

Alfonsina Storni im Blickfeld

Gespräch mit Literaturprofessorin Hildegard Elisabeth Keller

Anlass zu dem 12-tägigen Besuch der Schweizerin Hildegard Elisabeth Keller war ein Vortrag an der „Universidad Nacional de San Martín (UNSAM)“. Sie stellte an der Universität in San Martín ihr Hörbuch über den Konstanzer Dominikaner Heinrich Seuse (1295-1366) vor. Das Buch erschien unter dem Titel „Die Stunde des Hundes“ und umfasst abgesehen von den 160 Text- und Bildseiten auch drei Audio-CDs. Keller lernte den Rektor der UNSAM vor vielen Jahren in Zürich/Schweiz als Mystikforscher kennen, und auch sie selbst war damals schon mit der Mystik beschäftigt. „Mein Hörbuch ist zwischen Literaturwissenschaft und Kunst angesiedelt. Es war für mich besonders interessant, es an der UNSAM vorzustellen, denn man kann dort auch künstlerische Studiengänge, so z.B. Figurentheater studieren und eine Zirkusschule absolvieren.“

Wer ist Hildegard Elisabeth Keller? Sie studierte in der Schweiz deutsche und spanische Literaturwissenschaft und Soziologie. Seit 2008 hat sie einen Lehrstuhl inne für deutsche Literatur an der Indiana University in Bloomington/USA, doch sie lehrt an der Universität in Zürich/Schweiz. Seit 2009 ist sie Jurorin beim Ingeborg Bachmann-Preis. Seit einigen Jahren produziert sie Audiomedien (wie das Hörbuch vom Hund, das für den Deutschen Hörbuchpreis nominiert wurde) und szenische Lesungen. Sie möchte damit die Texte der Dichter über die akademischen Zäune hinaus zu den Menschen bringen, die sich dafür interessieren. „Untergegangene Welten müssen nicht tot sein“, meint sie, „wir Lebenden können sie auch mit Hilfe unserer Imagination reanimieren“.

Als Mittelalterspezialistin hat Hildegard Elisabeth Keller wichtige Bücher verfasst. Sie fasziniert durch ihre jugendliche Art, der Kennerwissen so selbstverständlich ist.

Der ersten Grund ihrer Reise wurde bereits erwähnt. Ein anderer, fast gleichgewichtig, bezog sich auf Rechercharbeiten zu ihrem aktuellen Projekt „Alfonsina Storni“. Sie arbeitet nun an einem Hörbuch über Alfonsina



Estela Analdi

Storni, das wiederum aus einem Buch und aus CD bestehen wird. Wie sie erzählt, hat sie Germanistik und Hispanistik studiert. „Während des Studiums habe ich ihren Namen nie gehört“, so Keller. „Ich wurde in den 90er Jahren auf sie aufmerksam, las ihr Werk und sammelte die Publikationen, die über sie erschienen.“ Im deutschen Sprachraum sind es bis heute sehr wenig geblieben. Die Dichterin und ihr freier Geist, aber auch ihre performativen Tätigkeiten passen gut zu Kellers Konzept eines Hörbuchs. Ihre Recherchen hier brachten sie mit vielen Menschen aus verschiedenen Generationen zu-

sammen, die Storni noch kennengelernt hatten oder als Verwandte noch über sie berichten konnten. Sie traf eine 93-jährige Frau, die sie als junge Frau am Konservatorium/Theaterhochschule kennengelernt hatte. Alfonsina Storni, die auch dort Sprechunterricht erteilt hatte, gehörte ja zu den Pionierinnen unter den Frauen, die sich damals ihren Lebensunterhalt selbst verdienten. Keller lernte dabei nicht nur viele sehr interessante und hilfsbereite Menschen kennen, sondern recherchierte auch in Bibliotheken und Archiven. Hildegard E. Keller spricht ein ausgezeichnetes Spanisch. „In der Schweiz studiert man die Zielsprache des entsprechenden Faches, spanische Literatur also auf Spanisch - das steht im Gegensatz zu Deutschland. „Außerdem lebte und arbeitete sie ein Jahr in El Salvador.“ Das Buch über Alfonsina Storni wird in Deutsch, möglicherweise auch auf Spanisch, erscheinen. Ihre Hörbücher möchten auf doppelte Weise anregen. Man kann sie lesend über das Auge ebenso aufnehmen wie über das Ohr, das die Erzählung auf den CDs genießt. Am Ohr schätzt Keller ganz besonders, dass es in eine innere, individuelle Vorstellungswelt eintauchen lässt. „Mit Hilfe dieser Form schafft man einen Raum mit zwei Türen zu einem kreativen Menschen und der Welt, in der sie oder er gelebt hat. Es steht jedem frei, durch welche Tür man den Raum des Erlebens betreten will.“

Kontakt:hekeller@indiana.edu

HR

Drei Weise aus dem Morgenland

Als Jesus geboren war zu Bethlehem im jüdischen Lande zur Zeit des Königs Herodes, siehe da kamen Weise vom Morgenland nach Jerusalem und sprachen: „Wo ist der neugeborene König der Juden? Wir haben seinen Stern gesehen im Morgenland und sind gekommen, ihn anzubeten.“ Als das der König He-

rodes hörte, erschrak er und mit ihm das ganze Jerusalem, und er ließ versammeln alle Hohenpriester und Schriftgelehrten unter dem Volk und erforschte von ihnen, wo der Christus sollte geboren werden. Und sie sagten ihm: Zu Bethlehem im jüdischen Lande; denn also steht geschrieben bei dem Propheten: Du



Bethlehem im jüdischen Lande bist nicht die kleinste unter den Städten in Juda; denn aus dir wird mir kommen der Herrscher, der über mein Volk Israel ein Herr sei.“ Da berief der Herodes die Weisen heimlich und erkundete mit Fleiß von ihnen, wann der Stern erschienen wäre, und wies sie nach Bethlehem und sprach: „Zieh hin und forschet fleißig nach dem Kindlein! Und wenn ihrs findet, so sagt es mir wieder, dass ich auch komme und es anbetet!“ Als sie nun den König gehört hatten, zogen sie hin. Und siehe, der Stern, den sie im Morgenland gesehen hatten, ging vor ihnen her, bis dass er über dem Ort stillstand, wo das Kindlein war. Als sie den Stern sahen, wurden sie hoch erfreut und gingen in das Haus und fanden das Kindlein mit Maria, seiner Mutter, und fielen nieder und beteten es an und taten ihre Schätze auf und schenkten ihm Gold, Weihrauch und Myrrhe. Und Gott befahl ihnen im Traum, dass sie nicht wieder zu Herodes gehen wollten und sie zogen auf einem anderen Wege wieder in ihr Land.

Matthäus 2, 1-12.-

So lautet die Geschichte laut der Bibel. Bei uns, vor allem in katholischen Ländern, sind die Heiligen Drei Könige zu den Gabenbringern der Kinder am 6.1. jeden Jahres geworden!

Ferien in Balkonien

So nennt man in Deutschland den Urlaub zu Hause; die Amerikaner haben die Wortbildung „staycation (stay+vacation)“ erfunden, und hier spricht man von Santa Terracita. Wie auch immer der Name, er bedeutet jeweils, dass man während der Ferien zu Hause bleibt. Es gibt natürlich viele Gründe, die arbeitsfreie Zeit in den Bergen oder am Strand zu verbringen, vor allem, wenn man kleine Kinder hat, aber es gibt eben so viel Gründe, nicht zu verreisen.

Auch wenn man keinen Balkon hat, kann man die Zu-Hause-Ferien genießen. Man stellt den Wecker ab, faulenz nach Herzenslust, nutzt die Zeit, um Schränke aufzuräumen oder längst fällige Reparaturen zu machen. Hat man einen Balkon - und er mag noch so klein sein, Platz für einen bequemen Stuhl ist immer da, manchmal sieht man sogar eine Hängematte - lässt man sich von der Sonne bescheinen, die ja zu bestimmten Stunden überall ist.

Und da man beim Zuhause-Bleiben viel Geld spart, kann man sich manch einen Luxus erlauben, der sonst verpönt ist. Man spielt Tourist und wird feststellen, dass in Buenos Aires sehr viel los ist, auch im Sommer zur Ferienzeiten mit einem großen und vielseitigen Angebot. Da kann man Tagesausflüge in die Umgebung machen, Stadtteile entdecken, die man noch nie gesehen hat oder Restaurants aufsuchen, die man sonst nur von außen kennt. Man kann endlich mal die Stadt durchstreifen, so wie wir es machen würden, wenn wir zum Beispiel in Paris wären, mit dem Stadtplan in der Hand! Museen, Theater, Kinos, Vorträge, alles ist da, alles wartet auf uns.

Man kann also die Ferien in Balkonien richtig genießen. Ohne Sonnenbrand, ohne ermüdende Autofahrten, ohne Gedränge am Flughafen.

Marion

Zeit zwischen den Jahren

„Zeit zwischen den Jahren“ - so nennt man die Zeit zwischen Weihnachten und Neujahr, eine eigentümliche Zwischenzeit, ein Zeitvakuum. Die hellen Weihnachtsklänge sind verklungen und noch herrscht Stille vor dem lauten Sturm der Silvesternacht. Diese Stille kann uns Raum geben zur Muße, zu einem inneren Reinemachen. Vergangenes können wir überdenken und dann auch wirklich ablegen. So schaffen wir Platz für das Neue, das im kommenden Jahr auf uns zukommt. Herzliche Einladung also zum inneren Hausputz, zu Einkehr und Besinnung, damit die blindgewordenen Fenster unseres Seelenhauses wieder klar und lichtdurchlässig werden.

Was war das für ein Jahr? Was möchte ich behalten und was muss anders werden? Ging es wirtschaftlich bergauf? Wie stehe ich beruf-

lich da? Was hat sich in meiner Familie getan? Ich überdenke den Kampf gegen den Klimawandel und seine Folgen. Es fällt mir schwer aufs Herz, dass wieder Tausende von Kindern wegen Hunger oder schlechter medizinischer Versorgung ums Leben gekommen sind. Aber auch freue ich mich nochmals an schönen Erlebnissen, die ich im Laufe des Jahres hatte. Ich erinnere mich an gute Begegnungen, hilfreiche Gespräche. So ein Jahr ist erstaunlich vielfältig!

Gerade in dieser merkwürdigen Zwischenzeit sollten wir schon damit beginnen, unsere Herzen und Sinne richtig und klar zu ordnen. Es kann dann geschehen, dass unser Blick wieder sauber wird und wir neu sehen lernen. Jesus Christus ist das Licht der Welt, heute wie damals und auch in Zukunft, auch im kommenden Jahr!

Helga Harteneck

HEIDIS ECKE

Zum Abschluss der Kräuterserie: Küchenkräuter, was passt wozu? Denn zur leichten Sommerküche gehören unbedingt auch frische Kräuter. Natürlich können Sie Jungpflanzen in der Gärtnerei kaufen. Auch in vielen Supermärkten werden frische Kräuter angeboten. Aber Vorsicht: Letztere sind zum sofortigen Verzehr gedacht. Wer länger etwas davon haben will, muss sie in einen größeren Topf umsetzen und darf etwa ein bis zwei Wochen nichts ernten, damit sich die Pflanze wieder regenerieren kann. Wichtig sind zudem ein heller Standort und ausreichend Feuchtigkeit. Für eine Aufzucht auf der Fensterbank eignen sich: Basilikum, Bohnenkraut, Borretsch, Dill, Oregano, Estragon, Kerbel, Kresse, Lavendel, Majoran, Petersilie, Rosmarin, Salbei, Schnittlauch, Thymian und Zitronenmelisse. Basilikum (albahaca): Würzig, kräftig, leicht bitter. Gut zu Tomatengerichten, Antipasti. Bohnenkraut (ajedrea de jardín): Scharf, leicht pfeffrig. Gut zu Lamm, Hülsenfrüchten, fetten Gerichten. Borretsch (borraja): Schmeckt leicht nach Gurke und schmeckt zu Gurkensalat, Blattsalaten, Rohkost, z.T. auch zu Fisch. Brunnenkresse (berro): Scharf, pfeffrig, intensiv nach Rettich. Gut zu Eiern, Räucherlachs, als Salat. Dill (eneldo): Leicht nach Anis, angenehm süßlich. Gut zu Kochfisch, Quark, Gurken. Kerbel (perifollo): Leicht nach Petersilie und Lakritz. Koriander (cilantro): Leicht süßlich, mild pfeffrig, nach Anis. Gut zu asiatischen Gerichten, Geflügel, Garnelen. Lorbeer (Laurel): Wird meist getrocknet verwendet und schmeckt leicht bitter. Gehört in jede gute Brühe und ist das Standardgewürz im Sauerkraut. Liebstöckel (levistica): Würzig, kräftig nach Sellerie. Gut zu Hülsenfrüchten, kräftigen Schmorgerichten. Kann Suppengrün ersetzen. Majoran (mejorana, sarilla): Leicht pfeffrig, bitter, intensiv. Gut zu allen fetten Gerichten wie Schweinefleisch, Gänsebraten, Wurst. Wirkt verdauungsfördernd. Minze (menta): Frisch, mentholhaltig. Gut zu fruchtigen Desserts, Salaten, orientalischen Gerichten. Auch als Tee prima! Oregano: Sehr würzig, scharf, herb, leicht bitter. Gut zu Lamm- und Schweinefleisch, Fisch, Schafkäse, Tomaten. Petersilie (perejil): Sehr würzig, leicht nach Sellerie, Muskat. Gut zu Kartoffeln, Tomaten, Möhren, Salaten. Glatte schmeckt intensiver als krause Petersilie! Rosmarin (romero): Sehr herb, leicht bitter, harzig, nach Kampfer schmeckend. Gut zu kräftigem Fleisch, Fisch, Kurzgebratenem, zum Aromatisieren von Olivenöl. Salbei (salvia): Je nach Sorte mild bis streng bitter. Gut zu geschmortem Gemüse, Kalb, Leber, Geflügel und Nudeln. Schnittlauch (cebollin): Zwiebelig, scharf, würzig. Gut zu Tomaten, Eiern, Quark, Krabben, Räucherfisch. Thymian (tomillo): Sehr intensiv würzig. Gut zu fetten Gerichten, Eintöpfen, Hülsenfrüchten, Auberginen, Tomaten. Verdauungsfördernd. Zitronenmelisse (melisa): Frisch und zitronig, passt gut in Desserts. Die hübschen gezackten Blättchen schmücken Torten und Eisbecher. Bis zum nächsten Mal, heidiboehmecke@hotmail.com-

für Sie

"El" Secarropas Centrífugo

KOH-I-NOOR

Nuevo



¡ PODEROSO EL CHIQUITIN !

AUTOSAL S. A. Echeverría 930 - Florida - Pcia de Buenos Aires - Tel: 4730-0011 - www.kohinoor.com.ar