



TEXT — Sabrina Glanzmann BILDER — Julia Wesely

DIE ANDERS BESAITETE

Schubladisierungen mag sie nicht, Konventionelles sucht sie nicht, Klischees bedient sie nicht: Patricia Kopatchinskaja geht im traditionellen Klassikbetrieb bewusst ihre eigenen Wege. Ein Austausch mit der Starviolinistin über ihre musikalische und kulinarische Identität, die viel miteinander zu tun haben.

Die Vorspeise: Ein junger Blattsalat an einer Zitronen/Chili-Vinaigrette. Zum Hauptgang ein lange geschmorter Fleischartopf mit tiefer Sauce, dazu nur kurz gedämpftes, frisches Saisongemüse. Zum Abschluss eine Schokoladencrème, abgeschmeckt mit einer guten Prise Fleur de Sel. Müsste man eine Begegnung mit Patricia Kopatchinskaja als Menü beschreiben – so könnte es aussehen. Bei ihr trifft Frisches auf Feuriges, es wechseln sich gut überlegte, «gegarte» Gedanken mit knackigen Ideen ab. Und das Mädchenhafte, das «Süsse», das Kritikerstimmen der Violinistin gerne zuschreiben, kommt nicht ohne Gegenpol aus.

Wir wollen mit der «Artiste étoile» des diesjährigen Sommer-Festivals von Lucerne Festival über Musik und Essen sprechen. «Musik ist Nahrung für Herz und Magen», lesen wir in Interviews mit ihr. Oder: «Ein Wiener Schnitzel, immer gleich zubereitet, ist doch langweilig. Genauso ist es mit der Musik. Sie muss immer neu, immer kreativ im Moment entstehen, nur dann schmeckt sie und macht Appetit.» Auf ihrer Webseite gibt es sogar einen eigenen Bereich, der «My kitchen» heisst. Der erste Satz dort lautet: «Musik machen hat viel mit Kochen für Freunde zu tun.» Diese vielen Ana-

logien machen uns natürlich neugierig. Wir wollen auf Spurensuche gehen zur kulinarischen und musikalischen Identität der 40-Jährigen gebürtigen Moldawierin, die 1989 mit ihrer Familie nach Wien emigrierte und längst zu den gefragtesten und gefeiertsten Geigerinnen ihrer Generation gehört – inklusive schwindelerregend langer Liste von Preisen und Auszeichnungen. Und das alles – je nach Perspektive – dank oder trotz ihres Stils, der innerhalb des Klassikbetriebs wortwörtlich etwas andere Saiten bespielt.

Wenn Ravel und Debussy nach Mohn duften

Schubladisierungen mag sie nicht, Konventionelles sucht sie nicht, Violinistinnen-Klischees bedient sie nicht. Wenn sie Standardwerke neu interpretiert – für Aufsehen sorgte etwa Beethovens «Kreutzer-Sonate» gemeinsam mit dem türkischen Pianisten Fazil Say – fallen in den Medien Begriffe wie «wild», «schmutzig», «radikal», «kratzbürstig». Sie trägt zum Spielen nie Schuhe, ihr Herz aber immer auf der Zunge: «Musik spiegelt die Realität, das Leben. Dreck und Unschönes, Intensives gehören dazu. Deshalb gaukeln Musikaufnahmen eigentlich immer etwas vor. Auf der Bühne stehen keine perfekten Geschöpfe, sondern Menschen. Das habe ich schon als kleines Kind gelernt.» Und zwar direkt von ihren Eltern, beides Volksmusiker – die Mutter an der Geige, der Vater am Cimbalom. Mit ihnen tritt Patricia Kopatchinskaja auch heute noch ab und zu auf. Sie plädiert zudem für mehr zeitgenössische Musik und liebt Uraufführungen – «weil ich immer wieder neue Geschichten erzählen möchte. Das Leben ist nicht dazu da, zigmal dasselbe zu wiederholen.» Und als «Star» bezeichnet zu werden, das ist ihr eher unangenehm. «Ich mache ja nur das, was ich am besten kann. Meine Mutter spielt Geige, meine Schwester spielt Geige, es war klar, dass auch ich Geige spiele. Heute ist es mein Lebensinhalt, und ja – meine Identität.»

Ein freundlicher Samstagvormittag Ende April in Bern. Es ist Markttag. Die Menschen bilden Trauben an den Ständen auf dem Bundesplatz, denn der «Märit», der ist den Hauptstädtern heilig. Wir treffen Patricia Kopatchinskaja beim Schachfeld vor dem Café Fédéral, wo sie mit klarer Strategie erscheint: Zuerst Kaffee trinken, später über den Markt schlendern, dann einen Butterzopf kaufen. «Wir müssen den Stand zuerst noch suchen. Aber mein Mann sagt, dass sei der beste weit und breit. Und er muss es wissen, denn er wohnt ja doch etwas mehr hier als ich», sagt's augenzwinkernd. Bern ist ihr Anker, hierhin kam sie als 21-Jährige Violin- und Kompositionsstudentin mit einem Stipendium aus Wien. Hier verliebte sie sich – und blieb. Mit ihrem Mann Lukas Fierz und der elfjährigen Tochter Alice lebt sie im Universitätsquartier, von wo aus sie den Anker aber regelmässig lichtet für die jährlich über 100 Konzerte und Engagements als Solistin und Kammermusikerin, die sie in die verschiedensten Ecken der Welt führen.

Heute lassen wir den Anker ausgeworfen und spazieren zum Café-Restaurant Lorenzini beim

«Musik spiegelt die Realität, das Leben. Dreck und Unschönes, Intensives gehören dazu» – Patricia Kopatchinskaja hält nichts von gepflegter Oberflächlichkeit in ihrer Arbeit.





Theaterplatz, wo bald der Kaffee vor uns auf dem Tisch steht. Noch vor dem ersten Schluck kommt das Geständnis: «Eigentlich mag ich gar keinen Kaffee, jedenfalls trinke ich ihn nicht wegen des Geschmacks. Ich bin Teetrinkerin, wie alle in meiner Heimat. Tee ist in Moldawien fester Bestandteil der Diskussionskultur. Selbst wenn du die wichtigsten Gäste deines Lebens empfängst: Du setzt dich mit ihnen als Erstes an den Küchentisch und trinkst Tee. Er gehört zu jeder anregenden Unterhaltung dazu. Erst im Westen habe ich den Geruch von Kaffee lieben gelernt, seither lasse ich mich gerne davon verführen!» Und schon sind wir – wenn auch teelos – mittendrin in einer anregenden Unterhaltung und den Sinnen nach auf Spurensuche.

Klar, Musik höre man und Essen schmecke man. «Aber es steckt noch so viel mehr dahinter! Manchmal riecht ein Stück nach frischer Luft, nach Herbst oder nach Frühling. Debussy und Ravel zum Beispiel, die französischen Impressionisten, sie duften für mich immer ein bisschen nach Mohn.» Oder: Wenn sie eine gute Tomate esse, sehe sie manchmal bestimmte Momente ihrer Kindheit vor sich, «wie ich die Früchte direkt vom Strauch pflücke, wie sich das in den Händen anfühlt ... Aber es muss schon eine wirklich sehr gute Tomate sein, damit das passiert. Denn nirgends auf der Welt habe ich je wieder so köstliche, saftige Tomaten gegessen wie in Moldawien», sagt Patricia Kopatchinskaja und riecht an ihrem Cappuccino.

Alles Gute beginnt mit Essen

Fruchtbare Böden – sie waren eine Konstante, eine Sicherheit in den von Veränderung geprägten 1980er-Jahren der damaligen Moldawischen Sozialistischen Sowjetrepublik. Sie erinnert sich: «Ein Stück Land, bepflanzt mit Kartoffeln, Wassermelonen oder Weintrauben, das war eine Lebensversicherung, ein gut gehüteter Schatz, der Stolz einer Familie. Egal, wie arm man war: Wenn Gäste kamen, beugte sich der Tisch vor Essen. Gastfreundschaft ist das Allerwichtigste, wenn du sonst nicht viel geben kannst.» Der sorgfältige Umgang mit den Produkten und die Bedeutung des gemeinsamen Essens, damit wuchs Patricia Kopatchinskaja auf – und damit, dass alles Gute immer mit dem Essen beginnt. «Mein Grossvater war Bauer; nach dem Krieg konnte er die Abendschule besuchen und wurde Tierarzt. Wenn ich ihn auf die Höfe zu kranken Hühnern oder Pferden begleitete, wurde immer zuerst gekocht für uns, erst danach ging es in die Ställe. Das war Ausdruck von Respekt und Dank. Oder mein Vater, er hatte immer etwas Kleines zu Essen bereit für mich und meine Schwester, er gab uns etwa einen Apfel und sagte: «Esst, esst!» Als Kind nervte das manchmal ... Jetzt verstehe ich: Das war sein Ausdruck von Zuneigung. Es war seine Art zu sagen: «Ich liebe dich.» Heute macht er das bei meiner Tochter, das rührt mich sehr», sagt die Musikerin und lächelt. «Und genauso ist es auch in der Musik: Auch dort beginnt oft alles mit dem Essen, als Ausdruck von Respekt und Liebe, und zwar auf den verschiedensten Ebenen.»

«MANCHMAL RIECHT EIN STÜCK NACH FRISCHER LUFT, NACH HERBST ODER NACH FRÜHLING»

Zum Beispiel auf den Proben: Sie beginnen bei «Patkop», wie sie von ihren Freunden genannt wird, immer mit Kochen und Essen als Basis für Kreativität, als «Bindemittel» zwischen den Beteiligten. «Ich spiele häufig mit meiner guten Freundin, der Cellistin Sol Gabetta. Wenn wir proben, wird zuvor immer erst gegessen. Wir tauschen dabei Neuigkeiten aus, tratschen ein bisschen, besprechen das Stück ... das ist unser Ritual. Und es geht auch darum, einander etwas Liebes zu tun, denn sonst könnte man ja auch einfach ein Stück Brot essen. Zusammen etwas sorgfältig Zubereitetes zu geniessen, das ist Kommunikation – genauso, wie zusammen etwas musikalisch sorgfältig Vorbereitetes zu spielen.»

Wenn sie sich selbst auf ein Stück einarbeitet, geschieht das in aller Ruhe und mit genügend Zeit. Auch dazu gibt es eine Analogie, die mit einer ganz bestimmten Erinnerung aus ihrer Kindheit zu tun hat. «Der Hefeteig für den Strudel meiner Grossmutter war ein Mysterium. Sie webte Teppiche und nähte viel, kümmerte sich um den Haushalt und uns Kinder – und um die Küche. Wenn sie also ihren Strudelteig zum Aufgehen beiseitegestellt hatte, mussten wir immer ganz still sein. «Pssst», sagte sie, «ihr dürft nicht laut sprechen, sonst wächst der Teig nicht und kann nicht gedeihen. Er braucht seine Ruhe!» Ehrfürchtig sasssen wir vor der Teigschüssel und warteten, bis sich wie von Zauberhand etwas regte und der Teig lebendig wurde. Genauso ist es auch mit der Vorbereitung eines neuen Stücks. Man muss schweigen, sich alles vorstellen, sich Zeit geben. Und dann wächst es und man kann beginnen, damit zu arbeiten. Man muss das Stück im Stillen wachsen lassen.» Überhaupt sind sowohl Grossmutter wie Grossvater mütterlicherseits noch sehr präsent in Patricia Kopatchinskajas Erinnerung an ihre Kindheit in Moldawien; bei ihren Grosseltern lebte sie jeweils, wenn die Eltern auf Konzerttournee waren. «Ihr Keller war immer voller Vorräte: eingelegte Gurken oder Peperoni, Brennesselsuppe, Petersilie in Salz. Ich half ihnen, Apfelsaft selbst zu pressen oder barfuss im Fass die Trauben für den Hauswein zu pressen – fast jede Familie stellte ihren eigenen Wein her. Ich habe von ihnen gelernt, jedes Nahrungsmittel mit Respekt zu behandeln. Wenn ich heute «Nose to tail» höre oder Food Waste, muss ich schon etwas schmunzeln. Das war bei uns immer selbstverständlich.»

Vor einem Konzert nimmt die Violinistin nur eine Banane zu sich, manchmal auch etwas schwarze

KONZERTE MIT «ARTISTE ETOILE» PATRICIA KOPATCHINSKAJA

Am diesjährigen Sommer-Festival von Lucerne Festival interpretiert die Geigerin Heinz Holligers Violinkonzert *Hommage à Louis Soutter* (20. August), Béla Bartóks Violinkonzert Nr. 2 Sz 112 (23. August), und György Ligetis Violinkonzert (26. August). Sie konzipiert mit «Dies irae» ein eigenes inszeniertes Konzert (2. September) oder auch das Sitzkissenkonzert «Das kleine Irgendwas» (9. September). Daneben tritt sie am Eröffnungsfestakt vom 11. August und beim Erlebnistag am 27. August auf.

Alle Konzerte mit Patricia Kopatchinskaja auf lucernefestival.ch



Patricia Kopatchinskajas Philosophie: «Work in Progress, nichts ist je ganz fertig.» Das gilt auch für dieses Konzertkleid, bei dem sie die roten Entwurfsfäden bewusst nicht entfernen liess. Im Hintergrund: Ein von ihrer Grossmutter gewebter Teppich.

Schokolade oder ein paar Trauben. «Mehr geht nicht, dafür bin ich viel zu aufgeregt. Nach dem Konzert ist es dann sehr schön, mit dem Orchester und den Veranstaltern etwas Schönes essen zu gehen, dort bespricht man oft neue gemeinsame Pläne und weitere Projekte. Und manchmal sitzen auch Leute aus dem Publikum im Restaurant und offerieren ein Glas Wein oder ein kleines Dessert, um sich für den Konzertabend zu bedanken. Das sind natürlich wunderbare Begegnungen.»

Der kreative Prozess als Ziel

Was ist eigentlich ihr Lieblingsessen? «Ganz klar Borschtsch nach dem Rezept meiner Familie. Immer wenn ich bei meinen Eltern bin, kommt es auf den Tisch.» Wenn sie selbst kocht, halte sie sich selten an ein Rezept, «auch hier interpretiere ich gerne Klassiker. Ich weiss, was die Grundzutaten sind, aber vielleicht gebe ich mal ein anderes Gewürz dazu oder arrangiere es anders auf dem Teller – wie in meinen Konzerten. Ich weiss selbst nie, wie das Konzert sein wird, und auch als Köchin weiss ich nicht, wie das Gericht am Schluss definitiv herauskommt. Perfektion darf beim Kochen und bei der Musik für mich niemals das Ziel sein; das Ziel ist der kreative Prozess. Meine Philosophie: Work in Progress! Nichts ist je ganz fertig.»

Dazu gibt es eine schöne Anekdote zu ihrer Konzertbekleidung. Der Berner Modedesigner Heinz Kohli hatte vor einigen Jahren ein weisses Kleid für sie entworfen, sie nahm ihre Tochter Alice zur Anprobe mit. Die roten Entwurfsfäden waren noch nicht entfernt. «Diese würden natürlich noch wegkommen, sagte Heinz Kohli. Alice aber sagte: «Nein, nein, sie sind so schön, sie gehören doch dazu!» Die roten Fäden sind also geblieben, und ich habe sogar noch ein zweites Kleid mit Fäden bei ihm bestellt. Diese Sensibilität meiner Tochter, die hat mich schon sehr gefreut und stolz gemacht. Ich hoffe, sie kann beibehalten, das Einzigartige zu sehen.»

«PERFEKTION DARF BEIM KOCHEN UND BEI DER MUSIK NIEMALS DAS ZIEL SEIN FÜR MICH»

Die Friandises. Auch sie gehörten dazu, wollte man eine Begegnung mit Patricia Kopatchinskaja als Menü beschreiben. Die Musikerin ehrt die kleinen Süssigkeiten des Lebens. Inzwischen haben wir den Butterzopf gefunden und spazieren noch etwas durch die Berner Altstadt. An einem Brillenstand trifft «Patkop» zufällig auf einen befreundeten Klarinettenisten. Sie spiele morgen im Zentrum Paul Klee, seine Tochter hätte doch schon lange gerne einmal an ein Konzert von ihr kommen wollen; ob sie eine Karte hinterlegen solle? Aber klar, sehr gerne, kein Problem, liebe Grüsse daheim.

Weiter oben unter den Lauben spielt ein Junge für Berns Samstags-Shopper «Bruder Jakob» auf seinem Cello, hör- und sehbar nervös. «Meine Güte. Wie süss und wie mutig von ihm!», sagt sie und legt etwas Geld in seinen Hut. Der Junge strahlt über beide Ohren.

So, jetzt müsse sie aber los, sie besuche noch einen Musikerfreund in seinem Probelokal, es wäre toll, noch ein wenig mit ihm zu spielen. Nur noch kurz: Ob sie schon von ihrer Idee erzählt habe; ein Konzert-Experiment in den USA, wo man sie noch nicht so gut kenne und sie mehr ausprobieren könne? Justin-Bieber-Songs mit Stücken aus dem 17. Jahrhundert zu mischen, alles durcheinander und sehr avantgardistisch, das fände sie hochspannend. Nein, davon hat sie noch nichts erzählt. Aber wir werden ganz bestimmt davon hören. ||



Sempia
RESTAURANT

Genuss pur
erleben.

SEMPACHERSEE
HOTEL

Hotel Sempachersee 6207 Nottwil
www.hotelsempachersee.ch

CURRENTZIS/ KOPATCHINSKAJA

TCHAIKOVSKY:
VIOLIN CONCERTO



Sony Classical

TCHAIKOVSKY
Violin Concerto

STRAVINSKY
Les Noces



PATRICIA KOPATCHINSKAJA
MUSICAETERNA
TEODOR CURRENTZIS

»Zwei verwandte Seelen haben sich hier gefunden. Die fantasievollste Geigerin derzeit, Patricia Kopachinskaja, und der fantasievollste Dirigent, Teodor Currentzis.« (Stereo)



SONY MUSIC

88875190402