



GAGS, OPER, ROCK'N'ROLL: BÜLENT CEYLANS WILDE WELT

ZU FÖN, UM STAR ZU SEIN

Erst brachte Dieter Thomas Kuhn der Nation die neue Liebe zum Schlager bei. Dann kamen die Krisen

DER MENSCH IST EIN HERDTIER

Ein 33-Jähriger aus dem Schwarzwald antiert gerade als deutscher Koch des Jahres. Wie hat er das geschafft?

CEYLAN

25. September 2026





KLEINER. DOCH UNVERKENNBAR SPEEDMASTER.

SPEEDMASTER 38 MM

Ω
OMEGA

OMEGA Boutique • Stiftstraße 4, 70173 Stuttgart



MARCCAIN

Marc Cain Additions





18

**TIGER
IM TANK**
Wie Comedian
Bülent Ceylan
seinen inneren
Rockstar
gefunden hat



26

LABILE SAISON
Im Herbst fallen
nicht nur die Blätter

- 10 WORTBESTAND
- 12 NACHBARSCHAFTSHILFE
- 14 NAHRUNGSERGÄNZUNG
- 16 EIGENART
- 50 HIER KOCHT DER CHAMPION

Homestyling – gesehen von Micha Marx
Gut regional einkaufen statt Onlineshopping
Der Guide zu Essen, Kochen und Genuss
Kunst, Design und andere Sensationen
Ein Besuch bei Daniel Wallenstein



30

STYLE-SPAGAT
Fashionshow mit den
Turn-Twins Krupytska

42

HOSSA NOVA
Die großen
Krisen des
Schlagerbarden
Dieter Thomas
Kuhn – und wie
er sie meisterte



Laco

1925



STUTTGART PRO

FLIEGER PRO

Mit mehr als 100.000 Konfigurationsvarianten bietet Laco die Möglichkeit, jede Flieger PRO nach individuellen Wünschen zu gestalten.

LACO UHRENMANUFAKTUR FLAGSHIPSTORE
Rastatter Straße 8 | 75179 Pforzheim | [LACO.DE](https://laco.de)



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

je stärker die sozialen Medien unser Leben als aalglattes Zerrbild inszenieren, umso spürbarer wird eine Gegenbewegung: die Sehnsucht nach wahren Momenten, unverfälscht, widersprüchlich und am besten als Gemeinschaftserlebnis, live vor Ort.

Davon erzählen die Geschichten dieser Ausgabe. Bülent Ceylan wechselt mühelos zwischen Comedy, Heavy Metal und Oper hin und her, bleibt seinem Ideal dabei aber immer treu: echt zu sein. Die ukrainischen Kunstturnerinnen Nadiia und Veronika Krupytska wiederum zeigen, wie sie trotz Kriegs- und Fluchterfahrungen zu Höchst-

leistungen fähig sind. Auch weil sie in ihrer neuen Heimat Ulm so große Wertschätzung erleben.

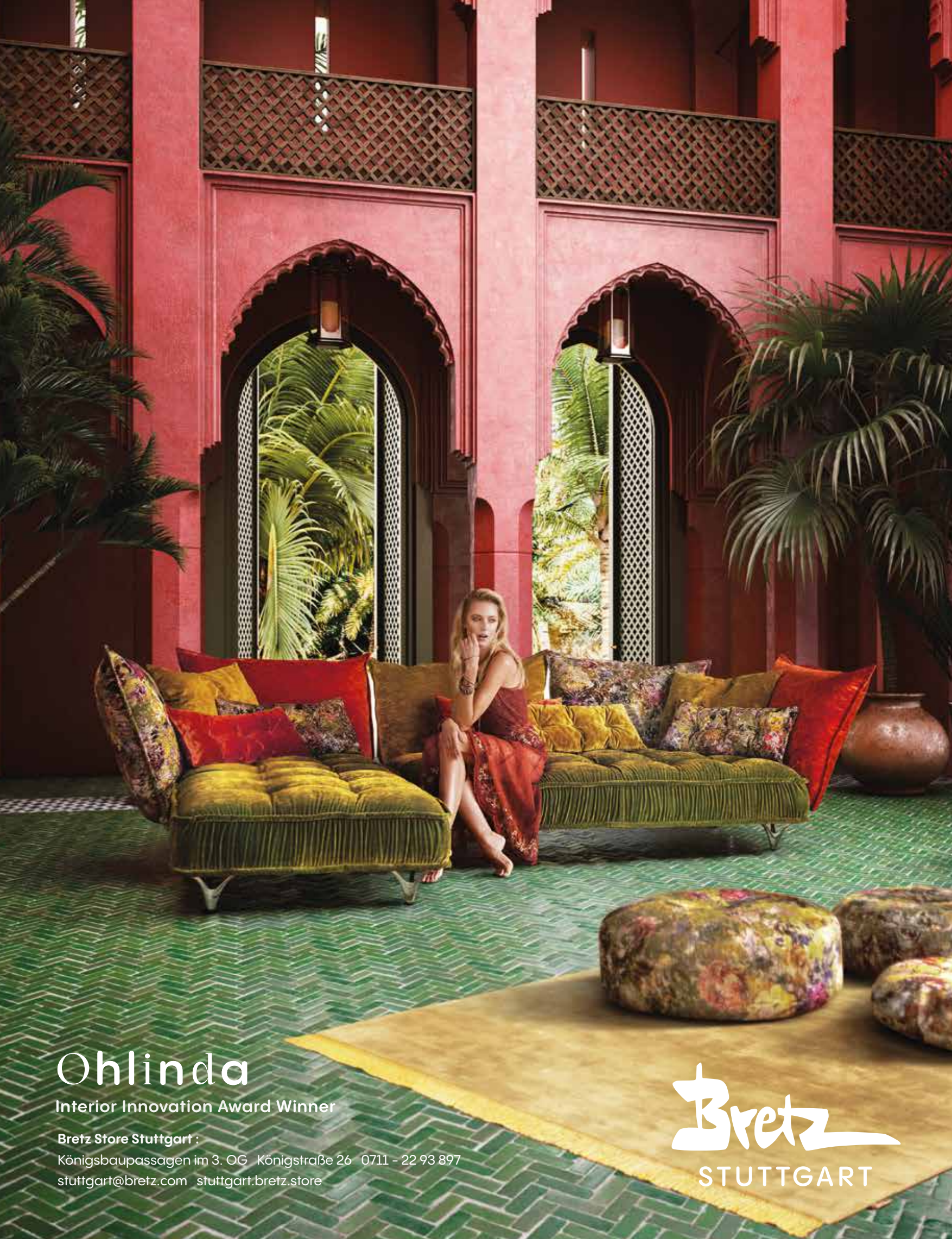
Die Konzerte des Sängers Dieter Thomas Kuhn sind stets ein Fest der Übertreibung – und gerade deshalb zutiefst menschlich: zwischen Kitsch und Ironie, Nostalgie und Alltag. Denn es ist die Kraft des Unperfekten, die Menschen zusammenbringt. Und sei es nur für ein paar Momente.

Leben Sie Ihre Widersprüche.

José Redondo-Vega

Chefredakteur

Stuttgarter Zeitung Magazin



Ohlinda

Interior Innovation Award Winner

Bretz Store Stuttgart :

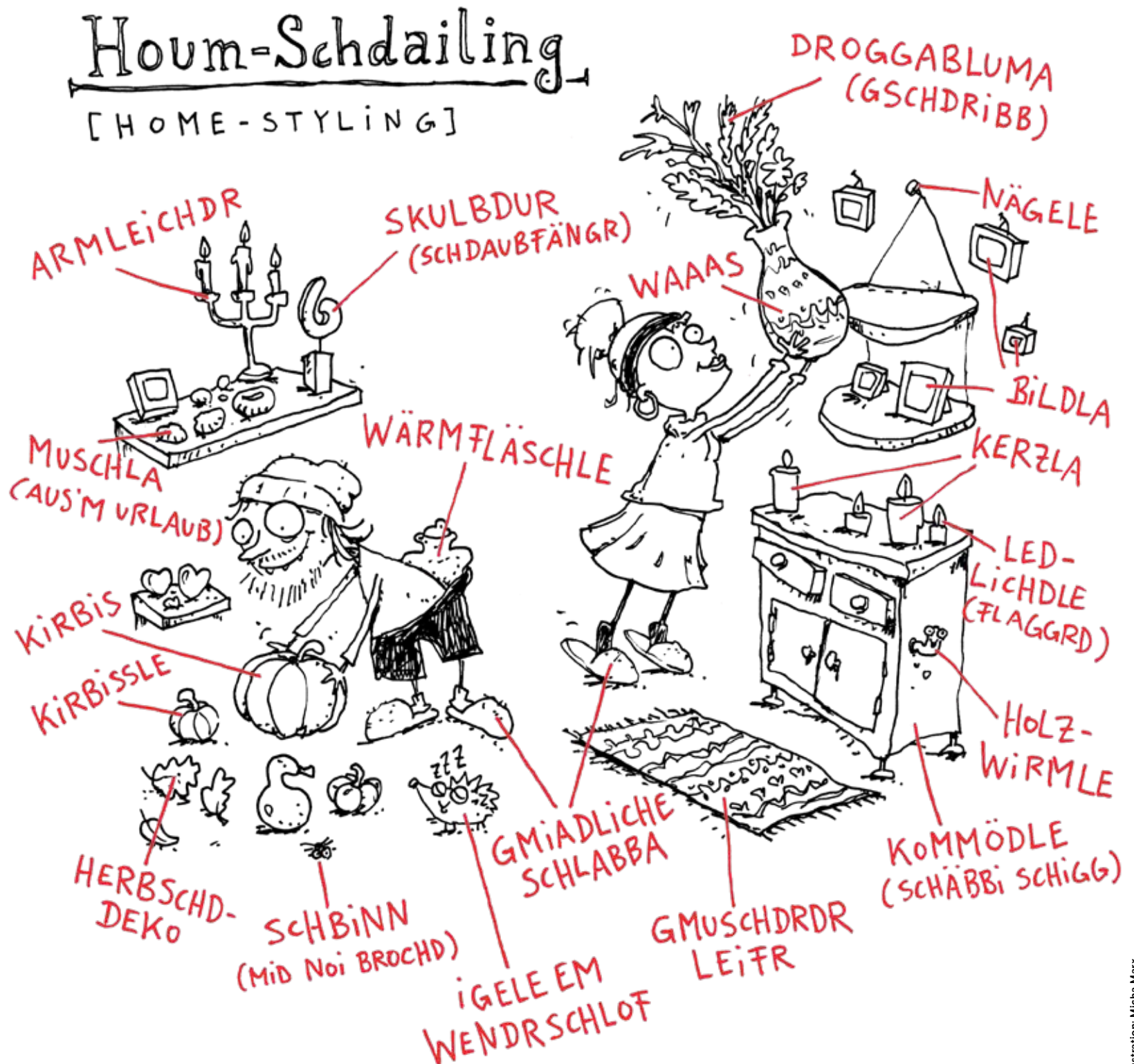
Königsbaupassagen im 3. OG Königstraße 26 0711 - 22 93 897

stuttgart@bretz.com stuttgart.bretz.store

Bretz
STUTTGART

ICH HEIRATE EINE GIRLANDE

Erntedank, Halloween, Anti-Melancholie-Hygge – der Herbst ist die große Zeit für Wohnraum-Verschönerungen aller Art. Wie kreatives Homestyling am besten funktioniert, zeigt hier unser Wortfindungskünstler **Micha Marx**



DEIN WAHNSINNIG SCHÖNER BERGURLAUB



DEIN WINTER-URLAUB IM MONTAFON-BRANDNERTAL

WO GIBT'S DENN SOWAS?

Langschläferfrühstück, 4-gängiges Menü, wahlweise vegan oder klassisch.

2 Spas, 3 Häuser – und 14 Pferde! Den lässigen Bikepark Brandnertal vor der Haustüre, Tennisplätze und 700 m bis zum Golfplatz.

LAUT UND LEBENDIG?

In unserem Kidsclub gibt es 5 Tage die Woche ein Programm – und im Reitstall sind Groß und Klein bei allem willkommen!

WE LET THE DOGS IN!

...und wir freuen uns tierisch, wenn du mit deinem Hund bei uns Ferien machst.



**JETZT HIER
BUCHEN!**



Mühledörfle 158 | 6708 Brand | Austria
+43 5559 241 | office@walliserhof.at | walliserhof.at

FAMILY-TIME

- 5 Tage & 4 Nächte für die ganze Familie inkl. Langschläferfrühstück, Abendmenü, Kinderbetreuung, 1x Mama-Entspannungsmassage und viel Spaß für die Kids!

AB **550** EUR pro Person

REITSHORTY

- 3 Nächte inklusive Langschläferfrühstück, Abendmenü, 3 Reitstunden, 1 Ausritt + gemeinsames Pferdefüttern

AB **489** EUR pro Person

WOHLFÜHLEIFRIG

- 7 Tage alles inklusive den ganzen Tag
- inklusive Cocktails, Snacks, Frühstück, Abendessen & Bergbahnen Montafon & Brandnertal, Gletscherspa, AlmSPA

AB **1.015** EUR pro Person

REGIONALEINKAUF

Der Trend zum möglichst nachhaltigen Konsum hat sich etabliert: Wo kaufe ich ein, wen unterstütze ich? Für diese Anbieter aus Baden-Württemberg spricht vor allem eines: die überragende Qualität ihrer Ideen

Stuttgart



Kaffeekonzept

Der Barista zieht mit ein – und schlägt sein Lager in der Küche auf. Das schwäbische Start-up **Nunc.** verbindet mit seinen innovativen Kaffeemaschinen smarte Technik, eine integrierte Mühlenfunktion und ausgewählte Rohstoffe zu einem Erlebnis, bei dem jede Bohne ideal behandelt wird. Für perfekten Kaffee mit Gelinggarantie.
nunc.coffee

Bad Boll



FRISCHEKICK

Das innovative „Hydrating Serum Plus“ von **Dr. Hauschka** verbindet intensive Feuchtigkeit mit antioxidativem Schutz. Aktive Inhaltsstoffe aus zwölf Heilpflanzen sorgen für ein allzeit frisches Hautgefühl.
drhauschka.de

Stuttgart



TAFELRUNDE

Juwelier Ralf Häffner geht auf Zeitreise und Schatzsuche: Dieser Alpina-Chronograph von 1942 stammt aus einem Nachlass. Geprüft, mit CPO-Siegel, Uhrenpass und 1000 Tagen Garantie. Weitere Schätze warten im Shop auf Entdeckung.
watch.de

Köngen

Beinfreiheit

*Outdoorleidenschaft in jeder Pore und im kleinen Finger das Know-how aus über 85 Jahren Schneiderhandwerk: **Maier Sport** weiß, was die perfekte Outdoorhose ausmacht. 61 Größen, drei Fits, innovative Technologien und vielseitige Formen bieten eine Bandbreite, die für alle Eventualitäten rüstet – nur laufen müssen Sie noch selbst.*
maier-sports.com



Stuttgart



REIBSTOFF

Pflanzlicher Genuss ohne Kompromisse? Das Team von **Viva La Faba** hat einen Reibekäse aus Bohnenprotein entwickelt – und bringt so Pizza, Aufläufe und Käsespätzle vegan zum Schmelzen.
vivalafaba.de

Korb



TASCHENDUETT

Simona Eckhold verleiht dem Coffee-to-go-Prinzip neuen Stil: **AnnLee** verbindet in ihren handgefertigten Einzelstücken feinstes Leder und Nachhaltigkeit – mit einem integrierten Edelstahl-Cup im Leder der jeweiligen Tasche.
annleebag.com

SHOPPEN & AUTO GEWINNEN.

Für 100 € shoppen und Chance auf
einen **BYD ATTO 2 HYBRID** und
täglich über 600 Sofortgewinne
sichern.

24.–31.10.



BYD ATTO 2 HYBRID: Energieverbrauch gewichtet kombiniert: 10,9 – 6,7 kWh/100 km plus 3,2–1,9l/100 km; Kraftstoffverbrauch kombiniert bei entladener Batterie: 5,1l/100 km; CO₂-Emissionen gewichtet kombiniert: 74-44 g/km; CO₂-Emissionen kombiniert bei entladener Batterie: 114- g/km; CO₂-Klasse gewichtet kombiniert: B; CO₂-Klasse bei entladener Batterie: D.

Fahrzeug zeigt Sonderausstattungen. Die Abbildung kann vom tatsächlich zu gewinnenden Fahrzeug abweichen.

breuningerLAND
SINDELFINGEN

KULINARISCHES QUARTETT

Boris Rommel ist der Küchenchef im Schlosshotel Friedrichsruhe bei Heilbronn – seit zehn Jahren. Zum Jubiläum kocht er uns ein Vier-Gänge-Menü. Folge drei bringt nun den Hauptgang: die gebackene Blutwurst



Das Prinzip

Bei allen sanften

Modernisierungen, die Boris Rommel im Schlosshotel vollzogen hat, ist er dennoch einer, der die Traditionen schätzt. Zum Beispiel das Erbe des sagenumwobenen Lothar Eiermann, der von 1973 an die Nouvelle Cuisine nach Hohenlohe brachte und frische Produkte aus Paris ankarren ließ.

Wenn Rommel heute irgendwo Blutwurst auf der Karte findet, wird sie bestellt. Weil das immer seltener wird, legt er gern selbst Innereien wie saure Nierle oder Kalbszunge auf die Teller. Rommel arbeitet mit Metzgern zusammen, die er lange kennt – weil es ihm wichtig ist, die Wertschätzung für das Produkt Fleisch zu unterstreichen. Die Philosophie spiegelt sich in seinen saisonalen Menüs wider, die stets Hommagen an die Region Hohenlohe darstellen.



Das Gericht

Gebackene Blutwurst mit Kartoffel-Selleriestampf

Das Rezept

Für den Kartoffel-Selleriestampf werden 300g mehlig kochende Kartoffeln geschält und gekocht. Den Sellerie (170g) schälen und in kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser blanchieren. Nun die Kartoffeln und den Sellerie zusammen mit der Butter (50g) verstampfen und mit Salz und Muskatnuss fein abschmecken.

Für die Balsamicoschalotten: Die Schalotten (180g) in Streifen schneiden, Zucker (20g) karamellisieren und mit rotem Portwein (120ml) ablöschen. Anschließend reduzieren. Die Schalotten und dunklen Balsamicoessig (50ml) zugeben und garen. Zuletzt kalte Butter (30g) einrühren.

Der Blattpetersiliensalat besteht aus Petersilienblättern (20g), mariniert mit einer Vinaigrette aus einer gedünsteten Schalotte, Weißwein (30ml), Olivenöl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker. Die Blutwürste (vier Stück à 50g) doppelt in Mehl, einem Ei und Semmelbrösel panieren. Dann anbraten und am Ende im Ofen bei 160 Grad circa 6 Minuten backen. ✕



Justizauktion

24. Oktober 2026

MERCEDES-BENZ MUSEUM



Lamborghini
Aventador Ultimae
Roadster LP 750

Schätzpreis: 790.000 €
Startpreis inkl. Aufgeld
380.000 €



Lamborghini Huracan STO

Schätzpreis: 275.000 €
Startpreis inkl. Aufgeld: 130.000 €



Lamborghini
Huracan Super
Trofeo EVO II

Schätzpreis: 180.000 €
Startpreis inkl. Aufgeld
90.000 €



EPPLI

WIR SCHÄTZEN WERTE



eppli.com

DIE GANZE WELT IST EIN MUSEUM

Findet jedenfalls unsere Designkolumnistin **Sabine Fischer**. Und entdeckt die große Kunst daher auch in vielen wunderbaren Objekten und Ideen, die hier im Süden gestaltet, gefertigt und gezeigt werden

Unsere Favoriten



- MICH KÜSST
EIN KELCH
Designstudio re-in

Die schönsten Dinge sind ja oft jene, die dort feine Risse haben, wo man sie am wenigsten erwartet. Auch bei der Vase Aventia des Studios re-in aus Bietigheim-Bissingen muss man zweimal hinschauen. Sie verbindet organische Formen mit digitaler Künstlichkeit – denn in Wahrheit ist die Gestalt der Vase der Output eines Algorithmus, der sich via Drucker beliebig oft reproduzieren lässt. Eine überaus gelungene Antithese.

- AKUTE
LEBENSGEFAHR
Cihan Acar

Selbst Größenwahn ist relativ: Im Roman „Casino“ des Heilbronner Autors Cihan Acar steht das Leben einer deutsch-türkischen Familie auf wackeligen Füßen. Zwischen den Zeilen wabert dabei die große Frage: Wer hat Schuld an der verfahrenen Situation? Eine klassizistische Gesellschaft, die übergroße Sehnsucht nach Aufstieg – oder beides? Wer dazu von Acar selbst mehr hören möchte, kann am 30. September zur Lesung im Stuttgarter Schriftstellerhaus kommen.



- BLOSS NIE SCHWEIGEN
„Flüchtige Welten“

Was bedeutet eigentlich Heimat? Die ukrainischen Autorinnen Alina Sarnatska, Maryna Smilianets und Luda Tymoshenko schaffen in ihren Texten Räume, die es so längst nicht mehr gibt – und zeigen eindrucksvoll, wie individuell Begegnungen mit Krieg, Flucht und Zerstörung sein können. Ab dem 27. November bringt das Stuttgarter Kammertheater ihre Lebensrealitäten in „Flüchtige Welten“ auf die Bühne.



- ALLES IN
UNORDNUNG
Esther Betz

Entscheidungen schiebt man ja gern mal vor sich her. Das Interior gewordene Äquivalent dieser Wankelmütigkeit ist der Klamottenberg im Schlafzimmer, der vor der nächsten Wäsche vielleicht noch mal getragen werden könnte. Die Heidelberger Designerin Esther Betz macht Kunst aus der Misere: Die mit Mara Kossira entworfene Garderobe MAİMA schafft viele Möglichkeiten, Kleidung so aufzuhängen, dass das Ergebnis die Grenze zwischen Alltags-skulptur und Nutzwert elegant verwischt. ✕

DESIGN. MÖBEL. MARKEN. SEIT 90 JAHREN.

ANREI
ARCO
ASCO
B&B ITALIA
BEHR
CASALIS
CLASSICON
CONDE HOUSE
COR
DE SEDE
DEDON
DRAENERT
EXTREMIS
FOSCARINI
FREIFRAU
FREISTIL
FRIGERIO
GIRSBERGER
GLOSTER
GRAU
GYFORM
INTERLÜBKE
JANUA
JORI
KETTKNAKER
KFF DESIGN
KRÖNCKE
LEMA
LEOLUX
MOBIMEX
MÖLLER DESIGN
MORASSUTTI
NOVAMOBILI
PIURE
RIVA 1920
RÖWA
ROLF BENZ
SCHÖNBUCH
SCHRAMM
TECTA
WALTER KNOLL
WILLISAU
YOMEI
...U.V.G.



Link zur Webseite



jäger
einrichtungen

Die Adresse für Wohnkultur. Seit 1936.

„WER ERFOLG HAT, MUSS AUCH ETWAS ZURÜCKGEBEN“

Interview:

Susanne Hamann

Fotos:

Tom Ziora

Vom King of Comedy zum Monster of Rock: **Bülent Ceylan** feiert seine Liebe zum Heavy Metal auf der Bühne, bevor er als durchgeknallter „Diktatürk“ weiter seine Späße treibt. Wir trafen den Groß-Entertainer in seiner Heimat Mannheim – zum ausführlichen Gespräch über Gott, die Welt, das Traumschiff und widerspenstige Haargummis



Ein Montag in Mannheim. Wir treffen den Comedian Bülent Ceylan zum Interview im Hotel „Speicher7“, das in einem umgebauten Getreidesilo direkt am Rheinufer liegt. Für den 50-Jährigen ist das ein Wohlfühlort: Beim Fotoshooting erzählt er, dass er eine Zeit lang hier wohnte, als er auf der Suche nach einem Haus für seine Familie war. Vor Kurzem ist „B.L.N.T.“ erschienen, sein zweites Musikalbum im Heavy-Metal-Sound, die Clubtour mit seiner Band geht im Oktober fast nahtlos in eine Comedy-Gastspielreise über. Am 29. September tritt er in Stuttgart auf.

STM Herr Ceylan, wenn man Sie googelt, werden einem verschiedene Fragen vorgeschlagen. Wollen wir mal kurz durchgehen, was offenbar viele Menschen wissen wollen?

Bülent Ceylan Mach mer.

Wie heißt Bülent Ceylan richtig?

(lacht) Bülent Turan Ceylan.

Wie viele Kinder hat Bülent Ceylan?

Vier.

Wie oft war Bülent Ceylan verheiratet?

Zweimal.

Wo lebt Bülent Ceylan heute?

In Weinheim.

Wir sind gerade in Ihrer Geburtsstadt Mannheim. Was muss man sich hier unbedingt ansehen?

Der Luisenpark ist sehr, sehr schön. Das Capitol, die Feuerwache oder das Wahrzeichen, den Wasserturm. Mannheim hat alles, was man so braucht. Es ist eine tolle Shoppingstadt. Selbst die Heidelberger mit ihrer romantischen Altstadt kommen zum Einkaufen nach Mannheim.

Wir wollten eigentlich mit Ihnen ein bisschen spazieren gehen. Ihr Management fand die Idee nicht so gut. Was passiert, wenn Bülent Ceylan durch „Monnem“ spaziert?

Ein ruhiges Gespräch könnten wir hier nicht führen. Die Leute kommen dann her und wollen Fotos machen. Meistens gehe ich daher mit Mütze und Brille durch die Stadt. Ich stehe jetzt fast 30 Jahre auf der Bühne, früher war es schlimmer mit den Fans. Da kamen auch kreischende Mädels. Letztens hat mich ein junges Mädchen im Teenageralter angesprochen und erzählt, dass ihre Oma ein Fan ist. Da merkst du dann doch, dass du älter geworden bist, wobei die Mamas oder Omas ja nicht wirklich alt sind. Aber es klingt halt komisch. Im Grunde ist es eine Riesenehre, ich habe ein Publikum von jung bis alt.

Sie sind immer hier in der Gegend geblieben. Warum?

Weil ich mich hier wohlfühle. Weil hier meine Mama wohnt. Die ist jetzt 84, da möchte ich in der Nähe sein. Ich habe mir hier auch ein Netzwerk an Ärzten aufgebaut. Je älter man wird, desto wichtiger ist es, einen guten Arzt zu kennen. Es gibt hier ja auch hochrangige Mediziner in der Region, durch die Universität in Heidelberg. Außerdem ist man in anderthalb Stunden in Frankreich, in drei Stunden in der Schweiz ...

...und in nicht ganz zwei Stunden in Stuttgart. Wie tolerant sind Sie als Kurpfälzer gegenüber den Württembergern?

Ach, ich spiele ganz gerne dort. Ich hatte schon viele Auftritte in der Stuttgarter Porsche Arena, darunter auch Auf-

zeichnungen fürs Fernsehen. Und das macht man ja nicht ohne Grund als Kurpfälzer.

Kann man über Schwaben gut Witze machen?

Natürlich. Und die Schwaben feiern meine Musik am meisten, denn sie bekommen Comedy und Musik, also zwei Shows für ein Ticketle.

Ein eleganter Schlenker zur Musik. Sprechen wir also über Heavy Metal. Judas Priest oder Iron Maiden?

Iron Maiden.

AC/DC oder Kiss?

AC/DC. Aber das sind rein musikalische Entscheidungen. Ich finde Judas Priest schon auch gut. Es war für die Metalszene wichtig, dass sich jemand als homosexuell geoutet hat, und Rob Halford von Judas Priest hat es getan. Das war ein Türöffner. Aber mir gefällt die Musik von Iron Maiden eben besser. Genau wie bei AC/DC. Kiss sind mir zu soft, zu bemalt. Ich möchte gerne wissen: Wer ist die Person, die da singt? Was für eine Emotion hat der da im Gesicht? Für mich ist Authentizität wichtig.

Warum hatten Sie selbst eigentlich ein so relativ spätes Coming-out als Musiker?

Ich habe schon immer Musik gemacht, aber nicht öffentlich. Es hat lange gedauert, weil ich nicht selbstsicher genug war. Wenn ich etwas mache, dann möchte ich es gut machen. Oder zumindest möchte ich überraschen. Doch dann kam „The Masked Singer“, und ich habe tolle Reaktionen bekommen, als ich als Engel verkleidet „Sweet Dreams“ gesungen habe. Das hat so reingehauen und mich total motiviert. Und dann bin ich bis ins Finale der Show gekommen. Deshalb kam das Album sehr spät. Ich wollte nicht einfach der Komiker sein, der auch witzige Songs singt.

Sie machen nicht nur einfach Lärm, es gibt auch sanfte Balladen. Schreiben Sie die Texte selbst?

Ich schreibe sie mit einem Team, wir tauschen uns aus. Aber natürlich hat Martin Fliegenschmidt, genannt Fly, ein viel besseres Feeling für Songtexte. Er kennt mich und meine Einstellung, es ist eine sehr gute Symbiose. Toll sind auch Zusammenarbeit und Austausch mit Henning Verlage und Christian Neander von Selig, die ich bewundere. Sie haben bei der Komposition mitgewirkt. An einigen Songs haben wir ewig herumgemacht, bis es gepasst hat, aber jetzt sind alle happy. Es ist eine gute Mischung aus Augenzwinkern, Ironie und sehr ernsten Botschaften, darunter Politisches und Gesellschaftskritik. Das erste Album hieß „Ich liebe Menschen“. Beim zweiten geht es wieder darum: Was denkt Bülent, was fühlt er, worüber macht er sich Gedanken?



Was ist für Sie das Faszinierende an der Metalszene?

Es ist eine sehr friedliche Szene, auch wenn das von außen nicht so aussieht. Metal ist sehr vielseitig. Das geht von Mittelaltermusik über klassischen Heavy Metal bis Speed Metal. Und nein, die beten nicht alle den Teufel an. Das hat mich wirklich mal eine Journalistin gefragt. Der Eindruck entsteht wegen der Pommesgabel. *(Anmerkung: eine Geste, bei der Zeigefinger und kleiner Finger nach oben gestreckt und Mittel- und Ringfinger eingeklappt werden)*

Heavy-Metal-Musik kann aber auch gefährlich sein. Sie sollen sich beim Headbängen mal am eigenen Knie die Nase gebrochen haben.

Nicht gebrochen, aber ich glaube, dass sie seitdem schief ist. Es hat jedenfalls sehr geblutet. Das war so schlimm. Es passierte bei einem Auftritt mit meiner Jugendband, ich war Anfang 20. Damals habe ich auch Tinnitus bekommen.

Was sind Ihre nächsten Pläne: Fokus auf Comedy, auf Heavy Metal oder noch mehr Opernprojekte wie kürzlich „Die Entführung aus dem Serail“ an der Staatsoper Berlin?

Die Oper war ein Projekt. Es gibt auch noch einige Termine im nächsten Jahr, aber das war es dann auch. Oper ist eine andere Bubble. Die Proben kosten sehr viel Zeit, es war alles schön, eine tolle Erfahrung, die mich auch in anderen Bereichen stärker macht. Man muss sich da auch mit ein paar Puristen auseinandersetzen, das war neu für mich. Es gab auch richtig verstaubte Reaktionen. Bei 1400 Leuten in der ausverkauften Staatsoper haben es 95 Prozent gefeiert und fünf Prozent eben nicht. Aber das gehört wohl dazu zur Oper, das habe ich jetzt gelernt. Von Vorstellung zu Vorstellung wurden die Kritiker auch weniger. Jemand hat mir geschrieben: „Genieße jedes einzelne Buh mit dem Wissen, dass du was veränderst.“

2021 waren Sie in einer „Traumschiff“-Folge zu sehen. Für viele ein Highlight der TV-Geschichte. Stimmt es, dass Sie Florian Silbereisen alias Kapitän Max Parger persönlich angerufen und gefragt hat, ob Sie mitspielen wollen?

ZUR PERSON

Bülent Ceylan wurde am 4. Januar 1976 in Mannheim geboren. Der türkische Name Bülent bedeutet auf Deutsch „der Erhabene“, und Ceylan heißt „Gazelle“. Daher sagt er von sich, er sei „das Bambi unter den Komikern“. Ceylans 2012 verstorbener Vater stammt aus Shiva in Ostanatolien und kam 1958 aus politischen Gründen nach Deutschland. Mutter Hilde, geborene Merkel, ist Ungarndeutsche, wurde aus Budapest vertrieben und wuchs in Mannheim auf. Er hat vier ältere Geschwister aus früheren Beziehungen der Eltern. Nach dem Abitur studierte er Politikwissenschaften und Philosophie, was er nach der Zwischenprüfung „erfolgreich abgebrochen“ hat. Seine Karriere startete 1998 mit dem Programm „Produzier mich nicht“. Dann tingelte er zehn Jahre lang über Kleinkunsthöfen. Der Durchbruch kam 2008 in Füssen mit einer Winterausgabe des „Quatsch Comedy Club“. 2009 füllt er erstmals die Mannheimer SAP-Arena mit 10 000 Zuschauern. Seine Frau Radine stammt aus Nordrhein-Westfalen und spricht – wie er sagt – „Oxford-Deutsch“, also starkes Hochdeutsch. Mit ihr hat er drei Kinder. Außerdem gibt es eine Tochter aus der ersten Ehe, die im Ausland wohnt.

Ja, das stimmt. Florian und ich kannten uns ja schon vorher. Der Dreh war eine witzige Erfahrung. Ich habe da mit meinem Comedy-Kollegen Özcan Coşar gespielt. Das war sehr klamaukig, aber schön. Harald Schmidt war auch dabei. Den „Traumschiff“-Dreh konnte ich gleich noch mit einem Schwedenurlaub mit meiner Familie verbinden, sehr entspannt und toll.

Auf der Bühne spielen Sie gern mit deutsch-türkischen Vorurteilen. Ist es mit der Zeit schwieriger geworden, Klischees wie diese aufzugreifen?

Ich frage mich tatsächlich oft: Kann man das so sagen? Letzten Endes versuche ich so zu bleiben, wie ich bin. Und ich sage immer: Die Verpackung macht es aus. Wenn ich den Begriff „Diktatürk“ benutze, dann ist damit nicht nur ein bestimmter Diktator gemeint, sondern alle Möchtegern-diktatoren, die es gerade in unserer Welt gibt. Man ist auch kein Antisemit, wenn man einen Präsidenten oder eine Regierung kritisiert. Man muss nur aufpassen, dass es nicht zur Parole wird. Ich benenne Dinge ganz bewusst und wähle Worte mit Bedacht. Man kritisiert nicht „die Deutschen“ oder „die Muslime“, sondern einige. Da achte ich sehr darauf. Musikalisch haue ich ja viel mehr auf die Zwölf.

Ihnen geht es dabei immer auch um Haltung, nicht nur um Unterhaltung?

Ja genau. Wer mich von Liveshows oder Talkshows kennt, weiß das. Da bin ich einer, der auch mal direkte Aussagen macht. Das wurde im Laufe der Jahre mehr, denn man wird älter und fühlt als Vater auch eine gewisse Verantwortung. Ich mache meine Gosch aber erst dann auf, wenn ich mir bei dem, was ich sagen will, sicher bin. Wenn ich mich genug informiert habe und Fakten kenne. Leider denken nicht alle so, sondern gehen von ein paar TikTok-Videos aus, die sie gesehen haben. Deshalb habe ich auch einen Song dazu gemacht: „Stumpf ist Trumpf“. Leider ist es manchmal so, dass irgendeine Behauptung zur Wahrheit wird, wenn man sie nur oft genug wiederholt.

Worüber machen Sie keine Scherze?

Über Kinder, kranke Menschen und Behinderte. Worüber sich übrigens schon einige Behinderte beschwert haben. Die wollen auch veräppelt werden. Aber ich finde, man kann zu bestimmten Themen nur dann Witze machen, wenn man selbst betroffen ist. Daher darf ich „Kanaké“ sagen, und ein Schwarzer darf Witze über Schwarze machen. Ich habe mal einen Komiker gesehen, der hatte keine Arme. Er sagte, er wollte eigentlich gerne Basketballer werden, das hätte aber nicht funktioniert.

War er etwa zu klein?

Ja, genau. Als Faustregel kann man sagen: Wenn ich mich mit einem Witz nicht wohlfühle, dann kommt der auf der Bühne auch nicht gut rüber. Dann muss man ihn am besten gleich sein lassen.

Woher kommt Ihre Inspiration?

Von den Menschen, die mich umgeben, mit denen ich aufgewachsen bin. Ich baue ab und zu echte Anekdoten ein. Zum Beispiel die, als ich das erste Mal beim Festival in Wacken war. Da habe ich mich von der Bühne auf die Menge geworfen, also Crowdsurfing gemacht. Das glaubt man nicht, wo die mir überall hingepackt haben. Schlimm!

VfB CHAMPIONS LEAGUE LIMITED DESIGNER- EDITION



DSQUARED2 X *abseits*



Sakko
Parka
T-Shirt
Polo
Hose
Gürtel
Sneaker

**Stark limitiert und exklusiv
nur im abseits erhältlich**

abseits
S T U T T G A R T

»Für eine Show haben wir mal einen KI-Bülent ausprobiert. Aber bei Comedy kommt es aufs richtige Timing an, das ist schwierig für einen Roboter.«



Könnte man Witze mit KI schreiben?

Noch nicht, Gott sei Dank. Für eine Show haben wir das mal ausprobiert, bei „Babbel Net!“ im SWR. Da gab es einen KI-Bülent. Der sah aus wie ich und sprach mit meiner Stimmfarbe. Aber bei Comedy kommt es sehr aufs richtige Timing an, das ist schwierig für einen Roboter. Ich hoffe nicht, dass ich das noch erlebe.

Sie haben eine eigene Stiftung, mit der Sie Kindern helfen. Wie kam es dazu?

Seit 2017 gibt es die „Bülent Ceylan für Kinder“-Stiftung. Wir haben schon fast eine Million Euro gespendet für Kinder, denen es nicht gut geht. Die Projekte sind sehr unterschiedlich, wir haben schon eine Frühchenstation unterstützt oder einen zerstörten Spielplatz im Ahrtal wieder aufgebaut. Ich gebe meinen Namen gerne her, wenn es um gute Dinge geht. Das war schon immer mein Ziel: Ich wollte bekannt werden, um Gutes zu tun. Wir arbeiten mit der Sparkasse Rhein-Neckar-Nord zusammen. Die haben das Know-how, alleine bekommt man so etwas nicht hin.

Wollen Sie den Leuten damit etwas zurückgeben?

Ja, wer Erfolg hat, muss auch etwas zurückgeben. Als größte Erfolge meines Lebens sehe ich meine Frau und meine Kinder, aber von den Sachen, die ich sonst so gemacht habe, ist die Stiftung auf jeden Fall das Beste. Das habe ich der Comedy zu verdanken, denn durch sie ist das finanzielle Polster entstanden. Wer in Deutschland eine Stiftung gründen will, braucht erst mal 100 000 Euro als Startkapital. Wahrscheinlich ist das so, damit es seriös bleibt.

In Ihrer Biografie erzählen Sie, dass Sie kein Türkisch sprechen, weil Sie das als Kind nicht wollten. Wollen Sie die Sprache irgendwann noch lernen?

Mal sehen. Aber ich überlege schon jetzt, mein Philosophiestudium eines Tages noch zu beenden.

Die Zwischenprüfung haben Sie schon.

Sehr gut vorbereitet! Dann wissen Sie auch, dass ich Fußfetischist bin?

Ja, deshalb habe ich extra geschlossene Schuhe angezogen. Habe ich bemerkt.

Welche Interviewfrage hassen Sie am meisten?

Ich werde ständig auf die Haare angesprochen. Wenn ich keine Lust habe, dann sage ich: Ist genetisch. Wenn ich gut gelaunt bin, sage ich: Man muss sie pflegen, aber auch nicht jeden Tag waschen. Ist nicht gesund für die Haare und für die Kopfhaut. Also braucht man ein besonders gutes Haaröl. Olivenöl hilft auch.

Welche schlechten Eigenschaften haben Sie, außer dass Sie überall Zopfgummis rumliegen lassen?

Ich lasse alles Mögliche überall rumliegen. Meine Frau sagt oft: „Das Geschirr kann man auch gleich in die Spülmaschine räumen, muss man nicht irgendwo abstellen.“ Aber ich werde immer besser. Meine Frau ist sehr ordentlich, und das färbt ab. Eine weitere schlechte Eigenschaft habe ich von meiner Mama geerbt: Ich jammere gern, wenn es mir schlecht geht. Ich liebe meine Mutter über alles, aber sie ist sehr sensibel, und wenn sie irgendetwas hat, ist es immer schlimm. Die Wehleidigkeit haben wir alle geerbt. Allerdings: Wenn es drauf ankommt, dann funktioniere ich. Da gibt's so einen Notfallmodus. Wie beim Terminator. ☒



Kästner.
Dein Blick ist es wert.

KLARE FÄLLE

Texte: Lena Fux und
Jelena Maier-Kasperek

Illustrationen:
Xaviera Altena



Die Temperaturen fallen, die Blätter auch, der Regen erst recht: Dass der Herbst auf Englisch „fall“ heißt, scheint wohl kein Zufall zu sein. Und vielleicht ist er ja wirklich die beste Saison, um sich einfach mal gepflegt nach hinten kippen zu lassen. Ein Dossier über die Freude an der Schwerelosigkeit



Stufenweise städtisch

Sie gehören zu Stuttgart wie Weinberge und VfB: Hunderte sogenannter Stäffele verbinden Straßen, Plätze und Stadtteile miteinander. Einige Fakten über die Treppenanlagen.

NICHT STOLPERN

Die Stäffele haben den Stuttgartern den seltsamen Spitznamen „Stäffeles-rutscher“ eingebracht. Trotz des Namens kommt es auf den Treppen aber nur selten zu schweren Stürzen: Nach Angaben des Klinikums sind Einsätze auf den Stäffele die Ausnahme. Vorfälle verlaufen meist ohne ernste Folgen.

BITTE MITZÄHLEN

Wie viele Stäffele es in Stuttgart tatsächlich gibt, ist nicht genau erfasst. Schätzungen gehen derzeit von 400 bis 600 Treppenanlagen aus. Damit liefert sich die Landeshauptstadt mit Wuppertal ein Rennen um den Titel der treppenreichsten Stadt Deutschlands.

ANLAUF NEHMEN

Zusammengerechnet erstrecken sich Stuttgarts Stäffele über mehr als 20 Kilometer. Die längste Staffel ist nach einem schwäbischen Schauspielers und Kabarettisten benannt: 408 Stufen muss man auf der Willy-Reichert-Staffel an der Karlshöhe erklimmen oder hinabsteigen.

→ Was zerbrechen will, darf fallen

Vor neun Jahren zog **Sayaka Koike** von Tokio nach Stuttgart. Kurz darauf fiel ihr ein Teller herunter, der ihr viel bedeutet hatte – der Auslöser, um Kintsugi zu lernen. Die im 16. Jahrhundert im Zen-Buddhismus entstandene Reparaturtechnik macht Brüche nicht unsichtbar, sondern betont sie. Scherben werden mit Urushi-Lack verbunden, in mehreren Schichten werden Kitt, Gold-, Silber- oder Zinnpulver aufgebaut. Das erfordert Geduld: Bis ein Exemplar restauriert ist, vergehen über 60 Tage. Für Koike stehen dabei der Prozess und die Geschichte der Objekte im Mittelpunkt. Demnächst will sie auch Workshops für Interessierte anbieten.



Helikopter und Himmelsleitern

Sturzgefahr ist besonders heikel, wenn sie weit überm Boden auftaucht. Was der Grund dafür ist, dass die Berufsfeuerwehr Stuttgart eine Abteilung dafür hat: die Höhenretter. Bitte kurz hochschauen!

Hier soll niemand fallen müssen – seit 1998 ist deshalb die Spezialeinheit der Stuttgarter Feuerwehr im Dienst, die sich HöRG abkürzt: Höhenrettungsgruppe. Inzwischen gehören 45 Höhenretter sowie 15 sogenannte Air Rescue Specialists zum Team, die sich bei Bedarf auch aus einem Hubschrauber abseilen lassen. Alarmiert wird die Einheit im Durchschnitt 30- bis 50-mal im Jahr.

Umso aufwendiger ist die Vorbereitung für die Ernstfälle. Nach einer dreiwöchigen Grundausbildung absolvieren die Einsatzkräfte jährlich mindestens 70 Trainingsstunden. Geübt wird im 40 Meter hohen Übungsturm in Möhringen und an unterschiedlichsten Objekten. Denn jeder Einsatz stellt neue Anforderungen: zum Beispiel fehlende Sicherungspunkte, enge Schächte oder schwierige Wetterbedingungen.

Gerade im Herbst können Wind, Dunkelheit und Nässe die Arbeit erschweren. Und wer im Seil hängt, muss die Kontrolle vollständig an das Team abgeben können. Vertrauen ist deshalb die wichtigste Voraussetzung – neben absoluter Schwindelfreiheit. Der hohe Ausbildungsstandard zahlt sich allerdings aus: Schwere Unfälle oder gar Abstürze innerhalb der Einheit hat es in den bisherigen 37 Jahren nicht gegeben.



Pilzesammeln ist so 2025

Ins Moos Gefallenes wird zur hohen Esskunst: Das Unternehmen Waldgold um Johannes und Zaneta Frankenfeld entwickelt Lebensmittel aus diversen Waldrohstoffen. Drei Fragen an den Chef.

Herr Frankenfeld, welche Gerichte empfehlen Sie bei Zutaten wie Bucheckern, Eicheln oder Tannenspitzen?

Früher waren das Elemente der regionalen Ernährung, die im Laufe der Zeit von den Tellern verschwunden sind. Bucheckern können eingesetzt werden, wo eine nussige Note gewünscht ist. Eichelprodukte haben ein mildes, leicht röstiges Aroma, und Fichten-, Tannen- oder Kiefernaromen funktionieren in Pestos, Würzsalzen oder Desserts. Wichtig: Man sollte Waldzutaten vorsichtig dosieren, da sie oft sehr aromatisch sind.

Welche Produkte sind besonders beliebt, und welche Trends beobachten Sie?

Die Buchecker ist unser prägendstes Produkt: eine fast vergessene heimische Nuss. Sehr gefragt sind auch Nadelaromen, etwa von Fichte, Tanne oder Kiefer. Wild- und Waldzutaten stoßen besonders in der Spitzen-gastronomie auf immer größeres Interesse. In der eigenen Küche fördern sie die Freude am Experimentieren.

Welches Lieblingsgericht würden Sie besonders empfehlen?

Wenn ich nur eines nennen dürfte: Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, gerösteten Bucheckern und etwas Bucheckernöl. Das Gericht zeigt sehr gut, wie erdige, cremige und nussige Aromen harmonieren.



→ Falling in love (spätestens bis Januar)

Was ist die **Cuffing Season** – und warum passt sie hier hinein? Das englische „to cuff“ bedeutet zwar, jemandem Handschellen anzulegen. Aber mit Fesseln hat die Cuffing Season wenig zu tun: Das Phänomen beschreibt den Trend unter Singles, sich gezielt eine romantische Verbindung auf Zeit zu suchen, um die kalten Monate nicht allein zu verbringen. Es geht um Zweisamkeit, Geborgenheit und körperliche Nähe: Durch das Kuscheln steigt der Oxytocinspiegel im Körper. Das kann den Blutdruck senken, Stress reduzieren und Ängste abdämpfen. Allerdings: Mit dem Ende des Winters trennen sich die Wege wieder. Zumindest in der Cuffing-Theorie.



Alle müssen hier hinab

Absichtlich fallen? Das geht in Baden-Württemberg auf verschiedene Arten, allein oder zu zweit. Ein paar Tipps.

RUNTERSPRINGEN

–

Wer freien Fall erleben will, muss ihn bei einem Tandem-sprung nicht allein wagen. Eine Möglichkeit bietet zum Beispiel der Flugplatz Biberach an der Riß. Nach etwa 50 Sekunden freiem Fall dauert der Tandemsprung fünf bis acht Minuten, für 270 Euro. Buchbar über fallschirmsprung-tandem.de

RUNTERGLEITEN

–

Weit oben über den Schwarzwald gleiten, das kann man als Paraglider-Passagier. Bei passendem Wind fliegen dort Gleitschirmflieger im Tandem über die Natur. Bei fly4you kostet ein Flug 109 Euro, inklusive Video- und Fotoaufnahmen 149 Euro. Mehr dazu auf www.schwarzwald-tourismus.info.

RUNTERRUTSCHEN

–

Eine andere Art des Fallens bietet die Loopingrutsche im Familienbad F3 in Fellbach. Dort geht es nach einem sieben Meter tiefen Fall mit Schwung in den Looping. Teilnehmende müssen mindestens zwölf Jahre alt sein, zwischen 50 und 130 Kilogramm schwer. Der Eintritt startet bei 5,50 Euro für Kinder. ☒

NADIA

Anzug
WEEKEND MAX MARA

Bluse
GANT

Krawatte
PRIVAT

Fotos:
Jens Schmidt

Styling:
Lale Aktay

Text:
Sabine Fischer



VERONIKA

Anzug
WEEKEND MAX MARA

Bluse
VERONICA BEARD

Krawatte
PRIVAT

Doppel gold

Twin-Win-Situation: **Nadiia** und **Veronika Krupytska** zählen zu den größten Talenten der rhythmischen Sportgymnastik. Hier zeigen die Zwillinge noch weitere Skills: als Models für die aktuelle Herbstmode

NADIJA

Anzug, Bluse
MARC CAINKrawatte
PRIVAT

NADIJA

Jacke, Rock
TOMMY HILFIGER

Bluse
SPORTMAX

Schuhe
UNÜTZER

VERONIKA

Jacke, Hose
TOMMY HILFIGER

Bluse
SPORTMAX

Schuhe
UNÜTZER



NADIJA UND VERONIKA

Jacke, Hosenrock, Rollkragenpullover
LONGCHAMP

Schuhe
LORO PIANA





NADIA

Anzug
GATTINONIBluse
BRUNELLO CUCINELLISchuhe
UNÜTZER

MAGDALENA

Anzug
CALVIN KLEIN

Bluse
BRUNELLO CUCINELLI

Schuhe
PRIVAT

VERONIKA

Anzug
GATTINONI

Bluse
MAX MARA

Schuhe
UNÜTZER





VERONIKA

Anzug
SANDROBluse
BRUNELLO CUCINELLIKrawatte
PRIVATStiefel
CALVIN KLEIN

MAGDALENA

Mantel, Jacke, Rock
BOSSBluse
WEEKEND MAX MARASchuhe
PRIVAT

NADIIA

Anzug
JOOPBluse
WINDSORKrawatte
PRIVATStiefeletten
COS

VERONIKA

Anzug, Pullover, Bluse, Krawatte,
LUISA CERANO

Gürtel
PRIVAT



Nadiia und Veronika Krupytska wissen, wie es ist, in Parallelwelten zu leben. In der einen treten sie in funkelnden Anzügen bei Wettkämpfen gegen internationale Kunstturnerinnen an. In der anderen sind die Sporthallen, in denen sie als Kinder trainierten, heute bis auf den Grund abgebrannt. Vor vier Jahren flüchteten die zwei Ausnahmetalente der rhythmischen Sportgymnastik mit ihrer Mutter vor dem russischen Angriffskrieg aus ihrer ukrainischen Heimat Saporischschja nach Deutschland.

Die Erinnerungen an die Flucht würden sie heute am liebsten vergessen. In überfüllten Zügen Richtung Westen drängten sich zu viele Menschen auf zu wenigen Schlafplätzen, die Grenze in die Slowakei überquerte die Familie zu Fuß. Dort erwartete ein Cousin der Mutter sie mit dem Auto und fuhr mit ihnen bis nach Deutschland. Eine Reise, mit der die eineiigen Zwillinge auch die Erinnerungen an ihre Kindheit zurücklassen mussten – genau wie ihre Katze, die heute beim Großvater der beiden lebt. „Es war besser so, die Reise wäre viel zu stressig für sie gewesen“, sagt Nadiia.

In Deutschland fing dann ausgerechnet der Sport die Familie auf. Seit ihrem fünften Lebensjahr trainieren Nadiia und Veronika fast täglich in der rhythmischen Sportgymnastik. Diese Leidenschaft aufzugeben, kam für sie auch nach der Flucht nicht infrage. Auf der Suche nach passenden Vereinen wurden sie auf das Leistungszentrum des TSG Söflingen bei Ulm aufmerksam, wo Cheftrainerin Magdalena Brzeska junge Talente ausbildet. Und schon nach einem einzigen Probetraining war der 26-maligen deutschen Meisterin klar: Die Zwillinge gehören zu den absoluten Spitzentalenten der Sportgymnastik. So zog die Familie kurzerhand nach Ulm. Es war der Startschuss für einen Neubeginn.

Inzwischen haben die zwei 18-Jährigen sich hier ein Leben aufgebaut, das sie nicht mehr missen möchten. Seit Ende der Sommerferien besuchen sie die Oberstufe des örtlichen Gymnasiums, in zwei Jahren wollen sie ihr Abitur machen. Nadiia hat Mathematik als Leistungskurs gewählt, Veronika versucht es mit Deutsch. Ganz zufrieden ist sie damit allerdings nicht: „Eigentlich hätte ich gerne Kunst genommen, aber das wurde nur als Kooperationsfach angeboten. Für den Kunstunterricht hätte ich an eine andere Schule gehen müssen. Dann wäre ich aber zu spät zum Training gekommen, und das wollte ich auf keinen Fall.“

Heute ist der Sport das Epizentrum ihres Kosmos. Direkt nach der Schule tauschen die zwei ihre Jeans gegen Sporthosen und trainieren fünf bis sechs Stunden pro Tag. Die Menschen, die sie dabei kennengelernt haben, sind inzwischen zu einer zweiten Familie geworden. Zum Geburtstag backen sie einander Torten, gemeinsam reisen sie zu Wettkämpfen oder veranstalten Spieleabende. „Wir sehen Magdalena gerade häufiger als unsere Mama“, scherzt Nadiia über ihre berühmte Fördererin.

Gewohnt waren sie diese Warmherzigkeit aus dem Sport bisher nicht. Die Atmosphäre beim Training unterscheidet sich deutlich von dem, was sie in der Ukraine erlebt hätten, findet Veronika. Als Kind hätten sie oft Angst gehabt, in die Halle zu gehen, weil sie von den Trainerinnen angeschrien und zu immer neuen Höchstleistungen getrieben worden seien. Disziplin, Druck, Stress: All das gehörte für die zwei zum Sport dazu.

In Ulm ist das anders. „Wir waren sehr überrascht, wie wertschätzend hier mit den Mädchen umgegangen wird. Und es hat überhaupt nicht dazu geführt, dass wir weniger leisten. Jetzt geht es vielmehr darum, dass wir Selbstbewusstsein entwickeln, für uns selbst besser werden wollen – nicht darum, dass wir Angst vor Bestrafung hätten“, sagt Veronika.

Dieser Anspruch zeigt Wirkung: Schon jetzt gehören die zwei zu den Toptalenten des Landes und trainieren in der höchstmöglichen Leistungsklasse. „Vom Niveau her müssten sie eigentlich für die Nationalmannschaft antreten. Aber leider fehlt ihnen hierfür immer noch der deutsche Pass“, sagt Trainerin Magdalena Brzeska. Dennoch treten Nadiia und Veronika mit Begeisterung bei verschiedenen Wettkämpfen an – zum Beispiel in Dubai, wo Nadiia bei einem großen Turnier den zweiten Platz belegte. Oder in Italien, wo sie gegen die italienische Nationalmannschaft antraten und

VERONIKA

Anzug
DOROTHEE
SCHUMACHER

Bluse
MARELLA

Krawatte
PRIVAT

Stiefeletten
COS



NADIIA

Jacke, Kleid
HUGO

Bluse
BRUNELLO
CUCINELLI

Krawatte
JOOP

Schuhe
UNÜTZER

nur einen Platz hinter den Spitzensportlerinnen landeten. In den ausgefallenen Wettkampfanzügen, die sie bei solchen Gelegenheiten tragen, fühlen Nadiia und Veronika sich besonders wohl. Für Spitzensportlerinnen können solche Maßanfertigungen gut und gerne mal 1500 Euro pro Stück kosten. „Wir sind hier noch ein bisschen sparsamer“, sagt Brzeska.

Die Mode, die Nadiia und Veronika Krupytska für diese Fotostrecke anprobiert haben, manifestiert wieder einen ganz anderen Look. Aber von dem, was die zwei für ihre sportlichen Auftritte gelernt haben, profitieren sie auch hier: Als Fashion-Models machen sie eine fantastische Figur.

An der Sportgymnastik schätzen die Zwillinge besonders, dass sie dabei ständig Neues lernen. Die Turnsportart kombiniert Elemente aus Tanz, Gymnastik und Artistik und erfordert ein hohes Maß an Körperspannung, Gleichgewichts- und Rhythmusgefühl. Eine Minute und 30 Sekunden haben die Turnerinnen auf Turnieren Zeit, eine vorgegebene Anzahl an Elementen so umzusetzen, dass sie die bestmögliche Punktzahl erreichen. Je schwieriger die Variationen, desto höher die Chancen.

„Der Sport ist im Vergleich zu meiner aktiven Zeit sehr viel komplexer geworden“, ordnet Brzeska ein. „Man muss heute nicht nur sportliche Höchstleistungen bringen, sondern zugleich auch eine Art Schauspielerin sein und das Storytelling beherrschen. Es werden auch immer mehr Bereiche wie Aerobic oder Tanz mit einbezogen.“

Das nächste Ziel der Zwillinge: die bereits angesprochene Aufnahme in die deutsche Nationalmannschaft. Zurück in die Ukraine wollen die beiden hingegen vorerst nicht. „Als wir unser Land verlassen haben, war uns klar, dass wir uns anderswo ein neues Leben aufbauen wollten“, sagt Veronika Krupytska. Mithilfe des Sports, großartiger Unterstützerinnen und grenzenloser, tatkräftiger Freude ist ihnen das tatsächlich gelungen. ✕

NADIJA
Anzug
PAUL & SHARK
Bluse
AIU AMOR
Schuhe
COS

VERONIKA
Anzug
WINDSOR
Bluse
SANDRO
Schuhe
JIMMY CHOO



Text:
Thilo Komma-Pöllath

Fotos:
Dirk Bruniecki

Guten Tag,





Freunde

Mit der Kunstfigur **Dieter Thomas Kuhn** gaben Philipp Feldtkeller und Thomas Kuhn dem Schlagerrevival den Kickstart. Fast 35 Jahre später sind sie noch gemeinsam dabei – der größten Tragödie zum Trotz

WAS MACHT EINEN KÜNSTLER ZUR KULTFIGUR? Die Spurensuche findet an einem lauwarmen Sommerabend in München statt. Im schönsten Amphitheater der Stadt, im Westpark, wird auf einer überlebensgroßen Leinwand eine Kinodokumentation über einen Musiker und seine sogenannte Kapelle gezeigt. Und die Fans kommen zu dieser Preview wie zu jedem einzelnen seiner Konzerte: mit Sonnenblumen im Haar, Hawaii-Girlande um den Hals, Schlaghosen auf der Hüfte und einem besonderen, schelmenhaften Glanz im Gesicht.

Selbstredend ist die Veranstaltung ausverkauft. „Und es war Sommer“ heißt der Film, der dem Kulturphänomen des Tübinger Schlager-Revivalsängers Dieter Thomas Kuhn auf die Schliche kommen will. Und weil die Fans wissen, dass ihr Held gleich ein paar Lieder singen wird, intonieren sie, wie Ultras beim Fußball, gleich noch ihren umgetexteten Schlachtgesang zur Melodie des Heulers „Sierra Madre“: „Dieter, Dieter Thomas Kuhn!“ Augenblicke später kommen Thomas Kuhn, 61, alias Dieter, und Gitarrist Philipp „Howie“ Feldtkeller, 59, auf die Bühne vor der Leinwand – ganz in Zivil, in Leinenhemd, Jeans und Cowboystiefeln. Das Theater tobt, noch bevor die beiden irgendetwas sagen oder singen. „Ich bin nicht so eitel, dass ich mich sehen will“, kokettiert Dieter später damit, dass er den Film lange nicht machen wollte. Seine Fans aber können auch nach 35 Jahren nicht genug von ihm bekommen – dem Mann, der einst als Schlagerfuzzi aus der schwäbischen Provinz startete.

Am folgenden Vormittag sitzen Kuhn und Feldtkeller in der schicken Bar eines Hotels am Münchner Bahnhof und erzählen die Erfolgsgeschichte ihres Lebens, die ihnen gegen jede Wahrscheinlichkeit passiert ist. Wie sie sich zu Beginn der Neunzigerjahre absurde Föhnperücken aufsetzten, Brusttoupets aufklebten und in Rüschenhemden, Hippieanzüge und Plateauschuhe schlüpfen, um deutsche Schlagermusik zu spielen, zu einer Zeit, als „der Schlager verboten war“ (Feldtkeller) und MTV gerade das coole Musikfernsehen erfunden hatte.

Ihr ganzes Umfeld habe sie damals für bekloppt und peinlich gehalten, erzählen die zwei. Sie aber folgten ihrem, wie sie sagen, „ironischen Blick auf diese Musik und diese Zeit“ und erfanden damit ein ganzes Musikgenre noch einmal neu: „Die Legalisierung des deutschen Schlagers“, so nennt es Kuhn im Film.

Wer schon einmal auf einem der von Fans penibel dokumentierten bislang 1300 Konzerte von Dieter Thomas Kuhn und seiner Kapelle war, kennt die ganz eigene Stimmungstonalität, die sich unter anderem darin zeigt, dass Tausende verkleidet erscheinen. Es sind Konzerte, auf denen – oberflächlich betrachtet – ein Best-of des deutschen Schlagers nachgesungen wird: Klassiker wie „Michaela“, „Fiesta Mexicana“, „Fremde oder Freunde“, „Griechischer Wein“. Die Hits sind wichtig, aber sie sind nicht alles, glaubt der musikalische Leiter Philipp Feldtkeller. „Viele Interpreten singen nur den Text, aber Dieter erzählt die Geschichte der Lieder. Seine Präsenz auf der Bühne, die kann man nicht lernen. Wahrscheinlich weiß er selbst nicht genau, wie er das macht.“

Feldtkeller ist der Mastermind hinter dem Kuhn-Sound, seit 35 Jahren arrangiert er die Songs und gibt die Ideen vor, wie sie gespielt werden. Mid-Tempo-Nummern wie „Eine neue Liebe ist wie ein neues Leben“ werden in eine „fast unspielbar schnelle Punk-Polka“ getrieben, Balladen wie „Es war Sommer“ oder „Der Junge mit der Mundharmo-

nika“ werden mit „tiefend Kitsch und Schmalz deutlich langsamer gespielt“. Kuhns „Über den Wolken“ im überzogenen Flamenco-Stil à la Gipsy Kings hat sich längst zu einem eigenständigen Werk entwickelt, von dem junge Schlagerfans glauben, es wäre von ihm. Anders als Bata Illic, Bernd Clüver oder Michael Holm hat es Reinhard Mey nie gefallen, dass Dieter seine Songs zu seinen eigenen gemacht hat, obwohl er den Liedern damit zu neuer Popularität verholfen hat. Den Filmemachern hat Mey sogar die Nutzung von „Über den Wolken“ untersagt.

Perücken, Kostüme, Tempo oder Kitsch – Kuhns Konzept ist die formvollendete Übertreibung, die die braven Lieder aus der verpönten „ZDF-Hitparade“ für ganz neue, viel jüngere Zielgruppen hörbar und massentauglich gemacht hat, wie etwa die Konzerte in der Berliner Waldbühne vor 15 000 Zuschauern zeigen. Und wenn Helene Fischer heute, ziemlich bierernst, Fußballstadien mit ihrer zeitgenössischen Schlagermusik füllt, dann hat sie das auch DTK (die landläufige Abkürzung für Kuhns Charakter) zu verdanken, der die Musik lange vor ihr aus der historischen Schmutzdecke geholt hat.

Vielleicht ist es diese präzise Gratwanderung aus Nostalgie und Ironie, Sehnsucht und Spaß, die das Kulturphänomen Kuhn am besten beschreibt: Die Kapelle hat scheinbar getrennte Welten miteinander versöhnt. Denn, und da darf sich jeder selbst befragen: Wann war Nostalgie jemals zuvor ironisch, die Ironie nostalgisch?

„Die Leute sollen das gar nicht unterscheiden: Ist das jetzt ernst gemeint oder eine Gaudi?“, sagt Dieter im Film. Und ergänzt im Gespräch: „Gerade weil wir verkleidet sind, dürfen wir auf der Bühne alles.“ Denkt man an ähnliche Phänomene wie Guildo Horn oder Stefan Raab, dann wird deutlich, dass zum Wesen der Kultfigur neben einer gehörigen Portion Originalität und einer Prise Dilettantismus auch eine Mehrheitsgesellschaft gehört, die sich auf das vermeintlich Sonderliche einigen kann. Kuhns Ausflug ins wahrhaft Unsachgemäße soll hier deshalb auch keineswegs verschwiegen werden: Die Kino-Hippie-Satire „Der Trip – Die nackte Gitarre 0,5“ von 1996, mit Kuhn und Esther Schweins in den Hauptrollen, wird von vielen als einer der objektiv schlechtesten deutschen Filme aller Zeiten bewertet.

Wie gut DTK dieser Balanceakt gelingt, davon erzählt die Doku „Und es war Sommer“ in zum Teil absurden Bildern und Geschichten. Da sieht man zum Beispiel die US-Hardrockband Limp Bizkit backstage mit Dieter und Howie. Wes Borland, Gitarrist der Band, lobt die Kapelle für ihr präzises Spiel und kriegt sich ob seiner Begeisterung für Dieter gar nicht mehr ein. Vor gut zehn Jahren kamen Limp Bizkit zufällig zu einem DTK-Konzert in den Kölner Tanzbrunnen, und obwohl sie nichts verstanden, waren sie begeistert. Danach schleppten sie auf Tour einen Kuhn-Pappaufsteller mit sich herum und errichteten im Privatjet einen Dieter-Altar. „Die lieben das Skurrile und Schräge, so wie wir auch“, erzählt Dieter im Gespräch. „Der Einzige, der uns zum Kotzen fand, war Sänger Fred Durst. Er mag wohl keine anderen Götter neben sich.“

Rockstar wollte der kleine Thomas Kuhn natürlich auch werden. Wer nicht? Als er die Gesamtschule Tübingen mit 18 gerade verlassen hatte, rief der zwei Jahre jüngere Philipp Feldtkeller bei ihm an. Sie kannten sich vom Sehen. Feldtkeller suchte für die Schulband Running Oeuf, eine Prog-Rock-Formation, einen Sänger. Für Kuhn, der gerade in

01 Thomas Kuhn und Philipp Feldtkeller, Nukleus der DTK-Experience

02 Ob es diese Effektpedale in den echten Siebzigern schon gab?

03 Tiger-Boots für den Star: Auch Kuhns zivile Garderobe ist latent schrill

04 Live im Amphitheater: die Kuhn-Show im Simon-&-Garfunkel-Modus



einer Zaunfabrik jobbte, Maschendraht zusammentackerte und sich für eine Ausbildung zum Masseur bewarb, kam der Anruf gerade recht. Sie spielten bei jedem Stadtteilst, in jeder Turnhalle, bei Bandwettbewerben, es sollte der Beginn ihrer bis heute über 40-jährigen Freundschaft werden. „Natürlich wollte auch ich lieber ‚Stairway to Heaven‘ singen als ‚Michaela‘“, sagt Kuhn heute über seine Anfänge als Sänger. Dann aber trat die Kunstfigur Dieter in sein Leben und veränderte alles.

Zum Gründungsmythos von DTK gehört der Barkeeper seiner italienischen Stammkneipe in Tübingen. Ein leidenschaftlicher Sänger, der gern mal mit Inbrunst und Begleitung „Marina“ und ein bisschen Adriano Celentano schmetterte. Feldtkeller an der Gitarre, Kuhn als zweite Gesangsstimme. Aber nach zwei triumphalen italienischen Lokalliederabenden war schon wieder Schluss mit der Reihe. „Nach dem zweiten Konzert hat der Barkeeper seine Frau verhaun, mit dem wollten wir nichts mehr zu tun haben“, so Kuhn heute.

Weil das Konzept aber offensichtlich funktionierte, kam Feldtkeller auf die Idee, dass ja sein Kumpel Thomas die Italo-Hits singen könnte. Da dessen Italienisch nur leidlich authentisch klang, probten sie viele der Lieder schnell auf Deutsch, um dann ganz auf Schlager umzusteigen. Die ersten Songs „Ein Bett im Kornfeld“ und „Tür an Tür mit Alice“ waren der Beginn von Dieter Thomas Kuhn. „Wir sahen uns selbst als Rocker, im Probenraum mussten wir immer wieder lachen, weil wir deutsche Musik machten“, erzählt Dieter 35 Jahre später beim Gespräch in München. „Musikalisch aber hat das sofort funktioniert.“ – „Den coolen Rocksänger hat Chicken auf der Bühne nur gespielt. Den Schlagersänger

hat er verkörpert, das war er“, meint Philipp. Ach ja: Chicken ist Dieter ist Thomas. Ein Domino der Spitznamen.

Der Rest ist DTK-Geschichte. Am 13. November 1992 gaben Kuhn und Konsorten ihr Debüt im Weilheimer Kneipe in Tübingen vor ein paar Dutzend Zuschauern. Es folgten Punkläden in Stuttgart und ein Jugendclub in Potsdam 1993. Im hinteren Teil des Publikums ein Dutzend Neonazis, offenbar „angelockt von der Aussicht auf deutsches Liedgut“. Sie fingen an herumzupöbeln. Immer wieder brüllten sie: „Dieter, du schwule Sau!“ Als Kuhn zurückfragte: „Habt ihr was dagegen, wenn jemand anders ist?“, lachten sie erst und verschwanden dann schnell.

1997 spielten sie auf dem „Strange Noise“-Alternative-Rockfestival auf der Schwäbischen Alb vor 10.000 Zuschauern. Kaum hatten sie mit „Ein Bett im Kornfeld“ begonnen, flogen auch schon Tomaten und Äpfel. Ein Festivalgast hielt ein Schild hoch, auf dem stand: „Kill Dieter“. Ein Riesen-Granny-Smith traf seine Gitarre und zerstörte die Decke des Instruments. „Rund fünf Minuten ist das so gegangen, dann war das Wurfmaterial verschossen, aber ich wollte das unbedingt durchziehen“, erinnert sich Dieter bis heute an das Konzert – auch weil es zeigt, welche Wirkung DTK selbst dort entfalten kann, wo man ihn eigentlich nicht mögen darf. Eine Stunde spielten Kuhn und Kapelle, dem Typ war sein Schild irgendwann peinlich. Am Ende feierten die Musiksnobs die kostümierte Schnulzentruppe aus Tübingen stilgerecht ab.

Die Wirkung, die Dieter und seine Kapelle bei den Menschen erzeugen können, geht weit über die Musik hinaus. Sie ist womöglich das eigentliche Phänomen. Als die DTK-Band 1999, nach vielen Jahren des

Selbst zur Film-Preview haben sich viele Fans herausgeputzt



OLYMP

Matthew McConaughey
Oscar-Winning Actor
and Bestselling Author



Kuhn über seinen
Freund und Band-
kollegen Feldtkeller:
»Wir haben gesagt,
wir machen es
zusammen, immer
zusammen.«

Tourens, ihren vorübergehenden Rücktritt erklärte, den Kuhn später als Fehler einräumte, brach für seine Fans eine Welt zusammen. Er selbst habe damals realisiert, dass „meine wahre Bestimmung die Kunstfigur Dieter ist und nicht meine eigene Musik“, sagt er heute. Eine Musik, die er anschließend ausprobierte, unterstützt von einer großen Plattenfirma. Sie wurde ein Flop. 2004 sang er wieder die alten Schlager.

Die Bilder vom vermeintlichen Abschlusskonzert in Stuttgart vom Oktober 1999, die auch im Film zu sehen sind, zeigen in Tränen aufgelöste Fans. An anderer Stelle im Film erzählt ein etwa zwölfjähriges Mädchen mit Zahnsperre: „Geil, man kommt hierher, und die Welt ist auf einmal schön.“ Anders als bei Horn oder Raab, deren Kultstatus in Zeiten von KI und digitalen Filterblasen längst verblasst ist, hat Kuhn heute noch große verbindende Kraft. Gerade in Zeiten, die nicht mehr ganz so schön sind und in denen eine rechtsextreme Partei das Land spaltet. Auf der Bühne verzichtet Kuhn auf politische Anspielungen, das hat er sich selbst verboten. Einmal habe er erzählt, dass Trump eine Kackfrisur habe, „dann haben natürlich alle gelacht, weil ich selber mit meiner Kackfrisur da oben stehe“. Manchmal würde er seine Haltung gern offensiver ins Publikum tragen. Andererseits müsse er das wohl gar nicht, „weil ich davon ausgehe, dass unsere Fans keine AfD wählen. Unser Programm ist Love and Peace, nicht Rassismus und Hass“.

Insofern kommt der Film gerade recht – nur dass er eben nicht flankiert wird von einer neuen Tournee, auf die die Fans seit zwei Jahren sehnsüchtig warten. Sie wissen natürlich warum. Bei Philipp Feldtkeller wurde im März 2024 Knochenmarkkrebs diagnostiziert. Der Film begleitet ihn zu den Arztbesuchen, die fast intimen Szenen zwischen ihm und Kuhn berühren, weil sie Freundschaft nicht nur proklamieren, sondern zeigen. „Howie ist der halbe Kuhn“, sagt der Sänger im Film trotzig, und: „Wir haben gesagt, wir machen es zusammen, immer zusammen.“ Das fasst auch die Menschen im Münchner Amphitheater an, es gibt Szenenapplaus. Im Gespräch erzählt Feldtkeller, dass er alle acht Wochen zur Kontrolle muss, seine Werte liegen über dem Grenzwert, aber seit gut einem Jahr stagnieren sie. „Wenn sie da bleiben, könnten wir im kommenden Jahr wieder Konzerte geben“, sagt er. „Ich persönlich würde mir wünschen, dass wir noch ein paar Jahre spielen“, sagt Kuhn. „Unser Bundeskanzler hat gesagt, diese Boomer müssen jetzt mal gucken, dass sie bis 70 malochen. Das nehme ich mir zu Herzen.“

Verhindern kann das höchstens die Krankheit, eine Belastungsprobe für die Kapelle und ihre Freundschaft, die vor über 40 Jahren an der Geschwister-Scholl-Schule in Tübingen begann. Seit sie zusammen Musik machen, würden sie sich jeden Morgen zum Kaffee treffen, gemeinsam in die Stadt gehen, Prosecco trinken, Proben und das Programm planen. „Wir verstehen uns wortlos. Zwei Sekunden und ich weiß, wie er drauf ist“, verrät Feldtkeller. Die zwei Freunde teilen Freud und Leid, und wie war es noch mal mit den Frauen? Zwischen ihnen sei mal „ein Jahr Funkstille“ gewesen, erzählt Feldtkeller, beide hatten sich in dieselbe Frau verliebt. Dann zog sie weiter, es kamen andere, „es war eine schöne Zeit“, grinst Kuhn und schweigt. All das ist lange her.

Ganz nah gegangen ist Feldtkeller seine Reise nach Indien im letzten Jahr. Vier Wochen reiste er durchs Land, besuchte die heiligen Städte Varanasi und Bodhgaya, Buddhas Geburtsstadt. Ein Freund wollte ihm zeigen, wie in Indien der Tod zum Leben gehört. Die Reise habe ihn tief beeindruckt und ihm trotz der Krankheit eine neue Unbeschwertheit vermittelt, sagt er. „Wenn ich morgen nicht mehr aufwache, war trotzdem alles super.“

Und Thomas, den die Welt nur als Dieter Thomas Kuhn kennt, hört man am Ende des Films aus dem Off sagen: „Das Einzige, was uns wirklich jemals Spaß gemacht hat, war DTK.“ Bald wollen sie neue Konzerttermine bekannt geben. Der Kult geht weiter. So wie die Musik. ✕

A stay for health



MOUNT MED
R E S O R T

Ihr medizinisches Spa in den Tiroler Alpen.

Wir setzen dort an, wo Gesundheit ihren Ursprung hat. Mit präziser Diagnostik, gezielt abgestimmter Ernährung und individuell ausgerichteten Therapien begleiten wir eine bewusste Neuausrichtung, die Ihre Vitalität

nachhaltig stärkt. Begleitet von erfahrenen Fachärzten gestaltet sich Ihr Aufenthalt ganz nach Ihren persönlichen Bedürfnissen und stellt Ihr langfristiges Wohlbefinden in den Mittelpunkt.

mountmedresort.com



Text:
Matthias Ring

Fotos:
Anne-Sophie Stolz



Der Koch des Jahres bittet zu Tisch: **Daniel Wallenstein** ist nach vielen Wanderjahren im Schwarzwald gelandet. Im „Moya“ in Gengenbach zeigt er, wie hochspannend regionale Küche sein kann. Ein Besuch

Wie ein Stern

BAIERSBRONN, DOLLENBERG, GENGENBACH – an den Dreiklang kann man sich in der hochkulinaren Community schon mal gewöhnen. Dabei ist Gengenbach, das vom mittleren 14. bis zum frühen 19. Jahrhundert eine sogenannte Reichsstadt war, also eine autonome, direkt dem Kaiser unterstellte Gemeinde, relativ neu auf der Karte der Schwarzwald-Genießer. Obwohl das Boutiquehotel, das nach dem alten Stadtstatus benannt ist, seit vielen Jahren als gute Adresse gilt. Es liegt mitten in der Postkartenidylle des historischen Ortenau-Orts, unweit von Offenburg. Zwischen alten Stadtmauern und Fachwerkhäusern öffnen sich erstaunliche Perspektiven, wenn man das Hotel „Die Reichsstadt“ durch den Eingang Engalgasse betritt. Hinter der Bar und dem Hauptrestaurant geht es wieder hinaus, und völlig unerwartet steht man in einem weitläufigen Innenhof mit Pool, Palmen und Olivenbäumen.

Wenn man, anstatt in diesen Garten zu gehen, nach rechts abbiegt, zeigt sich ein ganz anderes Bild. Der kleine, fensterlose Raum war bis vor Kurzem noch ein Tagungszimmer. Nun steht man hier in einer schattigen Schwarzwaldhöhle, die direkt an die trockengelegte alte Stadtmauer angrenzt. Ein erstklassig bestückter Weinschrank und ein Gazevorhang dienen als Raumtrenner. Nur sieben Tische aus amerikanischem Nussbaum sind auf dem Eichenboden postiert. Lichtspots setzen in Szene, wovon hier nichts ablenken soll: das Essen.

Willkommen im „Moya“, dem Gourmetrestaurant, hinter dem der Koch des Jahres steht – nicht nur als freundliche Metapher. Daniel Wallenstein, 33, hat im vergangenen Jahr Deutschlands wichtigsten Kochwettbewerb gewonnen und ist amtierender Titelträger bis zum nächs-

ten Finale. Seine Gerichte haben Namen wie Goldküste oder Abendrot. Wallenstein liebt das Spiel mit der Natur, den Elementen – einige seiner Kreationen sind optische Spektakel wie die sogenannte Wald-Landschaft mit Fichtenwipfeln, Bucheckern und Pilzen rund um die Gänsleber. Andere sind „in der Produktion aufwendig, aber minimal angerichtet“, wie er über sein Gericht Waldrand sagt: „Manchmal muss man die Dinge einfach lassen, wie sie sind.“ Die Bachforelle wurde fünf bis sechs Tage lang dry-aged und dann in Waldöl (noch eine Neuschöpfung) confiert. Grüne Erdbeeren wurden in Essig und Gewürzen eingelegt. Mit geräuchertem Olivenöl, Shio-Koji-Paste und Douglasienaroma hat man hier ein universelles Stück Schwarzwald auf dem Teller.

„Stünde das Restaurant in Hamburg oder in Berlin, würde ich bestimmt ganz anders kochen“, sagt Daniel Wallenstein, der aber auch ohne regionale Bezüge Geschichten mit seinen Gerichten erzählen kann. Wie mit dem Dessert namens Glut, das er fürs Halbfinale des Wettbewerbs kreierte. Von gut 500 Bewerbern zu Beginn blieben im Finale acht übrig, bewertet von einer Jury mit zusammengezählt 25 Sternen. Auf den Koch-des-Jahres-Wettbewerb, der als deutsches Pendant zum „Bocuse d'Or“ gilt, hatte sich Wallenstein – so viel buchstäblicher Sportsgeist stand dahinter – mit Boxtraining vorbereitet.

Im Halbfinale also entfachte er unter anderem die Glut, die jetzt als Signature-Dessert auf der Karte des „Moya“ steht. Es symbolisiert die Liebe zu seiner aus Russland stammenden Frau Christina. Die Pavlova-Variation, einer nach der russischen Primaballerina Anna Pawlowa benannten Baiserköstlichkeit nachempfunden, mit Grapefruit, Cassis und Bourbon-Pfeffer schmeckt laut Wallenstein „wie die Liebe, süß und sauer, manchmal scharf und bitter, auch zerbrechlich wie Baiser und knisternd wie Knallbrause“.

Pâtissier ist ein oft unbeliebter Posten. Wallenstein spornte das eher noch an. „Ich war nicht gut darin und wollte besser werden“, erzählt er, denn: „Ich bin sehr ehrgeizig und kann schlecht verlieren.“ Der „Teufelhof“ in Basel war seine erste Station mit Stern und prägte ihn am stärksten. „Bei Michael Baader musste alles spielend funktionieren und leicht von der Hand gehen.“ Danach waren es zwei Sterne, im „Stucki“ in Basel bei Tanja Grandits und Julian Duvernay. „Bis zu meinem 30. Geburtstag wollte ich in einem Dreisternerrestaurant arbeiten.“ Also bewarb er sich in der „Überfahrt“ am Tegernsee – mit einem sehr eigenartig interpretierten Tiramisu. „Hmm, sehr gut, gefällt mir“, habe der Küchenchef Christian Jürgens gesagt. Er habe aus Wallenstein einen Dreisterner-Chefpâtissier gemacht, musste dann aber gehen – wegen publik gewordener Vorwürfe über seinen schikanösen Führungsstil.

„Man sagt ja, unter Druck entstehen Diamanten, aber ich glaube nicht, dass das noch zeitgemäß ist“, weiß Daniel Wallenstein heute, der sich selbst als streng, aber fair bezeichnet. „Harmonie bei der Arbeit ist sehr wichtig. Die Stimmung in der Küche überträgt sich auf den Service und somit auf den Gast.“ Die gegenseitige Wertschätzung habe er auch im Zweisternerrestaurant „Alois“ des Münchner Dallmayr-Imperiums erfahren, wo er mit Rosina Ostler erneut eine weibliche Chefin hatte.

Nach zwei Jahren als Souschef im „Alois“ wechselte Wallenstein dann nach Gengenbach, um hier erst einmal seinen ganz eigenen Führungsstil zu finden. Und sich nach der Arbeit, die er an den reinen Fine-Dining-Adressen geleistet hatte, etwas breiter aufzustellen. „Der Deal war: Ich bau ihm sein ‚Moya‘, aber er muss ‚Die Reichsstadt‘ mitkochen, mit badischen Akzenten“, erzählt sein Chef Gerhard Hummel. Der Hotelbesitzer erfüllte zuvor – als an Topadressen ausgebildeter Koch – selbst die Rolle des Küchendirektors. Mit seiner Frau Carmen, die Innenarchitektur studiert hatte und die gestalterischen Akzente im Haus setzte, hat er „Die Reichsstadt“ zu dem gemacht, was sie heute ist: ein stilsicheres Boutiquehotel mit jetzt drei Restaurants.





02



03

- 01 Schöne Möbel: Das Hotel „Die Reichsstadt“ erfüllt urbane Sehnsucht
- 02 Hier hängt alles zusammen: ein Blick ins Restaurant „Reichsstadt“, einen der drei luxuskulinarischen Orte, die man hier findet
- 03 Der Ort hat nur gut 11.000 Einwohner, aber reiche Gastlichkeit
- 04 Eine besondere Kreation: das Dessert Glut, eine Pavlova-Variante
- 05 Daniel Wallenstein, der Herr im Hause „Moya“, hat noch viel vor



04



05

Wie Weltenbummler
Wallenstein über den
Schwarzwald denkt:
»Hier ist es ruhiger,
ich schlafe besser,
und Kräuter als Deko
kann ich auf dem Weg
zur Arbeit finden.«

Die drei Gastgeber an der Stadtmauer im Innenhof:
Gerhard und Carmen Hummel mit Sohn Lennart



Die gastronomische Geschichte des denkmalgeschützten Hauses aus dem 16. Jahrhundert, das einst die Brauerei des in Sichtweite liegenden Benediktinerklosters war, begann 1925 mit der Großmutter. „Germania“ hieß der Laden, eine Metzgerei mit Gastraum. Ab 1962 machte Hummels Vater daraus eine Pension mit Fremdenzimmern und Toilette auf dem Flur. 1998 wurde dann der Sohn von den Restaurant-Wandern zurückgerufen, um zu übernehmen. Und der dachte sich: Wenn schon, dann richtig – und hat seitdem mehr als 6,5 Millionen Euro in das nun „Die Reichsstadt“ genannte Hotel investiert. Zuletzt kaufte er das Nachbarhaus samt Grundstück dazu, was mit Kernsanierung, Poolbau und Küche allein mit 3,4 Millionen Euro zu Buche geschlagen habe. An dem Projekt dürfte auch sein Sohn Lennart Hummel, 26, noch eine Weile zu arbeiten haben. Nach der Ausbildung zum Hotelfachmann im luxuriösen „Forsthofgut“ im Salzburger Land ist er zurück im Haus.

Inzwischen präsentiert sich das Ensemble so: Vom mediterranen Innenhof des Restaurants „Reichsstadt“ geht es am Pool ein paar Stufen hinunter in die Brasserie „Cocotte“ mit ihrer Satellitenküche, vorbei an einer urigen Schwarzwaldstube. Geht man dann hinten die Treppe hinauf, steht man – weit entfernt vom Haupteingang des Hotels – auf der belebten Achse zum Marktplatz von Gengenbach.

Und mittendrin: Daniel Wallenstein, der mit seinem Team auch dieses Straßenrestaurant sieben Tage pro Woche bekocht. „Schnelle Küche“ in der „Cocotte“, badisch-französische Spezialitäten in der „Reichsstadt“, „Experience“ im „Moya“, kategorisiert Gerhard Hummel die drei Locations. Eine Unterteilung im Team, das von der großen zentralen Küche aus die Gerichte nach links und rechts rausschickt, gibt es aber nicht. „Wir haben am Anfang viel rolliert. Jeder weiß, wie alles funktioniert“, sagt Küchendirektor Wallenstein.

Unser Besuch fällt auf einen Mittag, an dem nur die „Cocotte“ bespielt wird, mit allerdings 70 reservierten Plätzen. Wenn man sich dazu abends noch die 60 Gäste im „Reichsstadt“ plus maximal 18 Leute im „Moya“ vorstellt – dann muss das Team mit seinen acht ausgebildeten Köchen und sechs Azubis ganz schön zu tun haben. Hier kommt Daniel Wallenstein seine Ausbildung im Hamburger Hotel „Le Méridien“ zugute: Den Umgang mit großen Brigaden, Frühstücksservice und Bankettveranstaltungen hat er gleichermaßen gelernt.

„Als ich das erste Mal meinen Fuß in die Küche setzte, war ich direkt verliebt“, erinnert sich Wallenstein, der zuvor zwei Semester Mechatronik studiert hatte. Wobei die ersten eigenen Kocherlebnisse noch weiter zurückreichen – in die Zeit, die er als kleiner Junge bei der Großmutter in Venezuela verbrachte. Mindestens genauso prägend war seine Zeit draußen in der Natur, mit dem Großvater in Ostfriesland. Der kleine Wald, der zum Familiengrundstück gehört, kam ihm als Kind gewaltig vor. Heute hat er nun tatsächlich ein Riesengehölz um sich herum, aus dem er sich für seine Küche bedienen kann.

Der Mythos Schwarzwald zieht als Tourismusmagnet mehr denn je, sagt Hummel, der in Gengenbach aufgewachsen ist. 70 Prozent der Hotelgäste kommen aus dem Ausland, die Amerikaner seien inzwischen von den Spaniern und Franzosen überholt worden, aber auch von Dänen und Schweizern. Und wie erlebt der Neu-Gengenbacher Wallenstein die Landschaft? „Hier ist es ruhiger, ich schlafe besser, und Kräuter als Deko kann ich auf dem Weg zur Arbeit finden.“ Spätestens seit der Auszeichnung als Koch des Jahres kommen die Leute von weit her, nur um bei ihm zu essen. Wobei im Vordergrund weniger der kulinarische Ruhm steht, sondern die Freude daran, Gäste glücklich zu machen.

Denn es ist ja so: Das „Moya“ wurde von vielen wichtigen Restaurantführern bereits hoch bewertet. Allein die Inspektoren des Guide Michelin scheinen noch nicht aufgewacht zu sein. Aber: Es ist wohl nur eine Frage der Zeit. Ein Stern wird kommen. Ganz bestimmt. ✕

Hauptsponsor



Schwarzer Löwe

Der Wirtschaftspreis

Verliehen von regionalen Tageszeitungsverlagen
an Unternehmen aus Baden-Württemberg



**IHRE
STIMME
ZÄHLT**

Vergeben Sie den Sonderpreis
für Soziales Engagement!

Jetzt abstimmen bis:
4. Oktober 2026



Neue Zeiten

Es ist eher ungewöhnlich, dass sich ein Unternehmen aus der Region – ein so traditionsreiches obendrein – dazu entschließt, seine Zelte nach 70 Jahren mitten in der Stuttgarter City aufzuschlagen. Das Juweliergeschäft Brogle aus Esslingen hat nun mit neuen Besitzern unter der Leitung von Geschäftsführer Claudio Lai im Dorotheen Quartier seinen Einstand gefeiert, und sehr, sehr viele kamen. Sie bestaunten ein geschmackssicheres Interieur, an dem noch bis zur letzten Minute gefeilt wurde, tanzten bei Sommertemperaturen zu gut kuratierten Latin-Grooves und genossen Hors'd'oeuvres der benachbarten TAOS-Bar. Das hoch motivierte Brogle-Team bemühte sich, alle offenen Fragen zu beantworten: „Alter Name, neue Besitzer, neuer Standort?“ Antwort: „Genau das.“ Man hat allen Grund, optimistisch in die Zukunft zu schauen. Fazit des Abends: angekommen. ✕

Das Event



1.



2.



3.

1. Mustafa Göktas (*Moderator*), Stephanie Brassel (*Joachim Gall GmbH*), Wibke Kreutzer (*AOK*), Christian Fitz (*Klinik auf der Karlshöhe*)

2. Claudio Lai (*Brogle*), José Redondo-Vega (*Stuttgarter Zeitung Magazin*, r.)

3. Preziosen unter der Lupe



4.



5.



6.

4. Christian Keller (*Stuttgarter Zeitung Magazin*), Marion Knorr (*Atelier Knorr*), Holger Rathfelder (*Architekt*, v. l.)

5. Sofie Reichenecker (*Pädagogin*), Pascal Marquardt (*CAA Stellar*), Maik Habermaier (*BNP Paribas*, v. l.)

6. Bei bester Laune: Cinzia Perrone (*Brogle*) und Graziella Marsano (*Pesavento*)



RIANI

JOY

EDITION



RIANI



Das Bild bleibt mir besonders im Gedächtnis, weil es mich daran erinnert, wie viel Magie in spontanen Entscheidungen stecken kann. Zu dieser Zeit hatte ich mir ein bestimmtes Motiv in den Kopf gesetzt – daher war ich auf der Suche nach einer sich durch den Herbstwald schlängelnden Straße. Mich faszinieren vor allem die Blickwinkel, die man vom Boden aus nicht sehen kann. Straßen, die sich durch Wälder oder Berge ziehen, zeigen die Dimensionen der Landschaft oder der Umgebung erst wirklich. Am besagten Tag lief es lange nicht besonders erfolgversprechend: Ich wollte ein Herbstmotiv mit der

Unseren Fotografen Jan Pallmer faszinieren vor allem die Blickwinkel, die man vom Boden aus nicht sieht. Bei dieser luftigen Aufnahme war er – Intuition sei Dank – zur besten Zeit am besten Ort.
(Instagram: @janpallmer)

WO IST DAS?

Drohne aufnehmen, was aber wegen des Wetters und der Lichtstimmung nicht klappte. Dann fuhr ich zufällig in der Nähe von Moosbronn an dieser Stelle vorbei und dachte: Das muss von oben toll aussehen. Plötzlich trat die Abendsonne auf die Bühne, tauchte den Wald in eine zauberhafte Stimmung. Ich habe schon oft solche Momente erlebt, ohne dass mir dabei ein gutes Foto gelang. Umso schöner war es, dass es dieses Mal funktionierte. Man muss etwas Geduld mitbringen, Glück haben und zur richtigen Zeit am richtigen Ort sein. Im besten Fall vergisst man den Augenblick dann nie wieder. ✕

NATURKOSMETIK



SPEICK
NATURAL AKTIV

DUSCHGEL

Sanfte Frische
Mild freshness

Hair + Body

Shower gel • Gel doccia
Gel douche • Gel de ducha
Douchegele • Dusjgelé



COSMOS
NATURAL
VEGAN

GESTERN ZU LANG.
HEUTE ZU FRÜH.
**DUSCH DICH
WACH.**

Hergestellt in der Region.
Hier erhältlich:

SPEICKwelt Stuttgart
Hirschstraße 29



REACH FOR THE CROWN



DIE DATEJUST

20
JAHRE
KUTTER
1825

KÖNIGSTRASSE 46, 70173 STUTTGART
WWW.KUTTER1825.DE


ROLEX