

## STADTMENSCHEN

Zusammengestellt von Andreas Krüger (Tel. 0211-8382-2384)



Anna Shalamova wirbelt an den Ringen durch die Luft im neuen Apollo-Programm. Foto: Ralf Schuett

## Zeitlupen-Zauberer und Luftakrobaten im Apollo

Als Déjà-vu bezeichnet man ein psychologisches Phänomen, das sich in dem Gefühl äußert, eine neue Situation schon einmal erlebt, gesehen, aber nicht geträumt zu haben. Genauso ist es beim neuen Apollo-Programm. Man denkt, man hat alles schon mal irgendwo gesehen, aber es ist neu und ganz anders interpretiert.

Besonders deutlich wird das bei Guillaume Karpowicz. Sein einzigartiger Umgang mit dem Diabolo ist ziemlich außergewöhnlich. Auch die elektronische Musik, die ihn bei seiner Performance begleitet, ist sehr speziell.

Im Gegensatz zum vorherigen Programm „Crazy X-Mas“, das laut und rockig daher kam, beherrschen eher ruhigere Töne die Szenerie. Das fängt schon bei

der Moderation von Bert Rex an. Er wirkt völlig unscheinbar, wenn er die Bühne betritt. Doch sobald er mit seinem trockenen Humor loslegt, hat er sein Publikum im Griff. So zaubert er zum Beispiel in optischer und auch akustischer Zeitlupe. Hektik dürfte in seinem Wortschatz nicht vorkommen.

Zwei artistische Nummern stechen aus dem Programm hervor. Da ist zum einen das Halves Project. In absoluter Finsternis führen die Figuren, halb in schwarz und halb in weiß gekleidet, mit ihren halben Körperteilen ein Eigenleben. Sie zaubern faszinierende visuelle Formen und Effekte. Das andere setzt das Duo Aleshin. Wie Aleksandr Likin seinen Partner mit den Füßen durch die Luft wirbelt, ist schon außergewöhnlich.



Auch die Ex-Karnevalsprinzen Thomas Puppe (3.v.l.) und Josef Hinkel (3.v.r.) reichten ihre Backwaren zur Prüfung ein. Foto: Rainer Kapust

## Gutachter prüft Karnevalsgebäck

Während der tollen Tage findet die Kreativität der Handwerksbäcker kaum Grenzen. Da werden eine Vielzahl von Krapfen, Donuts und anderem farbenfroh dem Kunden präsentiert. Deshalb wurde ein Gebäckprüfer engagiert, der die Karnevalskreationen in der Füchsch-alm an der Eisbahn beurteilen sollte. Die Zahl der eingereichten Süßspeisen überraschte dann aber auch den Prüfer. „90 Gebäcke waren dann doch ein bisschen viel. Der Prüfer hat viele Sachen mit nach Hause genommen und wird uns das Ergebnis in den nächsten Tagen mitteilen“, sagte Bäckermeister **Thomas Puppe**. Auch ein Mitarbeiter der Alm hat fleißig gegeschaut. „Aber nach dem Genuss von sieben Berlinern setzte bei ihm eine gewisse Sehnsucht nach Obstbrand ein“, erklärte Puppe lachend.

## Max Menke gewinnt das Ringstechen

Dass in der Karnevalssession nicht nur gefeiert, sondern auch Sport getrieben wird, bewies das Reitercorps der Prinzengarde Blau-Weiss. Auf Gestüt Gut Neuhaus in Grevenbroich ging es beim Ringstechen um den Pokal des Kommandeurs. Nach einem spannenden Wettstreit zwischen 13 Reitern und Amazonen ging **Max Menke** vor **Wibke op den Akker** und Senator **André Borutta** als Sieger durchs Ziel. Überreicht wurde die 17 Kilogramm schwere Trophäe durch Kommandeur **Philipp Meseck**. Zu den 100 Gästen gehörten Reiter-Protector **Hubert Zimmermann**, Jagdherrin **Gisela Piltz** und CC-Präsident **Michael Laumen**, eine Abordnung des Düsseldorfer Amazonenkorps sowie **Prinz Carsten II.** und **Venetia Yvonne**, die dem Sieger den Pokal überreichte.



So oder so ähnlich könnte es aussehen, wenn die beiden Künstler in der kommenden Woche Alltag in einem mit Wasser befüllten Container simulieren.

Foto-Montage: Kleiner/Biermann

# Leben im Zimmer unter Wasser

Für ein Projekt der Kunstakademie simulieren Thomas Kleiner und Marco Biermann Alltag unter speziellen Bedingungen.

Von Gabi Kowalczyk

Eisbaden gehörte in den vergangenen Tagen zu einer der regelmäßigen Aktivitäten von Thomas Kleiner. Der 27-jährige möchte vorbereitet sein - mental, aber auch körperlich. Denn in der nächsten Woche hat er etwas Außergewöhnliches vor. Für ein Kunstprojekt für die Rundgang-Ausstellung der Akademie bezieht er gemeinsam mit Marco Biermann am Mittwoch einen mit Wasser gefüllten Container. „Und da kann es um diese Jahreszeit ganz schön kalt werden“, befürchtet der Künstler.

Marco Biermann und Tobias Kleiner haben beide an der Kunstakademie studiert und wollten beide schon immer mal ein Projekt mit Wasser realisieren, sagt Kleiner. Als sie den Container zu sehen bekamen, den sie nun beziehen werden, sei die Idee ganz schnell geboren worden. Beide Männer thematisieren in ihren Projekten

gern den Alltag. Das möchten sie auch diesmal, aber eben unter Wasser.

Der zwölf Quadratmeter große Container, der dank einer Glasscheibe an einer Seite einsehbar ist, wird wie ein Raum eingerichtet. Darin möchten sich die beiden Künstler bis einschließlich Sonntag, 4. Februar, etwa acht Stunden täglich aufhalten und eigentlich ganz normale Dinge tun. „Schach spielen, lesen, so etwas“, stellt Thomas Kleiner sich vor. Aber wie funktioniert das unter Wasser?

### Steine und Metall gegen den Auftrieb im Container

„Tja, so ganz ohne Luft kommen wir nicht aus“, sagt der Künstler. Er und sein Partner werden daher eine Tauchausrüstung tragen. Über dem Neoprenanzug dann aber noch Alltagskleidung - stilette eben. Möbel, Schachfiguren und auch die Künstler selbst werden mit Steinen und Metall be-



Marco Biermann (l.) und Thomas Kleiner a la Polke und Richter.

schwert, um dem Auftrieb entgegenzuwirken. Wie das Lesen von Büchern und Zeitungen beim Experiment funktionieren wird, das wissen die beiden Hauptdarsteller selbst noch nicht so genau. „Derzeit laufen noch die letzten Feinabstimmungen, dann entscheiden wir, ob wir laminieren müssen oder ob es vielleicht so klappt.“

Im Schwimmbad und in der Badewanne konnten die Künstler vorab ein wenig üben. So wirklich wissen sie aber dennoch nicht, was auf die zukommt, denn im Container mit 26.000 Kubikmetern Wasser herrschen natürlich andere

Bedingungen als in der heimischen Badewanne.

Zum Schlafen und für andere menschliche Bedürfnisse werden die Künstler ihren Container auch mal verlassen. Essen und trinken möchten die aber unter Wasser. „Wir haben Beutel mit Suppe und Getränken vorbereitet“, erklärt Thomas Kleiner. Durch ein Rohr können die Männer die Flüssigkeiten zu sich nehmen wie mit einem Strohhalm. Die Beutel mit Suppe sollen in Tellern platziert werden, die Getränkebeutel im Glas oder der Tasche.

Am Freitag wurde der Con-

### ÜBERTRAGUNG

**STREAM** Die Künstler möchten Live-Streams von ihrem Unterwasser-Alltag schalten, unter anderem über ihre eigenen Instagram- und Facebookseiten sowie auf den Seiten des Wiener Belvedere 21. Dort ist Thomas Kleiner auch tätig.

tainer vor dem Haupteingang der Kunstakademie an der Eiskellerstraße 1 aufgestellt und befüllt. Die Inneneinrichtung folgt nun Stück für Stück in den kommenden Tagen. Das Wasser soll mit zwei Heizstäben ein wenig erwärmt werden. „Wir hoffen auf 20 Grad.“ Und dann kann es losgehen. „Wir sind tierisch gespannt“, sagt Thomas Kleiner. In Gefahr begeben möchten er und Marco Biermann sich übrigens auf keinen Fall. „Das soll ein spielerisches Projekt sein. Wenn es gefährlich wird, brechen wir ab.“ Und falls die Künstler mal eine Pause brauchen, gibt es auch zwei Ersatz-Performer, die bereit stehen und jederzeit ins Wasser gehen können.

# Der „Quick Lunch“ ist neu bei der Tour de Menu

Nachfrage nach „kleinen Mittagessen“ ist gestiegen. Über 60 Lokale nehmen an der Gastro-Tour teil.

Von Marion Seele-Leichert

Zeit für ein Update - die 19. Tour de Menu vom 21. Februar bis 18. März präsentiert sich mit einigen Neuerungen: Neben 50 klassischen Tour-Teilnehmern werden erstmalig zwölf neue Restaurants einene Quick-Lunch von 12 bis 15 Uhr anbieten. „Wir haben diesen neuen Gastro-Trend mit in die Tour aufgenommen, weil die Nachfrage nach kleinen Mittags-Menüs steigt“, erklärt Veranstalterin Gabriela Picariello von der Agentur Rheinlust. Zwei bis drei Gänge gibt es dann zwischen 12 und 17,90 Euro. Mit dabei sind junge Konzepte wie das „Les Halles St. Honoré“, eine typisch französische Kombination aus Markthalle und Bistro. Für 13 Euro wird mittags dort eine sieben Stunden lang gekochte Lammkeule mit Coquillettes serviert. Moderne Lokale wie „Lina's Coffee - Brew Bar & Deli“ servieren für 16,50 Euro eine Lunch-Bowl aus Roter Bete, Quinoa, Kichererbsen, Wildkräutersalat, Falafel, Avocado und Hummus.

Neu ist auch, dass die Tour de Menu online geht und in diesem Jahr die Möglichkeit bietet, auch im Internet unter bit.ly/tmvoiting für die Restaurants abzustimmen. „Wir haben zudem die kostenfreie Broschüre auf Pocket-Format reduziert und geben darin spezielle Einkaufstipps rund ums Thema Essen und Trinken.“

### In 23 Restaurants gibt es auch vegetarische Varianten

Zu den 16 Tipps gehört die futuristische „Markthal Rotterdam“, wo 80 Händler ihre Kulinarik in besonderer Atmosphäre anpreisen. Erwähnung findet auch der Hielscher Hof in Leichlingen mit hofeigener Käserei. 50 Gastro-Betriebe, davon 35 aus Düsseldorf, werden 26 Tage lang ihre kreativen Speisen offerieren. Die Menüs haben mindestens drei Gänge und kosten zwischen 24,90 und 65 Euro. Das günstigste Menü (Kalbskotelett oder Dorade) serviert das „La Bora“, das teuerste Essen (roh marinierte Fjordforelle und geschmorte Querrippe) wird im frisch gekürten Sternrestaurant



Leckere Sachen werden bei der Tour de Menu vom 21. Februar bis 19. März angeboten.

Foto: Rheinlust

„Fritz's Frau Franzi“ kreuzt. Von Brauhäusle bis zum Sternentempel ist alles dabei, so kann jeder Gast das Richtige finden. 23 Lokale bieten alternativ auch vegetarische Varianten. Das „(a)dress Kitchen&Bar“ serviert für 32,50 Euro ein mit Bier gekochtes Drei-Gang-Menü mit kor-

respondierender Bier-Begleitung (15 Euro) zu jedem Gang. Im Landhaus Freemann gibt es ein Avocado-Menü in fünf Gängen (42 Euro). Im Café de Bretagne tischt Rolf Breitmar Tatar von der pochierten Auster und Wolfsbarschfilet für 37,50 Euro auf. Mit heimischen Zutaten will Rob's Kitchen an der Lo-

rettostraße überzeugen: Artischockensalat und Perlhuhn sind für 39,50 Euro im Angebot. Die Broschüre mit allen Restaurants ist ab sofort in den teilnehmenden Restaurants, den Touristeninfo-Zentralen sowie bei der Agentur Rheinlust erhältlich - und hier: @tour-de-menu.de