

ZUM ERINNERN

Aus dem Blick einer Erzieherin anno 1954 S. 2

ZUM ANSCHAUEN

Hella von Sinnen über ihre Liebe zu Bildgeschichten S. 3



ZUM FESTHALTEN

Geschichte und Comeback der Sofortbildkameras S. 4



Einen offiziellen Namen hat das Kerlchen in der Mitte noch nicht, aber einen Platz im Projekt von Claudia Lappöhn von der Sportgaststätte Leukersdorf, die für anspruchsvolle Gastronomie bekannt ist. Lappöhn will nun die Geschichte des Erzgebirges auf die Bühne und typische Gerichte alter Zeiten auf den Tisch bringen. Dabei hat sie etliche Mitstreiter, darunter Vater Detlef Voigt.

FOTO: UWE MANN

VON KATHARINA LEUOTH

Köstliche Historie

Claudia Lappöhn will 1000 Jahre Erzgebirgsgeschichte mit Theater und Sechs-Gänge-Menüs erzählen. Damit wir stolz sind und keine Angst vor der Zukunft haben. Nächste Woche gibt's die erste Kostprobe.

Am Tag, als Oma starb, begannen sich die Puzzleteile langsam zusammenschieben. Es war der erste Tag des ersten Lockdowns vor zwei Jahren, und Claudia Lappöhn war im Stress. Wegen Corona hatte die Köchin ihre Sportgaststätte in Leukersdorf schließen müssen und alles auf Lieferdienst umgestellt. Sie fragte sich, ob das funktionieren würde. Doch dann starb Oma, und Lappöhn blies für diesen ersten Lockdowntag jede Arbeit ab. „Als sie die Oma im Sarg nach draußen gebracht hatten, saß ich in ihrer Stube und nahm eine alte Karte zur Hand“, erzählt sie. Eine Landkarte, 100 Jahre alt, mit Routen, die die Kohlenhändler ihrer Familie – Vorfahren in vier Generationen – in der Region gefahren waren. „Ich guckte da drauf und dachte: Das ist deine Familie, die haben sich unter härteren Bedingungen als heute abgeplagt.“ Und das Leben doch gemeistert. Ein Nachsinnen, das sie zu anderen Gedanken führte, die bereits wie Puzzleteile in ihrem Kopf lagen. Heute ist das Puzzle fertig zusammengesetzt. Es hat auch einen Namen: „Miriquidi Meltingpot – Vom Urwald in die Zukunft.“

Wer die hoch gewachsene Lappöhn kennenlernt, traut ihr zu, mit Siebenmei- lenstiefeln in die Zukunft zu rennen. Sie leitet die Sportgaststätte, kocht mit hohem Anspruch, hat zwei Kinder, ist Vorsitzende des Vereins „Chemnitzer Köche 1898“, hat zehn Ferienwohnungen entworfen, die derzeit entstehen, und erarbeitet mit mehreren Mitstreitern ein vierteiliges Theaterstück, das nun „Miriquidi Meltingpot“ heißt, die Geschichte des Erzgebirges zeigt und gleich noch in die Zukunft weisen soll. Während der Aufführung werden, so der Plan, typische Gerichte damaliger Zeiten serviert. Satte 1000 Jahre Historie soll das gesamte Stück umfassen, jeder Teil etwa zweieinhalb Stunden dauern, dabei je sechs Gänge auf den Tisch kommen. Nächste Woche gibt es eine öffentliche Probenaufführung des ersten Teils. „Mit diesem Datum hab' ich mir selbst Druck unterm Kessel gemacht“, sagt Lappöhn. Eigentlich soll das vierteilige Stück erst im Chemnitzer Kulturhauptstadtjahr 2025 voll zum Tragen kommen. Sie hat das Projekt kürzlich auf einer Veranstaltung mit Kulturhauptstadt-Organisatoren vorgestellt. Es könnte, so die Idee,

ein Programmteil im Kulturhauptstadtjahr werden – für Touristen wie Einheimische. Auch wenn sie also noch Zeit hätte: Claudia Lappöhn muss ein Zwischenergebnis sehen. Dabei haben sie mit der Arbeit erst vor wenigen Monaten begonnen.

Damals holte sie Ingolf Huhn und Tamara Korber ins Boot. Huhn war Intendant am Theater Annaberg-Buchholz, Korber Schauspielerin und Regisseurin. Lappöhn kennt beide und fragte, ob sie Zeit für das Projekt hätten. Nun tragen sie gemeinsam die Historie zusammen; Huhn und Korber entwickeln daraus büchertaugliche Texte und werden das Stück zu zweit aufführen. Oder besser zu viert: Es gibt noch zwei putzige Klappmaulpuppen als Zwerge. Es soll ja nicht nur um Fakten gehen, sondern auch um Sagen, die diese Kerlchen erzählen könnten. Wie die von ihren Zwergen-Kollegen, die das Erzgebirge verließen, weil es ihnen durch das Bergeschrey zu laut wurde ...

Die losen Puzzleteile in ihrem Kopf hatte Lappöhn ihrer Ausbildung in Baden-Württemberg zu verdanken. Als sie zurückkam, war ihr aufgefallen, „dass das Erzgebirge genauso hübsch ist, wie das aber viel stärker vermarktet und stolzer darauf sein müssten“. Zudem sei die Region ein Schmelztiegel: Auch früher kamen Fremde hierher, folgten damit den Silberfunden in der Region, wollten als hart arbeitende Bergleute ihren Lohn verdienen und blieben. „Aus dieser frühen Mischkultur ist unsere heutige Tradition erwachsen“, sagt Lappöhn. Aber wie sie stolz auf das Erzgebirge vermehren könnte, war ihr lange nicht klar, bis zum Tag, als sie im Lockdownstress war, Oma starb und sie die alte Kohlenroutenkarte in Händen hielt. Es reifte die Idee, die Geschichte des Erzgebirges, in der so oft Härte wie Zuversicht eine Rolle spielten, verknüpft mit ihrer Kochkunst zu erzählen.

Der erste Teil des Stücks dreht sich um Siedler, die vor 1000 Jahren ins Erzgebirge kamen in den dunklen Wald, den Miriquidi. Es geht um das erste Bergeschrey – der Kunde über reiche Erzfunde, die Bergleute, Handwerker und Händler lockte – und um die Entstehung der Klöster. Auf den Tisch soll etwa kommen, was damals erste Siedler an Tieren mitbrachten und was in den Fischteichen der Klöster gezüchtet wurde. Der zweite Teil thematisiert den 30-jährigen Krieg, die Pest- und Hungerjahre, aber auch, wie dadurch die Bedeutung des Kloster- und Heilküche wuchs; stärkende Brühen und Eintöpfe sind da wichtig. Was sie beim dritten Teil – Kaiserzeit, Industrialisierung, Weltkriege, Teilung Deutschlands, Bergeschrey durch die Wismut – serviert, suche sie sich noch aus, sagt Lappöhn. Der vierte Teil wird zur Wendezeit, in der Gegenwart und Zukunft spielen.

Die jeweiligen Sechs-Gänge-Menüs stemme sie mit ihrem Küchenteam, das sind 17 Angestellte und etliche Freiberufler. Die Gaststätte hatte sie mit ihrem

Mann 2012 von ihrem Vater Detlef Voigt übernommen. „Dr Paps“, wie Lappöhn sagt, helfe ihr heute als „Bauingenieur“ beim Ausbau der Ferienwohnungen. Der Vater war als Kind Bauhelfer, lernte Betriebsschlosser, bevor er in die Gastronomie abgog. Er hatte mit Hilfe aus dem Dorf auch den Gasthof wieder aufgebaut, nachdem der 1999 abgebrannt war. In den Ferienwohnungen spiegelt Lappöhn über Farben und Bilder die historischen Wege der Region wider: Eisenweg, Salzstraße, Jakobsweg, natürlich den Kohlenweg, aber auch den Purple Path, den neuen Kunstpfad der Kulturhauptstadt, der durch die Region führen wird. Bald soll „dr Paps“ aber mal eine Baupause einlegen, weil er in das Theaterstück „Gags einbauen muss. Er weiß am besten, wie die Leute ticken.“

Lappöhn kam 1980 in Leukersdorf zur Welt, verdiente sich mit neun Jahren die Limo beim Kegelaufstellen, mit 12 das Taschengeld beim Kellnern, lernte Restaurantfachfrau in der Region, sattelte die Kochausbildung in einem mit Michelinsterne ausgezeichneten Restaurant nahe Stuttgart obendrauf. Charakterisiert diese Zeit mit „Blut, Schweiß und Tränen“, hohem Tempo, hoher Perfektion, aber sie habe dort die Kochkunst der Franzosen und Italiener gelernt. Und reiste mit ihrem Mann noch drei Monate mit Rucksack durch Kuba, drei durch Indien, schnupperte in die Töpfe der Straßenköche, schrieb Zettel mit Notizen voll. Zurück in Leukersdorf wurde ihr klar, dass dort seit 20 Jahren die Bratkartoffeln so wie immer brutzelten. Sie wollte das ändern. „Ich trat aufs Gas, und bei Vater glühten die Bremsen“, sagt sie lachend. Ein Jahr habe sie gebraucht, um ihren raubatzigen Ton und ihre Geschwindigkeit zu drosseln, und das Menschliche zu schätzen.

Und wie verbindet sie nun in ihrem beruflichen Alltag Moderne mit erzgebirgi-

„Aus der frühen Mischkultur ist unsere heutige Tradition erwachsen.“

Claudia Lappöhn Köchin

scher Tradition? Nehmen wir ihren See- hecht mit Blaubeer-Thymian-Nusskruste auf Weißweinrisotto – „wenn man weiß, wie italienisches Risotto geht, kann man dafür auch Hirse als erzgebirgische Sorte verwenden“. Griene Kließ mit Schwammbrüh wandelt sie gelegentlich in grüne Rahmsuppe mit Steinpilz-Pastete um. Es gab auch ein Dessert mit Schokotörtchen, Brombeeren – und Olivenöl. „Die Gäste rissen es uns tatsächlich aus den Händen.“

An den Menüs zum Theaterstück tüfelt sie mit der in Chemnitz arbeitenden Hanna Lehmann, einer bereits mehrfach prämierten Jungköchin der gehobenen Gastronomie. Und was ist Lappöhns Lieblingsessen? Klöße in allen Variationen, Saure Piepen (Eintopf mit Blutwurst), Buttermilchgetzen, geschmorter Jungbulle und und und. So viele Zutaten wie möglich beziehe sie aus der Region, bevorzue Fleisch von Tieren, die es gut hatten, hält selbst Weideschafe und achte darauf, die Tiere so vollständig wie möglich zu verarbeiten, um nichts zu verschwenden – das war mindestens zu ärmeren Zeiten des Erzgebirges typisch für die Region.

Lappöhns Antrieb für das Theaterstück ist, den Stolz auf die Geschichte des Erzgebirges zu wecken, aber auch, Zuversicht für die Zukunft zu vermitteln – trotz aller Schwierigkeiten. Widrige Umstände gab es immer, aber immer ging es weiter, und nicht selten förderten beschwerliche Zeiten Ideen, die die Zukunft besser machten. Das kann auch funktionieren, wenn man Erfahrungen verschiedener Generationen und von Menschen verschiedener Herkunft in einen Tiegel schmeißt und einfach mal umrührt. Es ist Lappöhns Meltingpot, der Schmelztiegel. Sie hat sich als Sinnbild dafür einen Suppentopf organisiert, wie er so oder so ähnlich während der Besiedlungszüge überm Feuer gehangen haben könnte. Und sie findet, dass das Motto der Kulturhauptstadt – C the Unseen, das dafür steht, das oft Übersehene endlich wahrzunehmen – gut zur Stadt Chemnitz passt wie auch zum Erzgebirge.

Die Karte mit den Kohlenrouten ist übrigens immer in ihrem Blick. Eine digitale Kopie davon hält als Einband ihren Kalender zusammen. Sie nimmt ein Stück Vergangenheit eben gern in die Zukunft mit.

EINE ÖFFENTLICHE PROBEAUFFÜHRUNG des ersten Teils von „Miriquidi Meltingpot“ gibt es am Freitag, 4. November, in der Sportgaststätte Leukersdorf. Beginn ist 19 Uhr. Vorbestellungen sind unter der Telefonnummer 0371 - 220733 möglich.