

Der Metaphoriker rockt

T. C. Boyle liest in der Muffathalle aus „Drop City“

Hunderte Leute sind unterwegs auf den Gehwegen wie Blutgerinnsel, die sich langsam den Weg durch die Adern der Muffathallen-Nachbarschaft bahnen. Sie wollen zum Meister der durchgemalt gewagten Metaphern, wie

Szenario

eben dieser von den Blutgerinnseln – zu T. C. Boyle, der schreibt, wie andere Popstars eine E-Gitarre und ein Schlagzeug rocken: Melodie und Rhythmus passen perfekt, die Silben kommen wie Synkopen, und ab und zu

haut er aufs Becken mit einem überraschenden Bild, genau und hart an der Grenze zum Absurden. T.C. Boyle: mit spitzem Gesicht, die rötlichen Haare wie Zuckerwatte, die ein wütendes Kind zerzaust hat, die Augen in Momenten der Abwesenheit scheinbar auf die Spitze der langen Nasen gerichtet, und wenn er sich konzentriert sein Gegenüber mit dem Blick packend wie mit einer Pinzette – ein Meister auch der skurrilen Personenbeschreibung. Es ist immer wieder ein Spaß, seine Prosa in seiner eigenen Sprache aus seinem Mund zu hören.

Seine Fans bilden Thrombosen am Eingang. In der Aufregung vergessen sogar ältere Verlagsdamen, was sich gehört. Sie drängeln sich schnippisch an den wartenden Selbstzahlern vorbei, als müssten sie zum ersten Date ihres Lebens und seien zehn Minuten zu spät. Auf den Stehplätzen steigen sich die wahren Fans gegenseitig auf die Füße – in der ersten Reihe bleiben Plätze frei. Boyle steht schlaksig auf der Bühne, das Jackett sieht an ihm aus wie an einem Kleiderbügel. Aus seinem Hippie-Roman „Drop City“ liest er abwechselnd mit Harry Lachner.

Boyle plaudert routiniert nett über seine Arbeit. Zum Beispiel über Grizzly-Kot, den er bei seinen Recherchen gefunden habe – die Story hat er genau so einem SZ-Reporter schon vor zwei Jahren erzählt. Hinterher signiert er. Jeden begrüßt er strahlend wie einen alten Bekannten, den er lange nicht gesehen hat. Es gibt eine letzte Thrombose vor der Bühne. Für den dort oben schlägt jedes Herz. *Jochen Tensch*



Haare wie Zuckerwatte: der Schriftsteller T. C. Boyle. Foto: ahed

Mit Luxus leben

Dicke Autos und dünnes Porzellan bei BMW

Happy Hour! Nein, Rabatt gibt es nicht, aber guten Jazz und feine Häppchen. Bis die Reden gehalten werden, dauert es noch – Zeit, über die Harmonie des an sich Unvereinbaren nachzudenken und nach dem gemeinsamen Nenner von Porzellan einerseits, Autos und Reisen andererseits zu suchen. Des Rätsels Lösung: Es darf alles auch ein wenig mehr kosten. Wobei wir für den Betrag, den eine von Loki Schmidt für Rosenthal entworfene Porzellanplatte kostet, nicht einmal ein Panoramadach für den X3-er bekämen.

„Mit Kunst leben“ heißt die Ausstellung, die am Frankfurter Ring Station macht. Es ist eine Hommage an Philip Rosenthal, den ideenprührenden Erneuerer der traditionsreichen Manufaktur. Gleichzeitig eine Reise zu den Anfängen der deutschen Republik, als in Selb noch Kaffeegeschirr mit blauem Blumendekor („Romanze“) produziert wurde, und wieder retour in die Gegenwart, in der Kannen manchmal wie bunte Bügeleisen aussehen. Doch genug der Kunst, jetzt winkt uns Luxusmenschen das wahre Glück, fallen endlich die Hüllen, die bisher noch den neuen X3 und den neuen X5 verbargen, und schon öffnet sich der „Closed Room“. Klingt irgendwie unanständig,

ist aber nur das Schatzhaus, in dem unser Traumauto sich den Neugierblicken preisgibt: der 6.45Ci, den es zwar erst im Januar gibt, aber den die Herren schon mal probebesitzen dürfen. Die von Art of Travel ausgelagerte Traumreise übrigens führt auf die Insel Bora Bora. Das Los traf keinen Armen. *Elisabeth Bauschmid*



Trio: (v. li.) BMW-Niederlassungsleiter Karsten Engel, Rosenthal-Vorstandsvorsitzender Ottmar C. Küsel und Gestalter Jürgen Waller. ahed

Szenario Redaktion: i.V. Christian Mayer
Tel.: 2183-495; Fax: 2183-8295

RUFFINI



Gemeinsam sind sie stark: das Ruffini-Kollektiv.

Foto: oh

„Ein liebevolles Lokal“

Das Café Ruffini in der Neuhausener Orffstraße wird 25 Jahre alt – Lobgesänge ausgewählter Stammgäste

Vielleicht ist Münchens lebenswertestes Café nach Nervenendkörperchen im subkutanen Hautgewebe benannt, die für die Wärmeempfindung mit zuständig sind. Entdeckt hat sie der italienische Biologe Angelo Ruffini aus Bologna. Weil das Ruffini unter anderem bekannt ist für seine warmherzige Atmosphäre, könnte das durchaus der Fall sein. 25 Jahre funktioniert dieses post-68er Kombinat nun schon, hört offiziell auf den Registertrag Cantina GmbH, versorgt als solche auch das Wirtshaus Fischmeister in Ambach und verkauft nicht nur sonntags die besten frischen Baguettes der Welt. Wir lassen gratulieren.

Joseph von Westphalen, Schriftsteller: „Ein bisschen schade, dass das Ruffini nicht ein paar Jahre älter ist. Oder dass Adorno nicht etwas länger gelebt hat. Der hätte sich nämlich bei einem Münchenbesuch mit Henze oder Habermas hier verabredet. Er wäre da gesessen und nicht weiter aufgefallen, nur der eine oder andere Gast hätte gefunden: Der passt gut hier rein, der Adorno. Sie hätten leise über moderne Musik gestritten. Später wäre Joachim Kaiser dazugekommen, man wäre von Kaffee auf Wein umgestiegen, und es wäre gelacht worden. Mit Habermas hätte Adorno zusammen mit einem Rundfunkredakteur ein etwas überdrehtes Gespräch über '68 und die Folgen geführt und dabei den Satz gesagt: Na, wenn der Geist der Revolte seine späte Manifestation in kooperativ geführten Kaffeehäusern wie diesem erfährt, dann war ja doch nicht alles umsonst. Später wäre dann ein Resümee des Gesprächs in einem Suhrkampfbändchen erschienen, und ein paar eingeweihte Schlauberger wüssten noch heute, daß der Anstoß zu einem Paradigmenwechsel der Frankfurter Schule das Frühstücksgespräch im Ruffini war.“

Im Gegensatz zu Adorno könnte Thomas Bernhard das Ruffini noch erlebt haben – mir ist fast so, als hätte ich ihn so

ber einmal Weinhändler, und im Ruffini haben sie eine sehr gute Auswahl. In letzter Zeit sind mir die sardischen und sizilianischen aufgefallen, kleine Winzer, sehr interessant. Außerdem gefällt mir, dass im Ruffini keine Musik spielt. Hier geht es um die Menschen. Achja, und der Kuchen. Meine Sorte: Kirsch-Mandel.“

Lodovica San Guedoro, Schriftstellerin und Theaterautorin: „Ich lebe in München, Rom und Wien, und es gibt hier in der Stadt wenige Cafés, die etwas von einem Wiener Kaffeehaus haben. Eines, vielleicht das einzige, ist das Ruffini. Einmal, bei einer Lesung, gab der Autor gerade eine Szene zum Besten, die eine wüste Orgie im Rom des ausgehenden Mittelalters schilderte. Auf dem Höhepunkt der Szenerie ergoss sich mein Prosecco über den Autor. Er hat's mit Humor genommen und mir ein Buch geschenkt. Das Ruffini ist familiär, es ist, wie soll ich sagen: ein liebevolles Lokal.“

Cathrine Batdorf, Geschäftsführerin von „Automag Buchner & Linse“: „In das Ruffini bin ich schon als Schülerin gegangen mit meinen Freundinnen, zum Café au lait in den Freistunden. Das war vor 25 Jahren, heute gehen mein Mann Florian Linse und ich noch immer gerne hin – samt unseren beiden Töchtern. Samstags nach dem Einkaufen oder abends, wenn wir keine Lust zum Kochen haben. Der Schafkäse mit Limettenöl, dazu ein Glas Wein, wunderbar. Unsere ältere Tochter Anuschka ist 18 und ein bisschen punkig, sie mag das Ruffini, weil es nicht spießig ist. Und als ich mit der Lara schwanger war, hab ich hier noch kurz vor der Geburt eine Tomatensuppe gegessen. Manchmal denke ich, das Ruffini, das begleitet uns unser ganzes Leben.“

Jürgen Bremer, Kfz-Mechaniker: „Ich bin im Ruffini seit 1985 Gast, im Sommer auf der schönen Dachterrasse, das ganze Jahr über jeden Sonntag mit einem Freund zum Schachspielen. Ich war sel-

ber einmal Weinhändler, und im Ruffini haben sie eine sehr gute Auswahl. In letzter Zeit sind mir die sardischen und sizilianischen aufgefallen, kleine Winzer, sehr interessant. Außerdem gefällt mir, dass im Ruffini keine Musik spielt. Hier geht es um die Menschen. Achja, und der Kuchen. Meine Sorte: Kirsch-Mandel.“

Michael Klingseisen, Architekt: „Sie kennen das Spargel-Komitee nicht? Das ist ein sehr erlauchter Kreis. Die Idee geht zurück auf einen Freund von mir, der seinen Geburtstag immer mit einem Spargelessen im Ruffini gefeiert hat. 1990 haben wir dann das Spargelkomitee gegründet – fünf, sechs Mitglieder, ich bin der technische Geschäftsführer. Ein Mal im Jahr zur Spargelzeit schmeißen wir montags ein großes Essen für geladene Gäste und die Ruffinis. Wir machen die ganze Arbeit: Einkaufen, Spargel putzen, Kartoffeln schälen, dazu gibt's Schinken, Salat und Erdbeeren. Den Service übernehmen wir auch und

natürlich das Abspülen hinterher. Die Ruffinis finden das klasse, ein Mal jährlich im eigenen Haus die Gäste zu sein.“

Erika König, Rentnerin: „Ich wohne um die Ecke. Wenn ich abends mal Zeit hab', geh' ich ins Ruffini, setz' mich an die Bar und ratsch mit den Leuten. Das Ruffini ist eine Münchner Institution. Das war nicht immer so: In den ersten Jahren kamen noch etwas wüste Leute, sehr leger angezogen, und die haben bis spät abends Lärm gemacht. Es gab Beschwerden von Nachbarn. Aber die Ruffinis haben wunderbar reagiert: Sie haben die ganze Nachbarschaft eingeladen und die Probleme besprochen. Und die Nachbarn haben gemerkt: Moment, das sind ja ganz vernünftige Leute. Danach hat's keine Beschwerden mehr gegeben.“

Die Jubiläumsparty steigt am Sonntag um 18 Uhr in der Kranhalle des Feierwerks, Hansastraße 39.

Protokolle: Anne Goebel, Tanja Rest



Zum 25. gratulieren (von vorne) Erika König, Michael Klingseisen, Jürgen Bremer, Lodovica San Guedoro, Florian Linse und Cathrine Batdorf mit ihrer Tochter Lara, Joseph von Westphalen und Anuschka Linse. Foto: Steffen Leiprecht