

Bernhard Mendes Bürgi

meine kulturwoche

Museumsleiter. Bernhard Mendes Bürgi ist Direktor des Kunstmuseums Basel. Zurzeit ist dort die von ihm und Nina Zimmer kuratierte Sonderausstellung «Andy Warhol – The Early Sixties» zu sehen.

Foto Bettina Matthiesen

Der kulturelle Höhepunkt meiner Woche:

Ich werde mir noch einmal in Ruhe die grosse Ausstellung von Matthew Barney im Schaulager ansehen.

Da muss ich nicht dabei sein:

Beim Zurich Film Festival.

Das wollte ich mir schon lange mal anschauen:

Die kolossalen Moai-Skulpturen auf der Osterinsel.

Diese DVD wünsche ich mir zum Geburtstag:

«Hunger» von Steve McQueen, der erste Spielfilm des grossartigen britischen Videokünstlers.

Dieser Song begleitet mich diese Woche:

«Alejandro» von Lady Gaga.

Dieses Buch liegt auf meinem Nachttisch:

«Just Kids» von Patti Smith und «Die Wanderjahre» von Peter Zadek.

Mein kulinarischer Geheimtipp:

Pöilis Hackbraten.

Der Stoff, der Filmen Leben einhaucht

Der Basler Tondesigner Daniel Dettwiler hat die Musik für den Spielfilm «180°» abgemischt



Alles bestens geregelt. Daniel Dettwiler im Tonstudio. Foto Lucian Hunziker

MATHIS RICKLI

In Cihan Inans «180°» lauscht man einer Filmmusik, die wahrscheinlich zu den aufwendigsten und bestproduzierten gehört, die der Schweizer Film je hervorbrachte. Als Tonmeister zeichnet dafür der Basler Daniel Dettwiler verantwortlich.

Die Kaffeebohnen holt er sich von der Caffetteria Graziella. «Die besten, die ich kenne», sagt er. Die Tasse ist vorgewärmt, zusammen mit Zucker, Löffel und Cantucci präzise auf der Untertasse arrangiert. Doch irgendetwas scheint ihm mit dem frisch gebrühten Kaffee nicht zu passen. Er riecht anders, oder vielleicht ist es auch nur das Schäumchen, das nicht richtig zur Geltung kommt. Keine Frage, er muss ihn noch mal machen.

Nun ist Daniel Dettwiler kein Besitzer eines Nobelcafés, sondern Tonmeister. Aber wenn man ihn später über seinen Beruf reden hört, bemerkt man den gleichen Perfektionismus, wie er ihn schon beim Kaffeemachen zur Schau stellte.

Wir treffen den 36-jährigen Basler in seinem Tonstudio im Gundelinger Feld. Vorher war gerade noch das Schweizer Fernsehen zu Gast. Die seien begeistert gewesen, sagt er. «Sowohl vom Kaffee als auch vom Sound.»

GETÖFTELT. Der Sound, damit ist die Filmmusik von «180°» gemeint, dem diese Woche anlaufenden Drama des Schweizer Regisseurs Cihan Inan. Und diese ist, zumindest für hiesige Filmproduktionen, tatsächlich aussergewöhnlich: Eingespielt wurde sie vom Tonhalle-Orchester Zürich, unter der Leitung von David Zinman. Für das Aufnehmen und Abmischen war Daniel Dettwiler zuständig.

«Dass ein Liveorchester heutzutage die Filmmusik einspielt, ist für Schweizer Verhältnisse einmalig», meint Dettwiler. «Normalerweise entstammt diese sonst dem Computer.»

Einmalig aber ist auch der Teil, den Dettwiler als Tonmeister beisteuerte. Im Aufnehmen einzelner Instrumente oder ganzer Orchester entwickelte der ausgebildete Audiodesigner eine unerhörte Meisterschaft. Er ist ein Tüftler, dieser Dettwiler, einer, der sich nicht zufrieden gibt, bis er auch das letzte Tönchen eingefangen hat.

Für das Aufnehmen des Tonhalle-Orchesters benutzte er allein über fünfzig Mikrofone. Drei über dem Dirigenten, «für den Klang», zwei seitlich «für die Breite und Grösse», sechs im Raum verteilt «für die Atmosphäre» und viele Stützen bei den Instrumenten, «für die Intimität», wie er meint. Damit fängt er vom leisesten Kratzen des Cellobogens bis zum Füssescharren der Musiker alles ein, was da tönt.

GERECHNET. Ein erheblicher Aufwand, der sich sicherlich auch im Preis niederschlägt. «Eine Rechnung, die sich aber bezahlt macht», verteidigt sich Dettwiler. Und hier setzt er an zum wortreichen Plädoyer:

«In der Schweizer Filmbranche wird zu wenig Geld ausgegeben für den Klang. Dabei ist gerade die Filmmusik etwas vom Wichtigsten.» Die Musik sei zuständig für die Gefühle, sie schüre die Emotionen und hauche dem Film Leben ein. «Wenn diese nun schlecht klingt», schliesst er, «berühre der ganze Film weniger.»

GELUNGEN. Dettwiler spielt einen kurzen Ausschnitt vor. Man nimmt Platz auf einem Sessel, umringt von Boxen im Wert von über 150 000 Franken. Und tatsächlich, selten wird man so räumliche, so gewaltige Nonlive-Musik hören. Es tönt, als sässe man direkt vor einem Orchester, da die Celli, da die Geigen, und rechts hinten die Pauke, die einem direkt in den Magen fährt.

Wie kommt es aber dazu, dass gerade bei diesem Film Wert auf eine gute Filmmusik gelegt wurde? Und vor allem: Wer konnte das bezahlen? «Die Geschwister Nora, Lionel Vincent und Diego Baldenweg, welche für die Komposition und Musikproduktion verantwortlich waren, wollten in der Schweiz ein starkes Zeichen für die Qualität in der Filmmusik setzen. So waren sie bereit, erheblich in das Orchester, die Aufnahme und die gute Abmischung zu investieren», sagt Dettwiler.

Das hat sich gelohnt: Am diesjährigen Filmfestival Locarno wurde «180°» mit dem Suisa-Preis für die beste Filmmusik ausgezeichnet.

> www.ideeundklang.com
> Filmkritik «180°» auf Seite 41

einkehren

Ex-«Hübeli»: Das neue «Asica».

Crossover essen

SIGFRIED SCHIBLI

Ein Bekannter von mir hat es sich zum Grundsatz gemacht, nur in Restaurants an unattraktiver Lage essen zu gehen. «Die müssen sich nämlich in der Küche noch Mühe geben!», argumentiert er. Ich werde ihn ins frisch eröffnete, von einer philippinisch-baslerischen Familie betriebene «Asica» an der Hegenheimerstrasse schicken. Wegen der Aussicht wird sich niemand ins frühere «Hübeli» verirren. Kaum auch wegen des hübschen Gartens, in dem jetzt die Trauben reifen. Der beste Grund ist die sehr spezielle Crossover-Küche, die asiatische und afrikanische Eigenarten verschmilzt und damit etwas für Basel Neues kreiert. Die Kreativität spielt hier eine sicht- und schmeckbare Rolle. Als Amuse-Bouche wurde ein Schälchen mit «Sweet Potato Rösti» gereicht – originell. Die Vorspeise bestand aus einer Frühlingssrolle mit Spurenelementen von Poulet und frittierten Tofuwürfeln an einer nicht zu scharfen Chilisauce. Das Frittieren in Öl ist die Ausnahme, dafür ist der Wok ein Hauptinstrument dieser bicontinentalen Küche. Aus ihm kommen das fast noch rohe Gemüse wie der auf einem grünen Bett servierte Red Snapper, unsere Hauptspeise – glasig-zart und von einer delikaten Ingwersauce umhüllt. Die Entenbrust mundete dank des dezenten Honig- und Ingwerschmacks.

FREI. Im «Asica» kombiniert der Gast Fleisch oder Fisch frei mit den Beilagen; es gibt keine festen Verbindungen. Wir wählten gebratenen Reis, der kaum eigenes Aroma aufwies, und Gemüse, das reichlich bemessen war. Da uns die Wahl unter den Desserts schwerfiel, entschieden wir uns kühn für die Maximalvariante, diese aber mit zwei Löseln: eine Komposition aus Maniokkuchen, Kokosnussglace mit Schoggicreme, halbgefrorener Mango, einer mit Banane gefüllten Frühlingssrolle und Vanilleglace. Die Weinkarte ist nicht riesig, einige Flaschenweine gibts im Oenoscank. Die Bedienung war an diesem Abend, in dem das völlig neu gestaltete «Asica» gut gefüllt war, überaus freundlich und informationswillig. Wir gaben zusammen 145 Franken für einen kulinarisch zwar nicht sensationellen, aber inspirierenden Abend aus.

> Asica, Hegenheimerstrasse 35, Basel. Tel. 061 322 80 80. Geöffnet 18 bis 23 Uhr, So und Mo geschlossen. www.asica.ch

Die Suche nach dem Richtigen

STEFAN STRITTMATTER

James Bond hats gut. Nie steht der smarte Agent verloren an der Bar und blättert planlos durch die Getränkekarte, während die Schlange hinter ihm bis zur Tür anwächst und der Barkeeper entnervt die Augen verdreht. Stets weiss er, was er will: Martini. Und zwar nicht irgendwie, sondern «geschüttelt, nicht gerührt». Wir hingegen, die wir über keine Lizenz zum Töten und auch bei der Getränkewahl nicht über den nötigen Killerinstinkt verfügen, bekommen schon von den Namen der Drinks («Woodworm», «Flying Kangaroo», «Swampy Lake»)

einen schummrigen Kopf und bestellen dann nach erfolgloser Suche – ganz ausgefallen – einen Gin Tonic, oder einen gespritzten Weissen, oder ein Bier. Was da fehlt, ist der Mut zu Neuem. Was da blockt, ist die Angst vor knallbunten, hochzuckrigen Alkoholgebräuen mit Schirmchen- und Cocktaillirschengarnitur. Unlängst aber wurden wir übermütig. Wir waren auf der Ferienrückreise in Genua gestrandet und hatten in einem Gässlein eine schicke Bar gefunden, die uns die Drinks mit üppigen Dreingaben (Bruschetta, eingelegte Karotten,

Oliven, Rohschinken) noch schmackhafter machte. Wir amüsierten uns prächtig und schworen, diese Ausprobierlust mit nach Basel zu retten. Zurück im heimischen Dorf, nahmen wir uns aufs Gratewohl einen Buchstaben vor (wir wählten James Bonds direkten Vorgesetzten: «M») und bestellten wagemutig einen Mai Tai und einen Manhattan, stets auf der Suche

nach dem für uns richtigen Drink. Fündig wurden wir bei einer Margarita. Vielleicht ags am Salzrand, der uns so sehr an die Feriamer erinnert, eicht lags an der sommerschönen Frische des Zitronensafts. Unsere Reaktion auf den Drink hätte Bond stolz gemacht: Kurz hats uns geschüttelt, dann waren wir gerührt. stefan.strittmatter@baz.ch
Mit dieser Kolumne tauchen wir jeden Donnerstag in das Basler Nachtleben ein.