

MEIN DÜSSELDORF

Nur Mut: Baut eine neue Oper!

Kaum ist die Idee der FDP auf dem Markt, im Hafen ein neues Operngebäude zu errichten, melden sich die Nörgler und Nostalgiker. Das war in Düsseldorf schon immer so. Dabei wäre ein solches Projekt eine riesige Chance, sich kulturell zu profilieren. Siehe Hamburg.

Seit vielen Jahren beschert uns die Oper zwar oft exquisite Aufführungen, aber Schlagzeilen macht sie noch häufiger wegen veralteter Bühnentechnik, undichtem Dach und einer Einrichtung von vorgestern. Wer jemals ein opulentes Stück von Wagner in einem der so genannten Sessel erlebt hat, der hat das nur deshalb nicht bemängelt, weil ihn die Musik des großen Bayreuthers in bequemere Sphären oder mit einem Becher Met in der Hand an die ersehnte Tafel der Götter in Walhalla entrückte. Tatsache ist: Das Gebäude ist aus der Zeit und vermutlich ein Fass ohne Boden, wollte man es heutigen Ansprüchen anpassen und vor allem einem jüngeren Publikum als Tempel einer doch so wunderbaren Musik schmackhaft machen. Da kommt nun die Idee auf, ein neues Opernhaus an die Kesselstraße, zwischen Medien- und Industriehafen zu bauen. Platz wäre da, und ein reizvolles Umfeld auch – ohne Zweifel. Die Elbphilharmonie in Hamburg lässt grüßen. Sie zeigt, wie ein solches Haus, das – wie viele



Der Entwurf „Hafencity“ zeigt das Opernhaus mit Außenspielflächen, einen Alternativstandort für das Fotozentrum sowie eine Promenade mit Gastronomie und Bootsanleger.

RP-FOTO: ANIMATION: PROJEKTSCHMIEDE GMBH

meinen – eigentlich in die City gehört, ein bisschen weiter draußen durchaus Profil schärfen und reizvoller Anlaufpunkt werden kann. Dass ein solches Gebäude, anders als das an der Heine-Allee, schlechter angebunden wäre, ist kein wirkliches Argument: Es ist in den letzten Jahren auch geschafft worden, einige tausend Arbeitsplätze im Hafen mit Bussen oder Bahnen zu versorgen, das wäre mit einer Oper als Teil eines Gesamtkonzepts ebenfalls möglich.

Vor allem sollte die Idee jedoch wegen ihrer enormen Möglichkeiten geprüft werden. Man könnte noch nie gedachte architektonische Va-

rianten umsetzen, ohne gleich hausschuhähnlich: Bequem, obwohl unansehnlich, dafür vertraut und so kuschelig, also schwer verzichtbar. In Wahrheit jedoch ist der Bau zu eng, der 50er-Jahre-Charme ist bestenfalls optisch anziehend, die klimatischen Verhältnisse sommers sind katastrophal und die Enge in den Sitzreihen eine Zumutung. Also: Nur Mut! Bringt zumindest eine konkrete Untersuchung auf den Weg, was ein solcher Bau kosten und was er bringen würde. Sprecht mit den Leuten in Hamburg. Oder fragt die in Sydney. Dort fährt auch keine Straßenbahn bis vor das berühmte Wahrzeichen der Stadt.

Und erinnert auch daran, wie in Düsseldorf schon immer große Bauvorhaben zuerst kritisiert und dann bejubelt worden sind. In den späten 60er und frühen 70er Jahren war es der Bau der neuen Messe in Stockum. Großes Gezeter angesichts der Kosten – und heute mag sich keiner ausdenken, wie es der Stadt ginge, wenn man damals nicht den Mumm gehabt hätte, das Gelände (das immer noch ausbaufähig ist) zu erschließen und die Hallen zu bauen. Oder den Rheinfahrtunnel: Anfangs der 90er Jahre schreckten die dreistelligen Millionenbeträge seiner Baukosten, aber längst kann man sich kaum noch vorstellen, dass dort einst der Verkehr oberirdisch zweispurig in beide Richtungen dröhnte und die Altstadt vom Rhein trennte.

Ähnlich die Arena, die Wehrhahnlinie, der Kö-Bogen – zum Beginn mit Skepsis gesehen, am Ende beliebt. Diese Stadt wächst, und das noch auf Jahre. Also braucht sie Visionen, wie sie weiter attraktiv und damit wirtschaftlich weiter erfolgreich bleibt. Dem Chef im Rathaus kann man nur wünschen, dass er ähnlichen Mumm hat wie sein Vorgänger Joachim Erwin, dem es (mit-) zu verdanken ist, wie Düsseldorf solche großen Projekte stemmt.



HANS ONKELBACH

Kraftwerk: Musik und Ausstellung zum Jahrestag

(wie) Am 19. Mai 1978 erschien das Album „Die Mensch-Maschine“ von Kraftwerk. Zum 40. Jahrestag des Klassikers soll das Album am 19. und 20. Mai mit einer Ausstellung und einer musikalischen Aufführung gewürdigt werden. Stattfinden soll die Schau in der 21. Etage des Hochhauses am Mannesmannufer. Gezeigt werden Fotos und Grafiken aus der Entstehungszeit des Albums. Zu der Ausstellung sind Experten zu Vorträgen und Gesprächen zu den Themen Musik, Design, Architektur, aber auch Innovation, Technik und Wandel im Zeichen der Digitalisierung, geladen. Zwei Jazzbands und zwei Solisten, sowie verschiedene DJ-Sets und Arbeiten einzelner Studenten der HSD sollen die Thematik der Menschmaschine in ein aktuelles musikalisches Licht stellen.

Letzte Chance für einen Dieb

(wuk) Die Folgen eines Zufalls haben einem 36-Jährigen gestern beim Amtsgericht 14 Monate Bewährungsstrafe eingebracht. Am Flughafen hatte er vor einem Jahr nachts in einem Ladenlokal zwei Geldtaschen mit rund 4200 Euro entdeckt, die versehentlich nicht im Tresor lagen. Wegen fünf anderen Diebstählen meist geringwertiger Sachen wurde mit diesem Geldtaschendiebstahl nun eine Gesamtstrafe gebildet, die trotz Vorstrafe und offener Bewährung auch nicht vollstreckt werden soll. Da der geständige Angeklagte im Rather Broich inzwischen engmaschig betreut wird, räumte der Richter ihm noch einmal eine letzte Chance ein.

la fiera del vino

ANZEIGE



Kellerei Nals Margreid (Südtirol)



Tiare (Friaul)



Negro Angelo & Figli (Piemont)

Salute – Unsere Weinmesse hat Premiere!

Am Freitag, 16. März, lädt die Rheinische Post zu einer kleinen, exklusiven italienischen Weinmesse mit zehn italienischen Top-Winzern in das Steigenberger Parkhotel Düsseldorf ein.

Unverwechselbares Gusto verknüpft mit italienischem Charme und unternehmerischer Kreativität – dahinter steht der erfolgreiche Gastronom Giuseppe Saitta. Seit 1982 mischt er in der obersten Riege der Düsseldorfer Gastronomie mit und meldet sich verstärkt zum Thema italienische Weine zu Wort. Er weiß, wie die edlen Tropfen aus Sizilien, dem Piemont, Apulien oder der Toskana schmecken. „Wein ist in der Gastronomie ganz wichtig und hat einen bedeutenden Anteil am Erfolg. Die in fast 40 Jahren gesammelte Erfahrung hat mich weitergebildet. So ist am Rhein eine Weinkultur entstanden, die ich mitprägen durfte“, erklärt Saitta. Auf der Karte seiner Osteria werden über 300 unterschiedliche Weine geführt. Außerdem gehört zur Saitta Locanda del Conte GmbH seit acht Jahren eine Großhandels-Weinagentur mit der Betreuung von acht Winzern deutschlandweit: „Der Kontakt zu den Winzern

auch auf privater Ebene ist mit den Jahren gewachsen, man kennt sich.“

Diesen Vorteil möchte der Gastronomie-Profi an Weinfreunde weitergeben. Zusammen mit Pia Kemper, Leitung Finanz- und Wirtschafts-Extras der Rheinischen Post und Gastgeberin der erfolgreichen „Kulinarischen Begegnung“ im Steigenberger Parkhotel Düsseldorf, initiierte er Ende 2017 eine „Italienische Nacht“. Der überwältigende Erfolg führte zu der Idee, am 16. März unmittelbar zum Start der abschließlichen Fachbesuchern vorbehaltenen Messe „Pro-Wein“ mit „la fiera del vino“ im Steigenberger Parkhotel eine eigene kleine Messe für private Weingenießer zu präsentieren. „Das gibt den Besuchern Gelegenheit, mit den Winzern ins Gespräch zu kommen, italienische Spitzenweine zu verkosten und kleine Köstlichkeiten aus der Küche zu genießen“, freut sich Giuseppe Saitta. Zehn Top-Winzer sind eingeladen, darunter einige, die



Pia Kemper, Leitung Finanz- und Wirtschafts-Extras der Rheinischen Post und Gastgeberin der beliebten „Kulinarischen Begegnung“, und der erfolgreiche Gastronom Giuseppe Saitta laden am 16. März zur Weinmesse „la fiera del vino“ ein.

bereits bei der „Italienischen Nacht“ dabei waren – die Kellerei Nals Margreid aus Südtirol, der 2014 für den „besten Sauvignon der Welt“ ausgezeichnete Winzer Tiare aus dem Friaul, Abbazia Santa Anastasia aus dem sizilianischen Cefalù und Negro aus dem kleinen Winzerdorf Mon-teuro im Piemont, als einer der angesehensten Hersteller des Arneis. Mit dabei sind auch die Piemont-Winzer

Marchesi di Barolo, Contratto als älteste Sektellerei Italiens und La Spinetta sowie San Felice aus der Toskana, Bruno Vespa aus Apulien und Cantine Valenti, Sizilien.

„Das ist eine großartige Gelegenheit, sich über einzelne Weine zu informieren“, findet Giuseppe Saitta. Er schätzt die Nachhaltigkeit einer solchen Veranstaltung: „Sie animiert auch im Nachhinein, Kunden Weine verkosten zu lassen, die ihnen bisher nicht bekannt waren.“ Im Trend liegen derzeit Lugana und Primitivo: Giuseppe Saitta: „Und der Soave erlebt gerade eine Renaissance. Leider ist der tolle trockene Wein fast in Vergessenheit geraten.“

Wer anlässlich der Messe „la fiera del vino“ seine Lieblings-Tropfen ordert, darf sich über 15 Prozent Rabatt auf den Listenpreis freuen. Die starke Nachfrage nach Karten gibt Pia Kemper und Giuseppe Saitta recht: „Der persönliche Kontakt zu den Winzern und ihren Produkten wird mit Spannung erwartet.“

la fiera del vino

Termin: Freitag, 16. März
Zeit: Verkostung 12 bis 17 Uhr
Ort: Steigenberger Parkhotel Düsseldorf, Königsallee 1A
Preis incl. Catering und Verkostung: 25,- Euro pro Person (Tageskasse)
Limitiertes Ticketangebot:
Anmeldung unbedingt erforderlich!
Ticket-Hotline:
0211 5052418
E-Mail: forum@rp-media.de



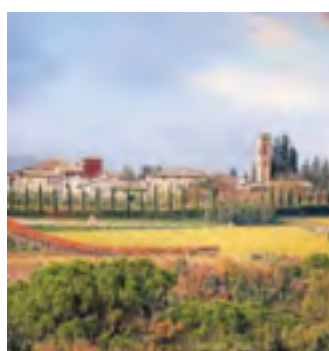
Marchesi di Barolo (Piemont)



La Spinetta (Piemont)



Contratto (Piemont)



San Felice (Toskana)



Bruno Vespa (Apulien)



Cantine Valenti (Sizilien)



Abbazia Santa Anastasia (Sizilien)