

Dieser Teufel zeigt Nerven

Als das Makari-Kloster einem Stausee weichen musste, wurden seine Fresken gerettet. Jetzt werden sie ausgestellt.

Von Kerstin Holm, Moskau

Das Moskauer Architekturmuseum zeigt erstmals monumentale Freskendarstellungen von der Offenbarung des Johannes, die achtzig Jahre im Depot verbracht haben. Sie stammen aus der Kathedrale des Makari-Klosters in der Wolgastadt Kaljasin, die die Sowjetmacht 1940 sprengen ließ, bevor der Fluss für ein Wasserkraftwerk gestaut und die Stadt teilweise überflutet wurde.

Indes wirkt nicht nur der Zeitpunkt, die Bilder vom Ende der Zeiten der Öffentlichkeit zu präsentieren, jetzt, da die Corona-Infektionszahlen in Russland täglich neue Rekorde aufstellen, ominös. Entstanden sind sie im Pestjahr 1654, das in Moskau einen Großteil der Stadtbevölkerung hinwegraffte, weshalb die Familie des Zaren Alexej Michailowitsch damals in Kaljasin im Makari-Kloster Zuflucht suchte. Außerdem vergewenigt eine Fotodokumentation der teilweisen Rettung der Fresken und der Zerstörung des Gotteshauses auch die „Apokalypse“ der russischen Sakralarchitektur, erklärt die Kuratorin Julia Ratunskaja.

Kaljasin, einst eine wohlhabende Handelsstadt im nordwestlich von Moskau gelegenen Gebiet Twer, kennen Reisende heute vor allem wegen des schiefen



Blutige Weinlese der Apokalypse: Der goldgekrönte Menschensohn erntet die reifen Früchte der Erde.

Foto Architekturmuseum Moskau

Glockenturms, der aus dem inzwischen versandten Flusslauf emporragt. Das bedeutendste Bauwerk der Stadt war indes die im 16. Jahrhundert errichtete Klosterkathedrale, an die seit kurzem eine kleine Kapelle erinnert. Die Künstler, die die Fresken verfertigten, hatten zuvor die Erzengel- und die Verkündigungskathedrale im Moskauer Kreml geschmückt. Ihre Architekturvisionen in umgekehrter Perspektive, die schwebend gelängten Figuren, ihre beseelten, feinen Gesichtslinien und die transparente Farbgebung sind Spitzenleistungen moskowitischer Sakralmalerei. Als Ende der dreißiger Jahre das Schicksal der Kirche besiegelt war, konnte eine Brigade von Kunsthistorikern unter der Leitung des Restaurators Pawel Jukin gerade noch Teile der Innenausstattung bergen, die Wandmalereien fotografisch dokumentieren und immerhin mehr als hundertfünfzig Quadratmeter Fresken abnehmen. Dazu fixierten sie bei Minustemperaturen von bis zu dreißig Grad mit Mehlkleister Baumwollstoff auf der Bildfläche, lösten vorher zugeschnittene Putzrechtecke mit Hämmern und Keilen vom Mauerwerk und übertrugen sie auf eine Gipschicht auf Holzrahmen. Jukin hatte für die Operation allerdings nur zwei Monate Zeit und keine Möglichkeit, Gerüste zu errichten. Deshalb gingen die Deckenfresken verloren.

Während einige kleinere Fragmente sich im Museum von Kaljasin, in der Stroganow-Hochschule und im Andrej-Rubljow-Museum in Moskau sowie im Petersburger Russischen Museum befinden, gehört der Hauptteil der Fresken dem Architekturmuseum, das aber bisher nur einige zeigen konnte. Beispielsweise die äußerst sachkundige Darstellung des Turmbaus zu Babel mit Hebekran, Mörtelmischtrug und Ziegelbrennofen, die zu sowjetischer Zeit ideologisch unverfänglich war, erklärt Ratunskaja. Ausgestellt wurde auch das Monumentalbild vom Sündenfall, das die Schlange (und erste Gattin Adams) Lilith mit Frauenkopf sowie Adam und Eva durch Handgesten miteinander debattierend zeigt, als wolle es vor einer horizontalen Kommunikation zwischen Mann und Frau warnen. Auch die Darstellung des Brudermörders Kain vergegenwärtigt das Drama der noch abwendbaren falschen Entscheidung, was nicht zuletzt als Warnung vor Machtkämpfen innerhalb der Fürstenfamilie gemeint sein dürfte. Man sieht, wie Evas Erstgeborener, auf den ein rauchfarbener Satan einredet, zum Schlag gegen Abel ausholt.

1654 war aber auch ein Jahr der kriegerischen Expansion des russischen Reiches. Daran erinnerte in den apokalyptischen Szenen an der Kirchenwestwand

der vierte Reiter mit Namen Tod, der eine im russischen Heer damals gebräuchliche Arkebuse abfeuert, während er sein bleiches Knochenbein unnatürlich gelenkig schlenkern lässt. Hier sah man auch die Gestalt des Menschensohns, wie er, mit Goldkrone auf dem Haupt (Offenbarung 14,15), assistiert von zwei Engeln, den Weinstock der Erde, der hier wie ein Kräutergarten erscheint, mit scharfer Sichel aberntet. Aus dem Keltergefäß von Gottes Zorn, das die Künstler vor eine idealisierte Stadtmauer plaziert haben, ergießen sich Ströme weinroten Menschenbluts. Auf dem größten Fragment sieht man, wie die Engel der Offenbarung die Schalen von Gottes Zorn über die Erde ausgießen. Ein Gewässer färbt sich blutrot, an seinem Ufer tummeln sich ein vielmöglicher Drache und geschwätzte Zweibeiner mit Hundegesichtern, denen eine Gruppe verschüchterter Fürsten zu lauschen scheint.

Dass diese Teufelsgeister eher skurril wirken als furchterregend, dürfte den Zeitgenossen Hoffnung gemacht haben, sie könnten sie besiegen. KERSTIN HOLM

Die Fresken sollen künftig Teil der ständigen Ausstellung im Moskauer Architekturmuseum bleiben. Das Begleitleitbüchlein in russischer Sprache kostet umgerechnet 6,60 Euro.

GESCHMACKSSACHE

Da lacht nicht nur der Erleuchtete

Nur vorübergehend geschlossen und eine Frage offen: Was macht ein Sterne-Restaurant in einem Supermarkt? Eine sehr plausible Antwort gibt Anton Pahl mit seinem „Setzkasten“ in Düsseldorf.

Man kann in dieser Edeka-Filiale das tun, was man in jeder Edeka-Filiale tun kann: den Einkaufskorb mit Dosenravioli, Tiefkühlpizza oder Gummibärchen füllen und kurz vor der Kasse noch schnell beim Tchibo-Stand vorbeischaun. Man kann sich aber auch in der Pasta-Manufaktur handgemachte Strozzapreti einpacken lassen, beim eigens aus Spanien eingeflogenen Schinkenschneider von den kostbarsten Jabugos naschen oder sich in der Champagner-Bar durch die größte Kollektion französischer Spitzenschaumweine zwischen Rhein und Oder trinken. Und als Gipfel des Genusses setzt man sich dann im Souterrain in Anton Pahls Gourmet-Restaurant „Setzkasten“, das die Edeka-Filiale Zurheide in der Düsseldorfer Innenstadt endgültig zum außergewöhnlichsten Supermarkt Deutschlands macht.

Heinz Zurheide betreibt ein halbes Dutzend Edeka-Läden in Nordrhein-Westfalen, legt als fanatischer Feinschmecker größten Wert auf Feinkost in seinem Sortiment, unterhält in allen Filialen auch Gastronomien und stellte 2008 den jungen Anton Pahl ein, obwohl er nicht den klassischen Lebenslauf ambitionierter Jungköche vorweisen konnte. Pahl hatte sich im Schwäbischen die Grundlagen der klassischen Grande Cuisine angeeignet, in allen möglichen Küchen vom Altersheim bis zum Sternehaus gearbeitet und nirgendwo einen prägenden Lehrmeister gefunden – was sich als Glück erweisen sollte, als Zurheide ihm vor zwei Jahren die Küchenleitung in der neu eröffneten Düsseldorfer Filiale anbot. Dort sollte er nach dem Willen seines Chefs kräftig auf die Pauke hauen, und Pahl tat es mit der Verve eines Oskar Matzerath, ertrummelte sich 2019 sechzehn Gault-Millau-Punkte, 2020 seinen ersten Michelin-Stern und hat im Rekordtempo aus dem „Setzkasten“ das einzige Feinschmeckerlokal in einem deutschen Supermarkt gemacht. Es bietet aber nicht nur Degustationsmenüs an, sondern auch dreigängige Mittagessen für zwanzig Euro – serviert in namensgebenden Setzkästen – als Brücke für Jung-Gourmets mit schmalen Portemonnaie in die Welt der Feinschmeckerei.

Anton Pahl kocht im Schlaraffenland. Er hat kein Lager und kaum eigene Lieferanten, sondern tritt einfach vor die Tür und bedient sich in den Regalen der Edeka-Filiale – und wäre schön dumm, wenn er sich im Angesicht dieser Fülle doktrinaire Fesseln anlegte. Er kennt keinen Null-Kilometer-Radikalregionalismus, hat stattdessen eine Truppe aus neun Nationen um sich geschart, ist allein schon deswegen für alles offen, schreckt vor keiner Verrücktheit zurück und will vor allem, dass seine Gäste genauso viel Spaß haben wie er. Eine verlässliche Grundlage dafür schaffen auch die tausend Positionen in der Weinabteilung des Supermarkts vom Sangre de Toro für 7,30 Euro bis zu Álvaro Palacios Spitzengewächsen aus dem Priorat für vierstelligen Summen. Gegen ein kleines Korkgeld kann man sich das alles im Restaurant servieren lassen.

Pahls Küche ist ein Parforce-Ritt jugendlicher Unbekümmertheit. Er lässt Deutschlands Wirtschaftswunderkost wieder auferstehen, indem er ein Porzellan-Ei mit einer fein dosierten Mischung aus Eiersalat, Schweinekinn,

Hühnerhaut, Panko und Sauce Hollandaise füllt, um uns dann mit einer falschen Auster in einer echten Austernschale hinter Licht zu führen – sie entpuppt sich als Hamachi-Tatar mit einer Perle aus Shiso-Granit und Aromen der Algensorte Oyster Leaves. Gleich danach bringt er als Manifest seines Willens zur Grenzenlosigkeit ganz zwanglos ein Filet vom Kohlenfisch aus Labrador mit Miso-Marinade, Ponzu-Zwiebeln, Limetten-Kaviar, einer Auberginen-Kugel in einem Kleid aus Sauerkirchengelee und einem Wantan mit Rettich und den Abschnitten des Kohlenfisches zusammen. Denn er findet es viel zu schade, das gute Fleisch des Fisches wegzuworfen, weswegen es als Rilletes im Teigtäschchen landet.

Ein exzentrischer Spinner ist Pahl also nicht, sondern ein denkender Koch, dem Harmonie immer wichtiger ist als Spektakel. Bei seinem feenzarten Zander, der erst ganz schonend gegart und dann auf der Haut scharf angebraten wird, findet er den Ausgleich zwischen Süße und Säure, Land und Meer, Süßwasser und Salzwasser, indem er den Fisch in einem großartig ausbalancierten Sud aus Kalamansi, Kaviar und Schwarzwurzeln schwimmen lässt. Und sein rosa gebratenes Rinderfilet aus Nebraska plaziert er auf dem Teller sehr idyllisch neben eine Insel. Ihre Ufer sind aus Pastinaken-Creme, das Inland ist ein Rinderjus mit Aronia-Beeren, die Dörfer bestehen aus Buchenpilzen, und das Ganze zeugt nicht nur vom Spieltrieb des Chefs, sondern auch von einer makellosen Handwerkskunst, die mit ihren kraftstrotzenden Aromen hier allerdings etwas übers Ziel hinausschießt.

Manchmal kann es für Pahl des Guten eben nicht zu viel sein. Und so kombiniert er ohne Wimpernzucken gebratene Foie Gras mit Périgord-Trüffeln, weißer Schokolade und einer stark eingekochten Honigsauce, um ihr dann auch noch eine Brioche mit Haselnuss, Honig-Eis und karamelisierter Kuvertüre zur Seite zu stellen. Beides für sich schmeckt ausgezeichnet, doch werden Leber und Brioche kein Tellerliebespaar. Sie finden nicht zueinander, beachten sich gegenseitig kaum und führen jede für sich lieber ihr eigenes Aromenleben. Doch Anton Pahls Talent wird ohne Zweifel dafür sorgen, dass sich solche leichten Irrungen und Wirrungen bald in Wohlgefallen auflösen.

Am Ende des Abends sind wir so frohgemut gestimmt wie der lachende Buddha aus Chai-Latte-Mousse, den uns die Pâtisserie mit einer Meditation aus Mango-Hippe, Dill-Sorbet und Buttermilch-Kefir-Sud serviert. Wir köpfen mit unserem Löffel den Erleuchteten, verspeisen ihn mit ketzerischem Genuss, bekommen angesichts dieser Gotteslästerung aber Zweifel, ob wir noch ein ernsthafter Kandidat fürs Nirwana sind, und werden dann von der Lautsprecherdurchsage aus unseren Gedanken geschreckt, dass Herr Soundso dringend an Kasse drei gebraucht werde – wir hatten ganz vergessen, dass wir in einem Supermarkt sitzen. Oder war es kurzzeitig das Nirwana? JAKOB STROBEL Y SERRA

Restaurant Setzkasten, in der Edeka-Filiale Zurheide, Berliner Allee 52, Düsseldorf, Telefon: 02 11/20057 16, www.setzkastenduesseldorf.de. Menü ab 73 Euro.



Filmfest Locarno mit neuer Leitung

Wie der Verwaltungsrat des Filmfestivals von Locarno am Donnerstag bekanntgab, hat dieses Gremium die künstlerische Leitung der Veranstaltung vom Januar 2021 an mit einstimmiger Wahl dem Schweizer Giona A. Nazzaro

übertragen. Seit 2016 war der 1965 in Zürich geborene Nazzaro Leiter der renommierten Kritikerwoche des Internationalen Filmfestivals Venedig. In seiner ersten Stellungnahme nannte er das Festival von Locarno „ein wichtiges Laboratorium für die Zukunft des bewegten Bildes“ und gab seiner Hoffnung Ausdruck, „dass wir die Piazza Grande, Herzstück des Festivals, für die nächste Ausgabe wieder öffnen können“. F.A.Z.

Preisträger 2020

Deutscher Lesepreis

Eine Initiative von Stiftung Lesen und Commerzbank-Stiftung

Sonderpreis für prominentes Engagement



Annette Frier

Herausragendes individuelles Engagement in der Leseförderung



1. Preis
Tanja Kasischke



2. Preis
Tanja Hofmann



3. Preis
Michael Kortländer

Herausragendes kommunales Engagement in der Leseförderung



1. Preis
Wetzlar liest -
von Anfang an
und überall



2. Preis
BRAINS & GUTS e. V.



3. Preis
Vorlese-Initiative der Kölner
Freiwilligen Agentur e. V.

Herausragende Leseförderung mit digitalen Medien



1. Preis
Mulingula



2. Preis
Die Wuselstunde



3. Preis
Heinrich-Kielhorn-Schule

Herausragende Sprach- und Leseförderung in Kitas



1. Preis
Kita Meißnerweg



2. Preis
Kindergarten
St. Franziskus
im Kirchtal



3. Preis
Kindertagesstätte
Umkirch

Herausragende Leseförderung an Schulen



1. Preis
Sport-Grundschule
Passau-Grubweg



2. Preis
Max-Planck-Gymnasium
Lahr



3. Preis
Grundschule
„An der Nuthe“
Walternienburg

Mit dem Deutschen Lesepreis zeichnen Stiftung Lesen und Commerzbank-Stiftung innovative und nachhaltige Initiativen zur Leseförderung aus. Ziel der beiden Initiatoren ist es, den Blick der Öffentlichkeit für das vielfältige Engagement in der Leseförderung zu schärfen. Dabei werden sie unterstützt von den Kategorie-Paten Arnulf Betzold GmbH, Fachgemeinschaft buch.netz im Bundesverband E-Commerce und Versandhandel e. V., FRÖBEL e. V., MELO Group GmbH & Co. KG und PwC-Stiftung.

Weitere Informationen finden Sie unter www.deutscher-lesepreis.de