

Kantischüler entstauben einen Schiller-Klassiker

RAPPERSWIL-JONA Das Theaterensemble In-Szenario der Kantonsschule Wattwil hat sich Friedrich Schillers Kult drama «Maria Stuart» vorgenommen und den schweren Stoff kräftig ausgemistet.

Zwei Flaggen stehen sich gegenüber, die englische, die schottische. Auf einem Schild in der Ecke steht «Hoch lebe die Königin». Die Königin, bloss welche? »Battle of the Queens« heisst das Stück des Theaterensembles «In-Szenario» der Kantonsschule Wattwil unter der Leitung von Barbara Bucher, das am Samstagabend in Rapperswil über die Bühne in der Alten Fabrik ging. Frei nach Friedrich Schillers «Maria Stuart» – so heisst es im Programm.

Und so erscheint auch gleich zu Beginn die Erzählerin mit dem berühmten gelben Reclam-Büchlein. Das Stück setzt früher ein als Schiller, beginnt mit etwas Geschichtsnachhilfe. Es zeigt die Geburt Elizabeth Tudors und wie der Konflikt zwischen den Königinnen von England und Schottland seinen Lauf nahm. Beide sind sie überzeugt, die rechtmässige Königin von England zu sein. Weltberühmt ist der Streit der zwei Rivalinnen, zweier stolzer Frauen, die Männer bloss für In-

trigen zu brauchen scheinen. Es endet schliesslich, wie es in den Geschichtsbüchern steht, mit der Hinrichtung Maria Stuarts und ihrer Hinrichtung. Doch dazwischen erstreckt sich nach Schiller ein Trauerspiel, nach In-Szenario ein Battle.

Frei nach Schiller

Friedrich Schillers «Maria Stuart» ist gar für viele hundert Jahre die bekannteste Wiedergabe davon, was sich vor rund 400 Jahren zwischen England und Schottland ereignet hat. Vom Streit der zwei stolzen Königinnen, der zwei Königreiche, der zwei Religionen. Und dazu gibt es einen Haufen Intrigen und Herz-

schmerz. In-Szenario hat beim Klassiker den Rotstift angesetzt. Hat ihn rigoros gekürzt und aufs Wesentliche zugespitzt, eben das «Battle of the Queens». Die jungen übertragenden Hauptdarstellerinnen spielen die beiden Monarchinnen als Powerfrauen, scharfzüngig und rasend vor Eifersucht. Der erste Teil streift die Vorlage bloss, überzeugt mehr mit seiner zeitgenössischen Herangehensweise an den historischen Stoff. Der Streit der beiden Konkurrentinnen wird zum Zickzackspiel, die Wirren in den beiden Hofstaaten werden zur kurzweiligen Komödie.

Im zweiten Teil nach der Pausenzeit das junge Ensemble, dass es

den Stoff Friedrich Schillers durchaus so dramatisch wiedergeben kann wie im originalen Trauerspiel.

Der Text sitzt tadellos und die Darsteller kämpfen sich auch durch diesen schweren Abschnitt mit Bravour. Schillers dramatische Handlung grenzt immer mehr ans Absurde, die Machtspiele erschöpfen das Publikum – und das Ensemble nicht minder. Selbstironisch genehmigt sich die Erzählerin beim zehnten Auftritt einen Schluck aus dem Flachmann. Dann – nach 90 Minuten – ist Maria Stuarts Kopf ab, die Katastrophe perfekt. Und das Battle entschieden.

Tamara von Allmen

SP lanciert Initiative für Familien

RAPPERSWIL-JONA Die SP will mit einer Initiative die Kinder- und Ausbildungszulagen spürbar erhöhen. Das hat sie am Parteitag in Rapperswil-Jona entschieden.

Die Lebensbedingungen der St. Galler Familien zu verbessern, sei nicht Privatsache, sondern eine elementare öffentliche Aufgabe. So lautet eine der zentralen Positionen, die die Delegierten der SP an ihrer Versammlung in Rapperswil-Jona am Wochenende bezogen. Ein wichtiges Steuerungselement zur besseren Lebenssituation ist laut einer Mitteilung der Partei unter anderem die Familienzulage. Diese beträgt im Kanton St. Gallen aktuell das vom Bund vorgeschriebene Minimum von 200 Franken respektive 250 Franken für die Ausbildungszulage. Die Delegierten haben am Parteitag der SP Kanton St. Gallen einstimmig beschlossen, zusammen mit einem breiten Bündnis von Parteien und Organisationen die Kinder- und Ausbildungszulagen markant auszubauen. Verhandlungen dafür werden vom Präsidium unverzüglich eingeleitet.

In mehreren Arbeitsgruppen haben die SP-Mitglieder an ihrem Parteitag zudem die verschiedensten Familienprobleme diskutiert. Daraus entstanden ist ein breitgefächertes Forderungskatalog. red

Impressum

Erscheint täglich von Montag bis Samstag.
Amtliches Publikationsorgan der Stadt Rapperswil-Jona und der Gemeinde Schönenbuch.
Redaktion Zürichsee-Zeitung Obersee
Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil.
Telefon: 055 220 42 42.
E-Mail: redaktion.obersee@zsz.ch.
E-Mail Sport: sport@zsz.ch. Online: www.zsz.ch.

CHEFREDAKTION

Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg),
Stv. Chefredaktor: Philipp Kleiser (pkf).

REGIONALREDAKTION OBERSEE

Leitung: Conradin Knabenhanz (ckn),
Region: Ramona Kriese (rk), Magnus Leibundgut (ml),
Eva Pfirter (ep), Fabienne Sennhauser (fs),
Olivia Topp-A-Messner (otm). Ständige Mitarbeit:
Regula Kaspar-Frisler (spa), Elvira Jäger (ja).

ZENTRALREDAKTION

Blattmacher: Philipp Kleiser (pkf),
Reporter: Christian Dietz-Saluz (ds), Pascal Jäggi (aj), Thomas Schäl (Regionalwirtschaft, tsh),
Lieserli: Peter Hasler (ph), Agenda: Guida Kohler (guk), Produzenten: Christoph Bachmann (cba),
Marc Schädli (msg), Tanja Zweifel (tz).

FOTOGRAFEN

Leitung: Manuela Matt (ma), Fotostaff:
David Beer (db), Patrick Gutenberg (pgk), Moritz Hager (hg), Sabine Rock (rk), Michael Trütz (mt).

ZRZ-SPORTREDAKTION

Urs Stanger (ust, Leitung), David Bruderer (db),
Maurizio Derrin (md), Dominic Duss (dd),
Roland Kuhn (rk), Urs Lehmann (ul),
Marisa Kuny (mk), Roger Metzger (rm),
Hansjörg Schifferli (hs), Silvano Limberg (sl),
Peter Weiss (pw), Markus Wyss (mw).

ZRZ-KANTONALREDAKTION

Patrick Gut (pg, Leitung), Stefan Buzzi (sb),
Philipp Lenherr (pl), Thomas Marth (tm),
Thomas Münzel (tm), Thomas Schramm (ts),
Heinz Zürcher (hz), Katrin Ollier (ko).

ZRZ-ONLINEREDAKTION

Martin Steiner (ms, Leitung),
Michael Caputo (mc), Marco Huwyler (hu),
Fabian Röhli (fr), Paul Steffen (ps).

ZRZ-PANORAMAREDAKTION

Susanne Schmid Lopardo (ssl), Seraina Sattler (sa), Dave Schneider (Autosport, ds).

KOORDINATION/PRODUKTION

Redaktionsmanager: Michael Kaspar (mk),
Leiter Produktion: Daniel Kiss (dk).

ABOSERVICE

Zürichsee-Zeitung Obersee, Florhofstrasse 13,
8820 Wädenswil. Telefon: 0848 805 321,
Fax: 0848 805 520, abo@zsz.ch.
Preis: Fr. 434 – pro Jahr, Online-Abo:
Fr. 295 – pro Jahr. Leserservice:
René Suttler, Zürcher Regionalzeitungen AG,
Garmarkt 10, 8400 Winterthur.
Telefon: 084 515 44 44, marketing@zsz.ch.

VERLAG

Zürcher Regionalzeitungen AG, Florhofstrasse 13,
8820 Wädenswil. Leitung: Robin Tanner.

DRUCK

DZZ Druckzentrum Zürich AG.

INSERATE

Tamedia Advertising, Alte Jonastrasse 24,
8640 Rapperswil. Telefon: 084 515 44 66,
Fax: 084 515 44 69. E-Mail: inserate@zsz.ch.
Todesanzeigen über das Wochenende:
anzeigen@zsz.ch

Leitung: Jost Kessler.
Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.



Zwei stolze Königinnen spielen im Schiller-Drama «Maria Stuart» die Hauptrolle. Die Schülerinnen und Schüler der Kantonsschule Wattwil haben beim Drama den Rotstift angesetzt. Manuela Matt

Schon die Anreise vermittelt mediterrane Gefühle. Auf dem Schiff gehts nach Männedorf, mit Blick in die untergehende Sonne. Am Hafen empfängt einen der Duft von Flieder. Ein paar Schritte weiter mutiert der Platz im eher trostlosen Ladenzentrum Oberdorf in eine italienische Piazza – Mamma Lisetta sei Dank. Wir treten ein ins Ristorante, das an diesem Freitagabend fast bis auf den letzten Platz besetzt ist. Paare sitzen an den Tischen genauso wie grosse Gesellschaften; man tafelt, palavert, und über allem liegt verheissungsvoller Küchenduft.

Vom Weisswein zum Einstieg lässt uns die Servicefrau, obwohl sie alle Hände voll zu tun hat, grosszügig probieren. Und tatsächlich: Er ist uns zu trocken. Das Angebot, auf einen anderen umzustiegen, nehmen wir gerne an. 08/15 ist auf jeden Fall nicht, was hier ins Glas kommt: Auf den Pecorino im ersten Anlauf – ja, so heisst nicht nur ein Käse, sondern auch eine traditionelle Rebsorte – folgt ein Falanghina (8.50 Fr./dl). Ebenfalls aus einer eher seltenen Traube gewonnen, trifft dieser vollmundige Wein unseren Geschmack besser. Zeit, um den Blick schweifen zu lassen: Überall prangen Reminiszenzen an die Heimat der Gastgeber, Gemälde, Keramik, aber auch Gewürze und Zwiebelzöpfe. Das Mamma Lisetta ist nichts für Puristen, aber definitiv etwas für Südlän-

Gastro



«Stasera es bitzeli Schwertfisch»

der im Herzen. Einzig der gläserne Wintergarten stört etwas das Ambiente, indem er den Blick aufs Fitnessstudio vis-à-vis freigibt.

Die Ablenkung wirkt nicht lange; wir starten mit einem Vorspeiseteller (19.50 Fr.) vom beeindruckenden Buffet. Der Spargelsalat mit frischer Zitrusnote gefällt, ebenso die überbackenen Melanzane. Ein Salat aus Fave (dicken grünen Bohnen) und Eiern, grillierte Spargeln sowie Barba di Frate (Mönchsbart) mit Crevetten komplettieren unsere Auswahl. Zuvor hat die Chefin, mit Herz und Seele bei der Sache, eine Platte mit mächtigen Fleischstücken an den Tisch getragen. Das Fisch – von Bianchi geliefert – sei schon fast weg, berichtet sie. Das sei ein gutes Zeichen, nämlich dass es morgen wieder frischen gebe. Im italienisch-schweizerdeutschen Singsang trägt sie die Köstlichkeiten vor, die heute Abend noch zu haben sind. Das klingt dann vielleicht so: «Stasera hämmer echli Schwertfisch...»

Unsere Wahl fällt auf Rindsentrecôte mit Rotweinsauce und karamellisierten Zwiebeln (45 Fr.). Dazu wird wahrweise eine Beilage serviert: Parmesanrisotto zum Fleisch, Bratkartoffeln zum Fisch. Gemüse gibts für alle obendrein, denn «wir wollen ja, dass Sie gesund bleiben», wie die Chefin augenzwinkernd versichert. Das Entrecôte wird vom Gegenüber

als sehr fein und zart gelobt. Die Sauce gefällt mit ihrem süsslichen Göit. Beim Risotto wäre für seinen Geschmack weniger Parmesan mehr gewesen. Die Artischocken auf beiden Tellern haben leider etwas holzige Enden. Herrlich aromatisch und perfekt im Biss sind hingegen meine Rosmarinkartoffeln. Beides trifft auch auf den grosszügig portionierten See-teufel zu. Einzig das gereichte Fischmesser taugt nicht für das feste Fleisch dieses Meerestiers.

Knapp ist noch Platz für ein Tiramisu (12.50 Fr.), das wir uns teilen. Der Klassiker sollte für meinen Geschmack cremiger sein. Rundum glücklich sind wir dann wieder mit dem Final: Wir bestellen die Rechnung, schon fast unanständig knapp vor Zugsabfahrt. In Windeseile und mit Nachdruck wird Limoncello oder Grappa offeriert. Der Zitronenlikör heizt unsere Kehlen, wir treten hinaus auf die Piazza, arriverderci e grazie! Das zum Restaurant gehörende Lebensmittelladeli, La Bottega di Mamma Lisetta, ist immer noch geöffnet. Italien eben! Anna Six

Ristorante Oberdorf Da Mamma Lisetta

Oberdorfgasse 9, 8708 Männedorf,
Telefon 044 542 37 74,
www.damammalisetta.ch.
Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 11.30 bis 14 Uhr und 18 bis 22 Uhr. Samstag 18 bis 22 Uhr. Sonntag und Montag geschlossen.