

TISCHGESPRÄCH MIT CECILIA BARTOLI ÜBER ...

... APPETIT NACH GROSSER OPER

INTERVIEW RUTH REITMEIER



CECILIA BARTOLI

Sie ist eine der erfolgreichsten Opernsängerinnen unserer Zeit. Die Mezzosopranistin mit dem einzigartigen Timbre ist ein Weltstar, will aber keine Diva sein – so viel ist klar. Seit 2012 leitet sie mit großem Erfolg die Salzburger Pfingstfestspiele. Diese Produktionen stehen auch auf dem Sommerspielplan der Salzburger Festspiele.

FALSTAFF *Vielen Dank für Ihre Einladung zum Tee, Frau Bartoli – Minztee im orientalischen Ambiente ...*

CECILIA BARTOLI Herzlich willkommen auf der Bühne im Haus für Mozart! Wir proben gerade die Rossini-Oper »L'italiana in Algeri«, die bei den Salzburger Festspielen auf dem Programm steht. Der Schauplatz ist Algier.

Es ist ja eine komische Oper, die fast jedes Klischee zwischen Algerien und Italien bedient, Couscous und Pasta inklusive. Sie sind in Rom aufgewachsen, leben heute in der Schweiz und stehen auf den Bühnen dieser Welt. Sind Sie kulinarisch klassische Italienerin?

Ja, absolut! Ich bin in dieser Tradition aufgewachsen und koche und esse vorwiegend italienisch. Aber ich bin neugierig, und auf Reisen liebe ich es, lokale Spezialitäten zu probieren.

Eine Diva am Herd, geht das denn?

Ja, warum denn nicht? Ich stehe ja nicht 24 Stunden am Tag auf der Bühne. Ich koche sogar sehr gerne.

Was ist Ihre Spezialität?

Ich liebe es, Pasta alla Norma zu kochen – eine Pasta mit Melanzani, Tomaten, Basilikum und Ricotta. Das Gericht ist nach der Bellini-Oper »Norma« benannt. Mein Tipp: Man koche es mit Leidenschaft, frischen Zutaten und zu Bellini-Arien.

Was ist Ihr Lieblingsgericht?

Das sind die Rigatoni all'amatriciana meiner Mutter. Dieses Gericht ist ein Klassiker. Die Zubereitung ist recht einfach, und es überzeugt durch die richtige Mischung aus Guanciale, leichter Schärfe und frischen italienischen Tomaten.

Die Sänger haben auf dem Weg zur Probe noch schnell ein paar Datteln und Nüsse verdrückt. Müssen Opernsänger viel essen?

Unsere Arbeit auf der Bühne ist körperlich nicht gerade Schwerstarbeit, aber wir bewegen uns ständig. Dazu müssen wir uns gut ernähren – um genug Energie zu haben.

Wie sieht Ihre kulinarische Strategie für einen großen Auftritt aus?

Es ist wichtig, zu Mittag sehr einfach, aber genügend Kohlenhydrate zu essen. Direkt vor dem Auftritt esse ich nichts, denn ein voller Magen und ein Bühnenauftritt passen nicht zusammen. Wenn die Aufführung vorbei ist, habe ich Hunger! Es ist immer ein besonderer Moment, nach der Vorstellung den Abend bei Tisch in guter Gesellschaft ausklingen zu lassen.

Gehört da ein Glas Wein dazu?

Ja, aber in Maßen. Ich finde ja vor allem den Prozess der Weinherstellung faszinierend. So sehr, dass ich meinen eigenen kleinen Weinberg habe, wo ich alles genau mitverfolgen kann.

