

Roma-Musik von Spanien bis Indien

RAPPERSWIL-JONA Es war das zwölfte Oriental & Flamenco Gypsy Festival und das erste in Rapperswil-Jona. Vielerlei Höhepunkte – Musik, Tanz und Show – belohnten das Publikum, das sich trotz Schweiz – Nordirland im Kreuzsaal eingefunden hatte.

Kaum zu glauben, wie rasch Hände trommeln, Finger Saiten zupfen, Füsse tanzen und Zungen artikulieren können. Davon konnten sich die Rapperswil-Joner am Sonntag im Rahmen des Oriental & Flamenco Gypsy Festival überzeugen. Gründer und Produzent des Gypsy-Festivals ist Christian Fotsch. Seine Formation Ssassa ist sozusagen das Herz des Musikfestes, dessen Glieder aber sind die Sänger und Sängerinnen, Tänzerinnen und Tänzer, Perkussionisten, Blechbläser und Gitarristen der anderen Gruppen. Was alle Mitwirkenden verbindet, ist die Liebe zur Musik der Roma und die Freude an rassistischen Rhythmen und am rasanten Tempo.

Die Wiege der Roma oder eben der Gypsies liegt in Rajasthan im Nordwesten Indiens. Dort ist die Kunst der «Dhoad» beheimatet, eine musikalisch und spirituell besonders reiche Tradition, die seit Jahrhunderten von Generation zu Generation überliefert wird. Amrat, Sanju und Anurag Hussain – Vater, Bruder und Sohn – verzauberten das Publikum ebenso wie die prächtig gekleidete Sopera-Tänzerin Shamla Kalbelia Sopera mit ihren schlangenähnlichen Händen (Sopera bedeutet Schlange).

Moderner Balkan-Pop

Die Roma wanderten vor Hunderten von Jahren von Indien nach Westen, und mit ihnen verbreitete sich auch ihre Musik in der Türkei, auf dem Balkan und fast in ganz Europa. Aus Spanien kommen Juan Mateo und Gloria Palos, die als Juan de Gloria das Publikum zu Begeisterungstürmen hinrissen: Gloria mit ihrer rauchigen Stimme und ihren Tanzeinlagen im herrlichen Kostüm und Juan mit seiner virtuoson Flamenoco-Fusstechnik. Begleitet wurden sie vom begnadeten Gitarristen Miguel Sotelo sowie von Christian Fotsch auf der arabischen Oud, einer Vor-



Die Gruppe von und mit Choreografin Mirjam Barakar tanzte zur Musik der Gruppe Ssassa.

Bilder Sabine Rock

läuferin der Laute. Grosse Roma-Kolonien leben heute noch im Balkan. Natürlich war deren Musik am Gypsy-Festival ebenfalls vertreten, wie etwa durch den grossartigen Trompeter Denis Zekirov, der als Dreizehnjähriger bei Bill Clintons Amtseinführung aufspielte, den Perkussionisten Kadir Erdogan und Orhan Ajvazovic am Keyboard. Sie gehören zu Christian Fotschs Ssassa-Formation, die als Mittelpunkt des Festivals östliche und westliche Roma-Musik verband, sodass ein farbiges Mix aus traditioneller Roma-Musik, modernem Balkan-Pop und Flamenco-Show entstand.

Ssassa gaben zahlreiche Potpourris zum Besten, die durch die sinnliche und zuweilen meditative Tanzperformance der Tänzerin und Choreografin Mirjam

Barakar und ihrer Mittänzerinnen bereichert wurden.

Roma-Sängerin Picy dabei

Zum ersten Mal am Gypsy-Festival zu hören war die bulgarische Roma-Sängerin Picy, die, obwohl erst 19-jährig, im Balkan und in der Türkei schon sehr bekannt ist. Auch das hiesige Publikum liess sich von ihrem melancholischen Gesang mitreissen. Sie stand zusammen mit den Trompetern Denis Zekirov und Danail und mit Pele, einem international renommierten bulgarischen Roma-Perkussionisten, sowie weiteren am Festival beteiligten Musikern auf der Bühne. Das grosse Finale eines fast dreistündigen Konzerts, der gemeinsame Auftritt aller Musikerinnen und Musiker auf der Bühne, wurde vom Publikum mit einem begeisterten Applaus verdankt. *Johanna Krapp*



Auch die Gruppe Dhoad aus Rajasthan stellte ihr Können unter Beweis.

Endlich ist es so weit: Das ist nicht nur eine Floskel, die mein Chef mir die letzten 15 Jahre zu schreiben verboten hat. Es ist ein ernst gemeinter Gedanke, als ich die Türhalle des Restaurants Napulé in Meilen drücke. Endlich, denn hierher wollte ich schon lange kommen. Nichts weniger als die beste Pizza der Schweiz wird im Napulé aufgetischt, glaubt man den einschlägigen Magazinen und Onlinekommentaren. Verantwortlich dafür ist Raffaele Tromiro, in seiner Heimat Italien dreimal zum Pizzameister sowie vom Staatspräsidenten zum Cavaliere gekürt. Vor vier Jahren wurde er in Meilen sesshaft – in der früheren Casa Gabriella am Ortseingang. Dass das kleine Lokal sich zum kulinarischen Hotspot entwickelt hat, ist unschwer zu erkennen: An den Nebentischen werden fleissig Selfies mit Pizza geschossen.

Im ersten Anlauf waren wir gescheitert, weil die Beiz an einem gewöhnlichen Sonntagabend gestossen voll und für spontane Gäste bis 21 Uhr kein Platz war. Doch diesmal haben wir vorgesorgt und zehn Tage im Voraus reserviert. Trotzdem erhalten wir nur einen winzigen Tisch gleich beim Eingang. Das trübt anfangs den Gesamteindruck, wie auch die überaus enge Bestuhlung in dem mit Schwarzweissfotos vollgeplusterten Lokal. Ein Aperitivo scheint zur Entspannung ange-

Gastro



Die Pizza, mit der man ein Selfie will

bracht. Auf der Karte – die in jeder Hinsicht aufs Wesentliche reduziert ist – stehen Aperol Spritz und Campari, und diese zwei bestellen wir (je 10 Fr.). Die junge Frau im Service ist leider schon davon überfordert; bei Wasser und Wein gehts in ähnlichem Stil weiter.

Nun, wir sind ja wegen der Pizza gekommen. Es handelt sich um die nach strenger Vorschrift einer Fachvereinigung zubereitete «Vera Pizza Napoletana». Mit der dünnen, knusprigen Variante, die hierzulande vielen als Ideal gilt, hat sie nichts gemein. Dafür enthält sie nur Zutaten ausgewiesener Herkunft, und der Teig genießt bei wenig Hefezugabe eine umso längere Gärzeit. Im Napulé stehen auf der ganz in Italienisch gehaltenen Karte ein knappes Dutzend Pizzas. Auch ich fokussiere aufs Wesentliche und wähle die Margherita (23.50 Fr.): gern als langweilig verschrien, aber in Wahrheit die Pièce de Résistance eines jeden Pizzaiolo. Experimentierfreudiger zeigt sich das Gegenüber mit der «Donna Carmela» (29.50 Fr.), die Ricotta aus Büffelmilch enthält. Die Bedeutung des Wortes «cornicione» wird sich uns indes erst später erschliessen.

Zunächst kommt die Vorspeise auf den Tisch, gemischtes Gemüse vom Grill (16.50 Fr.). Es ist passabel, aber nicht mehr. Vor allem könnte man im Hinblick

auf die Pizza getrost darauf verzichten. Denn wie die Hauptdarstellerin des Abends vor einem auf dem Teller liegt, gross und rund und üppig, da weiss man: Sie wird einen mehr als gut nähren. Und dann ist es also so weit: der erste Biss ins Meisterwerk. Der Teig ist brotig, aussergewöhnlich aromatisch und im richtigen Mass angeschwärzt, der Mozzarella fein milchig, und die Tomaten runden das Ganze mit fruchtiger Säure ab. Nun merken wir auch, was es mit dem «cornicione» auf sich hat. So heisst der Rand der Pizza, und er ist gefüllt mit besagtem Ricotta, was die Kreation nicht eben leicht, aber umso raffinierter macht. «Schlicht und einfach grossartig», bringt es das Gegenüber auf den Punkt.

Der Rest ist schnell gesagt. Ein so kompetenter wie charmanter Kellner übernimmt für die Bestellung des Desserts. Sowohl das Delizia al Limone (9 Fr.) wie das Babà (9.50 Fr.), ein rumgetränktes Küchlein aus süssem Hefeteig, schmecken vorzüglich. Doch eigentlich braucht im Napulé nichts als Pizza. Sie ist teuer, aber ihr Geld bis zum letzten Bissen wert. *Anna Six*

Pizzeria Napulé, Kirchgasse 59, 8706 Meilen. Mittwoch bis Freitag, 11.30 – 14 Uhr und 18 – 23 Uhr; Samstag und Sonntag, 18 – 23 Uhr. Tel. 044 923 02 02, www.pizzerianapule.ch.

Impressum

Zürichsee-Zeitung www.zsz.ch

Redaktion Zürichsee-Zeitung Obersee, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil
Telefon: 055 220 42 42
E-Mail Redaktion: redaktion.obersee@zsz.ch

HERAUSGEBERIN
Zürcher Regionalzeitungen AG,
Garmarkt 10, 8401 Winterthur
Verleger: Pietro Supino
Leiter Verlag: Robin Tanner

CHEFREDAKTION
Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg)
Stv. Chefredaktor: Philipp Kleiser (pk)

REGIONALREDAKTION OBERSEE
Leitung: Conradin Knabenhans (ckn). Region:
Ramona Kriese (rkr), Magnus Leibundgut (ml),
Eva Pfirter (ep), Thomas Schär (Regionalwirtschaft, ths),
Leserbriefe: Peter Hasler (ph), Agenda: Guida Kohler
(guk), Produzenten: Christoph Bachmann (cba),
Marc Schadeegg (msg), Tanja Zweifel (tz)

ZENTRALREDAKTION
Blattmacher: Philipp Kleiser (pk).
Reporter: Christian Dietz-Saluz (di), Pascal
Jäggi (paj), Thomas Schär (Regionalwirtschaft, ths).
Leserbriefe: Peter Hasler (ph), Agenda: Guida Kohler
(guk), Produzenten: Christoph Bachmann (cba),
Marc Schadeegg (msg), Tanja Zweifel (tz)

ABOSERVICE
Telefon: 0848 805 521, Fax: 0848 805 520,
abo@zsz.ch, Lesermarketing: René Sutter,
Telefon: 052 266 99 00, marketing@zrz.ch

INSERATE
Tamedia Advertising, Alte Jonastrasse 24,
8640 Rapperswil, Telefon: 044 515 44 66,
Fax: 044 515 44 69, E-Mail: inserate@zsz.ch
Todesanzeigen über das Wochenende:
anzeigenumbruch@tamedia.ch

DRUCK
DZZ Druckzentrum Zürich AG
Die Verwendung von Inhalten dieses Titels
durch nicht Autorisierte ist untersagt und wird
gerichtlich verfolgt.

Ein Angebot von Tamedia