

Die Stimme Gottes – Ein Mittagsmahl mit allen Sinnen

*Eine kulinarische Reise in die traditionelle Küche Syriens
Mit Zwischengängen in Tönen, Tänzen und Worten*

Angelika Luz *Idee und Dramaturgie*

Ann-Barbara Steinmeyer *Tanz/Bewegung*

Nikolaus Fluck *Bariton*

Cornelis Witthoefft *Klavier*

Monika Renninger *Theologie*

Kamiran Mahmud & Tatjana Fellermeier *Küche*

In Kooperation mit dem Tempus Café & Restaurant

Menü

ZUM ANFANG

FRANZ SCHUBERT **Sehnsucht** D 636

TANZ

ROTE BETE & AVOCADO-HUMMUS

GEDANKEN – IMPULSE

**ROTE LINSENSUPPE KURDISCHER ART
MIT FLADENBROT**

TANZ

FRANZ SCHUBERT **Hymne** D 659

**GEFÜLLTE AUBERGINEN MALUME ART (MIT FLEISCH)
ODER MIT REIS & KRÄUTERN (VEGETARISCH)**

GEDANKEN – IMPULSE

FRANZ SCHUBERT **Todesmusik** D 758

TANZ

KATAIF, GEFÜLLT MIT WALNUSS & KISHTA

ZUM AUSKLANG

Die Tafelrunde versammelt sich in einer Atmosphäre der Kontemplation und erhöhten Aufmerksamkeit für alltägliche Abläufe in Stille.

Auf Tischgespräche oder Zwischenapplaus wird verzichtet.

Die Idee

Die Stimme Gottes ist allgegenwärtig, und die Allgegenwart Gottes mit allen unseren Sinnen erfahrbar. Wie wir sie hören, sehen, riechen, schmecken und fühlen können, darum geht es bei diesem sinnlichen Mittagsmahl mit einem Sänger, einem Pianisten, einem Koch, einer Tänzerin, einer Theologin – und einer rund 40-köpfigen Tafelrunde auf der gemeinsamen Suche nach dem Göttlichen in allen Dingen: Gemeinsam mit Cornelis Witthoefft am Klavier begibt sich Bariton Nikolaus Fluck auf die Suche nach der Stimme Gottes in der Musik von Franz Schubert. Der syrische Koch Kamiran Mahmud richtet in Anlehnung an das biblische Land seiner Heimat Speisen an. Im Tanz und in der Bewegung bezieht Ann-Barbara Steinmeyer auch das Publikum in die Suche nach dem Göttlichen ein. Die Theologin Monika Renninger spricht zum Thema »Die Stimme Gottes«.

Liedtexte

FRANZ SCHUBERT (1797–1828) **Sehnsucht**
Friedrich Schiller (1759–1805)

Ach, aus dieses Tales Gründen,
Die der kalte Nebel drückt,
Könnst' ich doch den Ausgang finden,
Ach, wie fühlt' ich mich beglückt!
Dort erblick ich schöne Hügel,
Ewig jung und ewig grün!
Hätt' ich Schwingen, hätt' ich Flügel,
Nach den Hügeln zög' ich hin.

Harmonien hör' ich klingen;
Töne süßer Himmelsruh;
Und die leichten Winde bringen
Mir der Düfte Balsam zu.
Goldne Früchte seh ich glühen,
Winkend zwischen dunkelm Laub,
Und die Blumen, die dort blühen,
Werden keines Winters Raub.

Ach wie schön muss sich's ergehen
Dort im ew'gen Sonnenschein,
Und die Luft auf jenen Höhen,
O wie labend muss sie sein!
Doch mir wehrt des Stromes Toben,
Der ergrimmt dazwischen braust,
Seine Wellen sind gehoben,
Dass die Seele mir ergraut.

Einen Nachen seh ich schwanken,
Aber ach! der Fährmann fehlt.
Frisch hinein und ohne Wanken,
Seine Segel sind beseelt.
Du musst glauben, du musst wagen,
Denn die Götter leihn kein Pfand,
Nur ein Wunder kann dich tragen
In das schöne Wunderland.

FRANZ SCHUBERT **Hymne**

Novalis (Friedrich von Hardenberg, 1772–1801)

Wenige wissen
Das Geheimnis der Liebe,
Fühlen Unersättlichkeit
Und ewigen Durst.
Des Abendmahls
Göttliche Bedeutung
Ist den irdischen Sinnen Rätsel.
Aber wer jemals
Von heißen, geliebten Lippen
Atem des Lebens sog,
Wem heilige Glut
In zitternde Wellen das Herz
schmolz,
Wem das Auge aufging,
Dass er des Himmels
Unergründliche Tiefe maß,
Wird essen von seinem Leibe
Und trinken von seinem Blute
Ewig, ewiglich.
Wer hat des irdischen Leibes
Hohen Sinn erraten?
Wer kann sagen,
Dass er das Blut versteht?
Einst ist alles Leib,
Ein Leib,
In himmlischem Blute
Schwimmt das selige Paar.

O! dass das Weltmeer
Schon errötete,
Und in duftiges Fleisch
Aufquölle der Fels.
Nie endet das süße Mahl,
Nie sättigt die Liebe sich.
Nicht innig, nicht eigen genug
Kann sie haben den Geliebten,
Von immer zärteren Lippen
Verwandelt wird das Genossene
Inniglicher und näher.
Heißere Wollust durchbebt die
Seele,
Durstiger und hungriger
Wird das Herz,
Und so währt der Liebe Genuss
Von Ewigkeit zu Ewigkeit.
Hätten die Nüchternen
Einmal nur gekostet,
Alles verließen sie
Und setzten sich zu uns
An den Tisch der Sehnsucht,
Der nie leer wird,
Und erkannten der Liebe
Unendliche Fülle
Und priesen die Nahrung
Von Leib und Blut.

FRANZ SCHUBERT **Todesmusik**

Franz von Schober (1796–1882)

In des Todes Feierstunde,
Wenn ich einst von hinnen scheide,
Und den Kampf, den letzten, leide,
Senke, heilige Kamöne ,
Noch einmal die stillen Lieder,
Noch einmal die reinen Töne
Auf die tiefe Abschiedswunde

Meines Busens heilend nieder.
Hebe aus den ird'schen Ringen
Die bedrängte, reine Seele,
Trage sie auf deinen Schwingen,
Dass sie sich dem Licht vermähle.

O da werden mich die Klänge
Süß und wonnevoll umwehen,
Und die Ketten, die ich sprengte,
Werden still und leicht vergehen.
Alles Große werd' ich sehen,
Das im Leben mich beglückte,
Alles Schöne, das mir blühte,
Wird verherrlicht vor mir stehen.
Jeden Stern, der mir erglühete,
Der mit freundlichem Gefunkel
Durch das grauenvolle Dunkel
Meines kurzen Weges blickte,
Jede Blume, die ihn schmückte,
Werden mir die Töne bringen.
Und die schrecklichen Minuten,
Wo ich schmerzlich könnte bluten,
Werden mich mit Lust umklingen,
Und Verklärung werd' ich sehen
Ausgegossen über allen Dingen.
So in Wonne werd' ich untergehen,
Süß verschlungen von der Freude Fluten.

Mitwirkende

Angelika Luz war nach ihrer Ausbildung an der Hochschule für Musik und Darstellende Kunst (HDMK) Stuttgart als Koloratursopranistin an verschiedenen Bühnen Europas engagiert. Als Solistin arbeitet sie mit Orchestern und Kammermusikensembles wie Ensemble Modern, ensemble recherche oder dem Klangforum Wien. Solo-Programme reichen von den »Klassikern« Berio, Cage und Nono bis zu den Uraufführungen der jüngsten Komponist*innen-Generation. Sie sang bei allen wichtigen Festivals der Neuen Musik, in über 150 Uraufführungen, bei zahlreichen Rundfunk- und CD- Aufnahmen. Seit 1998 unterrichtet sie an der HMDK Stuttgart Neue Vokalmusik; 2007 wurde sie als Professorin für den Studiengang Master Neue Musik/ Gesang berufen und leitet seit 2011 zudem das **Studio für Stimmkunst und Neues Musiktheater**. Als Dramaturgin und Regisseurin hat Angelika Luz über 40 Produktionen erarbeitet – von der klassischen Oper bis zu freien szenischen Arbeiten zeitgenössischer Kunst: Inszenierungen, die Musik, Stimme, Szene, Licht, Sprache, Multimedia, Tanz, Düfte oder Figurenspiel in Verbindung setzen. | angelika-luz.de

Ann-Barbara Steinmeyer studierte Musik- und Bewegungserziehung /Rhythmik in Wien. Arbeitsfelder waren u.a. Musikschulen, Selbstständigkeit mit Schwerpunkt Rhythmik sowie künstlerische Projekte. Von 2008 bis 2013 unterrichtete sie als Professorin für Elementare Musikpädagogik an der HMDK Stuttgart, seit 2013 führt sie ihre Arbeit als künstlerische Lehrkraft der Hochschule fort.

Nikolaus Fluck begann seine Ausbildung bei den Limburger Domsingknaben und studierte danach Schulmusik, Trompete und Gesang in Stuttgart und Paris. Er besuchte Meisterkurse bei Peter Kooij, Margreet Honig, Emma Kirkby, Dietrich Henschel, Brigitte Fassbaender, Anne Le Bozec und Robert Holl. Seine Konzertaktivitäten im Kunstlied und Oratorium führen ihn ins In- und Ausland.

Nach seinem Kirchenmusik- und Dirigierstudium war **Cornelis Witthoefft** Solorepetitor an den Staatsopern Wien und Stuttgart und betreute Produktionen an Opernhäusern weltweit. Seit 2004 lehrt er als Professor für Lied an der Musikhochschule Stuttgart. Er pflegt eine umfangreiche internationale Konzerttätigkeit als Solo-, Lied- und Kammermusikpianist, gibt Kurse im In- und Ausland und legte zahlreiche Radio- und CD-Produktionen vor.

Nach Stationen als Gemeindepfarrer in Ludwigsburg und Stuttgart leitet **Monika Renninger** seit März 2014 das Bildungszentrum der Evangelischen Kirche in Stuttgart, den Hospitalhof.

Rezepte zum Nachkochen

HUMMUS BI TAHINA

1 Dose	Kichererbsen(400–500 g)*
2 EL	Tahina (Sesampaste)
	Saft von 2 –3 Zitronen
4	Knoblauchzehen, durchgepresst
	Neutrales Öl
2 EL	Kreuzkümmelpulver (Cumin), vielleicht auch mehr
1	scharfe, getrocknete Chilischote, fein gehackt
1 EL	Currypulver
	Salz und weißer Pfeffer
nach Belieben	rosenscharfes Paprikapulver und glatte Petersilie zur Deko

Zunächst die Kichererbsen abseihen und die Flüssigkeit auffangen.

Die Kichererbsen mit der Tahina, dem Knoblauch, etwas Zitronensaft (nicht alles auf einmal, besser nachwürzen!), der Chilischote, dem Curry, etwas Salz und 2 EL Cumin in den Mixer geben. Zunächst ein Glas der aufgefangenen Kichererbsenflüssigkeit und 3–4 EL Öl dazugeben und mixen.

Wenn die Konsistenz zu dick ist, peu à peu ein wenig mehr von der Kichererbsenflüssigkeit dazugeben, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist. Mit weißem Pfeffer, Salz, Cumin und Zitronensaft abschmecken. Mit Klarsichtfolie abdecken und mindestens 2 Stunden ruhen lassen!

Auf eine tiefe Platte gießen und mit Petersilie dekorieren. Wenn man will, kann man vor dem Servieren noch etwas Rosenpaprika mit Öl vermischen und darüber träufeln. Das sieht schön aus, schmeckt sehr gut, macht das Ganze aber natürlich noch kalorienreicher ...

Mit frisch aufgebackenem Fladenbrot genießen!

** Wenn man getrocknete Kichererbsen verwendet, dauert es mit Einweich- und Kochzeit deutlich länger – wobei der Geschmacksunterschied nicht besonders groß ist. Entscheiden Sie selbst, was Ihnen besser schmeckt.*

FLADENBROT

1 Pck.	Hefe
300 ml	Wasser
500 g	Mehl
1	Eigelb
1 TL	Olivenöl
	Salz
	Schwarzkümmel

Die Hefe im lauwarmen Wasser auflösen. Mehl und 1 gute Prise Salz mit dem Hefewasser zu einem Teig verarbeiten und mit einem sauberen Tuch abdecken. Etwa eine halbe Stunde an einem warmen Ort gehen lassen.

Den Ofen auf 200 Grad vorheizen und ein Backblech einfetten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche einen Fladen formen, die Mitte etwas flacher drücken und den Fladen auf das gefettete Backblech legen. Eigelb und Olivenöl verquirlen, den Fladen damit bestreichen und nach Belieben mit Schwarzkümmel bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen in 15–20 Minuten goldgelb backen.