

Philharmoniker paukt sich aus dem Orchester

Aus dem Gerichtssaal
Solo-Paukist Professor Alexander Peter klagt gegen seinen Rauswurf aus der Dresdner Philharmonie. Am Arbeitsgericht blitzte er ab.

Von Alexander Schneider
SCHNEIDER.ALEXANDER@DD-V.DE

Alexander Peter schlägt die Pauke wie kein Zweiter in Dresden. Ab 1994 arbeitete der Musiker fest in der Philharmonie, zuletzt als Solo-Paukist. Er ist ein Meister seines Fachs. Das sagt selbst Anselm Rose, Intendant des städtischen Klangkörpers. Doch seit einem Jahr stören Dissonanzen die Harmonie des Orchesters. Und Peters Pauke soll Anlass für die Misstöne sein. Angeblich hatte sich der Hochschullehrer mit nicht ganz lauter Methoden für die Erneuerung seiner betagten Kupferkessel eingesetzt. Der Musiker sollte sein Instrument reparieren lassen. Tatsächlich habe er aber für 13 000 Euro gleich einen neuen Paukensatz besorgt. Dabei sind Neubeschaffungen seit Jahren tabu.

Nachdem die Sache vor ziemlich genau einem Jahr aufgefliegen war, ging es schnell. Der Intendant fühlte sich getäuscht. Es gab Gespräche, im April wurde der Pauken-Professor fristlos entlassen. Nun klagt er gegen seinen Rauswurf, fordert seine Weiterbeschäftigung und über 60 000 Euro entgangener Bezüge.

Kauf falsch abgerechnet?

Peter argumentierte gestern vor dem Arbeitsgericht Dresden, er habe ein Reparatur-Angebot eingeholt, jedoch erst im Dezember 2009, als er das Instrument abholen wollte, erfahren, dass eine Reparatur unmöglich sei und eine Neuanschaffung besser wäre. Selbst der Orchesterinspektor habe die Anschaffung doch genehmigt.

Dem hält die Stadt aber entgegen, dass auf dem Beleg „Reparatur“ stand. Es sei aber erkennbar gewesen, so Peters Anwalt Achim Schmidtke, dass überwiegend Neuteile geordert worden waren. Der Anwalt der Stadt teilte mit, man habe den Professor angezeigt.

Das Gericht wies die Klage ab. Die Kündigung sei rechtmäßig. Peter habe den Paukensatz, der bei dem Instrumentenbauer in Berlin verblieben war, veruntreut. „Es könnten auch weitere Personen daran beteiligt gewesen sein“, sagte der Richter mit Blick auf die Abrechnung. „Es gab keinen Haushaltstitel.“

Peter will das Urteil anfechten. „Ich wundere mich, wie das heute lief“, so Anwalt Schmidtke. Er sei enttäuscht, dass wesentliche Zeugen nicht gehört wurden. „Für meinen Mandanten geht es um seine berufliche Existenz.“

Für die Sächsische Zeitung öffnen bekannte Dresdner ihren Kühlschrank. Heute: Bettina Bunge, die Chefin des Dresdner Marketings.

Seit anderthalb Jahren kümmert sich Bettina Bunge um ein besonderes Produkt – die Stadt Dresden. Pünktlich Feierabend hat man als Marketingchefin nur selten, deshalb verbringt die 43-Jährige während der Woche nur wenig Zeit in ihrer Striesener Wohnung, wo sie allein lebt, aber an freien Tagen gern in Gesellschaft kocht und isst.

Ist Ihr Kühlschrank eigentlich gerade leer oder gut gefüllt?

Ich hatte gerade meinen sogenannten „Infrastruktur-Tag“, an dem einmal in der Woche alles erledigt wird: Reinigung, Schuster, Drogerie und eben der Lebensmitteleinkauf, der bis zum nächsten Mal reichen muss. Es gibt jetzt wieder viele frische Sachen im Kühlschrank, immer gerne Fisch und Geflügel, Joghurt und Gemüse. Auch Kinderchokolade ist immer da – das ist meine Schwäche und hilft mir gegen Superstress.

Gehen Sie gern einkaufen?

Ich finde es nicht unangenehm, aber es geht meist mehr um schnelle Versorgung als um Genuss. Es ist sogar schon vorgekommen, dass ich im Konsum angesprochen worden bin, erst kürzlich von einer Dame, die zu mir sagte: Sie sind doch die Tourismusfrau, können Sie sich nicht mal um den Dreck auf dem Postplatz kümmern? Wirklich spannend finde ich Einkaufen in fremden Ländern, wo ich in Ruhe über Märkte bummeln und nach exotischen Gewürzen oder lokalen Spezialitäten suchen kann.

Kalt erwischt

EINE SERIE DER SÄCHSISCHEN ZEITUNG

nicht mal um den Dreck auf dem Postplatz kümmern? Wirklich spannend finde ich Einkaufen in fremden Ländern, wo ich in Ruhe über Märkte bummeln und nach exotischen Gewürzen oder lokalen Spezialitäten suchen kann.

Was ist Genuss für Sie?

Gemütlich in Ruhe zusammensitzen und zu essen. Dafür habe ich nur am Wochenende Zeit, da gibt es aber keine Drei-Gänge-Menüs, sondern einfache, aber frische Gerichte. Ich koche gern arabisch und asiatisch, zum Beispiel Couscous mit Hühnchen und Tabouleh oder scharfe Wok-Gerichte. Das habe ich nirgendwo gelernt, sondern Kochbücher gelesen und ausprobiert.

Was mögen Sie gar nicht?

Schwere, fette Küche: Fleisch mit dicker Soße, Knödel und kaum Gemüse auf dem Teller. Ich bin weniger der deftige Deutsche-Küche-Esser. Da mag ich viel lieber die asiatische Küche, zum Beispiel Sushi, das hole ich mir abends gern mal auf dem Heimweg.

Gegen Superstress hilft Schokolade



Interessant ist nicht nur der Inhalt, sondern auch die Hülle. An ihrem Kühlschrank hat Bettina Bunge nämlich ihre „Ego-Wand“ zusammengestellt – eine Sammlung netter Schlagzeilen und denkwürdiger Artikel über ihr Wirken und Schaffen in Dresden.

Foto: André Wirsig

Gibt es bei Ihnen während der Woche viele Fertiggerichte?

Ich komme zwar abends oft spät nach Hause, erst gegen neun oder zehn, aber Fertignahrung gibt es bei mir gar nicht. Dann mache ich mir lieber eine Gemüsepfanne, ein belegtes Brot oder kaufe mir einen frischen Salat. Und meist ist ja eine Packung passierter Tomaten, Nudeln oder Gemüse da, daraus kann man auch was Schnelles machen.

Wie gesund können Sie sich in Ihrem Job ernähren?

Ich bin es eigentlich von Haus aus gewöhnt. Meine Mutter hat immer sehr gut gekocht und auf gesunde Ernährung geachtet. Aber im Alltag schaffe ich es, ehrlich gesagt, nicht zu 100 Prozent. Ich versuche, möglichst gesund einzukaufen und früh am Morgen ausgewogen zu starten, mit einem Vollkornbrot oder Müsli. Ich nehme mir auch

Obst und Joghurts mit, aber ich weiß nie, ob ich Zeit für eine Mittagspause habe. Meine lieben Kollegen helfen mir sogar manchmal in Stresssituationen mit einem Müsliriegel oder Obst aus. Bei all den Terminen wird Essen leider eher zur Nebensache. Schwierig finde ich auch die Situation, wenn man offiziell eingeladen wird und dann auch tagsüber, zum Teil auf nüchternen Magen, Sekt angeboten bekommt. Und dann die Buffets...

Die sind nicht so bekömmlich?

Ich finde diese „Flying-Bufferets“ manchmal schwierig für eine gesunde Ernährung, gerade zu später Stunde. Als nette Aufmerksamkeit werden den Gästen viele kleine Köstlichkeiten vorbeigetragen, mal süß, mal salzig. Mal Kuchen, dann Fleisch, als nächstes Suppe. Man isst beim Reden und Diskutieren ohne Bewusstsein für die Speisen.

Und am Ende frage ich mich manchmal: Was habe ich eigentlich Gutes gegessen? Habe ich die Speisen geschätzt und mich gesund ernährt?

Was wäre denn Ihre liebste Essen-Atmosphäre?

Auf jeden Fall sollte es draußen sein, gerne an der Elbe oder am Meer. Ich verbringe so viel Zeit in geschlossenen Räumen und habe immer so eine Sehnsucht nach frischer Luft und den Blick aufs Wasser. Das Essen ist gar nicht so wichtig, es könnte auch einfach Kaffee und Kuchen geben. Hauptsache, ich bin in gemütlicher Atmosphäre mit entspannten Leuten zusammen. Mit Menschen, die Zeit haben, lustig sind und einfach nur den Tag mit mir genießen wollen.

Und doch noch eine berufliche Frage: Wie wichtig ist Essen für

die Vermarktung von Dresden? Die Touristen kommen zwar in erster Linie wegen Kunst, Kultur und um die Stadt mit ihrer Geschichte zu sehen, aber sie gehen natürlich auch essen. Was ich feststelle: Unsere Gäste finden das Preis-Leistungsverhältnis in den Restaurants hier gut und fühlen sich nicht über den Tisch gezogen wie in vielen Touristenmetropolen. Andererseits gibt es in anderen Städten mehr Gourmetangebote und eine größere Vielfalt an internationaler Küche. Arabische Gäste zum Beispiel favorisieren Halal-Restaurants, wo die Speisen nach islamischen Regeln zubereitet werden. In Dresden gibt es, glaube ich, nur eins. Wir haben mittlerweile viele wunderschöne Hotels, aber in Sachen Ernährung könnten wir noch aufholen.

■ Gespräch: Doreen Hübler

Ernährungszeugnis

■ Welche Lebensmittel sind gut? Im Kühlschrank sollte von allem etwas sein. Ein Großeinkauf pro Woche mit Einkaufszettel und alle zwei bis drei



Tage frische Lebensmittel sind ideal. Achtung: nicht jedes Obst und Gemüse möchte in den Kühlschrank. Bananen zum Beispiel bekommen durch Kälte

schneller braune Flecken, da die Reifung beschleunigt wird. Gurken, Tomaten und Süßfrüchte sollten aus Aroma-Gründen auch einen anderen Platz erhalten.

■ Worauf sollte man verzichten? Schokolade isst man am besten mit Genuss, also dann, wenn auch der Kopf bei der Sache und Hunger kein Thema ist – so reicht meist schon weniger. Für den Stressabbau sind gezielte Entspannungstechniken ohne Essen empfehlenswert. Eine Mahlzeit darf da auch mal ausfallen, das Trinken möglichst nie. Am Buffet sollte man sich im Vorhinein eine Grenze setzen. Beim „Flying Buffet“ kann man gut „Nein“-Sagen üben, eine besondere Herausforderung für viele.

■ Das Ernährungsfaizit: Trinken Sie zu jeder vollen Stunde ein Glas Wasser. Für unterwegs sollte die Handtasche mindestens so groß sein, dass eine 0,5-Liter-Flasche hineinpasst. Gute Gewohnheiten kann man sich ebenso aneignen wie schlechte abtrainieren. Essen hält Leib und Seele zusammen. Zu Recht lautet deshalb der beliebteste Postkartentext: Sonne scheint und Essen gut!

■ Unsere Expertin Magdalena Hartig ist Diätassistentin und arbeitet in der Ernährungsberatung „Neue Essklasse Dresden“.

Alle guten Wünsche

Zum
90. Geburtstag
unserer lieben Mutti, Omi und Uroma
Ilse Siefers

ein dreifaches Hoch

von

**Beate und Achim,
Jan mit Sabine, Charlotte und Richard,
Sylvia mit Ringo, Tim und Emma.**

*Bleib weiter so gesund und fit,
dann machst Du auch die 100 mit!*



Liebe Mama!

Herzlichen Glückwunsch zum 90. Geburtstag und vor allem viel Gesundheit wünschen Dir

Deine Kinder
Petra mit Jürgen,
Evelin & Dietmar
Deine Enkelkinder
Yvonne mit Hans-Peter,
Sylva mit Eugen & Klein Joe

Guten Morgen, lieber „Blumenopa“ Sigg!

Heute stehst Du mal in Deiner Lieblingszeitung drin. Mit viel Glück und starker Willenskraft hast Du nun auch die 70 geschafft. Herzliche Glückwünsche, mach weiter so, bei bestmöglicher Gesundheit.

Deine liebe Familie

Halt durch, Daddy!

Sächsische Zeitung

So einfach, so wirkungsvoll. Sag's mit einer Anzeige!

Täglich in der Sächsischen Zeitung.

Wipplers wahrer Valentinstag

Am 14. Februar finden Verliebte ihr Herz in der Bäckerei Wippler wieder. Der Bäckermeister verlor seins schon vor 38 Jahren.

Von Nadja Laske
LASKE.NADJA@DD-V.DE

Seinen ganz persönlichen Valentinstag hatte Michael Wippler schon, da kannte hierzulande den Tag der Verliebten am 14. Februar noch kaum einer. „Vor 38 Jahren sind meine Frau und ich zum allerersten Mal zusammen ausgegangen“, sagt der Bäckermeister. Das junge Paar ging tanzen – ins Kulturhaus „Scheune“ auf der Alaunstraße. „Die Neustadt war schon damals etwas besonderes“, erinnert sich Wippler. Über all die Zeit habe er das Datum jenes Abends nie vergessen. Jedes Jahr schenkt er seiner Deloris Blumen.

Vier Jahre später haben sie geheiratet, und aus ehemals geplanten zehn gemeinsamen Jahren im Bäckereigeschäft, sind inzwischen 36 geworden. Das war beider Kompromiss: Zehn Jahre harte Arbeit für frisches Brot, dann wollten Deloris



Michael Wipplers Tochter Kathrin ist Konditorin und arbeitet im Familienbetrieb mit. Sie hat das süße Valentinsherz kreiert. Kaufen kann man es ausschließlich am 14. Februar.

Foto: Sven Ellger

und Michael Wippler ihr Leben genießen. Denn abends auf Partys oder ins Kino zu gehen, war in ihrem Beruf nicht so einfach. „Mein Wecker klingelte ein Uhr“, erinnert sich der Bäckermeister, „als in unserem Freundeskreis noch alle jung waren und reichum heirateten, sind wir nicht selten direkt vom Polterabend in die Backstube zur Arbeit gegangen.“ Geschlafen wird, wenn Zeit dafür ist, das ist Wipplers Credo. Vier Stunden habe er sich immer vorgenommen, es jedoch oft nicht geschafft. „Das geht nur, wenn man sein Leben und sei-

ne Arbeit nicht als Last empfindet. Unser eigenes Geschäft hat uns motiviert und zusammengehalten“

Für alle Verliebten bietet Wippler anlässlich des Valentinstages einen konditorischen Genuss. Wie jedes Jahr hat dabei der Gastronom Gerd Kastenmeier mitzureden, denn auch die Gäste in seinem Fischrestaurant sollen sich an dem Dessert erfreuen, wenn sie ein Valentinsmenü bei Kerzenschein verspeisen. So kommen Nemo und Dori in Marzipan zu Ehren. Die bekannten Kinofilmische dekorieren ein Herz aus zwei Schokoladentropfen.