Und so schmettert der Kabarettist zusammen mit dem Bühler Publikum nicht nur einmal das Lied: „In wenigen Schritten, ein Lied auf den Lippen, ihr werdet schon sehen, das Leben ist schön!“ Was bleibt, ist ein begeistertes Publikum, zig Zugaben und ein sichtlich gerührter Axel Pätz: „Sie waren ein tolles Publikum, es hat mir so viel Spaß mit ihnen gemacht. Bleiben sie diesem wunderbaren Veranstaltungsort treu – auch wenn andere Künstler und nicht ich auf dieser Bühne stehen.“

Vaterunser im Mittelpunkt

Bühl (hes) – „So sollt ihr beten: Unser Vater im Himmel...“: Unter diesem Leitgedanken (Mt. 6,9) steht der Besinnungstag, zu dem das Bühler Kloster Maria Hilf am Samstag, 23. Februar, von 10 bis 17 Uhr Interessierte aller

Altersgruppen in sein Exerzitenhaus einlädt. Wie das aus gläubigen Herzen gesprochene Vaterunser weit mehr sein kann als eine Auslegung und ein Gedanke, der sich daran knüpft, darüber will der Referent und Theologe Professor Dr. Helmut Jaschke (Karlsruhe) im Dialog und Meinungsaustausch mit den Teilnehmern auch über deren Fragen

und Zweifel diskutieren und ihnen die Kraft dieses Hochgebets tiefer erschließen. Die Moderation obliegt Ordensschwester Rafaelis. Aus organisatorischen Gründen ist eine Anmeldung bis 19. Februar erforderlich unter ☎ (07223) 802124, Fax (07223) 802100, E-Mail: kloster.buehl.sekretariat@t-online.de.



Freude auf der ganzen Linie: „Gude-Stub“-Wirt Andrea Alesi erhält von Claudia Panciera von der italienischen Handelskammer das Qualitätszertifikat. Foto: Kopf

Liebe zur authentischen Küche und zu frischen Produkten

„Gude Stub“ von italienischer Handelskammer ausgezeichnet

Bühl (sft) – „Gude-Stub“-Wirt Andrea Alesi hat zum zweiten Mal das Qualitätszertifikat der Ospitalità Italiana überreicht bekommen. Damit hat Alesi die strengen Auflagen für diese Auszeichnung erfüllt: Die Kommission bewertet die Originalität der Speisen, des Weinangebots, der verwendeten Zutaten, der Aufmachung des Restaurants und des Servicepersonals.

Routiniert und gelassen wickelten Alesi und sein Team den denkwürdigen Ehrungsabend ab: Schnell wurde der Schnee auf dem roten Teppich weggefegt; und während draußen ein überraschender Wintereinbruch Flocken vom Himmel wirbelte, herrschte in der „Casa Antica“ schon frühlingshaftes Ambiente: Blumenarrangements in zarten Pastellönen auf den liebevoll gedeckten Tischen waren willkommene Farbtupfer in der grauen Winterstisese.

Alesi hatte für seinen Ehrungsabend ein spezielles Menü komponiert, das sich um die italienische Region Molise drehte: Eröffnet wurde die mehrgängige Genussinfonie mit hausgemachtem Brot und

dem typischen Manteca-Käse, begleitet von pikant eingelegten Oliven. Im Anschluss krenzte Alesi der Delegation der italienischen Handelskammer ein Minicaprese aus Büffelmozzarella, garniert mit Tomategelee, angerichtet in selbstgebackenen Schälchen. Feurig-scharf ging es mit Spaghetti alla chitarra weiter, garniert mit Moliser Schinken und verstärkt von einem großen Tortello, gefüllt mit geräuchertem Tronchetto-Käse und schwarzem Trüffelcarpaccio.

Ein Stück Italien nach Bühl holen

Einer von vielen kulinarischen Höhepunkten waren die gefüllten Wachteln auf Weißtrüffel-Risotto, gefolgt von einem Torrone-Parfait mit Trüffelhonig. Zur Vollkommenheit fand das Menü durch die perfekt auf die Komponenten abgestimmten italienischen Weine. „Es ist die Liebe zu meinem Beruf. Das Kochen ist mir schon immer nach meiner Familie das Allerwichtigste“, verriet Andrea Alesi sein Geheimrezept für seinen Erfolg. Als weitere Zutaten nennt er „Res-

pekt vor den Produkten, Respekt vor den Gästen und die Verwendung von originalen und frischen Produkten.“ Er bleibe bei seinem Tun immer authentisch, betont er und es bereite ihm größte Freude, mit seiner Kochkunst ein Stück Italien nach Bühl zu holen. Hier betreibt er seit sieben Jahre die „Gude Stub – Casa Antica“ und er fühle sich sehr wohl hier. „Wir leben ja hier in einer der wärmsten Ecken Deutschlands, das ist ein bisschen wie Italien“, schwärmt er.

Die „Gude Stub“ bekam 2011 als erstes Restaurant in Baden-Württemberg das begehrte Qualitätsiegel. Die Ospitalità Italiana hat es sich zur Aufgabe gemacht, die besten und authentischsten italienischen Restaurants der Welt ausfindig zu machen und zu empfehlen. Bisher gibt es in Deutschland 40 zertifizierte Gasthäuser.

Andrea Alesi nahm es mit italienischem Humor, als er auf der von Claudia Panciera, Marketingreferentin der italienischen Handelskammer, überreichten Urkunde einen netten Schreibfehler entdeckte: Aus „Gude Stub“ war „Grande Stub“ gemacht worden.

„Geburt eines Engels“ in Blattgold und Muscheln festgehalten

Anemone Eliette Dähn zeigt bis Ende April Bilder und Objekte im Exerzitenhaus des Klosters Maria Hilf

Bühl (urs) – Die Farbe Gold steht im Mittelpunkt der Werke von Anemone Eliette Dähn. Schon in frühen Zeiten war Gold wegen seines „Sonnenglanzes“ das Metall der Götter, der Kaiser und Könige. Die verschiedenen Facetten und außergewöhnlichen Lichtreflexe des goldenen Elements sind es, die die in Baden-Baden lebende Künstlerin faszinieren und zu ihrer Kunst anregen. Unter dem Titel „Und es ward Licht“ zeigt Dähn bis zum 28. April Bilder und Objekte im Lichtgang des Exerzitenhauses im Kloster Maria Hilf in Bühl.

Licht war es allerdings auch, was man bei der Vernissage schmerzlich vermisste. Da der Lichtgang nur spärlich ausgeleuchtet war, kamen die Werke der Künstlerin nicht richtig zur Geltung. Das vermerkte auch Verwaltungsleiterin Margit Schwab bei der Ausstellungseröffnung. „Leider ist der Gang um die Abendstunden etwas düster. Ein Grund mehr, am



Die Verwaltungsleiterin des Klosters Maria Hilf, Margit Schwab, Künstlerin Anemone Eliette Dähn und Laudator Wilfried Ludwigs (von links). Foto: Klöpfer

Tag noch einmal wiederzukommen“, ermunterte sie die Kunstinteressierten, die nicht so zahlreich erschienen waren

wie erhofft. „Schade, dass nur so wenige Leute den Weg hierher gefunden haben“, bedauerte Schwab.

Anregende Eindrücke und Gespräche wünschte Laudator Wilfried Ludwigs, der die Künstlerin bereits im Jahr 2008

bei einer Existenzgründerinnenveranstaltung im Kloster Lichtental kennengelernt hatte. „Diese Ausstellung markiert einen wichtigen Entwicklungsschritt im Künstlerleben von Anemone Eliette Dähn“, so Ludwigs. „Es gibt neue Materialien, mehr organische Elemente, Skulpturen und andere Formen. Ihre musikalische Ausbildung, Ballett, Rock-Pop-Schule, Gesang und Klavier, wirken in ihrer Kunst in Kombination mit einer starken spirituellen Ausbildung.“

Seit 2009 könne man von der Künstlerin regelmäßig Ausstellungen und Projekte bewundern. So unter anderem im November 2010 auf der Expo Las Vegas in den USA oder 2011 eine Einzelausstellung im Aquariana (Berlin). Wilfried Ludwigs: „Lassen Sie diese Ausstellung auf sich wirken, schauen Sie, was für Resonanzen die Werke bei Ihnen auslösen. Ist es die Trennung von Tag und Nacht? Ist es Licht, als Symbol der Liebe oder geht es vielleicht sogar um Liebe und Hass?“

Eines ist jedoch sicher, Blattgold ist das zentrale Element, das in den Werken von Dähn vorherrscht. Wie zum Beispiel in dem Triptychon „Prinzessin Kupferherz 3“. „Es entstand in Anlehnung an das Märchen vom Froschkönig“, erläuterte die Künstlerin bei einem Rundgang. „Am Ende des Märchens zerspringen die Eisenbande und geben dem Herz wieder Raum zu wachsen.“

Auch Bilder mit den Titeln „Zyklus“, „Großes Wandspiel“, „Engel Ahorn“ oder „Geburt eines Engels“ sind zu sehen. Anemone Eliette Dähn: „Die Form der Muscheln empfinde ich als Engelsflügel, die von nah und fern herankommen, um die Geburt des Engels in der runden Muschel zu erleben – um ihn willkommen zu heißen.“ Die Ausstellung im Bühler Kloster ist täglich von 7 bis 21 Uhr geöffnet.