

Cornelius Färber

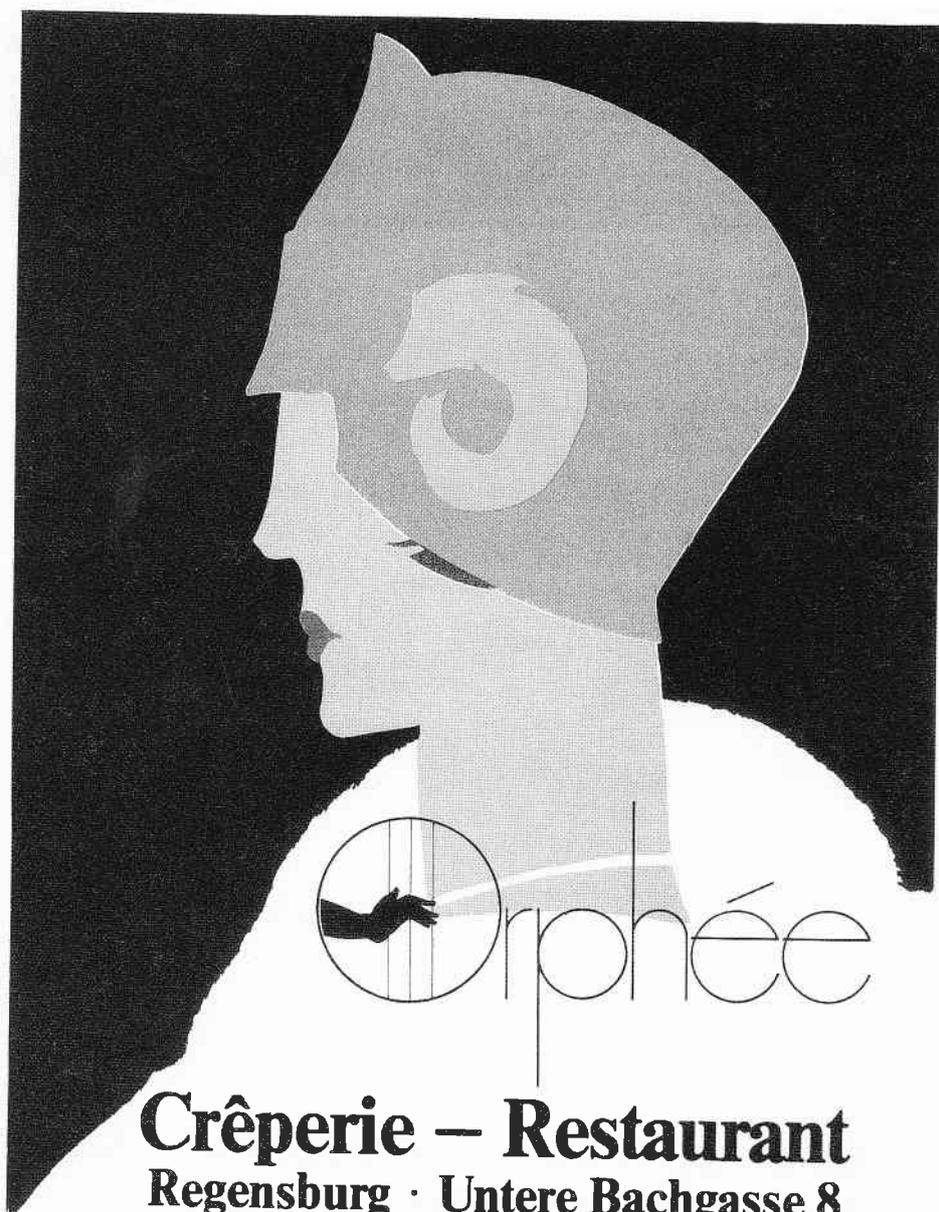
 Orphée

Bilder und Geschichten  
aus dem Restaurant



Mittelbayerische Druck- und Verlags-Gesellschaft

DEUTSCHLAND IM HERBST	Seite 9
NAMENLOSE WURZELN	Seite 11
ACKERBAUERN UND NOMADEN	Seite 17
WEIN AUS FRANKREICH	Seite 23
KÖCHE, KÜNSTLER UND AGENTEN	Seite 29
SERVIEREKSTASEN	Seite 39
WIR HABEN ERÖFFNET!	Seite 45
ROTER STIFT UND BLAUE SESSEL	Seite 55
KÜCHE DER FRAUEN	Seite 59
ORPHÉE-BÄLLE	Seite 63
ANTON DER LETZTE	Seite 81
ICH WAR KELLNER IM ORPHÉE	Seite 88
FESTE UND LEUTE	Seite 97
EIN ZACKIGES SILVESTER	Seite 115
KLAPPERN GEHÖRT ZUM HANDWERK	Seite 121
ORPHÉE-OPERN	Seite 127
ALLE JAHRE WIEDER	Seite 137
CAFÉHAUS ORPHÉE	Seite 141
HOTEL SACHER OHNE PORTIER	Seite 151
EIN GANZ NORMALER TAG	Seite 157
EIN RICHTIGES LOKAL	Seite 171



## **Crêperie – Restaurant**

**Regensburg · Untere Bachgasse 8**

**Tägl. geöffnet: von 11.00 Uhr – 14.00 Uhr  
18.00 Uhr – 0.30 Uhr**

**Montag Ruhetag**

**Wir eröffnen am Mittwoch,  
19.10. um 18.00 Uhr**

## Deutschland im Herbst

In der Nacht des 17. Oktober 1977 waren in dem alten Regensburger Wirtshaus „Brauhauschänke“ die großen Fassadenfenster zur Unteren Bachgasse durch einen Wald von Plakaten verdeckt.

Die Plakate zeigten in den Farben schwarz/grün/beige einen eleganten Frauenkopf im Stil der 20er Jahre.

Darunter stand zu lesen, daß an dieser Stelle am Mittwoch, den 19. Oktober 1977, ein französisches Crêperie-Restaurant eröffnet wird. Ein dünner Schriftzug, dessen O zu einer Lyra mit spielender Hand umstilisiert war, offenbarte den Namen: Orphée.

So geschützt vor Baustellenspechten wurden im Innern dieses Lokals Vorbereitungen zu seiner Wandlung getroffen. Es war nicht mehr hektisch, sondern idyllisch. Das farbverspritzte Baustellenradio lief so vor sich hin. Hanni Rudolf brachte weiße Spitzenvorhänge am großen Fenster an. Reinhard Wagner befestigte die schwarzen Tresenlampen, Cornelius Färber strich einen Kühlschrank schwarz – da rief Michael Laib an. Wir meldeten uns mit „Konkursverwaltung Ambrosius“, da brüllte es aus dem Hörer in härtestem Gerstenmaier-Schwäbisch:

„Was, Konkurs? Des werd's bald seyn, wenn's am Mittwoch ned pünktlich aufmacht's!“

In dieser Nacht des 17. Oktobers '77 war das französische Lokal in der Unteren Bachgasse in Regensburg fast fertiggestellt.

Wir konnten in Ruhe der morgigen Generalprobe entgegensehen.

Es war auch die Nacht, in der die Männer der GSG 9 die entführte Luft-hansa-Maschine ‚Landshut‘ stürmten und die Geiseln befreiten. In Stuttgart-Stammheim nahmen sich Andreas Baader, Jan-Karl Raspe und Gudrun Ensslin das Leben. Gleichzeitig wußte die Frau des entführten Arbeitgeber-Präsidenten Hanns-Martin Schleyer, daß es für das Leben ihres Mannes keine Hoffnung mehr gab.

In dieser Nacht spielten sich wohl die dramatischsten Ereignisse in der Geschichte der Bundesrepublik ab – und wir haben das kaum mitbekommen. Unser Interesse galt dem Besteck, Gläsern, der richtigen Mischung des Crêpe-Teigs und natürlich der pünktlichen Eröffnung am

19. Oktober um 18 Uhr.



„Du sollst  
keine anderen Kneipen  
neben mir haben“

Ambrosius , Rgb. Brückstr. 5 10<sup>00</sup> - 1<sup>00</sup> tagsüber offen

Namenlos , Rgb. Rote Löwen G. 19<sup>00</sup> - 1<sup>00</sup>

Jenseits , Rgb. Am Kömling 20<sup>00</sup> - 1<sup>00</sup>

## Namenlose Wurzeln

Im Jänner des Jahres 1977 haben die Regensburger Studentenlokale Ambrosius, Namenlos, Jenseits einen Faschingsball an der Uni veranstaltet: Zirkus Nambroseitslos.

Weil der Asta e.V. dieses Fest mitveranstaltete, wurde ich vorher von einem Abgesandten dieses Asta auf politische Zuverlässigkeit gecheckt. Der Kommissar war ein hagerer Mann mit langen Haaren und strenger Miene. Er hieß Anton Zimmermann. Die Prüfung ist positiv verlaufen. Meine politische Grundhaltung erschien dem Asta ausreichend, als Mitveranstalter einzutreten. Das war notwendig, um die Mensa zu bekommen. Das Motto war „Zirkus“ und wir hatten es tatsächlich geschafft, die Mensa einmal nicht nach Mensa aussehen zu lassen. Große Planen teilten die Halle an den vier Ecken, so daß sich der Eindruck von „rund“ ergab. Tische und Stühle standen in Halbkreisen, die Bands kamen sämtlich von Auswärts. Das war kein Snobismus. Es gab einfach keine in Regensburg. Und die „Lazy Bones“ wollten wir nicht. Es gab Tanzbären und Feuerschlucker. Harald Dichmann war Zirkusdirektor (mit Peitsche) und

ich machte meine erste Playback-Show. Bubi Stadlbauer kam als Christus mit Dornenkrone (wäre heute ein Fall für Gegenfurtner), Hanni Rudolph verstand sich gut mit dem Feuerschlucker.

Es war sehr anstrengend – aber den Leuten hat's gefallen.

Namenlos-Ambrosius-Jenseits waren keine gemeinsame Firma. Aber wir hatten uns zusammengetan, weil ähnliches Publikum unsere Kneipen besuchte, weil sich dabei ein gewisses gemeinsames Image bildete und weil wir uns mochten.

Wir waren stolz auf unsere Gäste. Bei uns waren die Leute mit Hirn, das Philosophicum war die Kathedrale. Demzufolge hatten wir Philosophen, Psychologen, Soziologen, Sozialpädagogen, Lehramtsstudenten usw. Juristen und Wirtschaftler oder sonstige vulgäre

*Das „Namenlos“ Ende der 70er Jahre*



# Woher sie kommen

Die Ur-Namenlosen (homo namenlosiensis ordinalis)



Namenlos



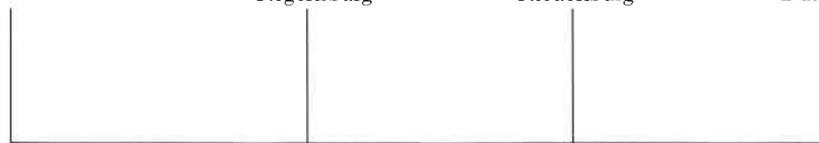
Rainer Nuß ★  
Sozialpädagoge  
Regensburg



Anton Stadler ★  
Sozialpädagoge  
Riedenburg



Hanni Rudolph  
Sekretärin  
Düsseldorf



Einstieg nach Gründung (homo namenlosiensis domesticus)

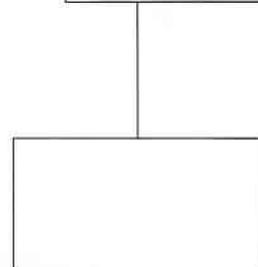


Jochen Nuß ★  
Lehrer  
Bonn



Michael Laib  
Sozialpädagoge  
Ochsenhausen

Namenlos GmbH 1977  
im Jahr der Orphée Gründung



Ambrosius-Fraktion (homo namenlosiensis erectus)



Cornelius Färber  
Gastwirt  
Regensburg



Reinhard Wagner  
Maschinenschlosser  
Heppenheim

★ inzwischen  
ausgeschieden

Menschen kamen kaum zu uns. Die besuchten Gott sei Dank das „Zap“ und das „Oma Plüsch“.

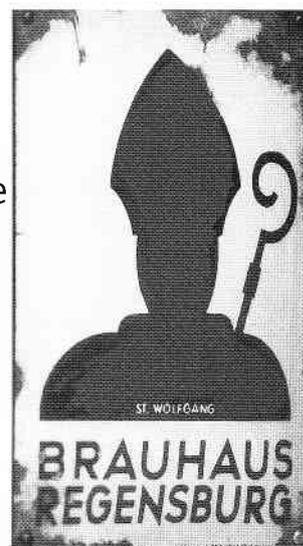
Das Fest war ein großer Erfolg. Wir rückten näher zusammen und überlegten, noch mehr Gemeinsames zu unternehmen, ein neues Lokal vielleicht. Rainer Nuß, einer der „Namenlosen“, hatte bei Thurn und Taxis etwas ausgespechtet: Günther Engel, die alte Zap-Hyäne, wollte in den Räumlichkeiten der Brauhauschenke in der Unteren Bachgasse eine Diskothek bauen. Für die Toiletten war ein Durchbruch zum ersten Stock in Tante Michi Jerusalems Ballettstudio geplant, sehr zur Freude der Dame, wie man sich denken kann.

*Michi Jerusalem und ihr Vater*



## Hausgeschichte „Brauhaus“

Die Brauhauschenke war zu jener Zeit ein Regensburger Säuferwirthshaus. Das ganze Areal bis zur „Vor der Grieb“ baulich halb verfallen. Es gab bessere Tage für dieses Anwesen. Hier war einstmals die alte Regensburger Brauerei „Bolland“ angesiedelt. Das „Sudhaus“ war die Produktionsstätte, das Orphée die Verkaufsstätte der kleinen Brauerei. Der Inhaber war sehr tüchtig. Die Brauerei entwickelte sich als Brauhaus



*Der Hinterhof mit dem Sudhaus*





Regensburg  
AG zur größten  
Oberpfälzer Brauerei. Allerdings gab es für die Mentalität des alten Besitzers in der neuen AG keine Platz mehr. Er war es gewohnt, sein Geschäft „aus dem Bauch heraus“ zu führen, die strengen, kapitalistischen Regeln einer AG, die gar von ihm die Herausgabe der Geschäftsbücher forderte, vertrug er nicht. Er erschloß sich in seinem Büro im ersten Stock über dem Orphée. Die Brauhaus Regensburg AG bestand weiter und ging später in der fürstlichen Brauerei Thurn und Taxis auf. Bestand hatte auch die alte, wunderbare Gaststube aus dem Jahr 1896. Unsere Vorgängerin Rosa Baumgartner führte das Lokal mit ihrem spanischen Lebensgefährten Gonzalez (später übernahm sie den „Walfisch“).

Im hinteren Teil des Lokals – jetzt Speiseraum des Orphée – wurde gebügelt und Wäsche aufgehängt.

Dann kam ein neuer, junger Verkaufsleiter zu Thurn und Taxis: Rolf Hinrichs. Er beurteilte zusammen mit Dr. Hermann Reichl das Engel'sche Disko-Projekt jetzt kritisch an dieser Stelle. Die Erhaltung der wunderschönen alten Holzvertäfelung aus dem 19. Jahrhundert rückte in den Vordergrund.

Die T&T Geschäftsleitung ging auf Distanz zu dem Disko-Vorhaben. In diese Lücke stießen wir. Es gab einen Besichtigungstermin. Was man machen wolle, dort? Ein hübsches Bierwirthshaus wäre doch schön, regten die Fürstlichen an.

### Erinnerung an Aigues Mortes

Für uns war schon klar, was es werden sollte, als wir in dem Gasträum standen. Wir schlossen die Augen und dachten an die unsinnigen Parisfahrten nach durchgemachter Nacht, zum „Baguette essen“ (niemand wollte mehr

Baguette essen, sondern nur noch schlafen, als man endlich dort war). Sartre, 2CV und Picasso kannten wir schon von unseren älteren Brüdern. Baguette, Gitanes-Cigarettes und Nannette kannten natürlich auch wir: Frankreich bedeutete Urlaub. Wir fuhren mit der alten Ambrosius-Clique gelegentlich nach Arles in der Camargue. Da, in unmittelbarer Nähe, liegt Aigues Mortes, eine kleine Stadt innerhalb einer



quadratischen, gewaltigen Festungsmauer. Wenn man vom Haupttor in die Ortsmitte strebt, dann nach links geht, bis fast zum Ende der Straße, findet man auf der linken Seite ein Restaurant.

Das betrat ich 1974 an einem Samstag Mittag. Es war ein französisches Wirtshaus mit Kamin und Glastüre zum Garten. Die Stimmung, die mir dort entgegenschlug war einzigartig und werde ich nie vergessen. (Ein „Prägungserlebnis“, würde Sigmund Freud konstatieren.)

Es war so eine 14.30 Uhr-Stimmung, die an Samstag Mittagen in Restaurants immer besonders schön sein kann: Die Leute hatten schon gespeist, die Tische standen noch voll Geschirr, es roch nach Kaffee. Der Besitzer kam freundlich lächelnd auf uns zu und gab uns zu verstehen, daß wir willkommen seien und auch noch essen könnten.

Das wollten (oder konnten) wir nicht.

Wir dankten artig, sahen uns nochmal um (besonders ich) und gingen.

Jetzt, 1977, war es soweit. Es mußte doch möglich sein, diese Urlaubsstimmung zu holen, hierher, in die Kleinstadt, in diesen Raum, wenn er schon so aussieht, wie im alten Frankreich.

Jetzt einen Termin mit Thurn und Taxis, und den Mietvertrag abschließen, aber vite! Es mußte ein französisches Lokal werden, es mußte einfach. Die Freude bei Thurn und Taxis war verhalten. Vielleicht doch lieber ein schönes Bierlokal? Non, Monsieur Directeur, ich hoff' Sie machen kein malheur, wenn wir verkaufen nicht viel bière.

Wir verkauften nicht viel bière. Aber die Herren waren sehr geduldig. Der Publikumserfolg ab der Stunde der Eröffnung war einfach zu groß. Die schönen alten Bistros in Paris verschwanden langsam. Hier, in der einstig bayrisch-französischen Provinz, entstand ein neues, auf Alt-Regensburger Wirtshauserde noch dazu.





## Ackerbauern und Nomaden

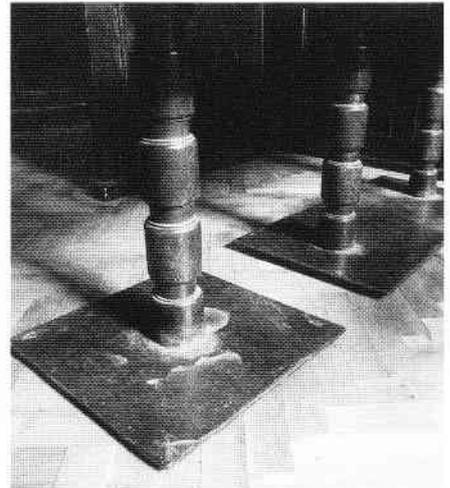
Die alte Bausubstanz, die Wandvertäfelung, erinnerte an Frankreich, gut. Aber ansonsten war der Raum leer, es mußte also eine Einrichtung her, und die finanziellen Mittel waren nicht üppig.

Tische bekamen wir aus einem alten Ami-Kasino bei Stuttgart. Wenn die Muskelkraft der Orphée-Gäste gelegentlich kaum ausreichte, Tische nach Belieben zu verrücken, so darf ihnen jetzt verraten werden: Schuld daran sind die großen Eisenplatten, die noch heute als Bodenplatten der Tische fungieren. Der amerikanische Kasinowirt in Stuttgart hat sie so präpariert. Das ewige Tischewerfen der GIs war ihm wohl eines Tages zuviel geworden. Nun, diese Vorsorge war auch im Orphée sehr erfolgreich. Uns sind in den letzten Jahren keine Fälle bekannt geworden, daß jemand mit unseren Tischen geschmissen hätte. Eher verdutzt waren da manchmal die Mienen von naßforschenden Saunabesuchern, die vierzehn Mann hoch zum „Salat essen“ das Orphée stürmten, ganz g'schaftig sofort Tische zusammenschieben wollten. Weil – das ging eben nicht so einfach – dank der Stahlplatten. Das war dann die Stunde des Kellners, der nun amüsiert dazwischenging und den Tisch mit einem kleinen Ruck andockte. Da haben sie geschaut, die Solariumgebräunten und dachten sich vielleicht: Ja, ein G'lemter ist halt kein Depp.

Für die Stühle haben wir annonciert. Es meldete sich ein Fritz von Felsen, der den Gesellschaftssaal eines Kurhotels auflöste. „Ein Wiener Stuhl, unverwüstlich, genau das Richtige für Sie“. Er hat Recht behalten, der Herr von Felsen. An dieser Stelle „Herzlichen Dank“ für 80 gleiche, wunderbare Stühle, die bis zum heutigen Tage Gäste und Inhaber erfreuen. Die Spiegel sind alte Schranktüren von einem Berliner Trödler. Von der gleichen Adresse stammen die schwarzen Hängelampen über den Tischen. Der Gläserschrank stand auf einer Terrasse in Moabit. Die zwei Bronzeengel, die den Eingang zum zweiten Raum links und rechts flankieren, lieferte Peter Insam. Die schwarzen Deckenlampen sind alte Regensburger Gaslaternen, nur umgedreht. Das Kästchen unter der Kasse war der Schuhschrank meines Opas. Die Polstersessel und Marmortische stammen aus dem alten Regensburger Café Schürnbrand, ein originales Wiener Caféhaus, das '73 seine Pforten schloß. Der Kuchenschrank war der Stoffschrank meines Tapezierers, Heller mit Namen, ein echtes Kumpfmühler Original, leider viel zu früh verstorben. Das Steh- und Servicepult im Speiseraum vor der Küche stammt aus meiner alten Wohnung über dem Café „Ambrosius“ in der Brückstraße.

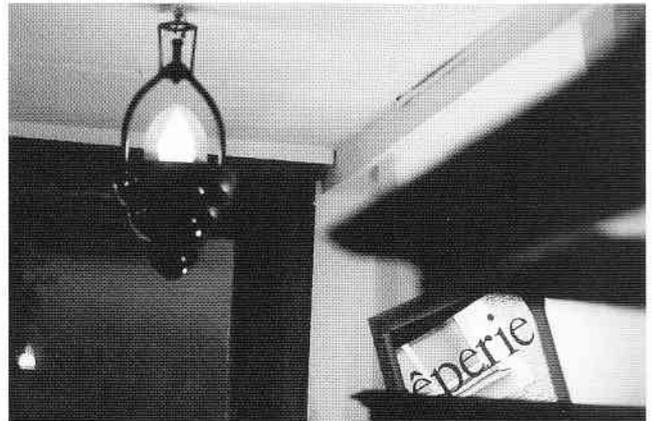


Engel aus Bronze



*Umwerfsichere Tische mit Stahlplatten  
aus einem Army-Kasino*

*Umgedrehte Gaslaternen  
und Spiegel von Schranktüren*



*Wiener Stühle*

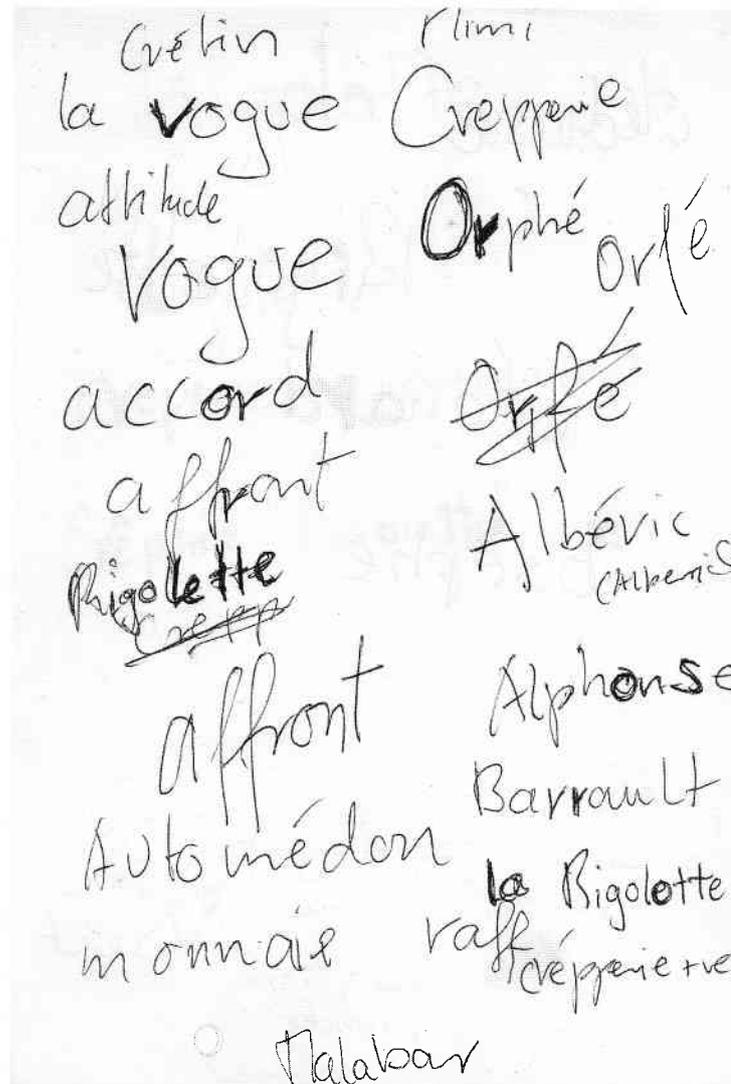


## Laborversuch „Französisches Restaurant“

Dort haben wir zum Bürgerfest '77 schon mal einen Versuchsballon „Französisches Lokal“ gestartet. Das war ein 20-Plätze-Lokal, für das ich meine Wohnung ausgeräumt habe. Meiner Freundin Claudia Sawar holte ich den Gasherd aus der Wohnung. Das Umstellen der Gasdüsen von Stadtgas auf Propan kostete wohl mehr, als eine Neuanschaffung. Vor allem ging das Ganze wieder Retour, abschließen, Gasdüsen umstellen und wieder anschließen. Aber die Bedeutung der Technik lernte ich erst später bei den Namenlosen kennen. Es kochte Konrad Färber, mein Bruder, der sich einen eigenartigen Münchner Filmkritiker, Eckhart Bühler, als Beikoch mitgebracht hatte. Zum Knoblauchschälen bestimmte ich einen Burschen, der vorher beim Bierausschank tätig war. Nach ca. 160 geschälten Knoblauchzehen wurde dem armen Knaben, Mitglied der Sozialistischen Jugend Deutschlands, die „Falken“, so spei-übel, daß er das

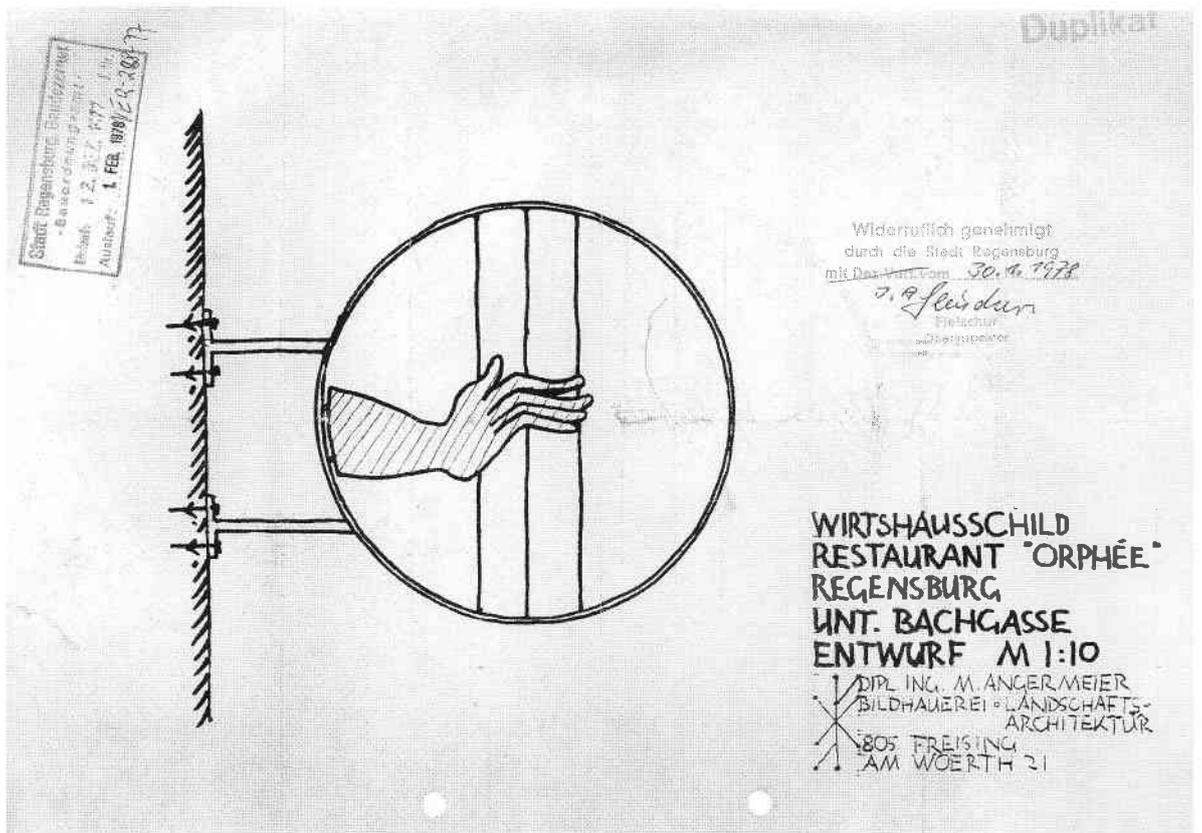


Knoblauchresistenz ist nicht jedem „Falken“ gegeben



Das noch unbewältigte Namensproblem

Schälen einstellen mußte. Kellner an beiden Abenden war Werner Weiß, der im Schuldenbuch des Ambrosius verzeichnet war. Das Wohnungs-Restaurant war ein Erfolg. Hermann Köstlbacher, Student der Lebenskunst, und immer gut für ein markiges Bonmot, meinte: „Neli, es war eine zweite Kommunion.“ Da hat er wohl etwas übertrieben, der Gute, aber schlecht war's nicht.



Die Genehmigung für das Wirtshausschild

Strichband Fassade  
 Pläne in Sitordnung,  
 (Theater) etc.  
 pauschal 300.-  
 Summe 2.400.-

Magnus Angermeier

Kunstleiside Ausgestaltung  
Kostenaufstellung

6 Keramiksäulen  
 mit Anputzen (doppelt)  
 + doppelter Pflanzen-  
 zengewinnung : 1.400.-  
 1 Abzug griechischer  
 Bildnis Kopf (Aphro-  
 dite) 200.-  
 1 Wirtshausschild  
 (incl. Entwurf) 500.-  
 sonst. Arbeiten  
 (Design-Zeichen,  
 Druckvorlage, LWASA

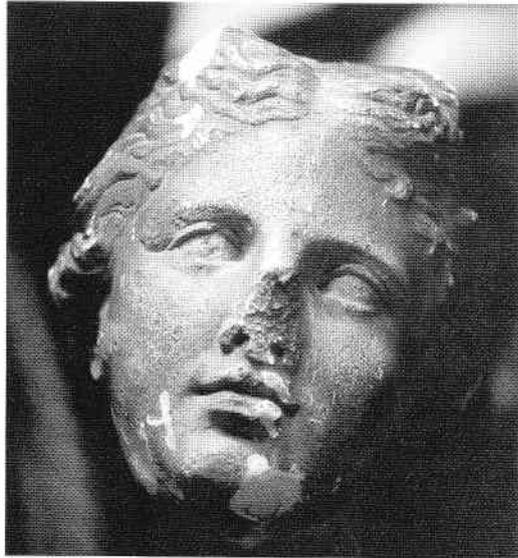
~~NUS 300.-~~

Magnus cum  
 conto

## Fährmann Magnus

Nach der guten Generalprobe im alten Ambrosius genügte es für eine gute Auf-  
 führung im neuen Orphée nicht, ein-  
 fach alte Gegenstände in den Raum zu  
 stellen. Den roten Faden, den Zusam-  
 menhalt des Lokals, mit wenigen, aber  
 wesentlichen Dingen, lieferte Magnus  
 Angermeier, Freund und Künstler.

Frau Jerusalem im ersten Stock erschie-  
 nen die Vorbereitungen für dieses Lokal  
 etwas dubios. Besonders der stille  
 Mensch mit dem wirren blonden Haar  
 erstaunte sie, wenn er Nachmittage  
 lang Kanalröhren zuflachte. Von der  
 Thurn und Taxi'schen Hausverwaltung  
 war keine Umbaumaßnahme angekün-  
 digt. Und Abwasserleitungen verlegen  
 doch im allgemeinen Installationsfir-  
 men. Dies verwirrte Frau Jerusalem. Die  
 Kanalröhren des stillen Flexers wurden



*Aphrodite*

zu schwarzen Säulen im Orphée, mit streng geschnittenen Thujen oben drauf. Auf eine Säule kam der Abguß eines antiken Kopfes, eine Aphrodite, gekauft in der Münchener Antikensammlung am Königsplatz. „Das erinnert mich hier an die ‚Insel der Toten‘“, sagte Ruth Haan, als sie mit ihrem Mann Heiner zu Tische saß. Genau, das war's, das gefiel mir.

Die ‚Toteninsel‘ von Böcklin im Wohnzimmer meines Opas. Das war

zu Hause – das wurde Orphée. Und Magnus war ein vortrefflicher Fährmann zu dieser Insel.

## Kulturschock

Aber am meisten beeindruckt hat mich eine Aktion von Havi und Michael, zwei Motorrad-Soz.-Pädagogen.

Als verschiedene Schreiner es ablehnten, den gewaltigen Wohnzimmer-schrank aus Moabit, der unser Gläser-schrank werden sollte, durchzuschneiden, griffen die Jungs selbst zur Säge und halbierten das Ungetüm einfach. Das vordere Überbleibsel kann man heute noch hinter der Orphée-Theke sehen.

Plötzlich wußte ich, was der Soziologe Hans Freyer meinte, wenn er in einem seiner Bücher nachweist, daß ein plötzliches Aufblühen von Hochkulturen immer dort zu verzeichnen ist, wo verschiedene Kulturen, z. B. Ackerbauende (Namenlos) und Nomadische (Ambrosius) zusammenstießen.



*Die skeptische Frau Jerusalem*



*Havi nach dem Gläser-schrank-Massaker*





Günther van der Kempf

# Wein aus Frankreich

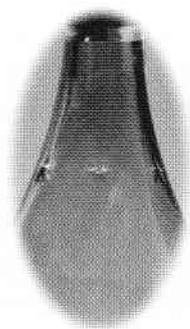
Ein anderer Fährmann bevorzugte den Landweg.

Ein französisches Lokal benötigt Wein aus Frankreich. Die besseren Weine – Bordeaux, Beaujolais, Muscadet – konnte man ja beim Händler bestellen. Aber der hatte keinen Landwein, so wie er in französischen Geschäften verkauft wurde: Als Pfandflasche mit Sternchen. Die gab es nur beim Großhändler im Elsaß.

So einen brauchten wir, den hatten die Leute am Tisch und die Sternchen an der Flasche erinnerten sie an vergangene Klassenfahrten ins Nachbarland.

Unser Kollege Reinhard ist ein hessischer Bub von Heppenheim an der Bergstraße. Deshalb liebt er den Wein. Er liebt auch das Wegfahren und das Einkaufen. Da er auch noch die Sparsamkeit liebt, war es naheliegend, daß er nach Frankreich fährt, Wein kauft, und die leeren Pfandflaschen dorthin zurückbringt (Wegfahren und Einkaufen liebt er immer noch – wenn gleich jetzt ohne Pfandflaschen).

Er tat dies zunächst in einem alten Ford Transit mit dem Kollegen Rainer Nuß zusammen. Da für Hotelübernachtung noch kein Etat vorhanden war mußten sie im Auto schlafen.

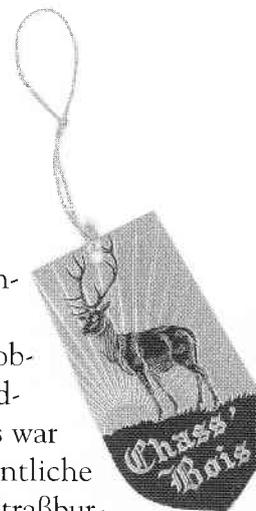


„Sternchen-Flasche“,  
der Pfandklassiker

Einmal war die Nacht sehr unruhig in Straßburg. Dauernd klopfen Leute an das Auto, obwohl sie die Fenster mit Handtüchern verhängt hatten. Das war aber der Grund für das gelegentliche Anklopfen. Sie standen am Straßburger Straßenstrich und die Freier hielten die alte Kiste für eine Liebeslaube.

Der erste Landwein hieß „Kiravi“ und es gab ihn in den Farben rot, weiß, rosé. Weinkenner bezeichneten ihn als Fusel. Aber er war süffig, und die Regensburger schluckten ihn in rauen Mengen. An der Theke waren ganze Batterien von „Kiravi“-Flaschen aufgebaut – zum Verdruß der Fürstlichen Brauerei Thurn und Taxis.

Den Wein aus Frankreich auszuführen war eine umständliche und zeitraubende Angelegenheit. Die Grenzen waren noch dicht, es dauerte Minimum zwei Stunden, manchmal aber den halben Tag. Dazu importierten wir unverzollt noch Lebensmittel, was streng verboten war: Sirup, Gewürze, Salami (Purpur, Salz und Sklavinnen folgten erst später). Und außerdem noch Gläser, Karaffen, Kaffee- und Espresso-tassen, die ein wichtiger Bestandteil der Image-Pflege wurden. Nirgendwo in Regensburg war damals solches Ge-



## WEINE

Offene Weine im Glas	0,25 ltr.	0,5 ltr.	1 ltr.
Franz. Landwein „Kiravi“			
rot – lieblich, fruchtig	2,80	5,50	11,–
rosé – kalt und herb	2,80	5,50	11,–
weiß – mild süß	2,80	5,50	11,–

Vieux Papes

\* – sanft

– sanft, kühl

*Kiravi – Hauswein  
der ersten Stunde*

schirr gebräuchlich. Deshalb waren sie (und sind) als Souvenirs hoch geschätzt. Entsprechend hoch war der Verbrauch von Gläsern und Tassen und machte immer neue Einkaufsfahrten ins Elsaß notwendig.

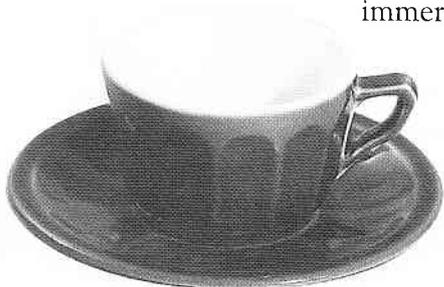
Auch deshalb blieb der Weinimport erhalten. Und natürlich weil er billig war, ganz offen gesagt. Vermutlicher Preis damals: Fünf Francs – unter zwei Mark. Der Verkaufspreis im Orphée lag bei elf Mark.

Diese Gewinnspanne hatten wir auch bitter nötig, bei billigen Essenspreisen und gleichzeitiger Unerfahrenheit in Küchenkalkulation.

Irgendwann wurde uns der „Kiravi“ zu süffig und wir wechselten zur Elsässer Firma Ingert-König, früher Winzer, dann nur noch Händler. Der Landwein hieß jetzt „Belor“. Wir verkauften ihn einige Jahre.

Der Weinimport blieb und erweiterte sich langsam auf Winzerweine aus bekannten Lagen. Aber die Ansprüche unserer Kundschaft stiegen auch, und es gelang uns nicht immer, sie zufrieden

zu stellen. Trotzdem blieben wir



*Souvenir?*

beim eigenen Import, weil es ein gewisser Ehrgeiz war, daß bestimmte Weine eben nur wir – sonst niemand in Regensburg – hatten. Das bewährte sich, wenn der Wein den Publikumsgeschmack traf. Das bewährte sich nicht, wenn der Wein diesen nicht traf. Und das war ein Nachteil unseres Systems: Aus Kostengründen muß in größeren Mengen bestellt werden. Findet der Wein dann keinen Anklang – gibt es ihn trotzdem noch längere Zeit, bis er aufgebraucht ist.



*Der „Chass' Bois“*

In den 80er Jahren wurde ein Wein im Orphée sehr geschätzt, bekam gewissermaßen Kult-Status. Immer wenn jemand keinen Landwein, sondern „etwas Besseres, aber nicht zu teuer“ wollte, gab's nur eine Empfehlung: „Chass' Bois“. (Auch ein Bild der frühen Schaffensperiode von Meister Kempf, dem Jüngeren, zeigt eine „Chass' Bois“-Flasche – siehe Anfang des Kapitels.)

Angeblich ein Korsischer Wein. Er wurde von der Kellerei Chéreau-Carré an der Loire abgefüllt und drei Jahre faßgelagert. Der traf nun mal wirklich den Publikumsgeschmack. Bei vielen Krisen wurde zur „Aussprache“ Chass'



*Das Orphée im Film: Ein Fläschchen Chass' Bois war auch 1983 beim Dreh zu „Schachmatt in 13 Zügen“ dabei*

Bois gereicht. Es gab sogar noch eine Edelausgabe des Chass'. Der war zehn Jahre faßgelagert und hatte als Zeichen seiner Würde ein goldenes Netz – wie ein goldfarbener Netzstrumpf über die Flasche gezogen.

Aber irgendwann langweilte er uns dann doch. Zumal Reinhard keine Gelegenheit ausließ, auch tief in der französischen Provinz Ausschau nach besseren Weinen zu halten. Nur unterstützt von Christine, seinem vertrautem Weibe, die bis ins letzte Bergdorf geschleppt wurde, um alle – auch spezielle Fragen – zu übersetzen, da die

Zunge ihres Ehegatten hinsichtlich der Weinverkostung unbestechlich, nicht aber der Fremdsprache mächtig war.

Weil der Landwein doch ein sehr wichtiger Punkt war, wechselten wir in den späten Achtzigern zu „Château Roubaud“, im Weingebiet Costières de Nîmes (das Plakat hängt über der Säule im Speiseraum).

Madame Roubaud haben wir bei einer Weinmesse für kleine französische Winzer kennengelernt. Der Wein schmeckte gut. Wir bezogen von ihr und besuchten auch das schöne Weingut in der Camargue.



*Der alte Weinschrank für die „besseren Tropfen“, der 1993 einem modernen Temperierschrank weichen mußte*

Mit den Jahren wurde dieser Landwein immer eigenwilliger und wie er ganz eigenwillig war – der weiße Landwein schmeckte inzwischen wie verdünnter Retsina – lösten wir die Geschäftsverbindung.

Nun ist das Konsumieren besserer Weine in bestimmten Teilen unserer Gesellschaft ein natürlicher Prozeß, der mit dem Verlassen der Jugend und der damit bedingten Verlagerung von Interessen, bzw. Vergnügungen zu tun hat. Zu dieser gewissermaßen „natürlichen“ Entwicklung kam noch eine modische: Wein schlürfen wurde chic in der Republik.

Dieser Tatsache wollte sich auch das Orphée nicht verschließen. Als im Oktober '93 der entbehrliche Hausrat

von Thurn und Taxis unter den Hammer kam, ersteigerten wir einige gute Bordeaux.

Das war auch Anlaß, das Weinangebot im Orphée insgesamt zu erneuern. Das alte Regal der besseren Weine wurde aufgelöst. Dies hatte sich bis 1993 über dem Wärmestrahler fürs Baguette befunden und wärmte die guten Tropfen bis auf 25 Grad. Ein wohltemperierter Schrank für Rotweine wurde angeschafft.

Das Weinangebot des Jahres '97 ist groß, wechselt häufig und liefert exakte Jahrgangsbezeichnungen in der Karte. Es gibt Weine mit bekannten Namen, aus besten Lagen und Jahrgängen. Es gibt Österreicher und Italiener. Darüber hinaus aber besteht der alte

Exp. **Domaine Roubaud**

GALLICIAN · 30 600 VAUVERT

*Vin de Pays du Gard*  
*récolte 1989*

*pour Restaurant Orphée - Regensburg*

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE A F.30600

100cl

PAR A. MOLINIER PROPRIETAIRE

12% vol

PRODUIT DE FRANCE

Ehrgeiz weiter, unbekannte Weine zu entdecken, und sie als Sonderweine anzubieten.

Bei Gästen war der „Domaine d'Aupillac“ aus Montpeyroux sehr geschätzt. Reinhard hat ihn auf einer kleinen Dorfmesse in Frankreich entdeckt. Auf die Frage, ob er seinen Wein selber machte, streckte ihm der Winzer Sylvain Fadat nur wortlos seine Pranken entgegen.

Und der rote Landwein, der wichtigste Wein im Wirtshaus? – Der, meine Damen und Herren, das müssen wir zu unserer Schande gestehen, kommt nicht mehr aus Frankreich.

Cesare Gozzi, heißt der Lieferant in der Nähe von Mantua, mit uns persönlich bekannt. Seine „Fattoria

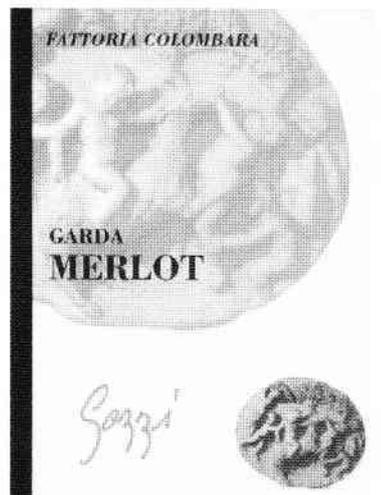
Colombara“ ist ein großer landwirtschaftlicher Betrieb mit Wiesen, Feldern, Rindern und Ziegen. Sie können ihn gerne besuchen, seine Adresse ist:

Via Ortaglia, 16

Olfino di Monzambano (MN).

Er macht verschiedene Sorten

Wein, auch einen tadellosen Merlot – der neue Landwein im Orphée ist ein Italiener!





## Köche, Künstler und Agenten



Die Küche ist in einem französischen Restaurant nicht der unwichtigste Platz.

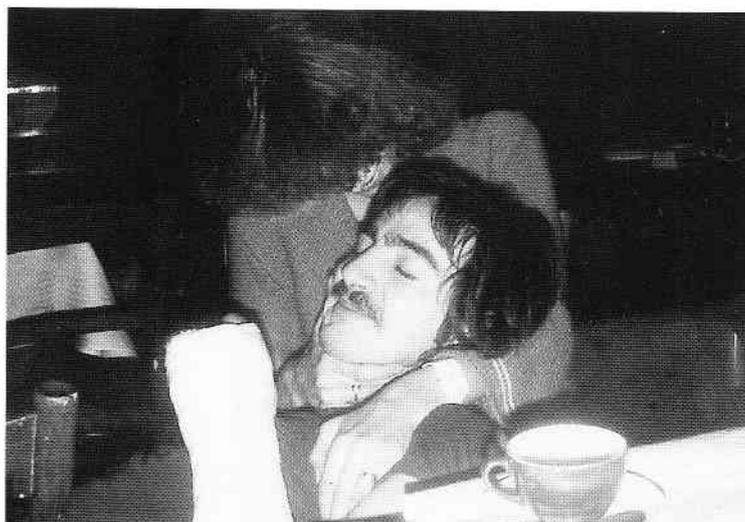
Ein Koch mußte her, ein Franzose, wenn möglich. Da begab es sich, daß ich mich an ein weibliches Wesen erinnerte, das als Schülerin öfters im Ambrosius gewesen ist. Sie hieß Bianca und sprach gut französisch. Der Grund war darin zu suchen, daß sie bei einer Klassenfahrt in Frankreich einen Franzosen kennengelernt hatte, der wenig später vor ihrer Tür in Regensburg stand. Sein Name war François und er war Metzger von Beruf. Seine Liebe zu ihr war ebenso unerschütterlich wie sein Entschluß, in Regensburg zu bleiben. Er fand Anstellung in einer Metzgerei in der Ostengasse. Ich spürte Bianca und François auf. Sie erklärten mir, François sei ebenso Koch wie Metzger, das wäre in Frankreich häufig so.

„Das ist häufig so in Frankreich“, erklärte ich meinen Namenlos-Kollegen. Die Zeit drängte. Es gab ein Vorkochen im „Namenlos“; es schmeckte nicht so übermäßig. Hanni Rudolf, die „Namenlos“-Küchenchefin, blickte etwas ratlos in unsere Expertenrunde – was meint ihr dazu? Wir meinten gar nichts.

Woher sollen wir wissen, wie genau französisches Essen schmeckt? Außerdem war in 14 Tagen Eröffnung. Und da François mit seinen dunklen Hundeaugen und dem schwarzen Schnurrbart so bilderbuchmäßig französisch aussah, erhielt sein vorgekochtes Essen automatisch ein paar Pluspunkte.

Die Kühlhäuser lagen gegenüber der Küche neben den Toiletten. Dorthin und über den Hof zurück in die Küche ging François oft und gern. Am liebsten mit bluttriefenden Fleischstücken, neugierig beäugt von Restaurantbesuchern. François liebte den Publikumskontakt, denn er war ein Gockel. Öfter als notwendig durchquerte er das Lokal. Öfter als notwendig stand er in der Küchentüre und betrachtete das Restaurantgeschehen. Er war ein guter

*Bianca und François: Eine amour fou*





Das Crêpes-Team:  
Reinhard Wagner und Jochen Nuß



Die gute Seele: Augustina

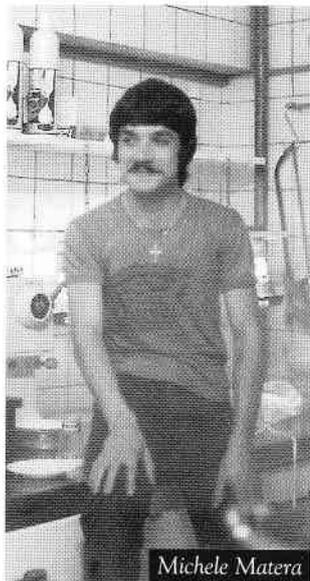
Metzger (erstklassige Paté) und ein mittelmäßiger Koch. Trotzdem war er in dieser Startphase der wichtigste Mann, weil er, selbst in Hierarchie aufgewachsen, durchaus anschaffen und motivieren konnte. Das war in dieser Küchen-Crew auch notwendig.

Reinhard Wagner und Jochen Nuß hatten sich auf's Crêpesbacken spezialisiert, Salat machten wechselnde Küchenhilfen, wie der Sozialpädagogikstudent Alfi. Er trat fast auf seine

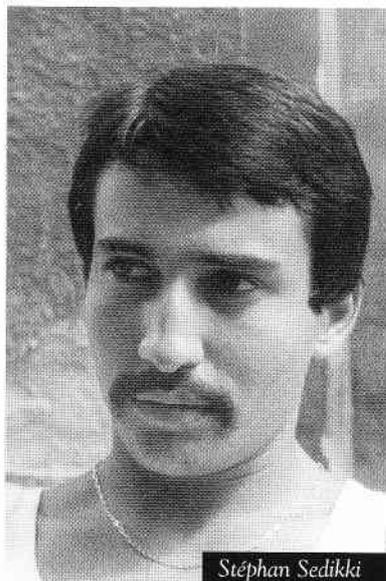
*Schneckenhaus-Recycling*



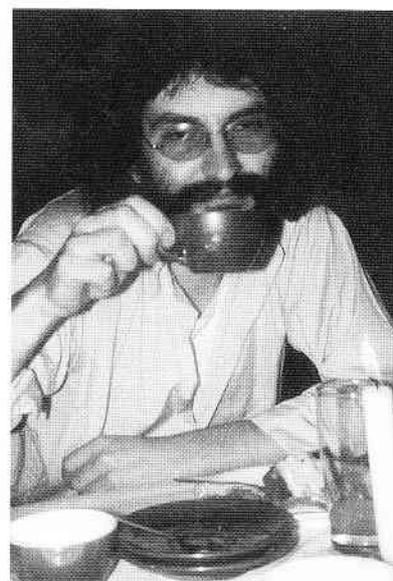
viel zu große rot-weiß-karierte Küchenschürze. Wenn er einen Kübel Salatsauce anrührte, mußte er wegen des Pfeffers häufig so niesen, daß er durch den Rückstoß im Waschbecken landete. Die Spanierin Augustina vom dritten Stock erledigte Küchenvorbereitungen, unter anderem das Stopfen der Schnecken mit Kräuterbutter. Waren die Schneckenhäuser aus, sagte sie: „Ni Näcke heude“ (sollte heißen: Heute keine Schnecken). Schnecken mit Kräuterbutter war ein typischer Luxus der 70er Jahre. Die Gäste von damals verzehrten sie in rauen Mengen. Da wir von Reinhard zur Sparsamkeit angehalten wurden, haben wir die leeren Schneckenhäuser nach dem Verzehr nicht weggeschmissen, sondern in einem großen Kübel aufbewahrt, und ihn, wenn er voll war, durch die Spülmaschine gejagt. Allerdings haben die Reste der inzwischen ranzigen Knoblauchbutter beim heißen Durchspülen immer so brutal gestunken, daß wir diese Methode



Michele Matera



Stéphan Sedikki



Reinhard beim  
„Entstressen“

bereits fünf Jahre später wieder aufgeben. Rasche Entscheidung und zügige Umsetzung war schon damals unsere Stärke. Aber diesen Geruch, wenn ranzige Knoblauchbutter auf siedendheißes Wasser trifft, habe ich als Orphéeeruch der frühen Jahre deutlich in mir.

Meinem Kollegen Reinhard wurde das Crêpesbacken langsam zu stressig. Dafür wurde der Italiener Michele Matera eingestellt, ein Pizzabäcker aus Neapel. Der war nicht schlecht, anstrengend war nur sein Gemüt: Gemäß seiner neapolitanischen Herkunft verrichtete er seine Arbeit mit schmerzverzerrtem Gesicht, einen ständigen Wasserfall von Wehklagen und Flüchen vor sich hinhurmelmnd. Er war rasend schnell, wenn es sein mußte. Dann wieder betrachtete er, auf sein Crêpesmesser wie auf ein römisches Kurzschwert gestützt, in stummer Unmut das Hofpflaster vor der Küche. „Michèl’, du bist wie eine Frou, wie eine Frou“, brüllte der Küchenchef François (Frau meinte er). – Nein, Michele

war schlimmer als eine Frau: Er war Italiener.

Da François, der Koch, jeden Abend arbeitete, war es naheliegend, daß seine Freundin Bianca ebenfalls in unsere Dienste trat – als Servierkraft. Ein explosives Gemisch: Wutausbrüche, Tränen, Beschimpfungen waren an der Tagesordnung. Crêpes-Bäcker Michele hielt sich die Ohren zu, fluchte noch derber neapolitanisch oder stierte in noch dumpferer Melancholie das Hofpflaster an.

Weil der Anlaß für die François-Bianca-Ausbrüche bisweilen Reklamationen der Gäste waren, erkannte unser Küchenchef, daß er selbst mit ein paar Angelernten nicht ganz ausreichte.

Ein neuer Koch wurde in Frankreich bestellt: Stéphan Sedikki, jung, frisch und sehr talentiert. (Er machte sich später im „Marmiton“ einen hervorragenden Namen). Das dachte sich auch Bianca, das flinke Reh auf Stöckel-

schuhen, nachdem François in Jupp Schneiders Steakhaus gewechselt war. Nur Biancas Temperament hatte nicht gewechselt. Insofern flogen die Schnitzel weiter durch die Küche, wenn die Taktik des Ehekriegs Vergeltungsmaßnahmen notwendig machte. Michele konnte nicht einmal mehr das Hofpflaster anstarren. Wie der müde Blick eines Autisten lagen seine Augen auf den Fliesen über seinen Crêpes-Platten. „In Neapel war es so ruhig – so ruhig war es in Neapel“, stöhnte er leise.

## Die Abenteuer des Monsieur Vidocq

Weil Stéphan, die neue Nummer 1 der Küche, im Sommer '78 drei Wochen in Urlaub gehen wollte, brauchte ich

einen Ersatzkoch. Ich engagierte meinen Bruder. Dessen Qualifikation für den Küchenjob bestand aus drei Wochenend-Kochkursen, die von der Zeitschrift „Essen & Trinken“ veranstaltet



Jean „Konrad“ Vidocq

waren und die er in verschiedenen Sterne-Restaurants im Elsaß zusammen mit noch ein paar Hobbyköchen absolviert hatte. Weil mir seine Kochkünste aber doch etwas unsicher schienen, tat ich ein Übriges: Aus seiner Urlaubsvertretung machte ich „Französische Meisterwochen“, kündigte ihn in der Presse als Monsieur Jean

### Wer war François Eugène Vidocq?

Ein Abenteurer? Ein Kettensträfling? Ein Schleichhändler?

Das war er. Er war aber auch Napoleons Chef der Geheimen Pariser Polizei. Er hatte die „Sureté“ erfunden, die als die erste Kriminalpolizei der Welt gilt und das Modell für Englands „Scotland Yard“ wurde. Er selbst war der „erste Detektiv der Weltliteratur“, das Vorbild für Conan Doyles genialen Sherlock Holmes und für Agatha Christies Meisterdetektiv Hercule Poirot. Kein geringerer als Honoré de Balzac verwendete ihn als Vorlage für die Figur des Vautrin in dem Roman „Père Goriot“. Alexandre Dumas nahm sich ihn für den Titelhelden seines Romans „Der Graf von Monte Christo“ zum Vorbild, Victor Hugo für zwei wichtige Personen seines Werkes „Les Misérables“.

Der Mann, der so viele Dichter inspirierte und der selbst 1847 ein Buch über „Die wahren Geheimnisse von Paris“ veröffentlichte, hatte damals schon ein aufregendes Leben hinter sich:

1775 in Arras geboren, ging er nach seiner Flucht aus dem Elternhaus zum Militär, geriet in den Wirbel der Französischen Revolution und wurde schließlich im Alter von 22 Jahren unschuldig als Kettensträfling auf eine Galeere verurteilt. Aber immer wieder gelang ihm die Flucht, insgesamt fünfundzwanzigmal. In Paris galt er als der Ausbrecherkönig. Die Verbrecher bewunderten ihn. Er kannte alle ihre Tricks, ihre Schlupfwinkel, ihre Methoden. Aus diesem Grund ernannte ihn 1809 Napoleons allmächtiger Polizeiminister Fouché zum Leiter der Pariser Geheimpolizei und Paris wurde zur sichersten Hauptstadt Europas. Vidocq, der sich im Gegensatz zu Fouché nie in die Politik eingemischt hatte, blieb auch nach dem Sturz Napoleons der Chef der „Sureté“. Erst 1832 quittierte er den Dienst und gründete ein privates Detektivbüro. Als er am 11. Mai 1857 im Alter von 82 Jahren starb, erbe seine Vermögen eine fünfundzwanzigjährige Balletttänzerin ...

Vidocq an, und verbot ihm strengstens, den Gasträum zu betreten.

Bevor Vidocq zum französischen Koch wurde, mußte er sich noch beim Staatlichen Gesundheitsamt untersuchen lassen. Kollege Reinhard bestand darauf, denn es hätte ja mal eine Kontrolle stattfinden können. Es war zwar nicht immer alles vorschriftsgemäß bei uns, da sollten wenigstens die Köche gesund sein. Glücklicherweise litt mein Bruder weder an Tuberkulose, noch an Aussatz oder anderen ansteckenden Krankheiten.

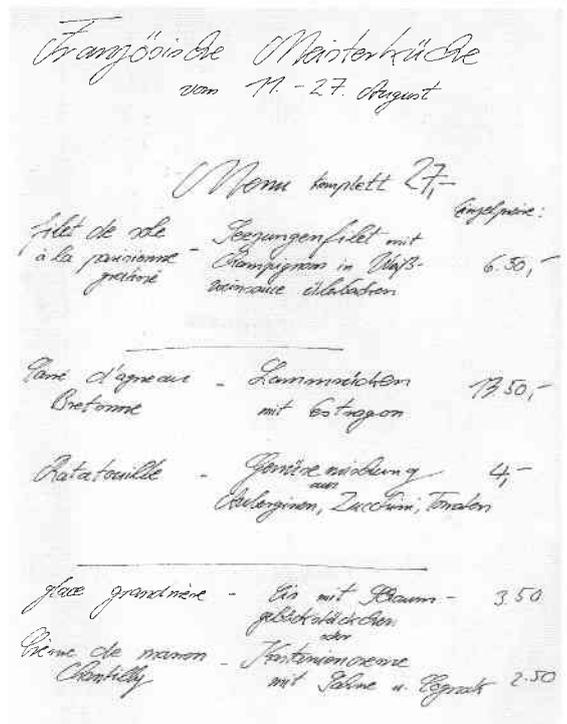
Am Abend vor den Französischen Meisterwochen erfolgte in der Orphée-Küche die Einweisung. Stéphan machte das ziemlich hurtig: „Hier die Fleisch, hier die Soße, hier die Gemüse, hier die Pommes.“ Bruder Vidocq wirkte etwas verdutzt, offenbar hatte er sich das alles ganz anders vorgestellt, vielleicht so wie in den Restaurant-Küchen von Marlenheim, Sarreguemines, Ammerschwahr oder in Illhaeusern. Dann wurden die verschiedenen Pfannengerichte durchgenommen: Escalope provençale, Escalope à la crème, Escalope forestière – das einzige übrigens, das sich bis heute auf der Speisekarte erhalten hat.

Es gab damals auch noch Froschschenkel, die sich großer Beliebtheit erfreuten, später aber wegen nachhaltiger Intervention von Prof. Brekle

Die Schenkel bleiben dran.



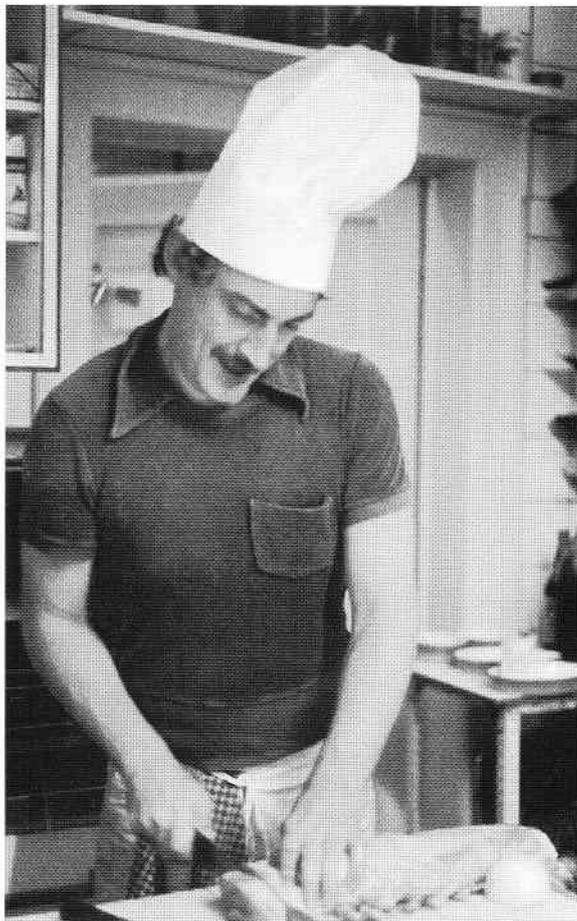
Ein gesunder Koch für die „Meisterküche“



Auch der „WOCHE“ war das kulinarische Ereignis eine Erwähnung wert

ZIERER, Benno, Bezirksrat und anerkannter „Saubermann“ in Sachen Umweltschutz hat Ärger mit MacDonalds Einweggeschirr, das zu Imbisszeiten viele Meter der Marxstraße „belegt“. Da das Verpackungsmaterial ausnahmslos mit Werbeaufschriften versehen ist, läßt sich die Herkunft leicht feststellen. Die aufgestellten Papierkörbe reichen für die sperrigen Styroporbekälter nicht aus. Das Amt für öffentliche Ordnung hat der Ham- und Cheeseburger Stube vorgeschlagen, den Liebhabern von amerikanischer Schnell- und Ketchup-Kost mit einem unübersehbaren Plakat ins Umweltschutzgewissen zu reden.

FÄRBER, Cornelius, erfolg- und einfallreicher Junggastonom, sorgt sich um das leibliche Wohl der Daheimgebliebenen. Zur Zeit der allgemeinen Betriebsferien will er seine Gäste besonders verwöhnen und hat zu diesem Zweck Jacques Paul Vidocq, einen befreundeten Koch aus Arles in Südfrankreich, gewonnen.



Meisterkoch Vidocq bei der Zubereitung eines „Ragout Sufrage“

Pfeffersteaks



(Bund Naturschutz) von der Karte gestrichen wurden. Das Renommée der Französischen Meisterwochen aber war das dreigängige Menü mit Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Vidocq verwendete dafür zunächst Rezepte aus seinen Kochkursen, wie z. B. Champignons à la Greque. Besonders der Lammrücken („Selle d’agenau Bretonne“) kam sehr gut an. Das Orphée, das damals noch in beiden Räumen als Speiselokal geführt wurde, war brechend voll. Bruder Vidocq schwitzte. Die Küche war ohnehin heiß und zudem war August. Die Gäste mußten mitunter bis zu einer Stunde aufs Essen warten, weil eben jedes Gericht der Reihe nach frisch zubereitet wurde. Vidocq, der gelegentlich zuhause für Freunde, d. h. für maximal zehn Personen gekocht hatte, war natürlich ziemlich überfordert und ich glaube, er hatte damals die Idee, einmal selbst ein Lokal zu eröffnen, endgültig aufgegeben. Kollege Reinhard besänftigte die Gäste mit einem Aperitif auf Kosten des Hauses und servierte dem Koch ein dunkles Bier. Nicht so erfolgreich wie der Lammrücken war das „Coq au Riesling“. Riesling hin, Riesling her – ein Coq blieb eben für unsere Gäste ein Gockel, und die Zeiten, da man im Wienerwald in der Schwarzen-Bären-Straße mit Genuß ein halbes Hendl verspeist hatte, gehörten auch für Jung-Etablierte längst der Vergangenheit an. Vidocq war enttäuscht über so viel Unverständnis. Nachdem er die einfacheren Rezepte aus seinen Kochkursen durchgekocht

hatte und sich weder das „Coq au Riesling“ noch das „Poulet Marengo“ durchsetzen konnte, verfiel er bei der Gestaltung des wöchentlich wechselnden Menüplans auf die Idee, einfach bestimmte Namen aus dem Eßdolmet-scher für französische Küche auf die Karte zu setzen, die er dann nach der Phantasie zubereitete, so z. B. „Tournedos in Sauce Bercy“ oder „Filet Limousin“ oder „Tournedos à la Dauphinoise“.

Die Tournedos, bzw. die Steaks gingen im allgemeinen sehr gut und man konnte im Grunde auch nicht viel falsch machen. Entscheidend war nur „seigneaux“, „medium“ oder „durch“. Das stand jeweils auf dem Bestellbon, der in die Küche ging, und war auch leicht zu merken.

Ungewöhnlich war jedoch einmal eine Bestellung, die da lautete: Ein Pfeffersteak ohne Pfeffer, medium. Vidocq vergaß jedoch in der Eile, den Pfeffer wegzulassen und belegte auch dieses Steak dick mit grünen Pfefferkörnern. Als der Ober den Teller abholen wollte, schimpfte er: „Ich hab doch ausdrücklich gesagt, ohne Pfeffer ...“ Vidocq verzog keine Miene, nahm das Steak, hielt es unter die Wasserleitung und legte es dann, nachdem der Pfeffer abgewaschen war, nochmals kurz in die Pfanne.

Was er zum Menü ebenfalls neu einführte, waren die sogenannten „Cru-dités“, die er in irgendeinem Pariser Lokal einmal gesehen hatte: ein paar Oliven, ein paar Karotten und ein wenig Stangensellerie, beides roh natürlich, etwas Butter und Brot. Das

gab's umsonst vor der Vorspeise. Weil aber die Rohkostwelle noch unbekannt war und nur ein paar Gesundheitsapostel rohe Karotten aßen, ging jenes „Amusegeule“ meistens unberührt wieder in die Küche zurück.

Die häufigste Beilage bei den französischen Meisterwochen – und sonst auch – waren „Haricots verts“ (grüne Bohnen). Einmal waren sie – wie im Elsässer Kochkurs – als „Haricots verts maitre d'hôtel“ mit Butter, Petersilie und Zitronen angemacht. Ich bediente damals noch und als ich den Teller abservieren wollte, meinte einer der Gäste treuherzig:

„Die Bohnen waren heut' a wengerl sauer. I glaub', da habt's die falsche Büchs'n aufg'macht.“

Ich antwortete ihm ungerührt: „Die Bohnen sind mit Zitronen gewürzt.“ Darauf der Gast ungläubig staunend: „Was? Mit Zitronen san de gewürzt. Ja guater Mo, warum sagst denn des net glei.“

Bruder Vidocq verstand sich mit dem Personal gut, besonders gut mit Babsi, die sich damals eben von ihrem Psychologen getrennt hatte, aber noch nicht mit Rainer Nuß verheiratet war. Schon damals erfüllten wir Sonderwünsche. Eines Abends kam eine Gruppe von Gästen, die im wahrsten Sinne des Wortes einen dicken Fisch



Bedouel-Sauce immer ~~top~~  
 Abdallah  
 wenig  
 Zwiebeln selbst.  
 Speck ganz rösten  
 Zwiebeln glasig  
 Champis  
 Patacaudille, + jede Tomaten  
 Petersilie nicht sparen  
 Nr. 7. Kühle  
 Saufen jeden abend mehreren Salme  
 oder  
 Wasser  
 Sauce keine Mayonaise  
 3 Tomaten  
 Kresse ist darüber streuen  
 kein Strichsal Maria  
 Speck 30 Sek. Nizza  
 Meiner Kuchern auf Verd.

Pate ~~ohne~~ Oliven  
 Käse grüne Streich Butter  
 Oliven 4 Stück  
 Scampi keine Dekoration  
 nur Salatblatt  
 heiße Pasten mit Innern  
 Ahorn eis keine Sahne  
 Provinsale nicht zuviel Tomaten  
 Saucen alle  
 sparen  
 Glacé (Kartoffeln) wenig  
 beim Fisch Gemüse  
 hoch  
 Tomatoes nicht zuviel  
 Sauce mit Sahne + Macleira  
 Leber wenig + oben drauf

Anweisungen



... und er verstand sich gut mit den Angestellten

gefangen hatten und den sie in der Küche gebraten haben wollten, gegen ein kleines Entgelt – versteht sich. Der Under-cover-Koch briet den Fisch und stellte ihn dann mitsamt der Pfanne den Gästen vor die Nase. Ich zischte ihm zu: „Du bist doch der Monsieur Vidocq, und ich hab dir verboten, das Lokal zu betreten.“

Um die wahre Identität des Monsieur Vidocq weiterhin nicht zu verraten, meinen Bruder nicht aber völlig zu isolieren, plazierte ich seine Freunde und



Tisch 13

persönlichen Gäste immer an Tisch 13, gleich vor dem Küchenvorhang. Dann konnte er manchmal zwischendurch selbst auftragen, ein bisserl ratschen oder sich kurz an den Tisch setzen, selbstverständlich mit dem Rücken zum Lokal. Außer seinen Freunden und ein paar wenigen Eingeweihten erfuhr niemand, wer Monsier Vidocq in Wirklichkeit war. Auch dann nicht, als einmal ein Franzose ganz aufgeregt ins Lokal stürmte. Er habe in der WOCHE gelesen, daß heute Monsier Vidocq im Orphée koche und er müsse seinen Landsmann unbedingt kennenlernen und sprechen. Bruder Vidocq sprach zwar einigermaßen französisch, aber ich hatte doch meine Zweifel, daß es ihm gelingen würde, sich gegenüber einem

Franzosen überzeugend als Landsmann auszugeben. Ich tröstete den französischen Gast daher mit einem Ricard und erklärte ihm, Monsier Vidocq sei überaus empfindlich und dürfe unmöglich gestört werden. Weil sonst der ganze Restaurantbetrieb gefährdet wäre. Wenn dann der letzte offizielle Gast draußen war, und nur noch inoffizielle Gäste, d. h. Freunde und Bekannte, im Lokal saßen, dann durfte auch mein Bruder den Gasträum betreten. Weil er aber dann seinen persönlichen Freitisch immer noch auf Freunde und Bekannte ausdehnte, gab es ständigen Zoff zwischen uns. Ich war gottfroh, als das Ende der Meisterwochen gekommen war und Stéphan Sedikki wieder einrückte.



## Servier-Ekstasen

Speisen müssen an den Mann gebracht werden. Daß dies mit Sex-appeal geschah, war Bianca Seidl da. Nun ist eine Servierdame, die mit dem Koch liiert ist, nicht unproblematisch an einem Arbeitsplatz, wo auch ein paar gutaussehende Männer vorhanden sind. Michael Laib, mein Freund und Geschäftspartner, erkannte dieses Problem, weitsichtig, wie er nun mal ist, und beschwor in der Geschäftsbesprechung die männlichen Teilnehmer: „Ist das jetzt jedem klar? Totales Anmach-Verbot für Bianca“. Das war hart, aber wir sahen es ein. Die Firma, die neugeschaffene, hart erkämpfte, hatte oberste Priorität, unbedingten Vorrang. In dieser Stunde hatte alles Persönliche zurückzustehen hinter der gemeinsamen Aufgabe. Sie zu erfüllen war unser Auftrag und unsere Verpflichtung.

Michael Laib sündigte dann doch, und meinte: „Es hat sich so ergeben.“ Das war richtig, aber so richtig gewehrt hat er sich wahrscheinlich nicht. Hätten wir übrigens auch nicht – auf Bianca waren wir alle scharf.

Es gab noch andere Süßspeisen-Liebhaber im Service – allerdings im Sinne des Wortes. Wenn Andreas Ehl gerade nicht mit wallendem Haupthaar Wein kredenzte, stand er vor der Tiefkühltruhe mit dem Speiseeis und löffelte. Er ließ sich nie eine Schleife richtig zubinden und bekam richtig Krach mit Michele: „Was willst du sein? Eine

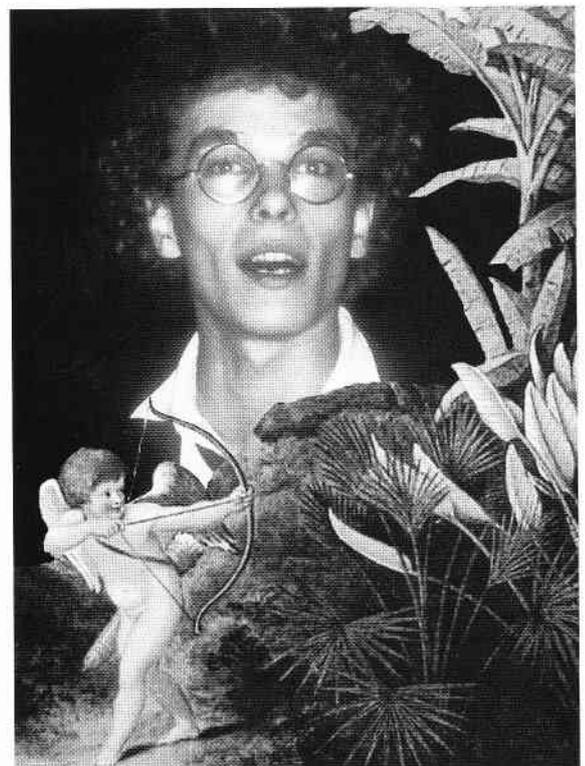
Kellner? Eine ... (Neapolitanische Mundart, nicht übersetzbar) bist Du!“ Der schöne Andi aber hatte seine Fans.

Die hatte auch Werner W., der einzig Gelehrte unter uns. Er war inzwischen zu einem Guru konvertiert, war völlig heilig gewor-



Die schöne Bianca

... und er sündigte doch



den, rauchte nicht, trank nicht und aß kein Fleisch. Er bediente wie ein Gott. Richoud, alias Studienrat Richard Falzmann, holte sich einen Rüffel von Reinhard, als er in Turnschuhen bediente. Gerüffelt wurde auch Bello, alias Michael Bellmann. Kein schlechter Kellner, dunkle Hundeaugen (noch hündischer als von François, dem Koch), aber zuviele Drogen. Es kam schonmal vor, daß sein LSD-Trip noch nicht ganz vorbei war, wenn er die Abendschicht begann.

Auch unsere Vorräte an „Kuhkopf“-Tellern schmolzen bedenklich. Dabei hatten wir wirklich rauhe Mengen und zu extrem niedrigen Preis in der Schwandorfer Geschirrfabrik erstanden.

Das kam so: Die Schwandorfer hatten eine komplette Riesen-Garnitur mit Saucieren, Tassen und Tellern in 18 Größen – bestimmt 13 000 Teile – für das Intercontinental Hotel in Gabun gefertigt. Leider mit einem Druckfehler: „Gabon“ statt „Gabun“. Das war unsere Chance – Orphée kaufte günstig. Nicht alle 13 000, aber eine stattliche Menge Teller in zwei Größen.

„Gabun“ hätte es heißen sollen



„Das sind fei ganz junge Leute, die das hier machen“, erklärte Frau Groh, Gemahlin von Dr. Kurt Groh (OBAG), einer Tischgenossin die Hintergründe des Lokals. Gott sei Dank kennt sie nicht alle Hintergründe, dachte ich mir.

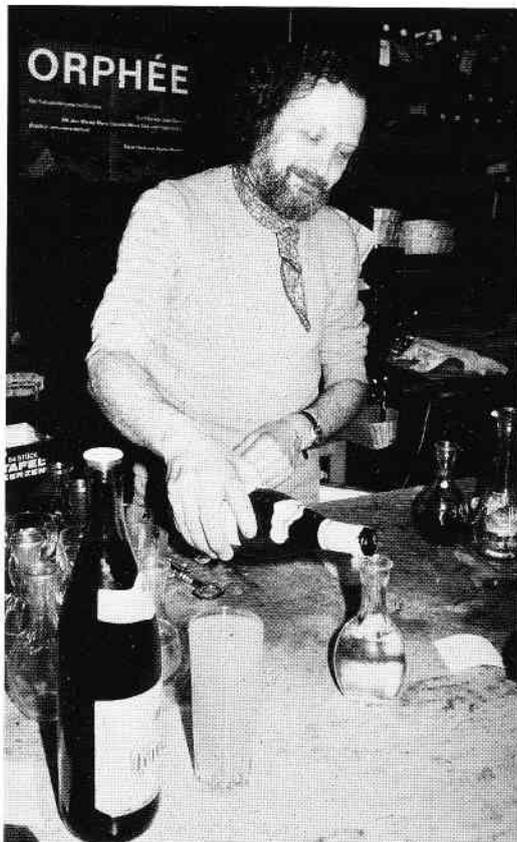
Reinhard, Hanni, Michael und Havi wechselter sich am



Werner

Tresen ab. Ich war mit Rainer Nuß der einzige Kellner aus der Inhaber-Riege. Havi quittierte als erster den Dienst, weil er Herzschmerzen bekam. „Nicht mein Lokal“, meinte er.

Aber ein neuer Thekenmann repräsentierte bald hervorragend das Orphée: Kenneth Kevin O’Kennedy, ein gebürtiger Ire, in New York zuhause. Dort hatte er auch seine Frau Tanja kennengelernt, eine Regensburgerin, mitten in den wildesten Hippie- und Drogenjahren. Gemeinsam mit ihr verlagerte



Ken

er eine Zeit lang seinen Lebensmittelpunkt von Manhattan nach Stadtamhof. Altersmäßig gehörte Ken eher zu unserer Vätergeneration. Er hatte sich aber der gnadenlosen bürgerlichen Gesellschaft nicht völlig angepaßt, war Schauspieler gewesen, sprach mehrere Sprachen und hatte einen gut dotierten Job in einer New Yorker Werbeagentur. Jetzt arbeitete er an der Theke des Orphée und gelegentlich sagte er zu mir: „Hast du etwas dagegen, wenn ich morgen frei mache. Ich muß kurz nach Orly fahren und meine Frau abholen.“

Ken war eine Persönlichkeit. Präsent, distinguiert und geduldig zu jedermann,



Rainer Nuß

auch wenn der Jedermann noch so viel Schmarrn erzählt hat.

Einer der wenigen Thekenstammgäste war ein verwirrter Engländer, ein Chorsänger im Stadttheater. Seine Verehrung zu Ken zeigte er darin, daß er ihn pausenlos vollaberte. Ken spülte, sagte manchmal „Oh!“ oder „Oh, well?“ und spülte weiter. Auf meine Blicke wendete sich Ken von dem lästigen Menschen ab und sprach sanft, mit Verständnis in der Stimme: „Well, dieser Mensch ist eigentlich sehr einsam ...“ – jetzt machte Ken eine Pause, sein erster Gesichtsausdruck wurde schalkhaft und er fügte mit abgedämpfter Stimme hinzu: „Das Problem ist nur – er ist auch ein riesengroßer Depp!“

Im Orphée zu kellnern war eines der intensivsten Gefühle meines Lebens. Kaum zu beschreiben. Es war mehr, als

Dr. Sigtrid Färber

D-8401 Eltheim 45  
Post Barbing  
Telefon 09481/488

22.1.78.

Lieber Cornelius,

am Freitagabend war ich mit vier Leuten im Orphée. Wir aßen und tranken um DM 74.- Das Menu um DM 13,50 war sehr gut. Sehr lecker zubereitete Speisen, Fleisch wie Gemüse, - a b e r das Fleisch (Gefüllte Schnitzel) war weniger als lauwarm innen, und das Gemüse (überbackener Rosenkohl) war innen fast schon kalt. Das ist unmöglich! Den Rosenkohl schickte ich zurück. Er kam auf eins-zwei-drei wieder und war nun so heiß, daß er dampfte. Also kann es doch kein so großes Problem sein, das Essen heiß zu bringen, was unbedingt nötig ist, damit man mit Genuß essen und zufrieden sein kann. Du mußt einmal streng darauf schauen!! Sonst bleiben Dir schließlich die Gäste fort.

Noch eine Anregung: Der Oberbürgermeister Schlichtinger, der selbst französischer Hobbykoch ist, sagte mir, daß er im Orphée wirklich sehr gut gegessen habe, daß man aber noch nicht versteht, bei gemischter Bestellung die richtige Speisenfolge einzuhalten. Bei ihm kam zuerst Hauptgericht, dann erst Vorspeise, ich glaube Artischöken (schreibt man das so?). Nun ja, sagte er, ich werde in Zukunft so machen, daß ich eins nach dem andern bestelle, aber eigentlich sollte man in einem französischen Restaurant schon wissen, wie die Speisen hintereinander folgen, auch wenn man zuerst alles auf einmal bestellt.

Brief eines besorgten Vaters ...

Liebes Meli,  
keiner haben es so blau  
sich speisen müssen;  
Esse war sein Ze-  
dennung von L  
täglich ...  
H. Arbeit  
MAGDA  
LENA

... und eines  
zufriedenen Gastes

„hat Spaß gemacht“ oder „hat großen Spaß gemacht“. Es war mehr als „oberaffengeil“. Wie einem Schauspieler, der im Burgtheater spielen darf, so hat es mich gepackt. Das war kein Erlebnis aus zweiter Hand als Zuschauer. Das war ich selbst. Manchmal wie im Traum oder im Kino. Mittendrin im Film spürte ich den Rausch der eigenen Präsenz: Bestellungen aufnehmen, Tische verrücken, Mienen der Herren, Duft der Frauen, manche lieb, manche unverschämt. Schreierei mit der Küche – mit Tellern nach draußen – etwas vergessen – zurück in die Küche – wieder ins Lokal – neue Gäste, die Platz suchen – ungeduldiges Winken: „Herr Ober, Sie werden uns jetzt mal einen

Augenblick Ihrer kostbaren Zeit widmen, sonst stehen wir nämlich auf und gehen, ohne zu zahlen.“

Werner und ich versuchten den Gästen nonverbal, transzendental folgende Botschaft zu übermitteln: Seid willkommen, Brüder und Schwestern. Setzt Euch erst mal und entspannt Euch. Ihr seid hier im Orphée. So wisset denn, das ist nicht nur ein Lokal, das ist auch eine Lebenshaltung. Die Gesetze der Welt draußen gelten hier nicht. Und deshalb dauert's hier auch manchmal länger, bis etwas zum Essen kommt. Verstehst Du das, Du gebräunter Straubinger Bauernschädel – und lächelte ihn liebenswürdigst an. Und der Gebräunte lächelte zurück.

*Kellnerei mit Leidenschaft*



30 Tage - 24. AWO  
Zinstage 162-198

JUNI - Montag 12

120 Personen mit viel  
Lohnsteuer, Einkommensteuer, Körperschaftsteuer,  
Umsatzsteuer; Vergnügungssteuer, Getränkesteuer.  
Schönen  
Ruhetag  
- Sonne gelbe?  


28 FEBRUAR - Dienstag  
20<sup>00</sup> 8-9 Pers. Rösch  
denkmal Tisch 14+16  
20<sup>00</sup> 6 Pers. Hecke T 17  
20<sup>00</sup> 4 Pers. Feis  
19<sup>30</sup> 4 Pers. Eichenseer  
20<sup>00</sup> Lange 10 Pers

Eichenseer '78: Die Regensburger Trapp-Familie

20 JUNI - Freitag  
Zölsch 3 Pers 20<sup>00</sup>  
Hannal 2 Pers 20<sup>30</sup>

Zölsch '80: Endlich mal kein „Rengschburger“ Slang; sehr charmant

1 SEPTEMBER - Samstag/Sonntag  
20<sup>00</sup> 8 Pers Götz

Götz '79: Nix blitz blank. Das war Walter Götz oder sein Weib

20 JANUAR - Sonntag  
11<sup>00</sup> 11<sup>30</sup> Geburtstags Dr. Groh  
19<sup>00</sup> 2 Pers. Götz  
20<sup>00</sup> 2 Pers. Wiedemann

Dr. Groh '80: Frau Helga bestellte das erste Brunch für den Geburtstag ihres Gatten

27 JUNI - Samstag/Sonntag  
20<sup>30</sup> 9 Pers Götz  
19<sup>00</sup> 3 Pers Rebers  
18<sup>00</sup> 8 Pers Bülzingslönen

Bülzingslönen 1981: So liebe Leute – fast schon zu lieb

14 OKTOBER - Samstag/Sonntag  
20<sup>00</sup> Zahl 6 Pers  
20<sup>00</sup>-20<sup>15</sup> 6 Pers KARL  
18<sup>30</sup> 8 Pers D'Klien  
19<sup>30</sup> 5 Pers (Hinter) Theisen  
19<sup>30</sup> 2 Pers Gaman

Theisen '78: Ein chronischer Meckerer. Vielleicht berechtigt in der Sache – in der Form sehr überheblich.

8 AUGUST - Freitag  
Theisen 4 Pers 21<sup>00</sup>

Theisen '80: Nicht schon wieder!

14 NOVEMBER - Samstag/Sonntag  
Roger Chapman 21<sup>00</sup>  
19<sup>30</sup> Essen 14 Pers  
Dr. Sauer (2 Pers)  
20<sup>00</sup> 1 Pers Seeligen  
(Geben bei der Abrechnung: "Geben ist rechtig denn nimm")

Roger Chapman '81: Rockstars speisen gewöhnlich etwas später als „Normalos“

19 DEZEMBER - Freitag  
8 Personen 19<sup>00</sup>  
Schild (Kerstin)  
2 Personen 21<sup>00</sup> „Königstein“  
14 Personen 20<sup>00</sup>  
Nordström  
J.P. Hannover 19<sup>30</sup>

Nordström '80: Buchen nach wie vor Tisch 12. Die schwarzhäarige Lady blickt immer noch etwas fordernd in die Gaststube

# Wir haben eröffnet!

10	Donnerstag - AUGUST	31 Tage - 32 AWo Zinslage 220-140
Lohnsteuer, Vermögenssteuer, Vermögenssteuern Umsatzsteuer, Verpfändungssteuer, Einkommensteuer		
19.00 4 Pers. Apollon-Wald 19.20 4 Pers. Burkhardt		

Burkhardt '78: Ihr Haus wurde auf Orphée-Tischpapier entworfen

9	Samst./Sonnab. - DEZEMBER	31 Tage - 48 AWo Zinslage 200-20
2 Pers 19.30 Theile ✓ 6 Pers 20.30 Terste ✓ 4 Pers 20.20 Seeburger ✓ 4 Pers 22.15 Wages/Bahn ✓ 19.30 2 Pers Stein ✓ 18.30 4 Pers Kessi ✓ 18.30 6 Pers Handkade ✓		

Fersil '78: Der Modezar aus dem Finanzamt und Seebergers – damals noch vereint

15	Sonntag - OKTOBER	31 Tage - 41 AWo Zinslage 200-75
19.45 3 Pers D'Wieg 19.30 Vielberth 6 Pers 20.30 3 Pers Konrad		

Vielberth '78: Ja da schau her!

28	Sonntag - OKTOBER	31 Tage - 48 AWo Zinslage 200-50
Kacun 5 Pers R30 Kacun Kacun Verag		

Heimerl '79: Hannis Kommentare waren unerbittlich

Als wir am 19. Oktober '77 abends um 18 Uhr aufsperrten, war das Lokal rasch gefüllt. Trotz alles anderer als perfekter Küche, trotz Laien-Kellnern und unbeholfenen Chefs hatte das Orphée etwas, was man nicht kaufen, was man nicht einmal sehen kann: Atmosphäre.

T&T Direktor Dr. Reichl sagte am Eröffnungsabend: „Man hat das Gefühl, als ob das Lokal schon 20 Jahre offen hätte.“ Schönes Kompliment.

Es war geplant als Ort für „Jung-Etablierte“, also Leute, die nicht mehr studieren, seit kurzem im Beruf sind und sich ein bißchen was leisten wollen.

Peter Schober stand, glaub ich, als Erster vor der Tür. Später nervte uns seine Lehrerclique, die am Samstagabend öfters um ihn versammelt war, doch ein wenig: Zum einen machten sie nie eine gescheite Zeche, zum anderen veranstalteten sie immer so alberne Spielchen, wo einer aus ihrer Runde verulkt wurde. Der war dann gottlob sturzbeleidigt, so daß die Ulk-Spiele wieder eine zeitlang entfielen (Lehrer sind bei allen Branchen, vom Babyausstatter bis zur Baustoffhandlung wegen ihrer Kniefügigkeit eine gefürchtete Kundschaft).

Egal – Schober und seine niedliche (frühere) Frau waren typische Orphée-Gäste in der Startphase. Besonders die Samstag Mittagessen waren für die Stammgäste ein wichtiges Ritual, sie kannten

31 Tage - 17 AWo Zinslage 112-200	APRIL - Donnerstag 2
20.00 4 Pers Uolo 19.30 8 Pers Renner 19.00 2 Pers Kistler 19.00 4 Pers Dr. Ullrich 19.00 3 Pers Wackerhauer	

Dr. Klier '78: Er verbreitete gediegene Ratskeller-Stimmung. Er bekam immer Tisch 11 – bis zum heutigen Tag

31 Tage - 34 AWo Zinslage 200-120	AUGUST - Freitag 2
Secha 5 Pers 19.17 Klotz 8 Pers 19.30 Klotz 2 Pers 19.30 Vogt 19.00 5 Pers 19.00 Tullonef 5-7 Pers 20.00 -Krauder	

Klotz '79: Was er damals wohl machte – und dachte?

31 Tage - 43 AWo Zinslage 200-60	OKTOBER - Mittwoch
20.00 Pickel 6 Pers Kacun 20.00 Leber 4 Pers 21.00 Kacun 2 Pers	

Pickel '78: Schon damals etwas anstrengend

31 Tage - 48 AWo Zinslage 200-110	SEPTEMBER - Mittwoch
19.00 Kacun 5 Pers 19.30 10 Pers Weichmann	

Weichmann '79: Bestimmt nicht ohne Dr. Klier – also Tisch 11

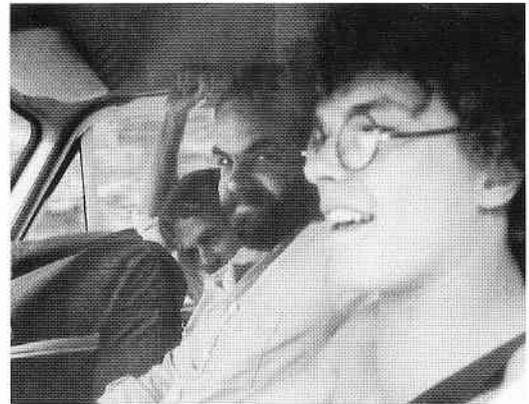
sich fast alle: Gerhard Schmidt, Sandls, Elke Wollenschläger, Fuchs und Fuchsin, Dechamps, Neuner, Dr. Krämer, usw. usw.

Hans Krämer, mit seiner väterlichen Baßstimme, begrüßte mich über die Jahre immer mit der gleichen Formel: „JagrüßdieGottNeliwiegeht’sdadenn?“ Dazu die namentlich Unbekannten (eigentlich die liebsten Gäste), Kinder, Freaks, Hunde und jede Menge Tengelmann-Tüten, wo hinten der Sellerie rausragte.

## Bäumler

Tisch 10 hinter der Glaswand war lange Zeit heilig. Niemand durfte den Platz am Samstag Mittag besetzen, obwohl meist gar kein Schild mehr dastand. Das war nicht nötig, denn jeder wußte es: Tisch 10 war Bäumlers Mittagsresidenz am Samstag. Hier traf er sich mit Frau, Kind und Freunden. Hier wurde gegessen, getrunken, geschwärmt und politisiert. Von hier aus übermittelte er seine Wünsche gleich direkt dem Thekenmann, wenn ihm die Bedienung zu lange brauchte: Spinat-Crêpe mit Spiegeleiern. Bisweilen ging er auch direkt in die Küche, um den Koch persönlich zu instruieren. Und wenn er dann schon unterwegs war, holte er sich gleich noch einen Calvados von der Theke, gut eingesehenkt, der Keeper wußte Bescheid.

Diese Vertraulichkeit war nicht unbegründet, denn Peter war Stammgast der ersten Stunde. Als für seine Hrdlicka-Ausstellung Plastiken aus Stuttgart zu

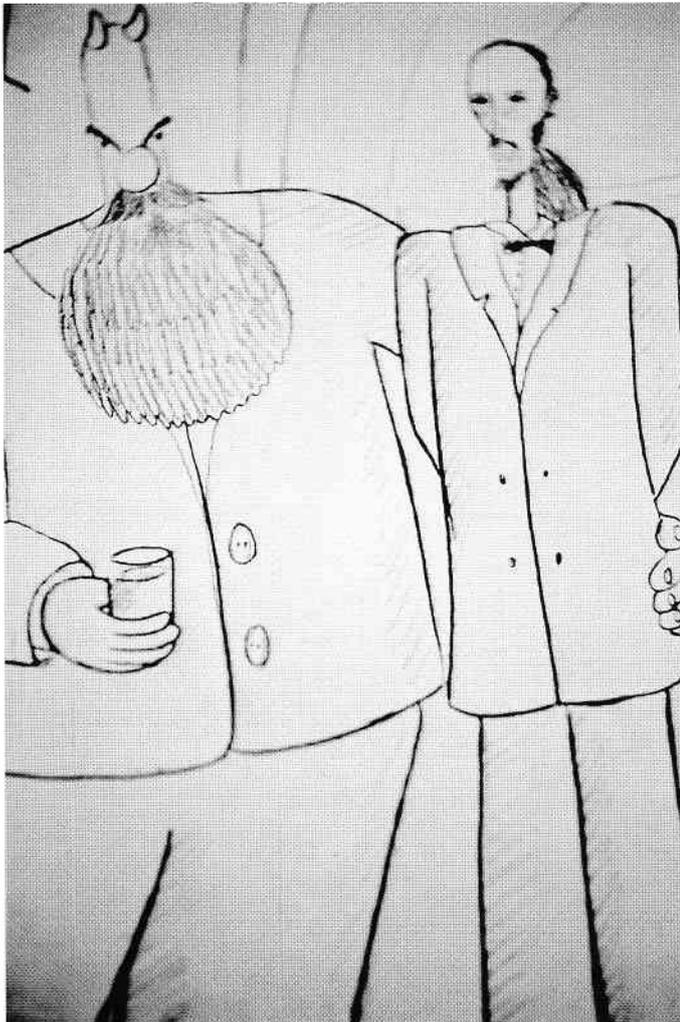


*Andreas Ehl, Peter Bäumler und Michael Laib holen Hrdlicka-Plastiken aus Stuttgart*

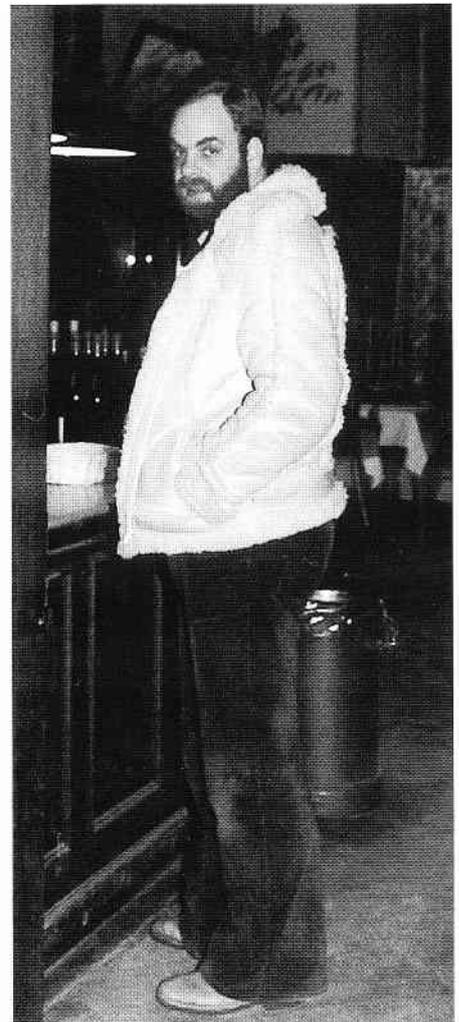
holen waren, übernahm Michael im Firmenbus den Transport. Begleitet von Peter und dem Kellner der schönen Künste, Andreas Ehl.

Peter Bäumler war schon '77 „der“ Galerist. Er hatte bereits eine Art Salon von Kunstbegeisterten, die das nötige Drumherum und auch das Davor und Danach zu schätzen wußten. Für das Davor und Danach war das Orphée zuständig; prädestiniert, darf ich in aller Bescheidenheit dazufügen. Bäumler-People, schon etabliert, aber noch interessiert, waren natürlich für's Orphée erwünschte Kundschaft. Wir waren der richtige Rahmen für Bäumlers Bilder, auch für die Lebenden.

Das zeigte sich vor allem bei Vernissagen. Die Kellner haßten Vernissagen. Zum einen konnten die Tische vorher nicht belegt werden, zum anderen wollte, wenn die Herrschaften ab 21 Uhr langsam eintrudelten, jeder sofort Platz, und sein Bier: Gleich! Sofort! Möglichst bevor er sitzt. Ich verzichte an dieser Stelle auf den bekannten Schafbauer-Witz, hier paßt er zu gut. Wenn dann



*Peter Bäumler mit Künstler*



*und im Look der 70er Jahre.*

Bäumler gegen halb elf mit dem Künstler kam, war häufig kein Platz mehr. Das hat sich nicht geändert.

Auch wenn Leute, die von Vernissagen kommen, manchmal verwöhnt, bisweilen anspruchsvoll und nicht immer sachkundig sind – Vernissagen gehören einfach zum Orphée. Und zwar die aller Galerien.

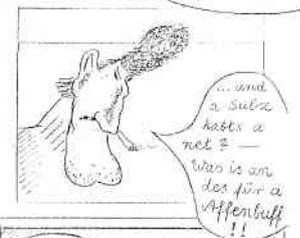
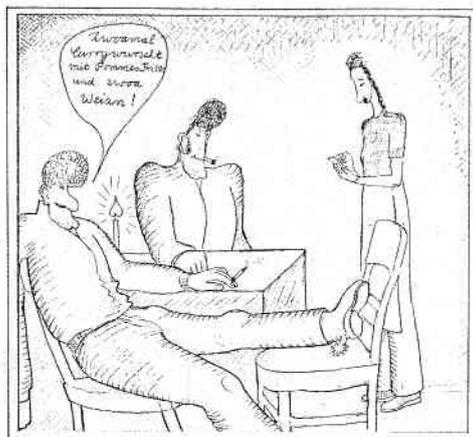
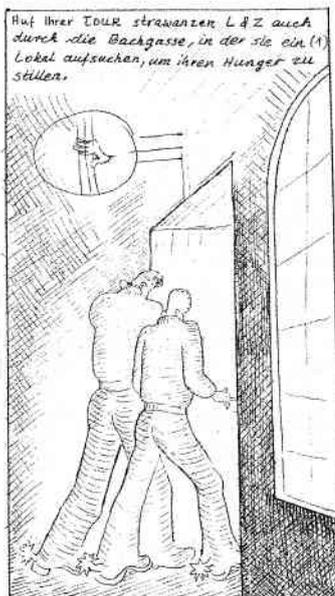
Peter stand zum Orphée in guten und weniger guten Tagen. Das rechnen wir

ihm hoch an. Wir durften alle Feiern für ihn ausrichten. Seine Aufträge machten Spaß, denn sie bedeuteten großes Vertrauen und freie Hand. Es blieben sogar ein paar Mark hängen. Und das, obwohl ich ihm oder anderen Galerien nie ein einziges Bild abgekauft habe.

Aber ich habe eines geschenkt bekommen: der „Orpheus“ von Peter Wittmann hängt über dem Stehpult im Speiseraum.

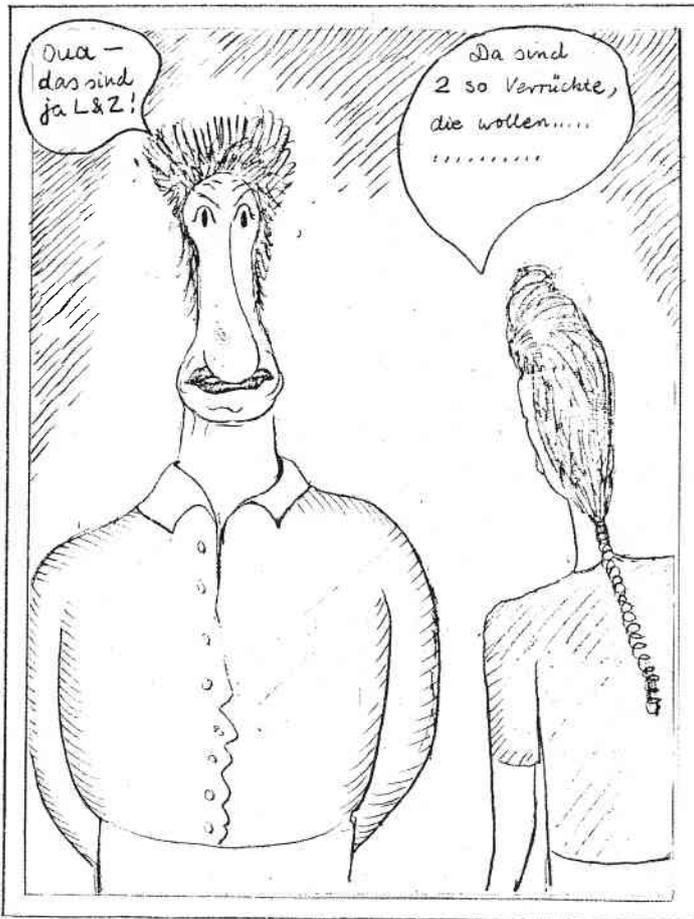


## Lot und Zensch im Orphée

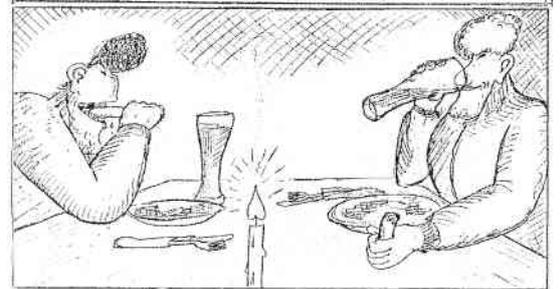


*L & Z lassen Gnade walten*

Dem Geschäftsführer sind L & Z natürlich keine Unbekannten. Er veranlasst deshalb



sobald, daß Curry-Würste aus einem anderen nahe gelegenen Lokal herbeigeschafft werden.



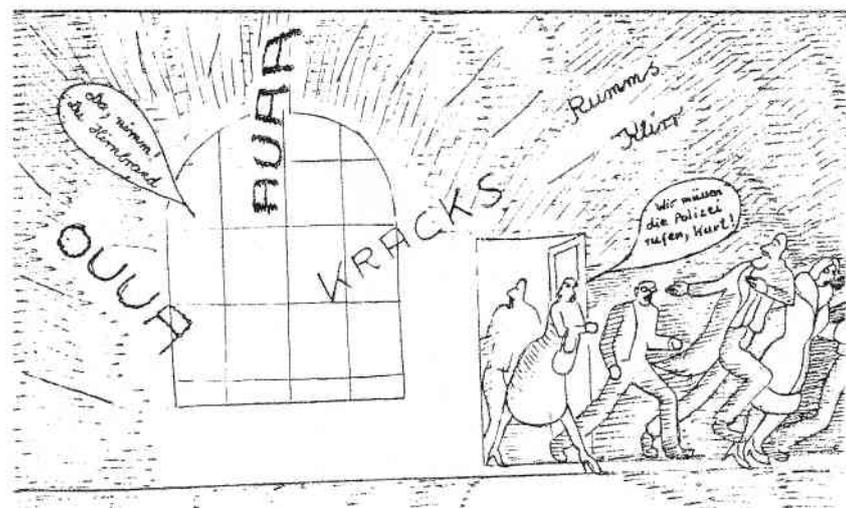
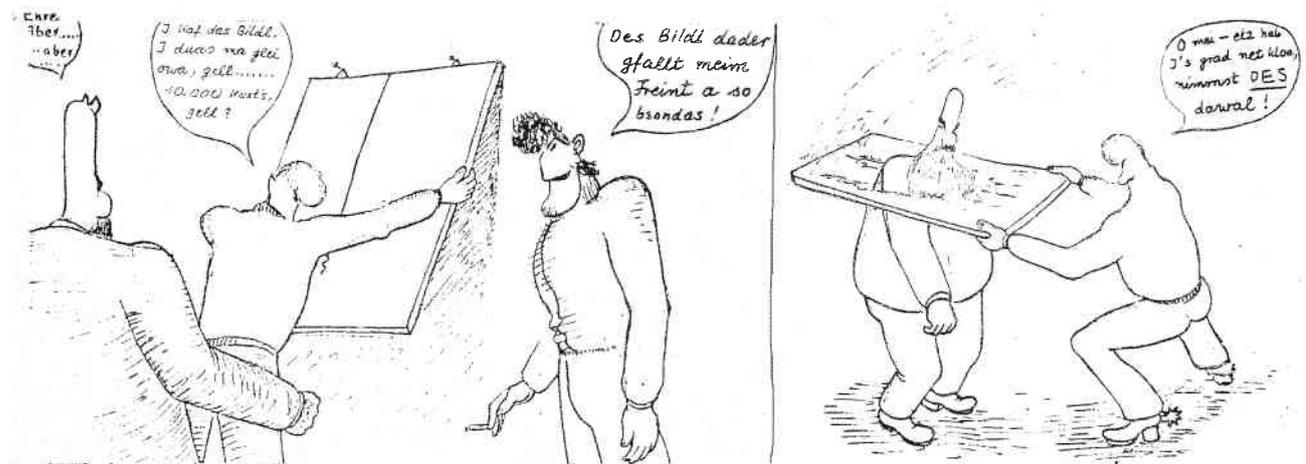
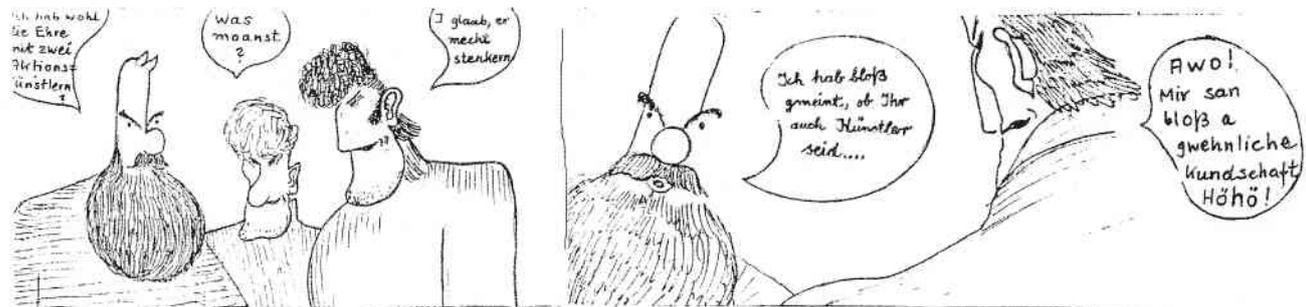
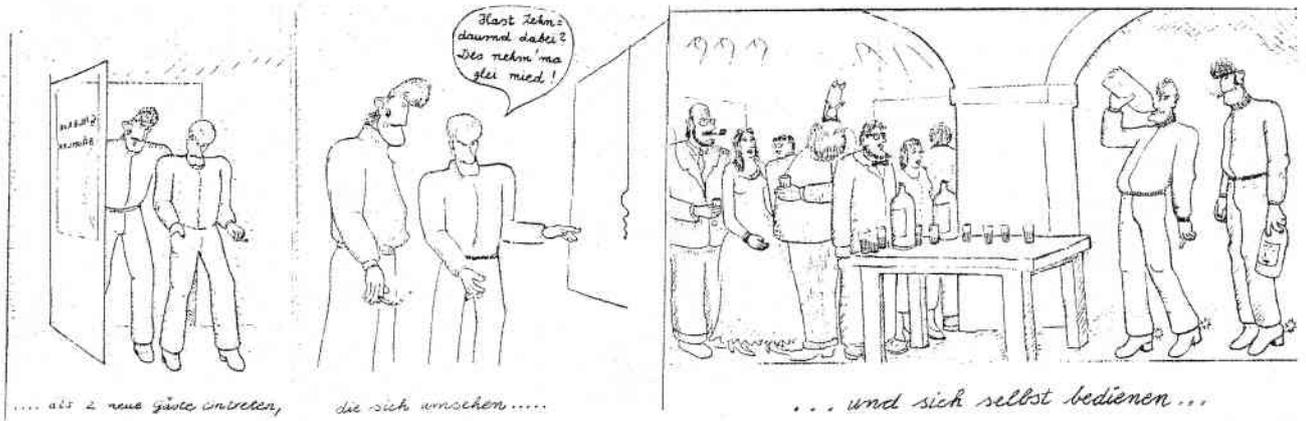
## Lot und Zensch in der Kunst-Galerie



Vernissage mit  
L & Z



Gespräche werden geführt...

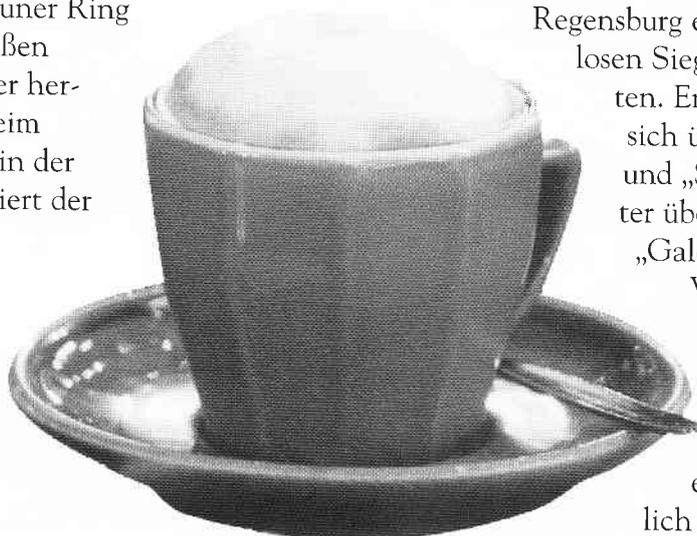


## Café au lait/Cappuccino

Die Gründerjahre des Orphée haben drei wesentliche Kulturleistungen für die heimische Gastronomie hervorgebracht:

1. Wiederentdeckung des Baustoffes Marmor
2. Die weißen Kellnerschürzen
3. Die Herstellung des originalen Cappuccinos

Bis zum Oktober '77 gab es Cappuccino überall und ausschließlich mit Schlagsahne. Als wir im Orphée vor der Notwendigkeit standen, einen Café au lait, einen Milchkaffee anzubieten, war es für den schon italophil geprägten Teil der Inhaberschaft selbstverständlich, eine italienische Espresso-Maschine anzuschaffen, um „Café au lait“, bzw. Cappuccino herzustellen. Beim Cappuccino wird ein schöner, dicker Espresso mit warmer, aufgeschäumter Milch aufgegossen. Er darf keinesfalls zu heiß sein, was oft verkehrt gemacht wird. Am Rand der Tasse soll die Crème des Kaffees als brauner Ring unter dem weißen Schaumschleier hervordringen. Beim Durchpressen in der Maschine verliert der Kaffee viele Röstreizstoffe, ist daher gut verträglich und schmeckt köstlich. Er



schmeckt am Besten auf italienischen Autobahnraststätten, am zweitbesten im Orphée. Der französische Frühstückskaffee (au lait) ist etwas anders. Er besteht zu 4/5 aus Kaffee und zu 1/5 aus warmer Milch. Und schmeckt eigentlich wie unser saurer, deutscher Kaffee, den viele Leute, z. B. ich, nicht vertragen. Diesen originalen französischen „au lait“ gab es allerdings nie im Orphée.

Der Cappuccino aber hat in Regensburg einen beispiellosen Siegeszug angetreten. Er verbreitete sich über „Rosarium“ und „Sudhaus“, später über „Palletti“ und „Galerie“ in alle Winkel Regensburgs. Während der Bierausstoß der Brauereien kontinuierlich zurückging,



stieg der Cappuccino-Konsum unaufhörlich. Von den 360 Regensburger Kneipen ist er bestimmt in 200 zu haben. Inzwischen kann man den jährlichen Cappuccino-/Espressoverbrauch in Regensburg mit 20 Millionen Tassen angeben (Schätzung Martin Brändl, „Café Galerie“).

Viele sind in Regensburg mit Cappuccino aufgewachsen und können sich kaum noch einen anderen Kaffee vorstellen. Wir auch nicht – er ist kein Modegetränk mehr, wie Prosecco – dafür existiert er schon zu lange.

Wie die amerikanische Jeans hat der italienische Cappuccino, bzw. Espresso in unsere Kultur Eingang gefunden.

Würde man auf einen Schlag alle Theater, Museen und Galerien schließen, wären die Folgen wahrscheinlich gering im Vergleich zu den sozialen Auswirkungen, die ein totales Cappuccino-Verbot in Regensburg hervorrufen würde. Hier wären die Folgeerscheinungen – wie in Amerika zur Zeit der Prohibition – unabsehbar. Das meine ich ganz im Ernst.

In Deutschland hat der Cappuccino-Erfolg natürlich mit der insgesamten Lust auf Italienisches zu tun: Pizza, Autos, Mode, „Presso-Presso“.

In Regensburg aber läßt sich der Cappuccino-Ursprung in direkter Linie auf das Orphée zurückführen.





## Roter Stift und blaue Sessel

Die Phase der gehobenen französischen Küche mit François' Nachfolger Stéphan war finanziell nicht gut. Der Krisensommer 1980 hatte begonnen. Havi versuchte hartnäckig, mir das Verhältnis von Kosten und Nutzen einzutrichtern. Als ich mich uneinsichtig zeigte, beendete er die Diskussion mit den Worten: „Also, dann laß meinetwegen die Tür offen und schmeiß Geld weg!“ Das habe ich verstanden.

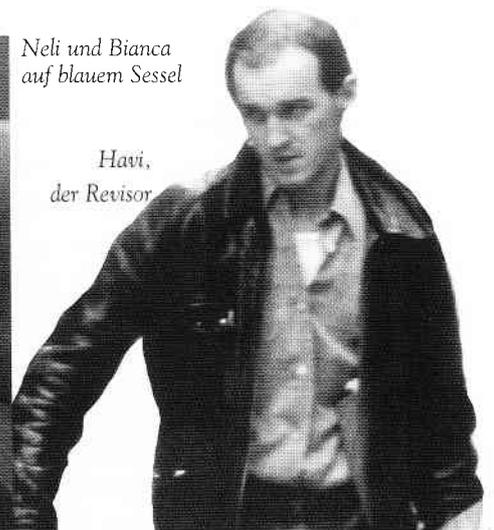
Das Orphée wurde einer ordentlichen Roßkur unterzogen. Havis Rotstift kannte keine Gnade. Das war bitter, aber notwendig. Küche, Theke, Service, alles wurde ausgestellt und neue billigere Mitarbeiter eingestellt. Der Thekenverdienst lag im Herbst 1980 bei 50 Mark (für acht Stunden). Die Bedienungen mußten Salat waschen, bevor sie in den Service gingen. Das

hatten wir bei der Nürnberger Crêperie „Saint Michel“ abgeschaut. Die hatten auch einen sehr kostenbewußten Chef: Heimo Brütsch. Unser Interesse an seiner straffen Geschäftsführung schmeichelte ihm. Er besuchte uns dann gelegentlich in Regensburg, gab gute Ratschläge und wurde langsam lästig. Wie in Nürnberg, wollten auch wir das Eßgeschirr vom Thekenmann spülen lassen, der im alten Speise-Orphée unterbeschäftigt war (bis Herbst 1980 war auch der vordere Teil des Orphée Speiseraum). Das Verhältnis Essen zu Getränken war 70 zu 30 Prozent.

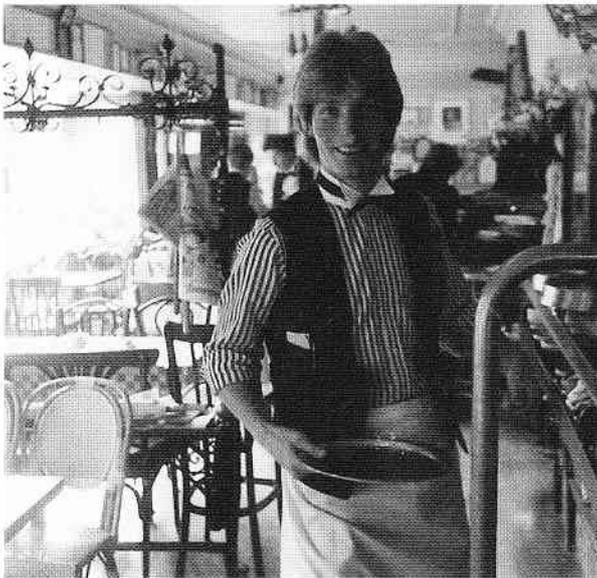
Jetzt entstand vorne das Caféhaus, zum Treffen, Trinken und Ratschen. Der Getränkekonsument stieg auf 50 Prozent des Umsatzes, der Thekenmann hatte Beschäftigung, und das Geschirrspülen überließen wir den Bedienungen. Ein Spüler-Gesuch wurde abgelehnt.



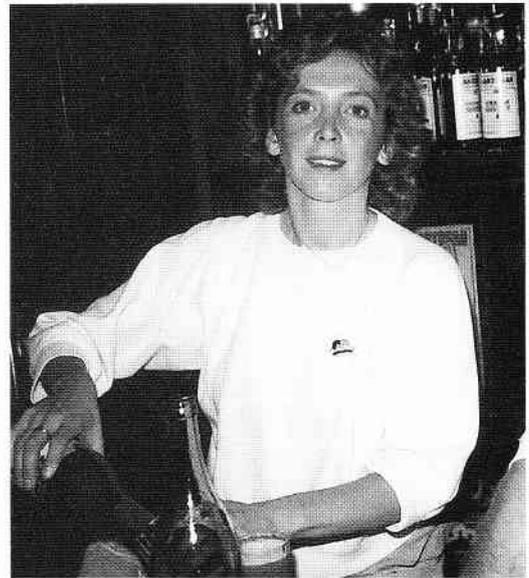
*Neli und Bianca  
auf blauem Sessel*



*Havi,  
der Revisor*



*Stefan Kronthaler, der Mann im Vordergrund*



*Hanni Rudolf, die Frau im Hintergrund*

Das Mobiliar fürs Kaffeehaus besaß ich schon. Ich kaufte es viele Jahre davor von der Familie Seelhorst, den Besitzern des alten „Café Schürnbrand“. Es war für ein Münchener Projekt bestimmt, wo man besser verdienen und tollere Frauen (Modewoche, Models!) kennenlernen konnte. Aber München kam nicht zustande. Niemand von uns gelang es, eine Beziehung zu München zu finden. Jedenfalls keine, die ausgereicht hätte, um dort ein Lokal zu gründen.

Zum Orphée aber bestand eine Beziehung, eine echte und tiefe. Deshalb wurden die Schürnbrand'schen Sessel aus dem Depot geholt, und so wie sie waren ins Orphée gestellt, mit blauem Kunstleder überzogen.

„Ah, der Mister Geschmack persönlich“, sagte Marion Vielberth, als sie mit ihrer Freundin Gigi zum Ratschen kam und den 64tausendsten „au lait“ bestellte. Gänse, dachte ich mir,

Schneegänse, olé, olé, und keine Ahnung von Rationalisierung, jugendlicher Zielgruppe, shareholder value.

„Wann kommen die wieder raus?“, empörte sich Frau Dinnes über die Sessel in blau.

Küchenreduzierung, kostenreduzierte Brav-Mädeln im Service und hellblaues Kunstleder – ich zog es vor, eine Weile zu verschwinden. Stefan Kronthaler, Stier in Körper, Geist und Sternzeichen, hielt die Stellung und das mit Kompetenz, wie ich zugeben mußte. Denn die ersten Monate einer Reform sind die härtesten, weil man erst mal auch Stammgäste frustrieren muß. Hanni Rudolf wirkte diszipliniert im Hintergrund. Da sie in der Buchhaltung besonders firm war und ist, merkte sie als erste: Es greift, das Orphée schreibt schwarze Zahlen.

Aber die Stimmung war komisch. Gut, dachte ich mir – als ich vor Weihnachten wieder aktiv wurde –



Martina Kerscher

jetzt machen wir Plus. Diesen Zustand dürfen wir nie wieder verlassen und die Rationalisierungen behalten wir bei. Aber für die Stimmung kann man doch was tun, das alte Orphée-Feeling kann man vielleicht auch ohne große Küche erzeugen. Das sah ich als meine Aufgabe.

In Amerika war gerade Wahlkampf. Ronald Reagan war der unumstrittene Favorit. Ich bekam einen Button in die Hände, wo der B-Movie-Cowboy breit aus einem Sternenkranz grinste. Darunter stand „Let's make America great again!“. Das spornte mich an. Ich wußte: In Amerika siegt nicht der Klügste, nicht der Beste, ja nicht einmal der Reichste. Es siegt einfach der, der am besten Wahlkampf machen kann. Ich machte für uns Buttons mit dem Slogan „Let's make Orphée great again“. Martina, die wunderbare Bedienung und spätere Geschäftsführerin begegnete dieser Selbststimulation

skeptisch: Wie denn, alte Zeiten zurückholen?

Das Button hat niemand getragen. Aber ich hatte die Losung dauernd im Kopf. „Great again“, ja natürlich, wir handeln alle mit einem Gemisch aus Wirklichkeit und Illusion. Ob im Weißen Haus, ob in einer gutgehenden Arztpraxis, oder im

Orphée, man muß sie nur erzeugen. Wir änderten das Personal schrittweise, ansprechendere Wesen wurden eingestellt.

In der Küche wurde etwas mehr angeboten, es gab schon wieder Schnitzel. „Wann i a Schnitz'l verkauf, lacht mei Herz“, sagte Werner mit unbewegter Miene.

Mit Stefan Kronthaler, dem Mann des Übergangs, gab es Spannungen:

1. war Disziplin für mich nicht erste Tugend in einem Lokal und
2. war da noch eine Frauengeschichte.

Eigentlich hatte ich Stefan als Türsteher für das kommende Sudhaus vorgesehen. Aber dafür waren eben erst die ersten Löcher gebuddelt, und so arbeitete Stefan im „Wartestand“ im Orphée. Irgendwann hatte er keine Lust mehr zu warten, und wechselte in die Nürnberger Disco „Charly M.“, wo schon mein Ex-Küchenchef François gelandet war.



## Küche der Frauen

Die Küche war bei der Roßkur '80 minimalisiert worden. Nach Nürnberger Vorbild (Prison Saint-Michel) gab es nur noch einen einzigen Mann: Der machte Crêpes und Salat. Nachdem aber das Orphée in der Publikums-Gunst wieder zugelegt hat, stieg auch das Interesse an mehr Küchen-Angebot. (Das Orphée war ganz einfach zu schön, um dort nur Crêpes zu verkaufen.)

Es kam Verstärkung aus Tunis. Abdallah Ben Mabrouk, genannt Abi, der Mann für's Wochenende. Bis zum heutigen Tag ergreift man am besten die Flucht, wenn er anfängt, etwas zu erklären. Aber er nimmt die Verfolgung auf, bis ins Kühlhaus, wenn es sein muß. Den gewissen Kniff für's Kochen hat er.

Und vor allem kam Maria, die Salatfrau, die an die Theke gewechselt war, mit neuer Power zurück in die Küche. Sie arbeitete wie ein Pferd, fünf bis sechs Mal in der Woche, nur unterstützt von wechselnden Küchenhilfen, wie Annette Marchl oder Michaela Burzer. Auch Hausdame Alex war als Schülerin Küchenmadl im Orphée.

Maria wurde die neue Nummer 1 und blieb es bis weit in die 90er Jahre. Mit ihr wurde die Tradition der weiblichen Küchenleitung begründet. Hanni Rudolph entfaltete jetzt außerordentliche Kreativität bei kalten Buffets. Wir lieferten an Eichelberg,

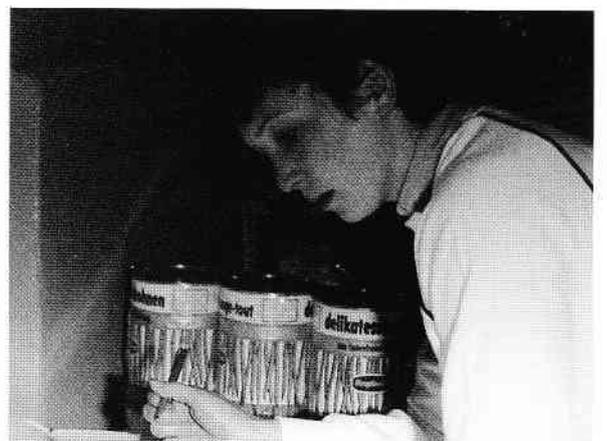
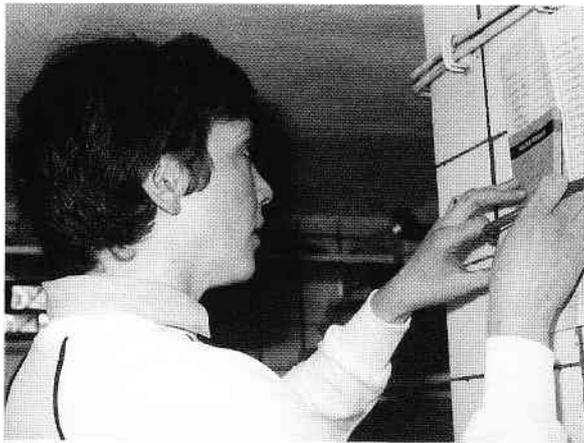
Wiehmeyer, Zacharias.

Die Küchensäulen im Jahre '97 heißen Birgit, Lilian und Dana. Ebenfalls in diesem Jahr feierte „Cheesy“ (eigentlich Frau Kasberger), ein 76jähriges Original mit derben Sprüchen, ihr 20jähriges Küchen-Jubiläum.

Das berühmteste Speise- und Szenelokal im Paris des 19. Jahrhunderts

*Großreinemachen mit „Cheesy“ Kasberger (mit Brille) und Lina Meller*





Hanni 1978

hieß „Café Anglais“. Es findet sich auch in den Memoiren Alexandre Dumas, dieser unglaublichen Schriftsteller-Gestalt („Die drei Musketiere“). Auch in Siegfried Kracauers „Offenbach-Biographie“ wird davon berichtet. Der Küchenchef dieses Lokals war eine Frau. Der Film „Babettes Fest“ erzählt von ihr:

Der Bürgerkrieg, der im Paris des Jahres 1871 tobt, zwingt die Meisterkchin Babette zur Flucht in ein kleines Fischerdorf an der Küste Jütlands. Babette findet Aufnahme im krg-

lichen Haushalt des Dorfpfarrers und arbeitet nach seinem Tod als Haushälterin für seine altjngferlichen Töchter Philippa und Martina. All die Jahre spielt sie ein wenig Lotterie. Jetzt gewinnt sie 10000 Francs. Und mit diesem Geld bereitet sie den alten, frommen Drflern ein französisches Festmen. Der Abend kostet sie den gesamten Lotterie-Gewinn: 10000 Francs. „Dann bist du ja jetzt arm“, sagen die frommen Schwestern mitleidig-entsetzt. Babette, die einstige Küchenchefin des „Café Anglais“, sagt: „Ein Künstler ist niemals arm.“

Ueli Patrice soll mit dem  
Fleisch im Kühlschrank stehen, ab 90°C  
ist, immer aus dem Plastik raus!  
Die Pilze vom Essen soll Maria  
gleich schneiden und in Portionen einfrieren.

Wichtig, wichtig, wichtig.

Ueli



Babettes Fest: Stephane Audran als Babette



# Ball Orphée

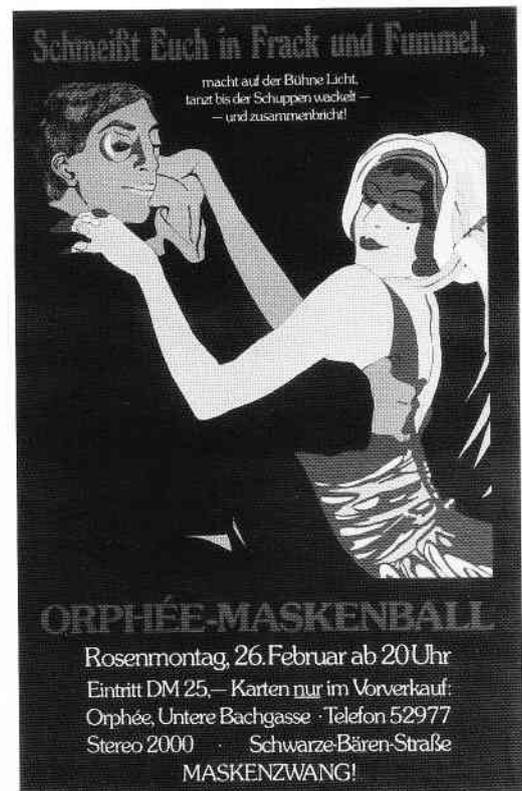
Seit ich denken kann, waren Feste meine Leidenschaft. Das ganz normale Leben, mit Aufstehen, Tätigkeiten und etwas Ablenkung, essen und zu Bett gehen, finde ich nicht ausreichend. Im Fest kann man den tristen Alltag vergessen; ein toller Abend macht hundert andere wett. Ein Fest findet immer mit anderen statt: Ein kollektiver Trip, eine mystische Vereinigung, ein Bacchanal. Das war meine Phantasie – laut Fellini die ergenste Zone im menschlichen Körper.

## Ball '79

Der erste Orphée-Ball fand im Januar '79 statt. Das Plakat war sehr schön, vielleicht etwas zu gediegen, dachten wir hinterher. Der Eintrittspreis war 25 Mark, vielleicht etwas zu teuer, dachten wir hinterher.

Es wurde ein fetter Reinfall. Die großen Dimensionen von Festen unserer Studentenlokale hatten uns zu der Annahme verführt, das ginge im Orphée einfach so weiter. Die Planungen verliefen ähnlich überzogen.

Im Orphée war die Hauptbühne. Wir fuhren nach München, um eine passende Band für „Jungetablierte“ zu finden, ein kleines Pasadena-Roof-Orchestra am besten. Wir fanden Jenny Evans, eine tolle Jazzsängerin. Die Band hieß „Old Socks and New Shoes“. Jenny mit ihren wechselnden Besetzungen wurde die Hausband aller späteren Orphée-Bälle.



Im damals noch leerstehenden Sudhaus war eine Disco mit Bar eingerichtet: „Kelly's Drive-In“. Michael Kellndorfer („Kelly“) und Bruno Feldmann („Brausi“) waren die Bar-Shaker mit weißen Jacken und Mützchen. Brunos Einkaufsliste trieb Havi Schweißperlen auf die Stirn: Original Myers's Rum, endlose Mengen von Kokossaft in Dosen, usw. ... Und das alles beim Rehorik zu kaufen!

Im Keller stand die, ebenfalls aus München engagierte Gaudi-Band „Black Bottom“ mangels Gästen auf ziemlich verlorenem Posten. Zuvor hatten wir sogar erwogen, in den



Bruno und Kelly



Jenny Evans

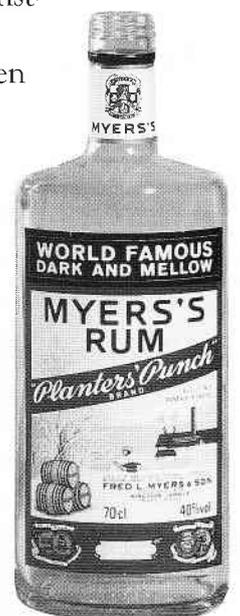
Nachbarkeller zu Wittenbrink (später Mandavia) durchzubrechen, um für die Besuchermassen Platz zu schaffen. Im Hof waren von einem Irmel-Zirkus, der in Regensburg gerade Winterpause machte, aus unerfindlichen Gründen diverse Lamas engagiert worden, die einfach so herumstanden. Kein

Mensch weiß heute mehr warum. Die Küche hatte endlose Berge von Sandwiches vorbereitet, die von heißen Girls in Bauchläden verkauft werden sollten.

Die Girls waren zwar heiß, nicht aber die Kundschaft auf die Sandwiches. Die Berge wanderten am Tag darauf fast vollständig in den Abfall. Dann



die vielen technischen Kosten, Pappbecher, Bühnenbauten, Scheinwerfer, Theken, und ca. 30 Kilometer Verlängerungsschnüre, von Jack gebastelt. Auch die riesigen Warmluft-Ölbrenner, die später ein Orphée-Ball-Symbol wurden, waren erstmals im Einsatz. Sie erzeugten den typischen Ballgeruch: eine Mischung aus eben diesem Warmluftgebläse, muffigen Kunstpersern und Lorbeerbüschen. Nebenbei hatten sie noch die Aufgabe zu wärmen. Die Anzahl der Ballbesucher war etwa 120, statt der erwarteten 1200. Wir wußten, daß wir mit diesem Abend mindestens 10 000 Mark verloren hatten, und das war für Anfänger im Jahr '79 ein ordentliches Sümmchen. Aber wir wußten auch: Jetzt kommt's drauf an. Den





Amüsierte Gäste



Jack „5-Bier“



Jochen Nuß

Wenigen, die da waren, muß es jetzt optimal gefallen, sonst war alles umsonst.

Jochen Nuß brüllte sich im Keller auch ohne Menschenmassen heiser. Gelernt ist eben gelernt. In Kelly's Drive-In mixten die merkwürdigen Münchener Knaben Bruno und Kelly was das Zeug hielt. Havi Stadler verursachte das maßlose Vermixen von Kokossaft mit Original Myers's Rum richtig körperliche Schmerzen, zumal die Drinks in Folge zögernder Nachfrage meistens verschenkt wurden. Havi hätte das Drive-In am liebsten verlassen. Er konnte nicht, denn er war DJ an diesem Abend. Außerdem bediente er einen Plattenspieler von „Jack 5-Bier“, dem Haushandwerker der frühen Jahre. „Jack 5-Bier“ war der erste Haushandwerker im Orphée. Er hieß so, weil er der Sage nach, in frühesten Zeiten alles für fünf Bier gemacht haben soll.

Jetzt waren Jacks Bedingungen an Havi ganz klar:

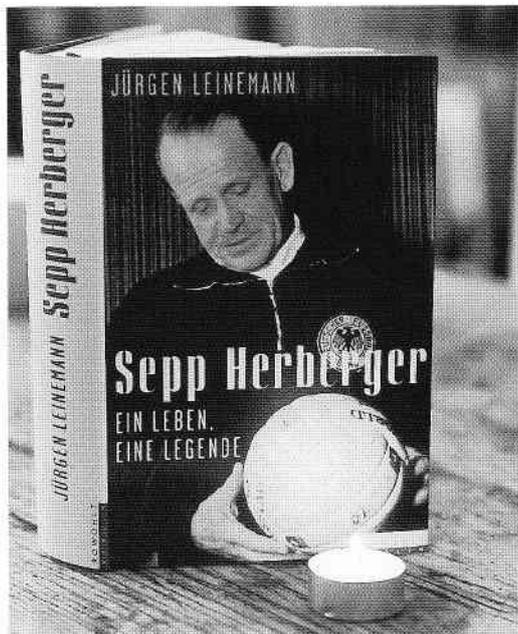


Sandwichliebhaber Wolf Cickerski

1. Der Plattenspieler darf nur von ihm (Havi) selbst bedient werden.
2. Sitzt jemand anderes daran, wird er sofort wieder eingezogen.

Havi blieb. Myers's Rum und Kokossaft in Dosen blieben ihm für alle Zeit ein Greuel.

Hinter der Bühne im Orphée hatten wir mit Frau Jerusalems Weihnachtssternen einen großen Kometen geformt. Davor stand Jenny und sang Liza Minellis „New York, New York“.



Nach dem Ball ist vor dem Ball

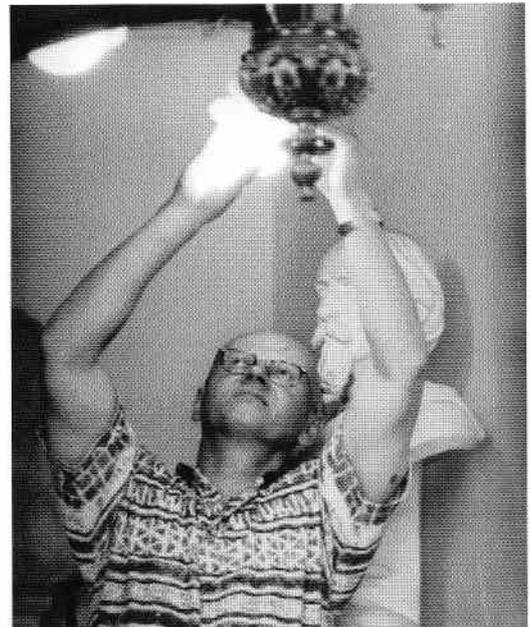
Es wurde der Hit dieses Orphée-Balls. Wenn Jenny nicht sang, lief die Platte von Liza, und das lange bevor Frank Sinatra die Nummer zum Gassenhauer machte. „Neli, die Stimmung ist gut“, sagte Ewald F., der Consigliere.

Bei der nächsten Geschäftsbesprechung war das finanzielle Desaster offenkundig. Ein Image-Verlust war es aber nicht. Im Gegenteil, die Wenigen, die dabei gewesen waren, verbreiteten die Kunde von einem gelungenen Fest.

Wir stellten ein Teelicht vor ein Foto von Sepp Herberger und sagten uns: Nach dem Ball ist vor dem Ball – was tun wir nächstes Jahr?

### Ball '80

Im Jahr '80 machten wir den Orphée-Ball zum Doppelpack. Damit wurde das Risiko des Aufwands zunächst halbiert. Es gab einen Rock'n'Roll-Ball für



Immer am Ball: Kurt Agauer

die Jungen und einen „Ball Orphée“ für die Älteren. Die Eintrittspreise wurden billiger. Im Noch-nicht-Sudhaus war Disco, der Keller blieb zu. Es gab pro Fest nur eine Band.

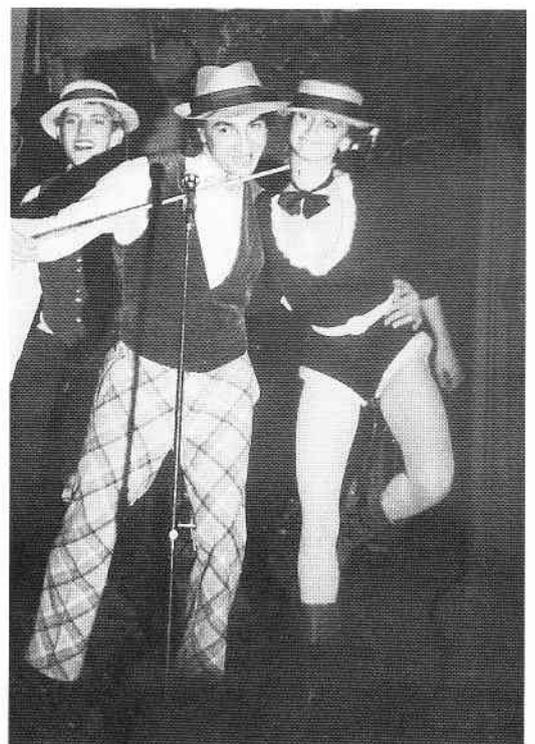
Am Etablierten-Ball spielte Jenny. Für den Rock'n'Roll-Ball hatten wir auf der üblichen Münchener Vor-Faschings-Visitation eine Gruppe ausgewählt, die in Regensburg noch niemand kannte: die Spider Murphy Gang. Michael schickte dem Club 16 einen Veranstaltungshinweis. Er wurde durchgesagt: „Im Orfä – hoffentlich habe ich das jetzt richtig ausgesprochen“, sagte der Sprecher. Der Hinweis wurde gehört. Die Spiders kamen mit Verspätung, gingen auf die Bühne und stellten sich vor: „Grüß Gott, wir sind die Spider Murphy aus München und wir fangen jetzt an mit »Sweet little Rock'n'Roller«.“



*Showeinlage vom Stadttheater: Larry Cooper & Friends unter Anleitung von Klaus Froboese.*

Beide Feste waren ein voller Erfolg. Dazu trug auch bei, daß ich meine erste Mitternachtsshow machte. Nachdem zwei Jungschauspieler vom Stadttheater abgesagt hatten, fragte ich meine Servicekräfte Bruno und Bianca. Sie machten mit. Ich wählte die Songs aus, stellte mit Michael ein Band zusammen, überlegte mir die Aktion zur Musik und holte Kostüme vom Stadttheater.

Die Proben waren eine ziemliche Qual für mich. Biancas Brüste wippen so anregend, daß ich mich kaum konzentrieren konnte, glücklicherweise konnte ich schon alles auswendig. Innerlich flehte ich manchmal: Himmelvater, mach doch mich zum Koch, daß ich mich endlich diesen Brüsten nähern kann, und jemand anders soll die Kunst machen – gerne – sofort.



Die Revue war ein Knaller, die Leute tobten, Rock'n'Roller wie Etablierte. Havi hing im Scheinwerfer, Michael am Ton. Wir hatten gemeinsam einen großen Erfolg – zu dritt fuhren wir anschließend nach Rom.

### Ball '81

Im kommenden Jahr '81 gab es schon drei Bälle. Die Bühnenshows verloren ihre Unschuld. Der große Publikumerfolg veränderte die Akteure. Biancas großes Bewegungstalent setzte bei ihr Überlegungen in Gang, vielleicht doch noch eine Ballettkarriere anzusteuern. Sie wurde Model, machte Modeschauen und wurde zur Disco-Queen gekrönt, mit anschließender Reise nach Ibiza zur Endausscheidung deutscher Disco-Queens. Bruno konvertierte, kaufte sich 26 Lurex-Bodies und nahm Ballettunterricht bei Claudia Sawar. Da waren außer Bianca auch Ingrid Riesz, Regina Penke, Gigi Richter. Im Bubenballett war Ewald F., Hans Aberle, Jack Jackel und Kronthaler, der Stier.



„Hey, Big Spender“ war die oftgeprobte und -aufgeführte Nummer.

Jetzt wurde nicht mehr aus dem Ärmel geschüttelt, sondern richtig einstudiert. Ein sanfter Wahn hatte uns alle erfaßt



Showsters '81

und trug uns über den Orphée-Ball hinaus in höhere Sphären des Show-Business. Im Kino lief „All that Jazz“ mit Roy Scheider, ein Kultfilm für uns. Jeden Samstag nachmittag trafen wir uns zur Muppet Show.

Irgendwann, irgendwie wollten wir schon noch gerne einsteigen, in die Kunst. Aber wann und wie, das wußten wir leider nicht.

### Ball '82

Im Orphée-Ball '82 bekamen wir etwas Bodenhaftung zurück. Die Bühnenshow wurde anders. Nicht so sehr balletteuse Perfektion war angesagt, sondern Witz und Tempo. Mein Bruder debütierte als Pfarrer Sommerauer („Morgen, meine Damen und Herren, ist Pfingsten ...“).

Gelegentlich besuchte uns Frau Jerusalems Mutter bei den Proben. Dann saß die greise Dame wie Alfred Hitchcock in ihrem Regiestuhl und gab uns Hinweise, sehr fundierte, möchte ich beto-



„Pfarrer Sommerauer“ im Diskurs mit Cornelius, Bruno und Wolfgang Sowa

nen. „Macht doch jetzt eine Drehung“, war ihr Vorschlag, als Bianca in das Schlußterzett von „Pariser Leben“ hineinwirbelte. Richtig gesehen von der alten Dame.

„Es dreht sich, dreht sich, dreht sich, das Zimmer, Zimmer, Zimmer ...“. Bruno, Bianca und Neli noch einmal, sehr gut.

Michael verfolgte die Bühnenshow dieses Mal auf Krücken – er hatte sich das Knie beim Sudhausbau gemurkst. Das ersparte ihm nicht Vorwürfe von Havi. „Überleg’ Dir wenigstens was (er meinte zum Sudhaus), Du denkst doch nicht mit dem Knie!“ Für diese Wortattacke schob Havi kurz den Kopf unter einem Sudhaus-Sitzpolster hervor, das er am Boden liegend mit einem Phasenprüfer zu befestigen suchte.

Auf der Hausgangstreppe im Orphée-Foyer spielte Thilo Fuchs mit seinen Gaudi-Burschen. Zuvor hatte Michael Meisner, der Konzertmeister, den Auftrittsort besichtigt: „Da setzen wir



Thilo Fuchs

den Fuchs ‘nauf, mit seim G’schau.“ „Thilo and his Boys“ entzückten das Publikum.

Das Foyer war prachtvoll. Unter dem beleuchteten, hellblauen Seidenhimmel war Madame Pompadours Salon aufgestellt, als Kulisse vom Stadttheater erworben.



„Ich bin zwei Plakate!“

## Gruber - der Unbestechliche

Vom Stadttheater borgte ich öfter. Das Problem war nur, man konnte nicht vorbei an Herrn Gruber, dem Technischen Leiter. Gruber wäre eine 1A-Besetzung als grimmiger Kommissar in einem Ost-Tatort. (Kurz vor der Pensionierung, gegen den Protest seiner Vorgesetzten, zieht er noch einmal einen Fall an sich, da er den Nachfolger für ungeeignet hält.)

Wenn man nach drei Anrufen endlich zu ihm vorgedrungen war, wurde einem die Schneid gründlich abgekauft. Er grantelte und schimpfte, daß er Wichtigeres zu tun habe, als irgendwelchen Leuten Theatergegenstände zu überlassen. Herr Hecht, der Verwaltungschef,

leistete mir gelegentlich Beistand.

„Weisen Sie das an?“, fragt Gruber gereizt Herrn Hecht. „Wenn's den Theaterablauf nicht stört“, antwortete dieser. „Es stört aber den Theaterablauf“, brüllte Herr Gruber.

Mit dem Bakschisch ist es so eine Sache. Die Zehn- oder Zwanzig-Mark-Scheine, die man manchmal eingerollt für kleine Gefälligkeiten übergibt (oder die sich der Betreffende dann beim Händedruck aus der Hand krallt) erhalten Freundschaft und zukünftige Gefälligkeiten.

Nur zu Herrn Gruber war von Freundschaft nicht die Rede. Außerdem ist ein Mensch, der auch gnadenlos seinen Verwaltungschef zusammenstaucht,

nicht jemand, dem man 50 oder 100 Mark hinlegt. Es stand zu befürchten, daß dann die Scheine, in tausend Fetzen zerrissen, auf dem Fußboden lagen. Und dann war jede Ausleihe in aller Zukunft vorbei. Endgültig. Das wäre fatal gewesen, sehr fatal. Ich brauchte immer wieder etwas vom Stadttheater. Wie soll man diesem Kraftwerk an Rohheit beikommen, wie sein hartes Herz anrühren? Anrühren, genau – aber wie? Ich kaufte in der Theater-Konditorei „Frick“ ein winziges Blätterteigbrezchen, hübsch in Zellophan gewickelt und mit einer Schleife versehen. Ein Mitbringsel. Ein Mitbringsel ist keine Bestechung – da wird mir jeder Recht geben.

Ich begab mich wieder in das Ost-Kommissariat in der Drei-Mohren-Gasse.

„Herein“, knurrte es aus dem Büro des Technischen Leiters. Ich legte das Brezchen mit der Schleife schüchtern an den Rand des Schreibtisches. Gruber, in einen Plan versunken, würdigte mich keines Blickes. „Daß Sie mir a amal was mitbringen“, sagte der Kopf, ohne die Augen vom Plan zu heben.

Ich jubilierte innerlich. Breze, du warst meine Rettung. Das Herz der Finsternis begann aufzutauen. Jetzt die Schulter

hängen lassen, eine möglichst unterwürfige Miene aufsetzen, wie ein armer Landpächter mit elf Kindern, der um Erlassung des Pachtzinses nachsucht.

„Herr Gruber, ich weiß, es ist nicht der

richtige Augenblick, aber ist es möglich“, fuhr ich fort, „unter Umständen, einige alte Kulissen käuflich zu erwerben. Sofern es den Theaterablauf nicht stört, natürlich.“ Herr Gruber stand inzwischen an einem Schrank mit Plänen und wandte mir den Rücken zu. „Das ist möglich“, grunzte es aus der Ecke. Seit dem letzten Schultag war ich nicht mehr so erleichtert. Gruber war völlig ausgewechselt, ging mit mir ins Velodrom-Lager und zeigte mir Kulissen, die abzugeben wären. Er nannte den Preis. Dann zahlte ich bei der Verwaltung ein und brachte ihm die Quittung mit einem zweiten Brezchen. Hauptkommissar Gruber, drei wilde Haarstränen im Gesicht, schaute mich kurz und kalt an, als wollte er sagen „Übertreiben brauchen Sie’s jetzt nicht“.

## Ball ‘83

Meine Bühnenshows hatten dazu beigetragen, daß der Orphée-Ball berühmt wurde. Aber der Orphée-Ball kam turnusmäßig, jährlich, und so wurde auch jährlich eine Bühnenshow „gebraucht“. Sie wurden zu „Auftragsarbeiten“. Sie hatten nicht mehr das Feuer früherer Tage, wo begabte Laien unter Umständen besser sind als Profis. Das Playback-Verfahren nutzte sich ab.

Mein Interesse verlagerte sich auf Ausstattung. Der Orphée-Ball wurde jetzt zu einer großen elektrischen Eisenbahn für mich: Jedes Jahr aufzustellen, im Kern immer das gleiche, aber immer kommt was Neues dazu (Schranke, Unterführung, Kiosk, etc.).

Jetzt gab es ihn schon auf drei Etagen. Im zweiten Stock war Caféhaus mit





Streichorchester. Im Keller ging man durch Berge von Styropor-Schnee in ein Winter-Wonderland. Für dieses Mal hatte ich mir einen Riesenlüster eingebildet. So groß, wie es ihn kaum zu kaufen, und wenn ja, dann nicht zu bezahlen gab. Ich kaufte bei der Metro ca. 55 kleine, kitschige Lüsterarme, auch Tunttenbarock genannt (heute noch als Badezimmerbeleuchtung in einigen Zimmern unseres Hotel zu besichtigen). Die 1900 Mark habe ich aus meiner Privattasche bezahlt, meiner Firma war das nicht zuzumuten. „Ich habe gewußt, daß Du wahnsinnig bist“, sagte Michael Laib, „daß Du so wahnsinnig bist, habe ich nicht gewußt.“

Aber als dann der Lüster aus großen, goldgestrichenen Metallreifen, von Hans-Joachim Bleyer („Bummi“) mit Metro-Tunttenbarock meisterhaft verziert, das Foyer im festlichen Glanz er-



... träumt von vergangenem Glanz

strahlen ließ, bereute ich den Wahnsinn keineswegs. Im Gegenteil – ich fühlte mich wie Ludwig II. Hier wird nicht gerechnet, hier wird verschwendet. Mit der Orphéeball-Nutzung der Proll-Reichen mit ihren popligen BMWs und Rolex-Uhren hatte ich ohnehin nichts am Hut. Einer im Land wenigstens mußte doch dafür sorgen, daß etwas „sich nicht rechnet“, keinen Vorteil bringt. Zwecklos schön dasteht – nur für eine Nacht. Nun – wenn’s niemand anderer macht, muß es eben ich sein.

Die Leute haben sich aber 1983 nicht besonders amüsiert. Die neuen Räume konnten nicht genügend Menschen zum Bleiben einladen, so daß ein Stimmungsherd entstanden wäre, durch den wieder andere geblieben wären. Wenn alles rennt, und alles glotzt, entsteht eben nirgendwo Stimmung.

„Schön und cool“ titelte die WOCHE in einer Ball-Nachlese. Das war völlig richtig gesehen von Rosi Thoma.



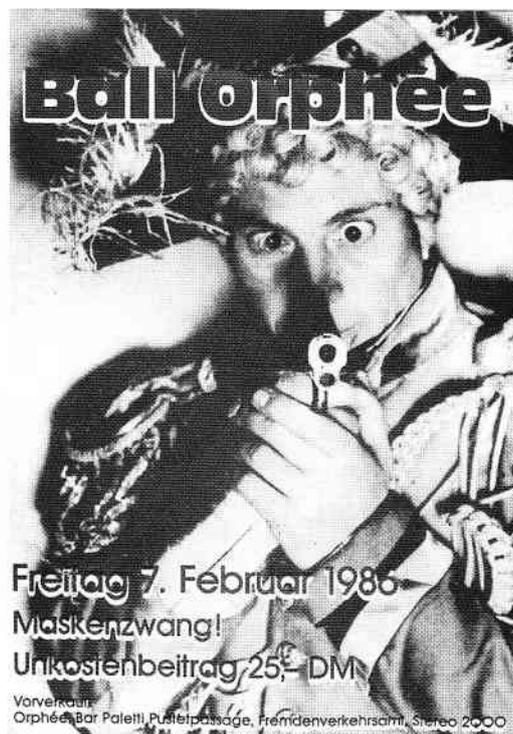
*Der Ball '83: Wirtschaftswunderatmosphäre, extra cool*

Eine gedankliche Pause schien ratsam. Außerdem eröffnete 1985 das Scala, bei dessen Ausstattung ich engagiert war. Der Orphée-Ball fiel zwei Jahre aus: 1984 und 1985.

### Ball '86

1986 gab's doch noch einen Schritt ins Gigantomanische. Wir ließen Emo Wurster den halben Orphée-Hof überdachen. Seine Arbeiter Fritz und „Knödel“ werkten zwei Wochen lang. Das Gerüst wurde acht Meter hoch und mit Planen zum großen Zelt verwandelt. Man konnte auf dem Küchendach Sekt trinken.

Am Freitag Mittag stand plötzlich das halbe Ordnungsamt mit Feuerwehr und Bauaufsicht mitten im Tohuwabohu der letzten Ballvorbereitungen. Der Grund hierzu war denkbar banal: Niemand hatte die Truppe gerufen. Und sie wären auch nicht gekommen, wäre nicht am Haidplatz ein Ortstermin gewesen, um die Narragonia-Bühne abzunehmen. Auf ihrem Rückweg waren dummer-



*Fritz und „Knödel“*



*Himmelhohe Gerüste im Jahr '86*



Technische Leitung: „Chico“ und Uwe

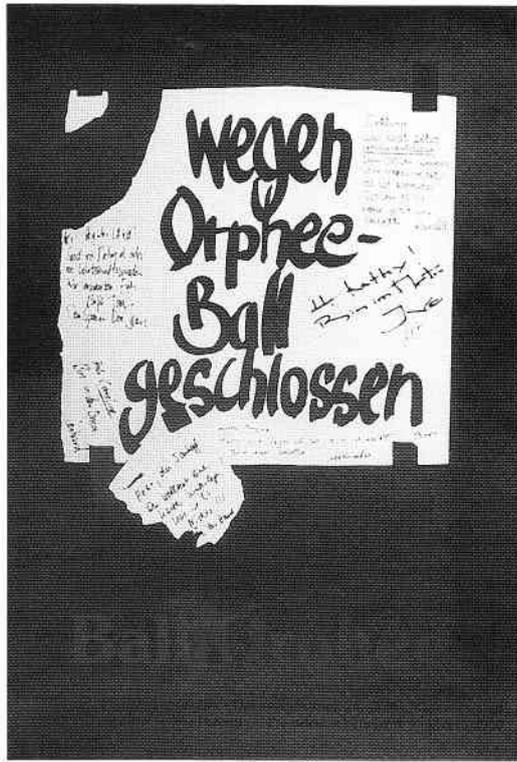
weise die Tore der Nachbarhauspassage verschlossen. So nahm das Unheil seinen Lauf durch den Orphée-Hof. Ich wurde gefragt, was hier eigentlich los sei. „Naja, heute abend ist eben Orphée-Ball“, sagte ich. Ich wurde daran erinnert, daß überhaupt keine Genehmigung für den Ball vorliege, schon gar nicht für Keller, Foyer, zweiter Stock und das Elefantenzelt im Hof. Meine Rechtfertigung, auch die letzten Jahre keine Genehmigung gehabt zu haben, war keine glückliche Entgegnung. Nach zähestem Ringen wurde unter erheblichen Bedenken und mit verschiedenen Auflagen eine Genehmigung erteilt. Der wunderbare hellblaue Seidenhimmel mußte aus Brandschutzgründen



Ewald F., Babette Mack und Erwin: Stepeinlage

entfernt werden. Uwe und Chico, die Technischen Leiter im grauen Kittel, stellten ihre Weizen beiseite und stürzten sich in die Schlußarbeiten. In der Phase des heißen Ringens um die Abnahme hatten sie Zwangspause am Orphée-Tresen.

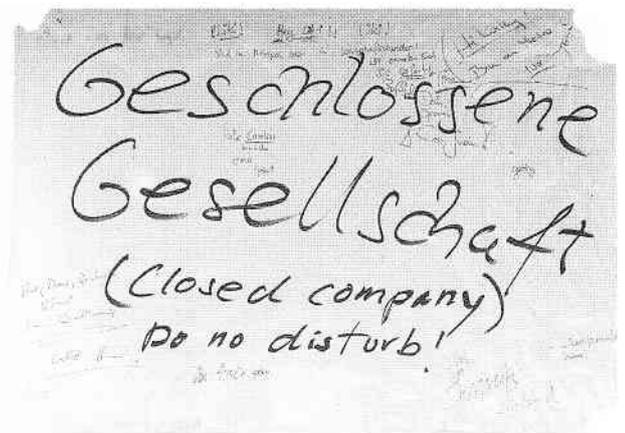
Bei dem Ballgästen am Abend war deutlich sichtbar ein Zeitenwechsel eingetreten. Nicht mehr die alten Regensburger Patrizierfamilien, die Groh, Zölsch und Burghardt, die Neuner, Götz, Seeberger oder Bülzingslöwen dominierten den Ball, sondern die neue junge Scala-Schickeria. Im Keller heizte Bruno Feldmann ein, der neue DJ-Star vom Scala. Julia Zitzlperger mit silbernem Klatschhaar und Sonnenbrille war gleichfalls vom Scalatresen an die Kellertheke ausgeliehen. Eine Bühnenshow gab es nicht mehr.



## Ball '87

1987 wurde es noch einmal ganz toll. Das Plakat war gut, die technischen Vorbereitungen exakt. Alles ordnungsgemäß genehmigt, beheizt und schön ausgestattet.

So sicher wie das Amen in der Kirche gehörte auch alljährlich ein saftiger Streit mit Frau Jerusalem zum Orphée-

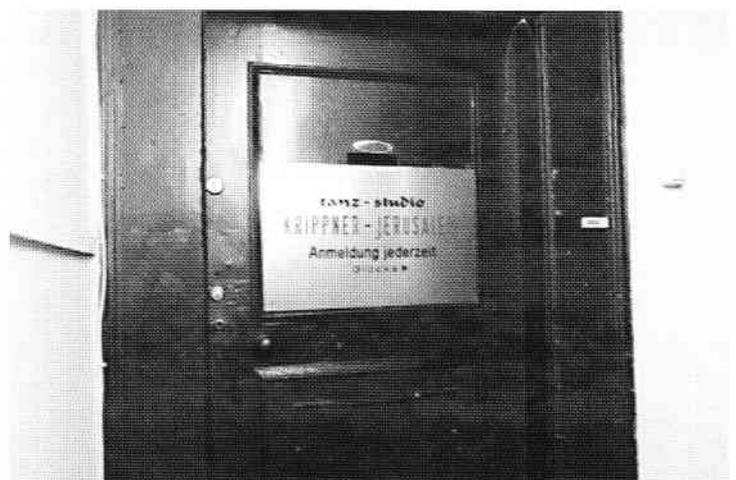
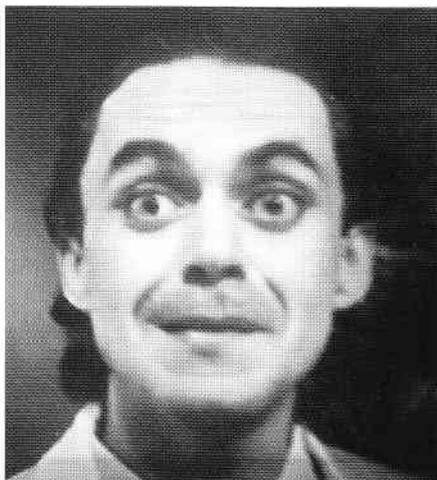


Die Inspiration für das '87er Plakat

Ball-Ritual. Genauso aber die knappe Versöhnung, 24 Stunden vor dem Ball. Das war auch bitter notwendig, denn bei ihr war immer Künstlergarderobe und die Anzahl der Künstler war 1987 stattlich. Michi Jerusalem versorgte sie mit Hingabe.

Jenny Evans und die polnische Superband „Sami Swoi“ heizte den Leuten ein, daß die alte schwarz-goldene Roithmeier-Dekoration (bon appétit mit einem p geschrieben!) bebte und der blutrote Seidenhimmel in Wallung

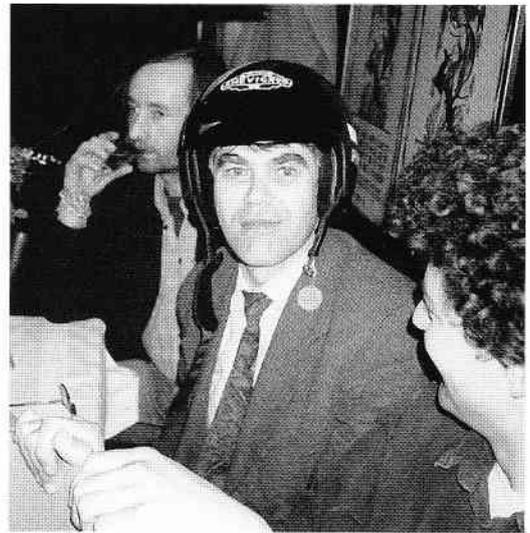
Franz Kerscher, nicht mehr vollständig nüchtern Künstlergarderobe Jerusalem





„Cabaret Paris – die ganze Stadt ein Sündenfall ...“

geriet. Familie Wingerter saß als Katzenfamilie auf dem im Gerüstbauverfahren eingezogenen ersten Stock. (Das Elefantenzelt entfiel dieses Mal.) Peter Bäumler hatten wir die Foyer-Bar übergeben, da er nicht mehr Ballgast sein wollte. Dasselbe Problem hatte auch consigliere Ewald F. Er erhielt die Bar „Chez Ewald“ im zweiten Stock, im Erbbaurecht für 33 Jahre. Marion und Joe machten das Kaffeezelt „ganz süß“, (wie die Geschäftsführerin eines Regensburger Lokals sagen würde). Die Kellerwände schwitzten unter Brunos Scheiten, die er in das Discofeuer warf. Maxi Pfauntsch glänzte mit ihrem Kramerladen „Appolonia Hasen-

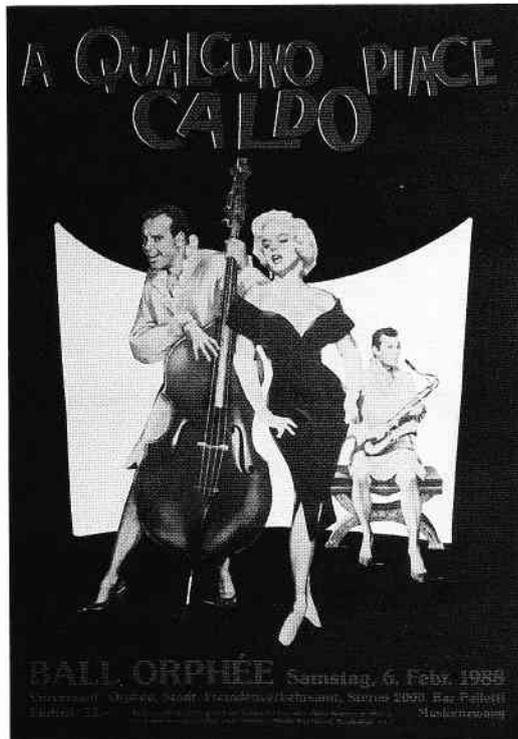


Consigliere Ewald F. erhielt das „Chez Ewald“ im zweiten Stock

öhr!“. Jochen Nuß fuhr rußgeschwärzt mit Bergmannshelm zum letzten Mal in seinen vertrauten Stollen, bevor er zu den Tropfsteinhöhlen von „moulin de la rose“ gerufen wurde. Wollo, als eisgrauer Victor Lazlo, betreute das Caféhaus, lang bevor er zu den Höhen des „Gaffel“-Berges gerufen wurde.

Alles gute Voraussetzungen, aber letzten Endes nicht wichtig. Die große Überraschung waren die Ballgäste. Die waren diesmal großartig. Ältere, Jüngere, Patrizier, Schickeria und traumhaft hübsche Frauen. Nie vorher und nicht nachher waren so viel phantastisch maskierte Leute da, gut drauf von Anfang an. China-Pit spielte mit Frieda im Keller. Das Stadttheater-Ballett brachte mit „Money“ aus „Cabaret“ eine furiose Einlage. Ich war sehr stolz auf die tollen Tanten.

Und ich? Ich selbst raffte mich mit Bruno noch einmal auf. Wir zogen eine rasante Bühnenshow ab, zum ersten Mal seit sieben Jahren wieder

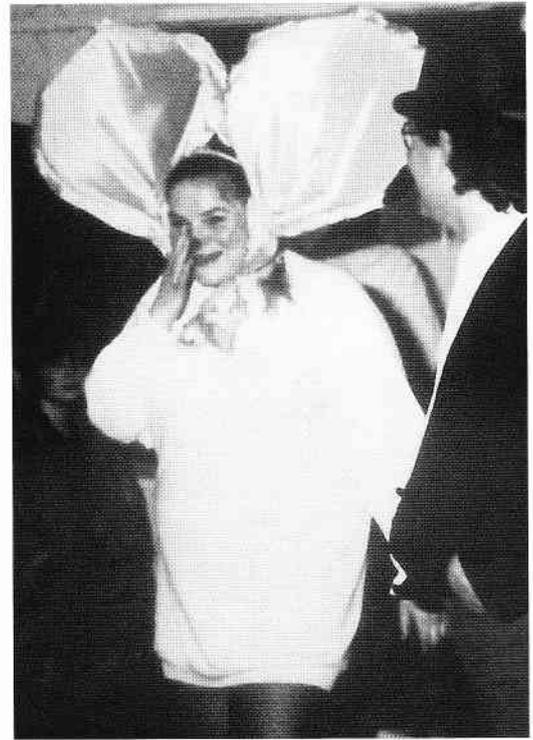


Der Ball 1988 war nicht so toll – eine Reihe von Pannen, sonderbare Leute ...

im Orphée (die Shows der letzten Bälle hatten immer auf der Sudhaus-Bühne stattgefunden). Die vertraute Luft tat uns gut: „Don't stop the Carnival“ sang Harry Belafonte in unserer Schlußnummer. Als ich, als wilder Mann, mit Nasenring, Bastrock und Holzrassel, von der Bühne sprang, landete ich in den Armen von zwei Streifenbeamten. „Leiser machen!“ war gefordert. Sicher ein amüsanter Anblick für die Ballgäste: Ich in meiner Zulu-Kluft, zwei Grüne um Nachsicht bittend.

### Ball '88

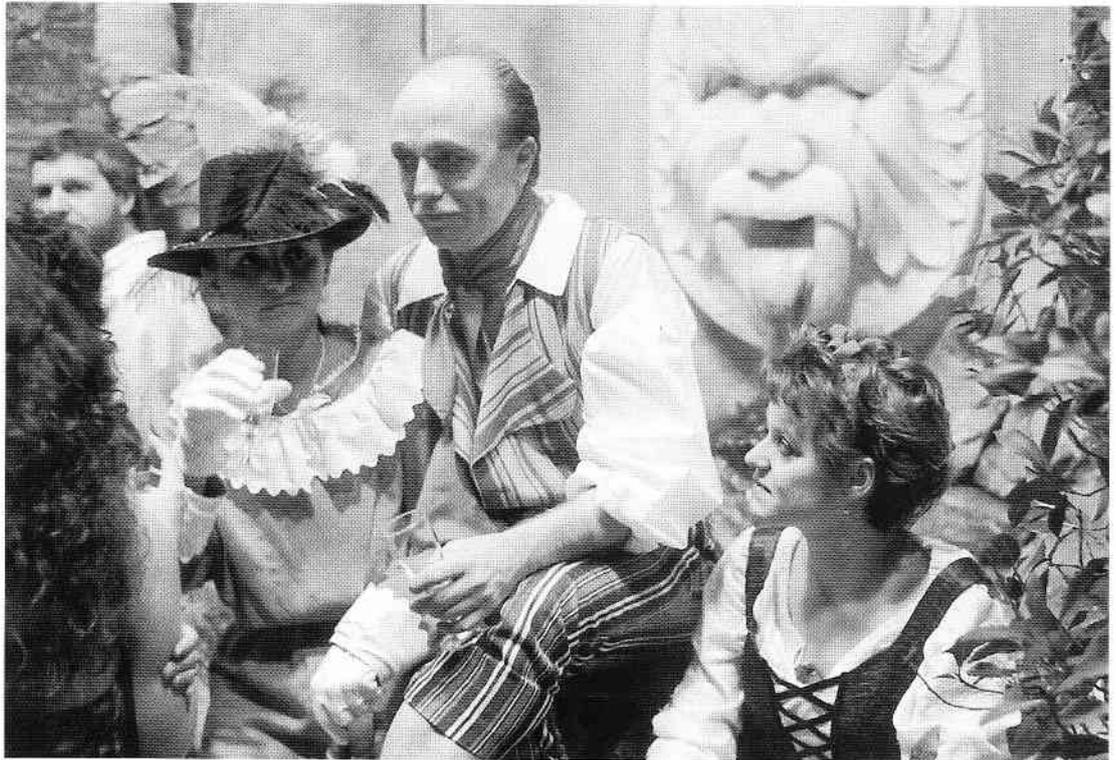
Der Faschingsball war denkbar doof. Alles lief schief. Überall flogen die Sicherungen. Die Heizung fiel aus. Überfüllt mit vollkommen schrecklichen Leuten. Ein Wunsch keimte in mir ...



Die Außendekoration 1989

### Ball '89

Gut, diesen Ball muß man noch machen. 1789 - 1989. Das war ein „Muß“ für ein französisches Lokal im Jahr der Revolutionsfeiern. Das Motto paßte: Der Sturm auf die Bastille. Wieder war alles prächtig ausgestattet. Noch einmal sang Jenny und Bäumler stand an



Zügellose Komödiantinnen:  
Claudia Schwerdtfeger und Partnerin



Jean Lannes  
Marschall von  
Frankreich und  
Herzog von  
Montebello.

Beim Sturmangriff auf Regensburg am 23. April 1809 packte er eine Leiter und rief den zögernden Soldaten zu: „Ihr sollt sehen, daß euer Marschall noch Grenadier ist!“ Regensburg wurde daraufhin genommen. Vier Wochen später, am 22. Mai 1809 fiel er vor den Toren Wiens in der Schlacht bei Aspern.

seiner Foyer-Bar. Als alle Ballgäste vollständig und ausschließlich im Einheitslook blau-weiß-rot kostümiert erschienen, dachte ich an Marschall Lannes. „Es ist genug, Sire“, sagte er, nach dem entsetzlichen Gemetzel von Aspern, bei dem ihm beide Beine amputiert wurden. Es reicht wirklich, dachte ich mir.



1989 fiel die letzte Klappe für die mittlerweile legendären Orphée-Faschingsbälle



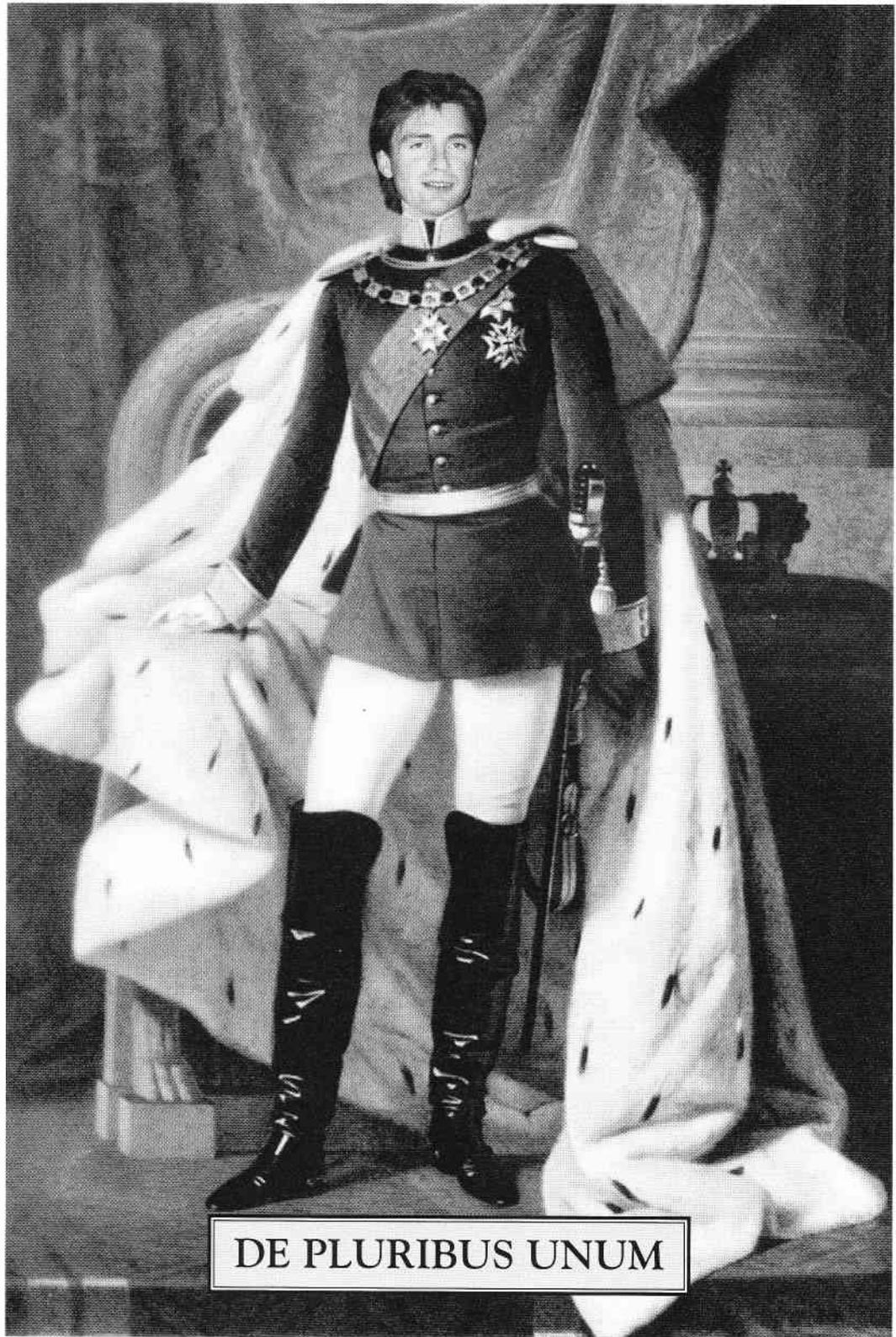
Schon eines der ältesten, einfachsten Lebewesen dieser Welt, das seit vielen Mil-

lionen Jahren existierende Pantoffeltierchen „weiß“ etwas von dieser Welt: Wenn es in einer Richtung nicht weitergeht, muß man eine andere einschlagen. Der Homo sapiens richtet sich oft nicht nach dieser Erkenntnis, ob es sich um Gartenfeste, Bürgerfeste oder Faschingsbälle handelt. Beim Orphée-Ball haben sich die Bühnen-

shows überlebt. Die pompöse Ausstattung schuf auch nicht ein „Mehr“ an Stimmung. Man hätte jetzt neu beginnen müssen. Ganz anders, in einer Autobahnunterführung zum Beispiel. Aber warum? Warum wir, warum ich? Soll der Nachwuchs Parties machen, wenn er welche braucht. Der Orphée-Ball war eine persönliche Leidenschaft. Und der Grund für sein „Aus“ ist eben das Ende dieser Leidenschaft.

Wird etwas zum Mythos, hat es einen recht angenehmen Doppeleffekt:

1. Er wirkt über die Jahre weiter und
2. muß man ihn – per definitionem – nicht mehr unter Beweis stellen.



DE PLURIBUS UNUM

## Anton der Letzte

Das Orphée machte sich. Die '81 fertiggestellte Disco „Sudhaus“ hatte durchaus positiven Effekt: „Sei doch froh, wenn amal a schöne Frau durchgeht – das stört niemand“, zerstreute Havi meine Sorgen um das Wohlbefinden der Kundschaft.

Er hatte wohl recht, auch bürgerliche Pärchen haben – wie alle Leute – gerne was zu schauen und zu wispern. Auch, oder vielleicht gerade am Samstagabend, wenn sie sich mit einem anderen Pärchen zum Essen verabredet haben. Vielleicht fehlte dem bürgerlichen Pärchen am Samstag und an anderen Abenden noch eine Kleinigkeit zum Glück, nachdem Kellner Werner, vormals Butler bei Lord Escoint d'Escoint, selten eine Miene verzog. Werner war nicht eisig, nur eben nicht volkstümlich. Dem Lord war das wurscht, aber nicht allen Regensburgern. Sprüche wie „Is' nix g'scheits mit dem Wetter, gell?“ oder „Wie schaut's im Parkhaus aus, is' scho recht voll?“ waren seine Sache nicht. Die des Wirtes auch nicht. Wer immer dieses Bedürfnis nach Ansprache noch ungestillt in seiner Brust trug – jetzt war Abhilfe denkbar. Ein neuer Stern ging am Talente-Himmel des Orphée auf:

### **Anton der Letzte**

ist der Titel eines Hans Moser Films. Darin spielt Hans Moser den Major-domus (Chef der Dienerschaft), der beharrlich alle Neuerungen des Grafen torpediert.



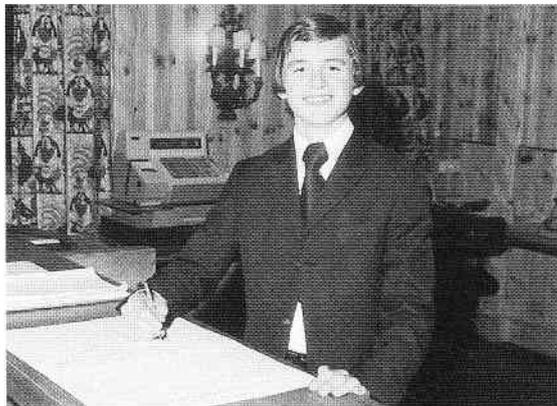
Vor dem Sudhaus



Distinguiert: Butler Werner

Eigentlich suchte ich nur einen Thekenmann für ein- bis zweimal die Woche. Meine Nachbarin, Frau „Altstadtcafé“, kannte jemanden. Ich wurschtelte irgendwas im Thekenkammerl und sah einen schlanken jungen Mann im Hintergrund. Ich ging zu ihm und gab ihm die Hand. „Siezen tun wir uns hier nicht“, sagte ich zu ihm. Was heißen sollte, daß im Orphée das „Du“ mit allen Teilen des Personals üblich war. Anton antwortete fast erschrocken: „Sitzen, na, sitzen tu ich eigentlich nie, i bin immer zungange, bis i umfall!“

Das war unsere erste Unterhaltung. Anton wurde Thekenmann, vorläufig für zweimal pro Woche. Er hatte ja schon einen Fulltime Job. Er arbeitete



*Seine persönliche Note: die rote Fliege*

täglich von 9 bis 18 Uhr im Lokal „Alt-Nürnberg“ im Donau-Einkaufszentrum. Außerdem war er noch Hausmeister und Versicherungsvertreter. Wenn er abends Thekendienst hatte, kam er in der Frühe um 6 Uhr zum Einräumen. Die Putzfrauen wunderten sich nicht schlecht; solchen Eifer waren sie im Orphée bislang nicht gewohnt.

„Obends werd’s ma imma zu knapp“, sagte er in seinem typischen gequetschten Salzburgerisch. Er beschrieb mir seine Weckvorrichtung zu Hause: Ein riesiger Schepper-Wecker steht in einer Blechschüssel, gleichzeitig geht zur Weckzeit ein Halogen-Scheinwerfer an. Er wird eine verständnisvolle Frau haben, dachte ich mir. Er kam ja aus dem Salzburger Land. Seine Lehrzeit durchlief er im Hotel „Tenne“ in Kitzbühel.

Er sagte „Mak“ statt Mark. Und „Quak“ (wie Donald, die Ente), wenn er Quark meinte. Er sei immer „‘rum g’schoß’n worden“ und eigentlich „sehr liebebedürftig“. Diese Liebe hoffte er von seiner Frau Elke zu erlangen. Aber „sie is a schwierige Frau, ganz a schwierige Frau“.

Wenn Anton zum Thekendienst kam, brauchte er nur seine rote Schleife umzubinden. Fertig und los ging’s. Er war blitzschnell, genau und hatte den kleinen Spruch parat, den viele zu schätzen wußten. Er hofierte die Gäste, erzählte von Monte Carlo und viel Intimes über seine Vorderreifen. „Die Luft im Einkaufszentrum macht ma zu schaffen, so zu schaffen ...“. Die Luft vom Orphée tat ihm besser. Anton war ein Profi. Das merkte jeder und seine Leis-



tungsbereitschaft nötigte allen Respekt ab, auch denjenigen, die ihn vielleicht zunächst nicht so sehr mochten. Andererseits war auch das Orphée ein vorzügliches Forum für Anton.

Was will so ein Mann im Donau-Einkaufszentrum, im Trachten-Westerl, außer vielleicht Max Vielberth erfreuen? So ein Mann will nach oben. So einer will die Nummer 1 sein. Und zwar unumschränkt. 1985 gab Anton seinen „Alt-Nürnberg-Job“ auf. Hausmeister und Versicherung hatte er bereits an den Nagel gehängt.

Am 4. September 1985 wurde Anton Weissenbacher, der Geschichtsschreibung besser bekannt als „Anton der Letzte“, in der Stiftskirche „Unserer lieben Frau zu Namenlos“ am Unteren Wöhrd, zum Geschäftsführer geweiht.



*Eine stille Leidenschaft*

Er wurde von Reinhard gesalbt, von Michael eingekleidet. Hanni wusch ihre Hände in Unschuld. Ich sprach die alte Formel, mit der die Merowinger seit dem Jahr 426 n. Chr. ihre Hausmeier weihten: „Empfange von mir die rote Seidenfliege. Trage sie zu Ehren des Orphée, dessen Geschäftsführer Du nun bist.“

Die Chefs traten von jetzt an etwas in den Hintergrund und wurden zu einer Art Stiftungs-Beirat. Mir paßte es auch ganz gut, weil es mir ziemlich schlecht ging damals, und Anton es mir ermöglichte, daß ich es mir in Ruhe schlecht gehen lassen konnte.

Wir telefonierten jeden Tag mindestens zweimal, außer am Donnerstag, da kam gewöhnlich ein dritter Anruf, weil ich die Speisekarte zu schreiben hatte. Während der Ära Anton eigentlich meine Hauptaufgabe.

Der allmächtige Hausmeier, das war Anton in der Tat. Er kümmerte sich um alles und jedes: Er stand Montag früh um 7 Uhr 30 als erster Kunde in der Metro, erledigte den gesamten

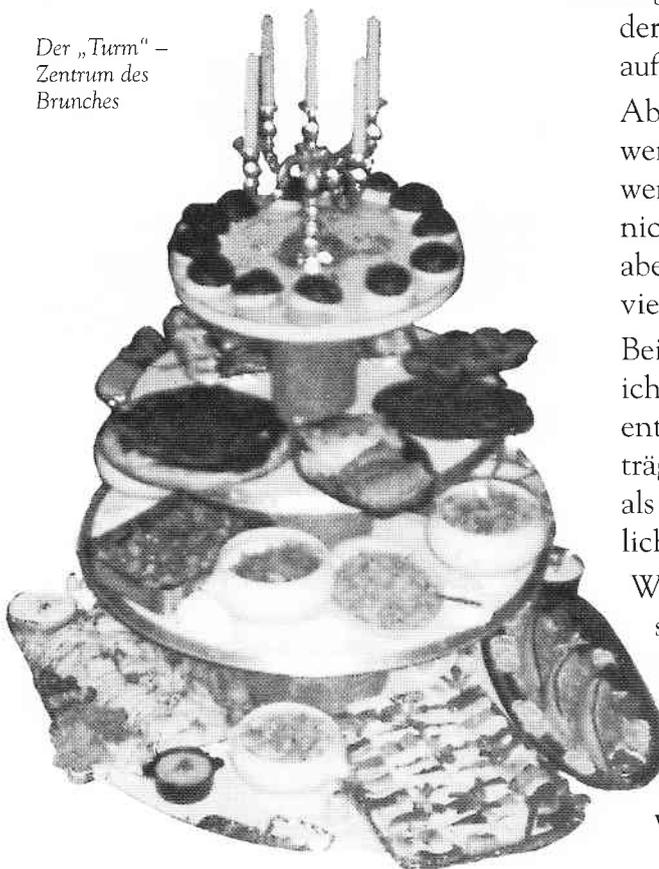
Firmeneinkauf mit Milchwerk und Weinlager. Er holte die Schmutzwäsche aus den Lokalen und verteilte später die saubere. Er rechnete ab, machte die Dienstplanung – auch für die Küche – und füllte das Wechselgeld auf. Er kontrollierte Lager und Kühlhäuser, wartete die Kaffeemaschine ganz alleine, holte Ersatzteile aus München und baute sie in der Nacht ein. Er lief zu Tengelmann, traf Putzfrauen und Fensterputzer und fuhr Buffets zum Besteller. Er brachte der Küche geschliffene Messer, und dem Service geschliffene Umgangsformen bei. Außerdem arbeitete er selbst dreimal die Woche an der Theke und stamperte die Bedienungen, was von denen oft mißliebig bemerkt wurde. Er war manchmal ungerecht und seine Eitelkeit verhinderte, daß andere Hirsche am Platz auftauchen konnten.

Aber im allgemeinen sah er richtig, wer etwas auf dem Kasten hatte und wer nicht. Nach heftigem Streit war er nicht nachtragend. Er verlangte viel, aber er verlangte von sich selber auch viel.

Beim „Brunch“ arbeiteten Anton und ich zusammen. Der Brunch war 1983 entstanden, wegen des damals etwas trägen Geschäftsgangs, und weil es mir als No-family-man an Sonntagen ziemlich langweilig war.

Wir mußten spätestens um 9 Uhr da sein, denn um 12 Uhr standen nicht selten an die 90 Leute vor der Türe. Anton begab sich in den Service – ich in die Küche. Dort leistete ich „niedere Arbeiten“, wie Petersilie hacken für Abbi. Aber

Der „Turm“ –  
Zentrum des  
Brunches



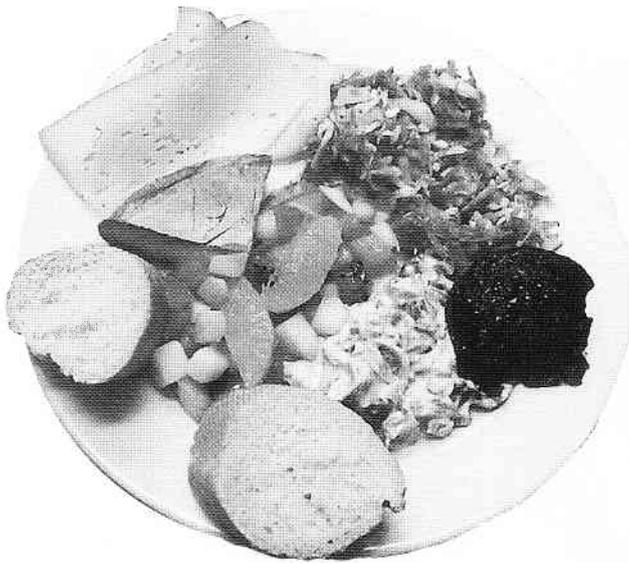


Seltene Brunchgäste: Oberlandesrabbiner Dr. Gerd Burger, Bacchus Helge und Freunde

auch „höhere“, wie Früchte schälen für die Obstplatte, Schinken- und Käseplatten anrichten, Salate dekorieren. Wenn Anton mit Theke und Restaurant fertig war, wurde der „Turm“ aufgebaut. Der „Turm“ war auch ein Relikt der „Hofkonditorei Adolph Schürnbrand“: Ein dreistöckiges, zentnerschweres, rundes Monstrum, das ursprünglich der Verkaufsförderung von Katzensungen gedient haben mag (Habib, später Nachfolger Antons als Brunch-Meister, stöhnte sehr, wenn er die Teile allein zusammensetzen mußte). Die Bodenplatte war ein geschlossener Ring von einem Meter Durchmesser. Die rollten wir aus dem Lager ins Orphée, im Laufschrift, wie Zirkus-

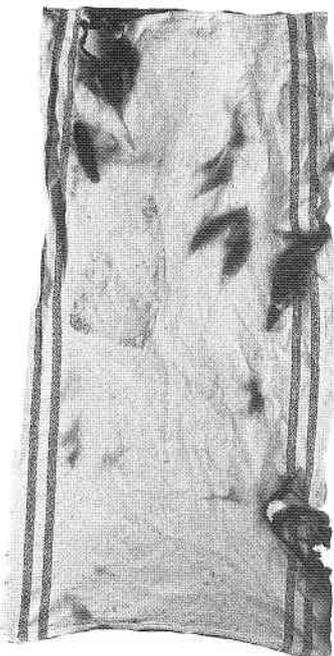
Arbeiter in die Manege. Uns fehlten nur die roten Uniformen; Popcorn und Programme verkauften wir ebenfalls nicht.

Die letzten fünf Minuten vor der Öffnung frühstückte Anton am Tresen, während er gleichzeitig die ersten Kaffee-, Milch- und Teekannen, zur Schlachtordnung aufgereiht, in ihren Bereitstellungsräumen antreten ließ. Dazu lief Ö3, der am Sonntag zwischen 11 und 12 Uhr immer eine volle Stunde lang Juristen-Ratschläge zu Haftungsansprüchen für komplizierteste Vorfälle des menschlichen Daseins lieferte. „Die Hausfrau Elfriede Stülpnagel in Ottakring machte mit dem Bügeleisen einen Brandfleck in den



*Déjeuner à la Anton: Fleischsalat, Marmelade und sonst noch einige Sachen, die nicht recht zusammenpassen*

Arbeitskittel ihres Mannes. Müßte jetzt nicht die Firmen-Haftpflicht eintreten, da doch das Bügeln des Firmenkittels mit mindestens 200 Grad möglich sein müßte?“ Das waren noch die harmloseren Fälle. Ich erinnere mich noch genau an diese Sendung, weil sie jeden Sonntag zur selben Zeit lief,



während ich den „Turm“ bestückte. Und weil es mir unmöglich war, sie Anton auszureden, obwohl ich sicher bin, daß er in seinem Vorbereitungsstreß, wobei er

*Ö3 hat wunderbar geholfen ...*

nebenher noch ein Marmelade/Fleischsalat-Frühstück einnahm, unter Garantie nichts, aber auch gar nichts von den Ratschlägen der Experten mitbekommen hatte.

Wenn wir um 12 Uhr die Türe aufsperrten, stürmten oft gleichzeitig an die 90 Leute das Lokal, suchten nur kurz ihren Sitzplatz, griffen sich dann aber sofort einen Teller und begannen, das berühmte „Preis-Leistungs-Verhältnis“ auszuschöpfen.

Die Fütterung dauerte gute zwei Stunden. Wenn ich dann gegen 14 Uhr mit großem Brimborium (Licht, Musik, Sternwerfer) die Eistorte brachte, und sie an meine lieben Gäste verteilte, träumte ich manchmal.

Statt mit einer Eisbombe komme ich das nächste Mal in Gummistiefeln und mit Plastikschrürze und werfe aus einem Kübel Fischhappen unter die Leute. Ich war sicher, sie würden wie die Seehunde hochspringen und die Fische fangen. Anschließend könnte dann Anton den Saal mit einem Feuerwehrschrürze durchspritzen.

Das träumte ich aber nur, wir ließen das Brunch immer ganz brav „auströpfeln“. Dann verräumten wir das Zirkus-Inventar bis zur nächsten Vorstellung. Ich ging zu Bett, Anton schaute Formel 1 zu Hause.

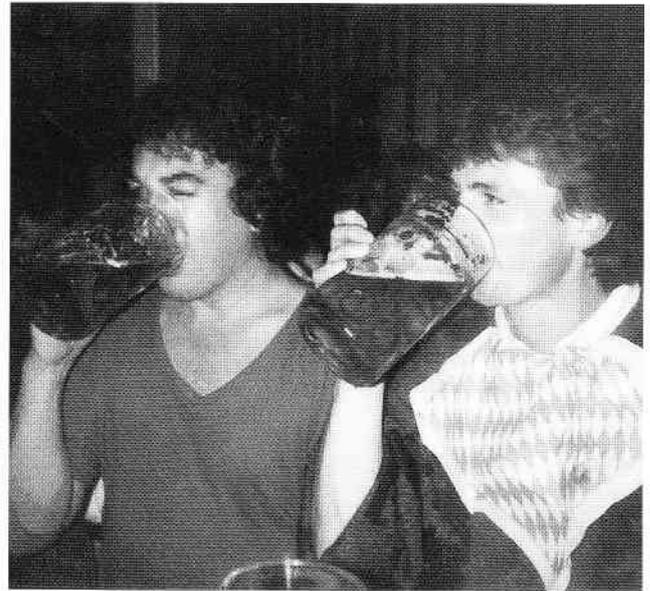
Daß es einem Knaben, der sich so in die Riemen legt, gestattet sein muß, den Ort seines Fleißes auch zum Ort seiner Selbstdarstellung zu machen, finde ich naheliegend. Warum soll er nicht mit Cappuccinos im Arm ein wenig durch die Boutiquen gockeln.

Mich störte das nicht.

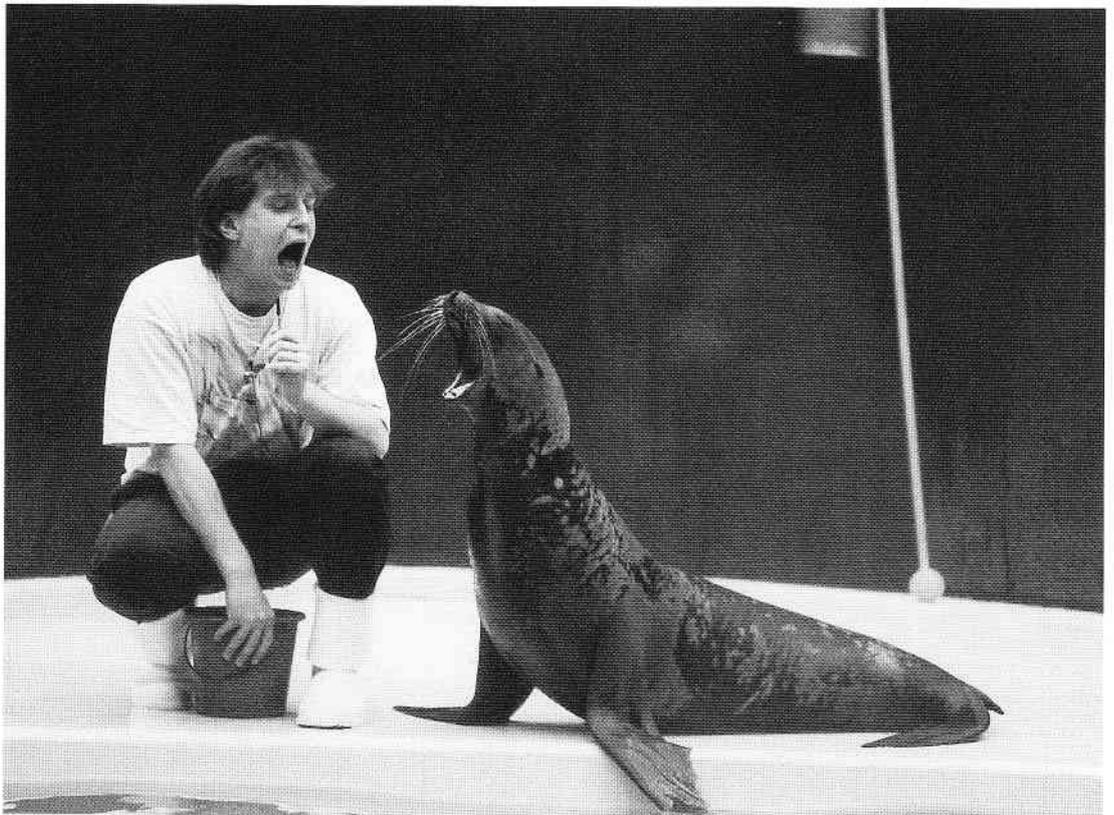
Und seine rechtslastigen Volkssprüche störten mich auch nicht, befreigten gelegentlich meine eigenen spießigen Bedürfnisse.

Jedenfalls war er mir lieber, als all die flauen Kulturteilnehmer, die bei uns verkehrten, die nun „spontan und sensibel“ geworden waren, nachdem sie früher „politisch“ waren.

Außerdem konnte ich die Rolle des Grafen spielen, die, wenn der Majordomus mit Anton besetzt ist, eine angenehme Rolle ist, das kann ich versichern. Auch deshalb mochte ich Anton.



*Träume eines Kneipiers*



## Ich war Kellner im Orphée



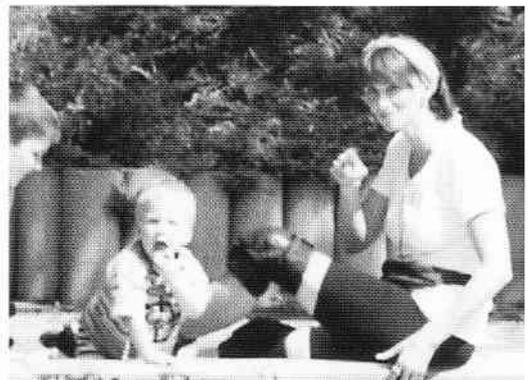
Gabi Horvath



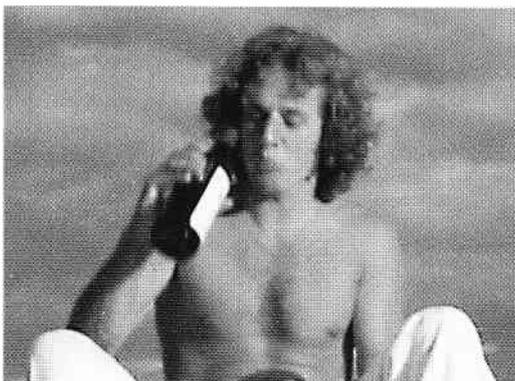
heute Nachrichtensprecherin  
bei VOX, Hamburg



Bianca Seidl



heute Mutter von zwei Buben,  
Regensburg



Andreas Ehl



heute bei Firma „Wein und mehr“,  
Regensburg



Richard Falzmann



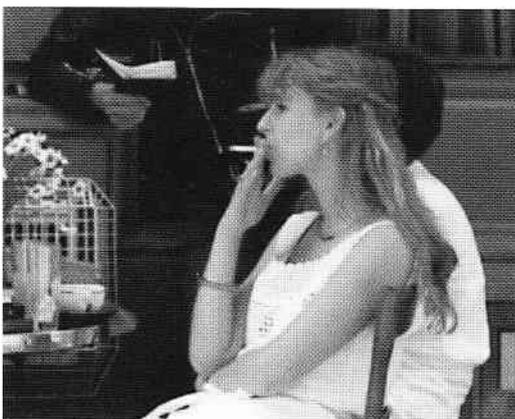
heute Studienrat, Regensburg



Carmen Schönbeck



heute Vertriebsassistentin und Mutter,  
Leverkusen



Barbara Spenner



heute Maskenbildnerin, Würzburg



Michael Kelldorfer



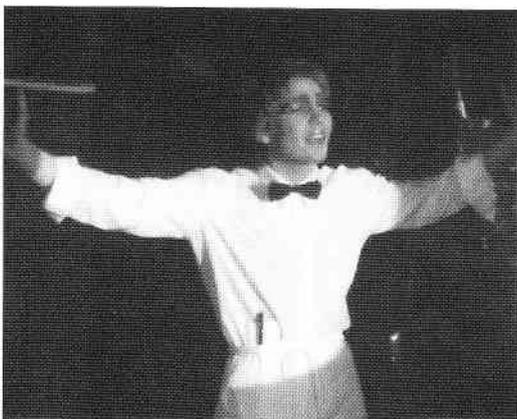
heute Geschäftsführer des „Café 1900“, Regensburg



Bruno Feldmann



heute Kulturmanager. Koordinator von „1000 Jahre Karthaus“, Regensburg



Stefan Kronthaler



heute Consultor de vendas, Lufthansa Cargo, Rio de Janeiro



Ingrid Riesz



heute Sekretärin in einem  
Architekturbüro, Regensburg



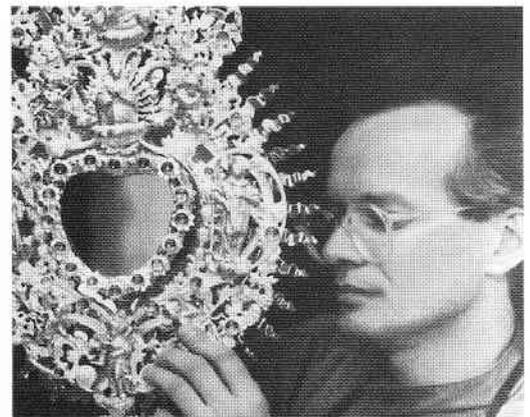
Kerstin Radler



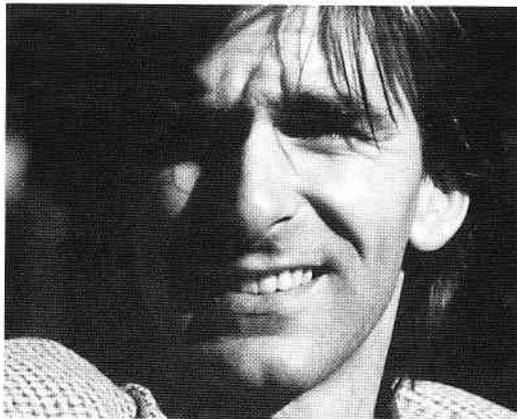
heute Rechtsanwältin , Regensburg



Joachim Bleier



heute Silberschmied, Stuttgart



Harry König



heute Metallbau-Werkstatt, Düsseldorf



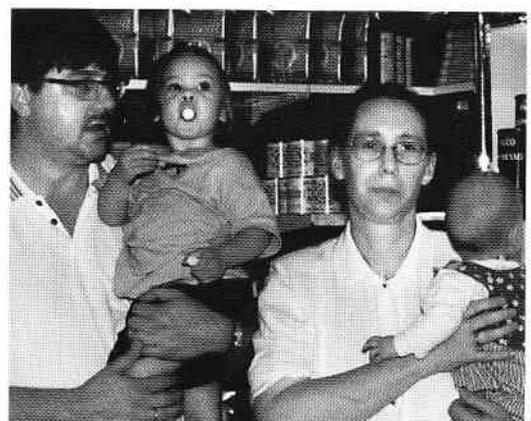
Thomas Kampmann



heute Produktdesigner, Hamburg



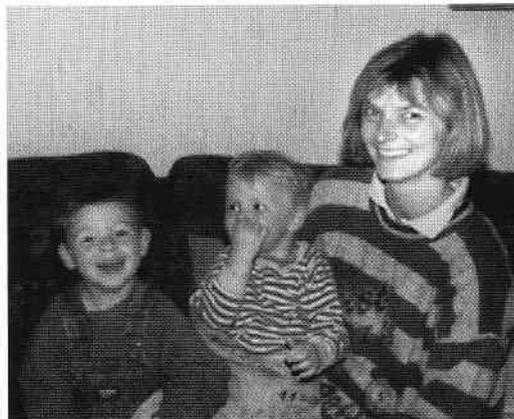
Martina Kerscher



heute eigene Bäckerei, Kötzing



Anette Sitzenstuhl



heute Frau Scheurer, Mutter von zwei Buben, Schierling



Conny Hehmann



heute freie Journalistin, München



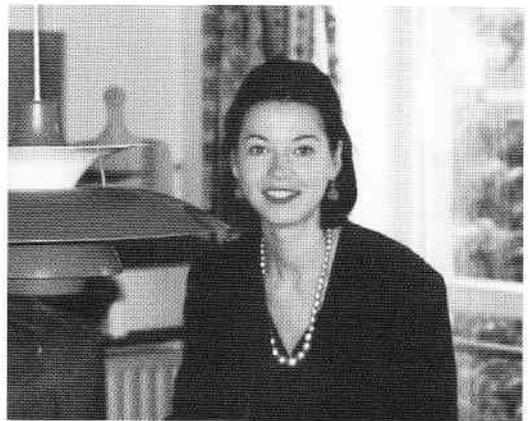
Steffanie Müller



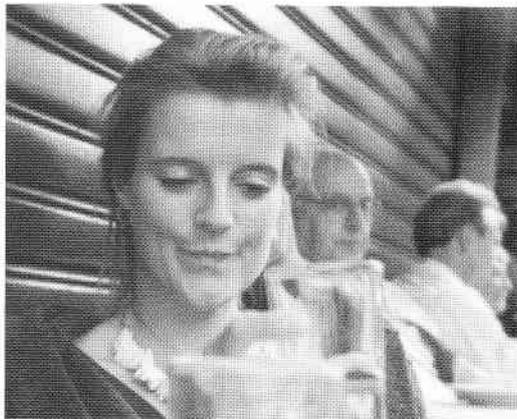
heute Bildredakteurin bei FREUNDIN, München



Christine Federlin



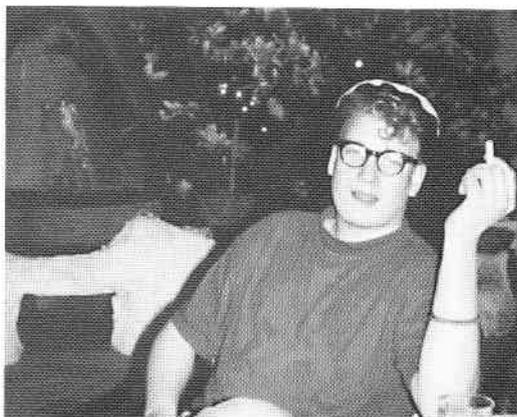
heute mamam in Bruxelles



Eva Eckert



heute Assistentin des Intendanten bei  
„Europäische Wochen“, Passau



Denis Rudolph



heute SCAN AUDIO Licht & Ton,  
Berlin



Christine Rauscher



heute KMK Wirtschaftsprüfung, Paris



Werner Weiß

Kellner im Orphée damals wie heute,  
Regensburg



## Feste und Leute

Das System Anton war eine Möglichkeit. Sicher nicht die einzige und ausschließliche, sicher gibt es andere Methoden, die genauso gut funktionieren. Ein populäres Wirtshaus braucht das Zusammenwirken verschiedener, auch unterschiedlicher Kräfte. Es hat ja auch unterschiedliche Gäste.

Habib Slim, der überaus charmante Tunesier war ein Publikums-Liebling (Habib heißt auch auf Arabisch „Liebling“) der 80er Jahre. „Gelln’s, Sie lächeln gern, Herr Habib“, meinte lächelnd eine Dame. „Ich lache immer“, sagte Habib lächelnd.

Nicht nur lächeln tat der andere männliche Hauptdarsteller der 80er: Johannes Marchl. Manchmal war gar nicht gut Kirschen essen mit ihm. „Auf geht’s Mädels, was ist aus?“, war sein gefürchteter Spruch an die Küche kurz

vor 18 Uhr. Zu Recht. Hannes nahm seinen Job ernst, interessierte sich zuerst für seine Gäste und dann erst für die Empfindlichkeiten seiner Kollegen.

Service-Leute, die nie Ärger mit der Küche haben, sind meist nicht besonders engagiert: Schmuse-Kursler, die ungestört durchkommen wollen. Nie erfährt man von ihnen eine Reklamation. Nicht so bei Hannes. Er sagte immer deutlich, was er gut, und was er schlecht findet. Wenn er arbeitete, waren nur zwei Dinge wichtig: Der Gast während und der Gin Tonic nach der Arbeit.

Ein guter, betreuender Service, wie er durch Habib und Johannes stattfand, wurde für uns wichtig, als sich im Laufe der 80er Jahre eine besondere Orphée-Qualität herausstellte: Am 17. Juni ‘82 veranstalteten wir für 120 Personen

*Es ist eingedeckt.*





Geburtstag Marianne Breuer



Gerti Lautenschlager und Thilo Fuchs mit Trauzeugen Elke Wagenknecht und Dr. Bernd Meyer

ein Journalisten-Essen der FDP-Landtagsfraktion. Die Gäste saßen im Lokal und im blumengeschmückten Hausgang, schön eingedeckt, ein Brunnen plätscherte. Die Köchin Maria machte Crêpes im Freien und war nebenbei – wie die Veranstalterin lobend bemerkte – eine ausgezeichnete Kindergärtnerin. Die Kinder zeigten ihr Kunststücke und aßen Crêpes mit Zucker und Schokolade. Küche und Service waren gut organisiert, der Ablauf zügig.

Jetzt war uns klar, was eine Stärke von uns war. Ein Fest – ein Fest als Gesamtkunstwerk. Wo das Essen wichtig, aber eben nicht alles war. Wir kümmerten uns um das „Drumherum“ genauso gründlich. Das unterschied uns vom „Königswiesener Hof“ oder wie die gastronomischen Großbetriebe alle heißen. Die Wörter „Erlebnislokal“ und „Event“ gab es noch nicht. Als erster schenkte uns Thilo Fuchs das Vertrauen, der im August '83 Gerti Lautenschlager heiratete. Beide heirateten das dritte Mal.



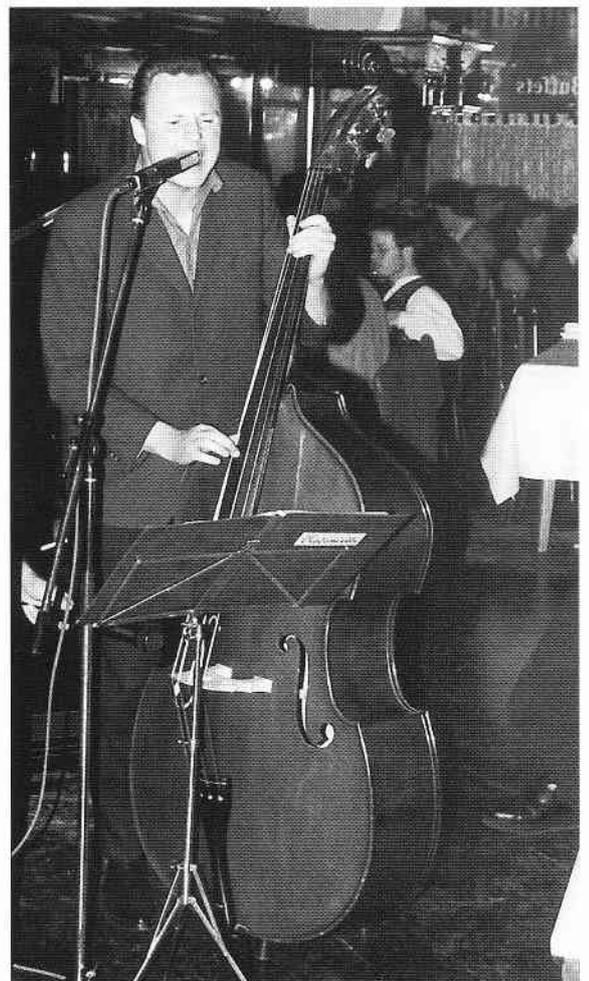
65. Geburtstag von Dr. Johan Vielberth

Peter „Buddy“ Vielberth

Es gab ein sommerlich-mediterranes Buffet. „Neli, bitte nichts mit Essig anmachen, nur mit Zitronensaft.“ Die Bitte der Braut wurde erhört.

Kennengelernt hatten sich die beiden ebenfalls im Orphée. Und zwar am Samstag, den 27. November 1982, vor dem Ersten Advent am Fenstertisch zur Unteren Bachgasse. Das weiß ich genau, weil es einer dieser endlosen Samstag Mittag war, wo ich die alte Stammclique schon mal allein im Orphée sitzen ließ, wenn es mir zu lange dauerte. Ich sperrte nur die Vordertüre ab (über die Hintertüre konnten sie zur Toilette) und ging nach Hause. An diesem Nachmittag war ich geblieben. Draußen liefen Leute mit Weihnachtsbäumen vorbei und ich spielte drinnen Musik aus „Zar und Zimmermann“. Wir grölten gemeinsam:

*„Diese ausdrucksvollen Züge,  
dieses Aug' wie ein Flambeau,  
verkünden meines Geistes Siege,  
ich bin ein zweiter Salomo.“*





*Hochzeiten im Showmilieu:  
Ursula Gaisa und Bernhard Kreutzer*

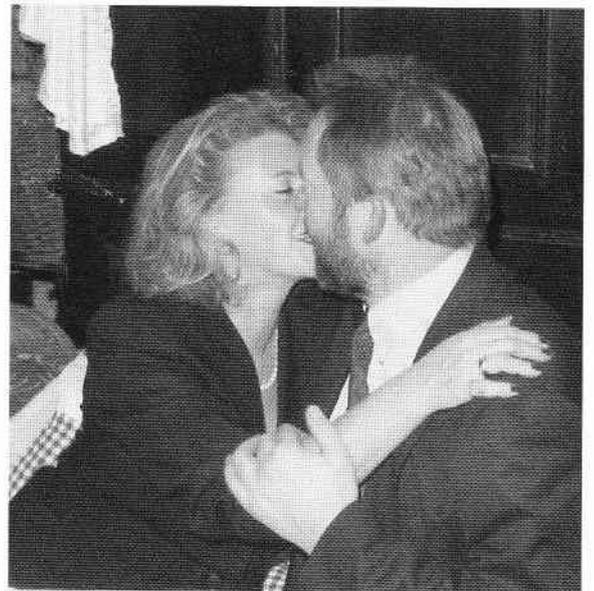


*Die jungvermählten Feiners*





*Hochzeit auf dem Bauernbett: Ulli Ulbrich und Bernd Krumholz*



*Vorrübergehende Leihgabe aus Mutter Färbers Schlafzimmer*

*Hochzeit Graml/Hauser*





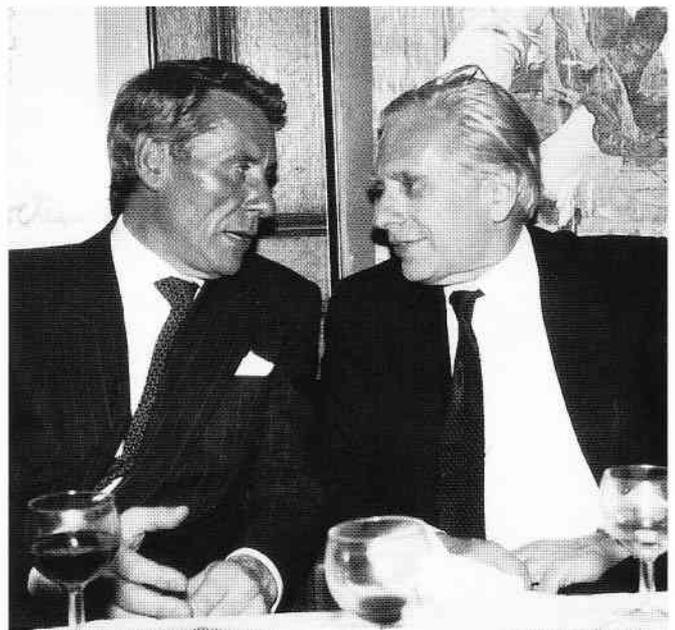
Geburtstag Elina Dömges



Christian und Ursel Bauer

T&T Brauerei-Chef Dr. Hahl im Gespräch mit  
Dr. Dr. Memmer, Chef der T&T Gesamtverwaltung

Geburtstag Dr. Hahl





Hochzeit Ulrike Bauer



Geburtstag Dr. Rass



„Die Geschichte der U.“



Geburtstag Helga Knapp





*Lanas Papa Albert Josipovic in Verzückung*



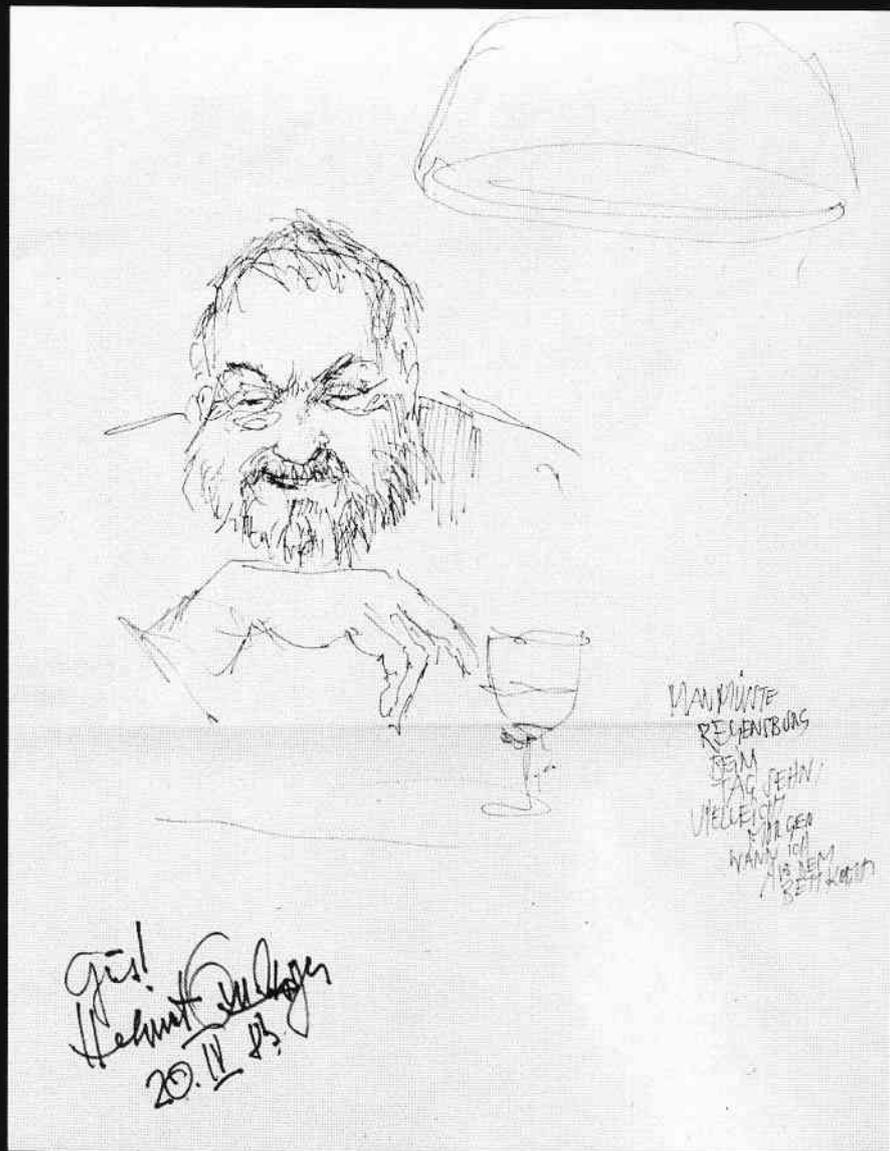
*Hochzeit Wahnschaffel/Graf*



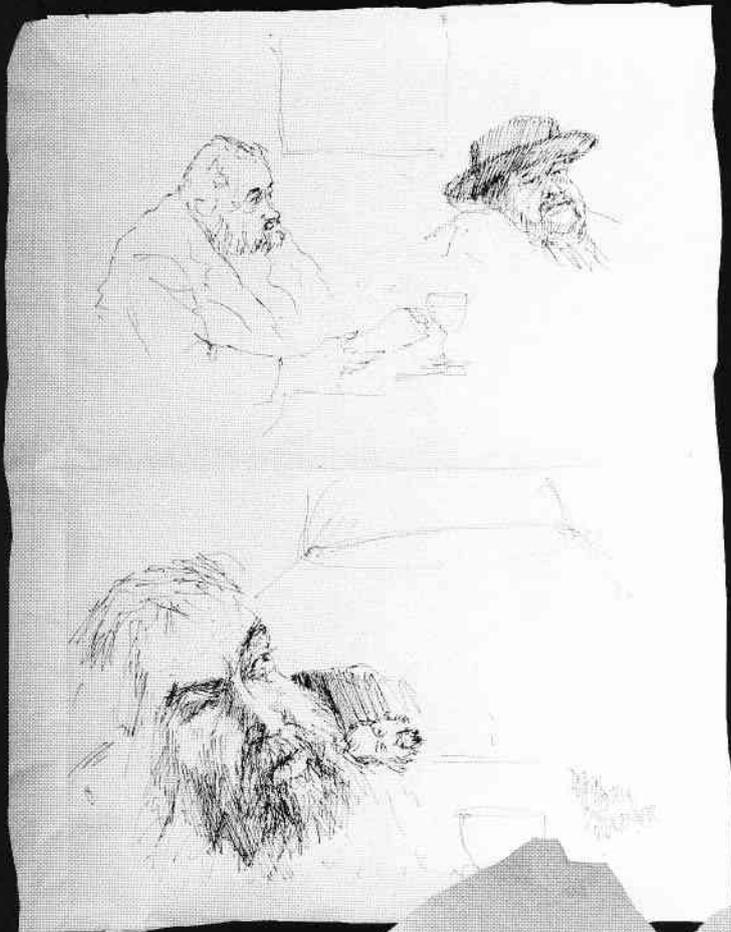


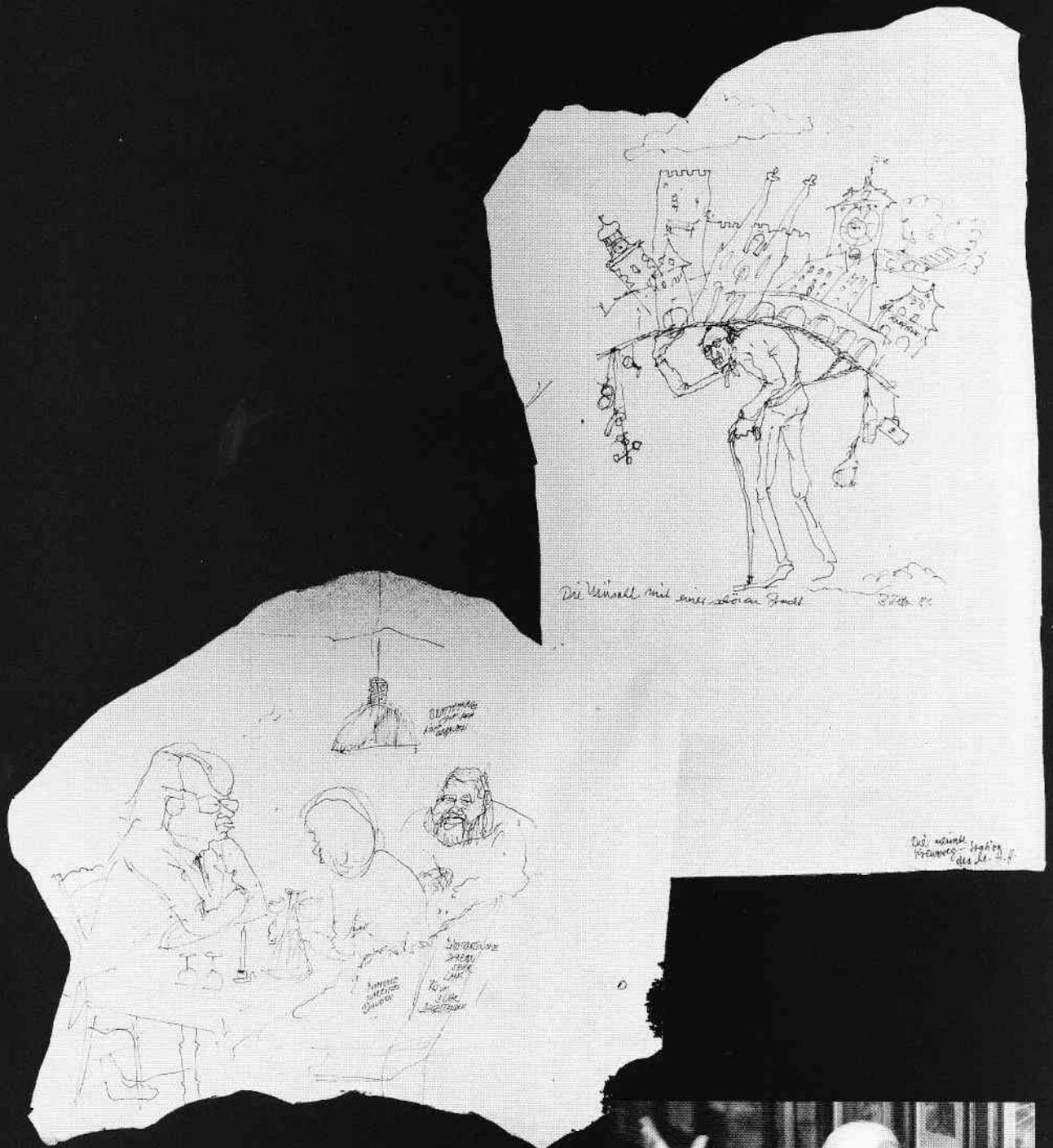
Modenschau von Karin Fitzner

# Leute im Orphée



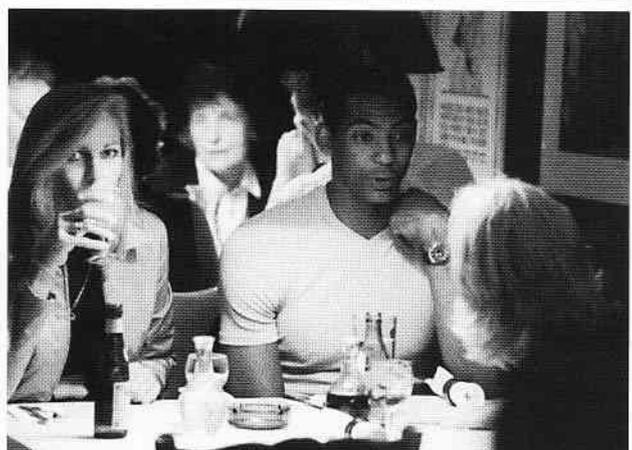
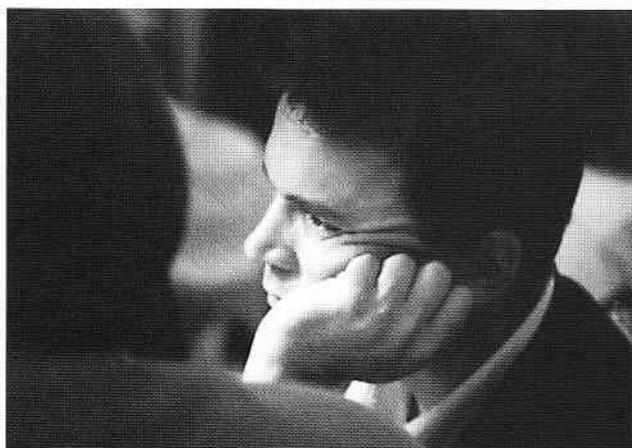
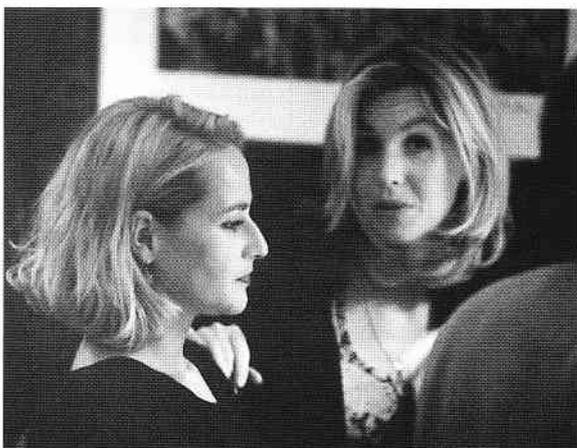


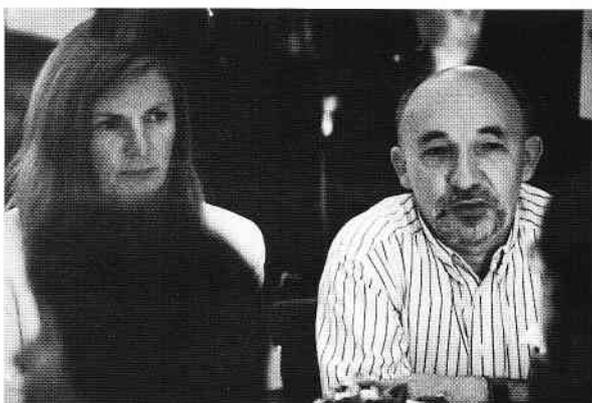
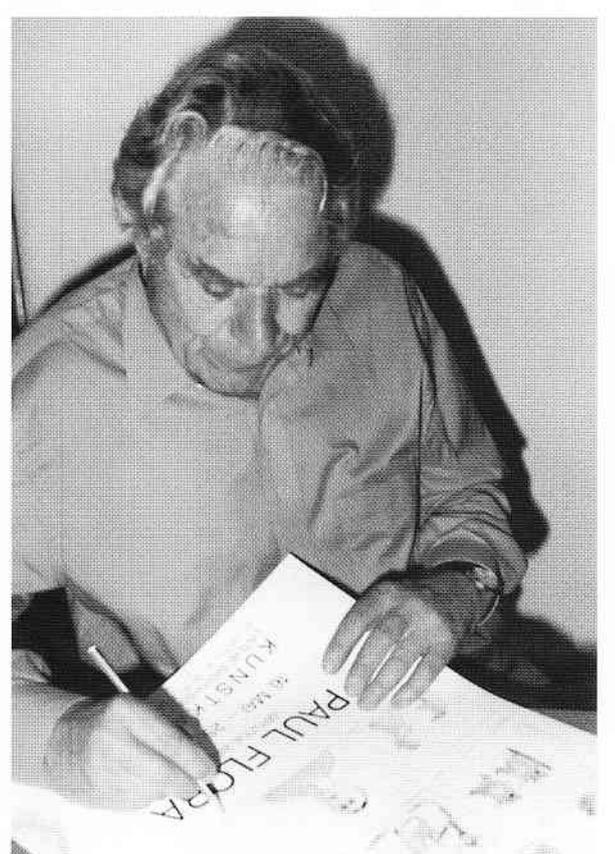
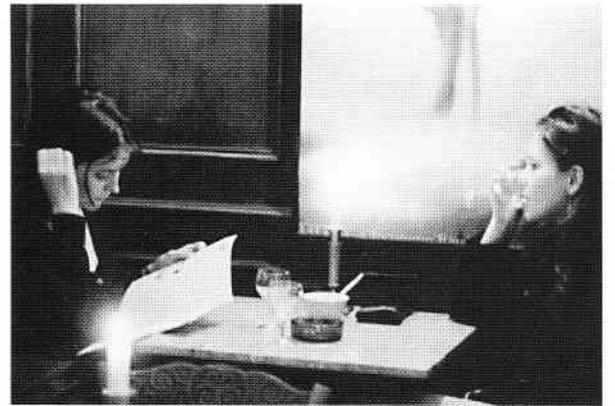


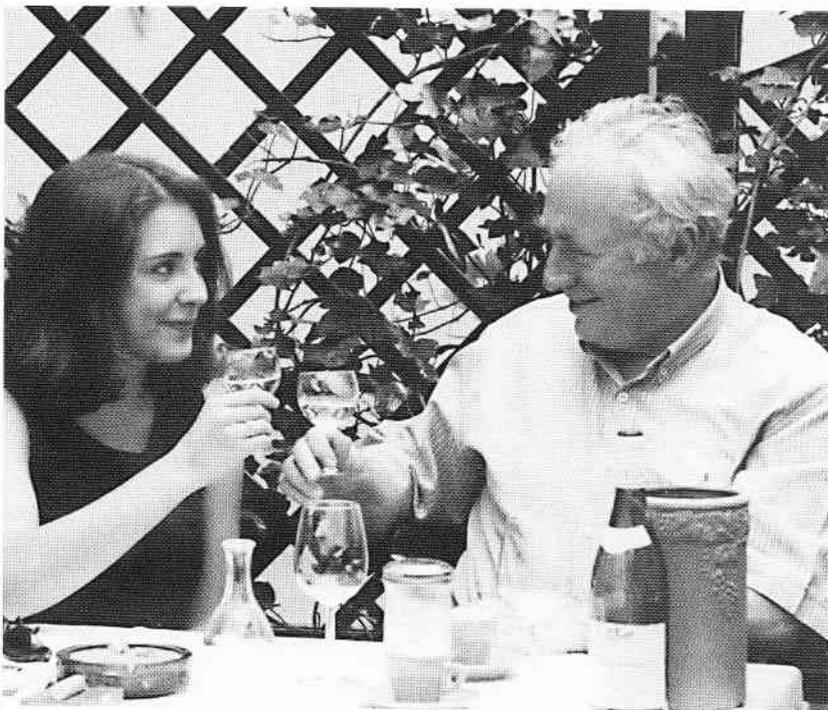


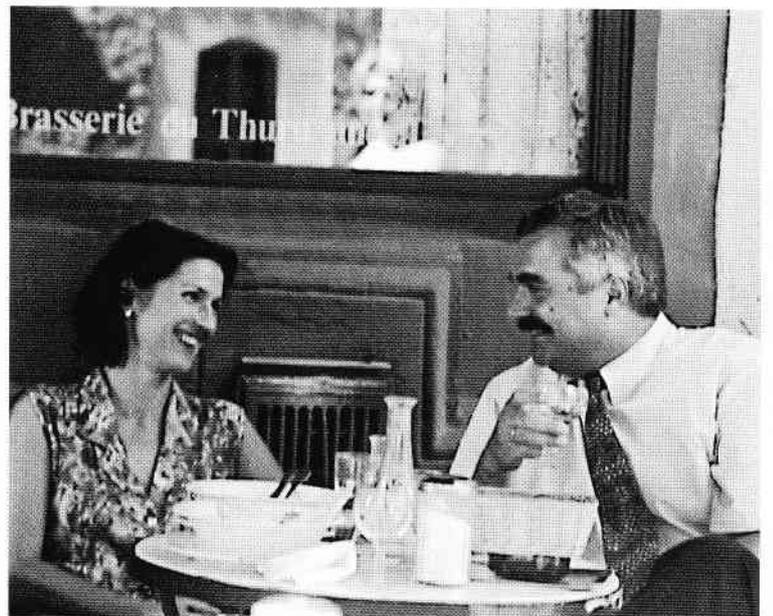
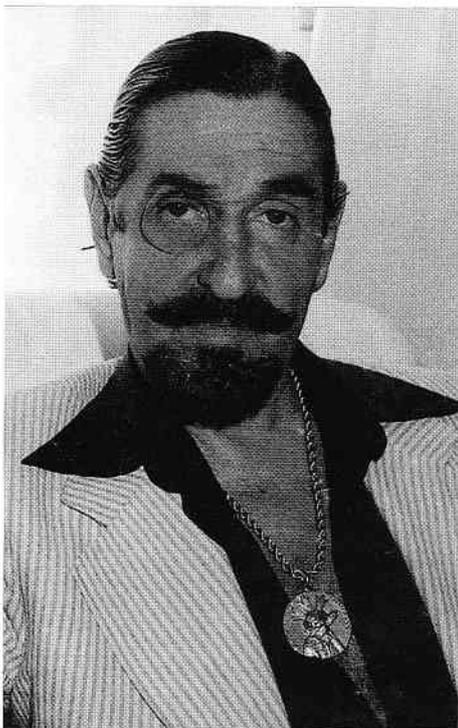
Horst Hanske  
Zeichnungen auf Tischpapier  
Heute im Besitz der Städtischen  
Museen Regensburg













## Ein zackiges Silvester

Bevor wir daran gehen konnten, in größerem Umfang Feste für andere zu machen, mußten wir erst eigene Erfahrungen machen.

Dies geschah an Silvester.

Silvesterfeiern waren in den Orphée-Gründerjahren ein ziemlicher Horror. Wochenlange Diskussionen um Menüfolge und Tischdekoration. Teure Speisen, teure Weine.

Als dann der Abend kam, kam auch die Qual. Meistens kommen ja zu Silvester keine Stammgäste, die auf vertrautem Terrain zur Stimmung beitragen, sondern gut gekleidete Bad Abbacher als schweigende Mehrheit.

Gut, das Essen war gut, die Weine besser als sonst. Aber die Atmosphäre: Träge, schwer und heiß.

Die Küche brauchte zu lange mit ihren Gängen. Die Kellner hatten nichts rechtes zu tun, leerten sogar Aschenbecher – im Orphée der pure Luxus.

Die Luft war zum Schneiden. Die Gäste warteten auf den nächsten Gang, tranken den teuren und schweren Rotwein und ermüdeten zusehend in der Konversation. Als sie dann zwischen den Gängen anfangen, Espresso zu bestellen, um die schlimmste Müdigkeit zu bekämpfen, wußte ich: Eigentlich wollen sie nur noch raus. Aber sie hatten bestellt und mußten bezahlen; folglich blieben sie auch bis zum Ende, ob es ihnen nun Freude bereitet oder nicht.

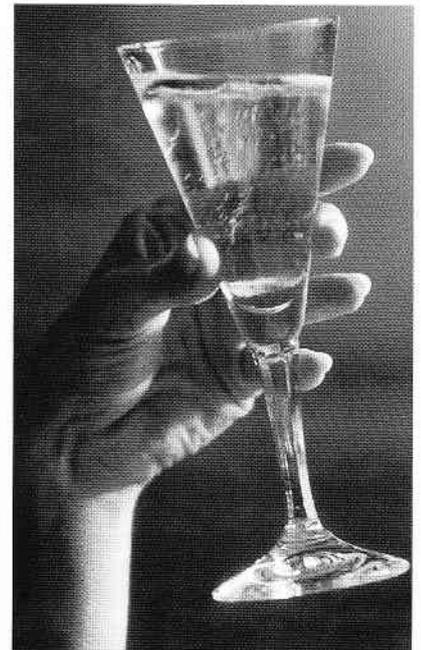
Ich fühlte mit den Gästen, denn mir ging es genauso. Und ich konnte genauso wenig raus als

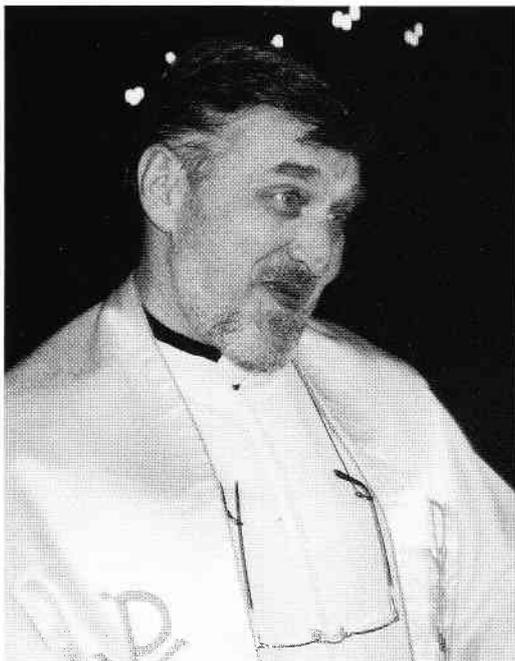
Gastgeber (damals jedenfalls).

Die Küche anzutreiben hatte wenig Sinn. Sie war schon genug genervt vom Drängen der Serviceleute. Sie wollten es besonders gut machen, aber das kostete Zeit, Wartezeit. Und die Wartezeit drückte auf die Stimmung. Was sollte ich tun? Auch Aschenbecher ausleeren? Die waren ausnahmsweise sauber. Vielleicht Fliegen fangen? Nein. So ging es nicht. Wir konnten keinesfalls so weitermachen: Dieser trägen, heißen Qual mußte ein Ende bereitet werden, spätestens nächstes Silvester. Oder wir hören auf.

Schließlich kamen die Leute zu uns, weil es bei uns „anders“ sein sollte. Und was war? Genauso öde wie in irgendeinem gehobenen Freßtempel. Um bei gutem Rotwein langsam einzuschlafen, brauchten die Gäste wirklich kein Orphée. Und mit dieser „Schöner Essen“-Wallfahrt, die auch nicht perfekt war, mußte Schluß sein – endgültig.

Die Abwesenheit von Stammgästen, die für „Stimmung sorgen“, zu beklagen, ist doch blödsinnig. Und die Ab-





*Padre Stefano, zackedi, zackedi!*

bacher zu schmähen ist hochmütig und töricht. Sollen sie denn uns erheitern? Die Aufgabe ist doch umgekehrt! Wir müssen uns etwas einfallen lassen, damit sich die Situation entkrampft. Diese Selbstbetrachtung blieb nicht ohne Folgen.

Wie so oft kam uns die Erinnerung an Italien zu Hilfe. Wie schön konnten da Silvesterabende sein. Zum Beispiel beim „Zackedi“ in Sacrofano, in der römischen Campagna. Die Trattoria heißt natürlich nicht in Wirklichkeit „Zackedi“. Wir haben sie so getauft, weil unser Freund, der ungarische Padre Stefano aus der vatikanischen Propaganda Fide, durch den wir das Lokal kennengelernt hatten, beim ersten Besuch vorwarnte: „Du mußt aufpassen. Vorspeise steht ohne Bestellung sofort auf Tisch. Zackedi. Und dann schon die nächste Gang. Zackedi.“ Es

ging dort wirklich alles rasend schnell von statten, eben zackedi, zackedi.

Beim „Zackedi“ saßen die Leute an ihren Tischen, tranken auch ordentlich Wein, heiß war es auch, aber sie gackerten lautstark statt langsam einzunicken. Teller, Bestecke, Gläser, Weinflaschen standen in ziemlichem Durcheinander auf den Tischen (das zu übernehmen wäre kein allzugroßes Problem für uns, wußte ich).

Aber die Kellner, die waren das Wichtigste. Nicht eingezwängt durch K&L-Stehkrägen mit Fliege, sondern mit Jeans und Unterhemd bedienten sie lachend in unglaublichem Tempo. Sie berauschten sich geradezu an der eigenen Geschwindigkeit – Zackedi, Zackedi. Und wenn die Ober solches Tempo hatten, mußte es logischerweise auch die Küche haben.

Es war wie Musik von Rossini: Rasant, oberflächlich und herrlich.

### **Man befiehlt deutsch**

Am 6.12.88 wurde die Orphée-Weisung Nummer 7 zur „Erstellung eines Silvestermenüs mit südlichem Flair“ den Orphée-Bediensteten übergeben.

Jetzt hatten wir ein Rezept für Silvester, einen gangbaren Weg, um unsere lieben, schrecklichen Mitbürger zu entkrampfen:

1. Die Küche muß Speisen herstellen, die schnell verteilt werden können. Deftige, südliche Kost – notfalls Eintopf. Bocuse-artige Tellerdekorationen haben zu unterbleiben. Schnelligkeit geht über alles. Um

23 Uhr muß der letzte Gang die Küche verlassen haben. Gegebenenfalls bleibt ein Gang weg, auch wenn er in der Silvesterkarte verzeichnet ist.

2. Wasser, Wein und Brot muß von Anbeginn in reichlichen Mengen auf den Tischen stehen. Jeder Tisch muß einen Weißwein-Kühler haben!
3. Nachschenken durch den Service ist verboten, das ist den Gästen zu überlassen.
4. Die Kellner dürfen nicht im Ornat, d. h. mit weißem Hemd und Fliege arbeiten. Jeans und weißes Unterhemd ist Bekleidungs Pflicht.
5. An diesem Abend ist klassische Musik verboten.

6. Die Kellner sind verpflichtet, mit den Leuten Kontakt zu haben, dabei sind Witz und Tempo ausschlaggebend.

7. Vor Mitternacht muß jeder Gast ein Glas Sekt in Händen halten.

Die Anweisung Nr. 8 wurde nicht schriftlich gefaßt, da sie nur für mich bestimmt war. Der Wirt muß gelegentlich in einer abwaschbaren Metzger-Plastikschürze mit Blutspritzern (wichtig) auftauchen, um bei den Gästen eine Mischung von Befremden und Belustigung zu erzeugen: Aha, der Vater hat bis eben gewurstet und hilft jetzt beim Abräumen. Ja, in einem Landgasthof müssen eben alle Familienmitglieder mithelfen! Genauso wurde es gemacht – und funktionierte





*Bierfilzgondel mit Sternwerfern und Krachern*

ausgezeichnet bis zum heutigen Tag. Die Leute wurden nicht müde, obwohl sie viel tranken. Das Essen kam zügig und schmeckte auch ohne Dekor-Perfektionen. Die Leute kicherten, gackerten, prusteten und prosteten den Unterhemden-Kellnern zu, die gelegentlich verstoßen eine Knallerbse

unter die Tische schoben. Die Leute rannten voller Freude zum Nachspeisenbuffet und wieder zurück. Als die Zeiger der Orphée-Uhr auf zwölf standen, wurde von unserem Special-effect-man Michael eine Bierfilz-Gondel mit brennenden Sternwerfern in eine Luftballontraube gezogen, die mit lautem Getöse zerbarsten. Die Leute fielen sich in die Arme, und busselten sich ab. Als „An der schönen, blauen Donau“ erklang, tanzte das ganze Lokal. Wunderbar, dachte ich mir, das kann so bleiben die nächsten Jahre. Es war eigentlich besser, als beim „Zackedi“, denn eine Bierfilz-Gondel mit Sternwerfern hatte der nicht.



## Man denkt deutsch

Warum brauchen wir Deutsche soviel Urlaub, soviel Süden, und zuhause bis ins letzte Dorf den (Stadtteil)-„Italiener“, auch wenn das Essen dort oft teuer und keineswegs immer gut ist.

Weil wir zwar alle möglichen Eigenschaften besitzen, die der Welt als „typisch deutsch“ bekannt sind, aber kaum welche, mit denen es uns gelänge, schlichte Lebensfreude zu entfalten, ohne Zwangsjacke und überflüssige Rituale. Dieses lebenswichtige Gefühl – die Lebensfreude – wächst nicht auf unserer heimischen Erde. Deshalb müssen wir sie importieren, wie andere Reis, Bügeleisen oder Kern-

kraftwerke einführen. Wir sind die Kolonie, unsere Nachbarn die Missionare. Deshalb haben wir „unserem Italiener“ den „Spanier“, oder gehen „zum Griechen“ („Franzosen“, „Vietnamesen“, usw.). Es geht um ein Wohlbefinden, das wir uns selbst nicht verschaffen können, nicht konnten, nie können werden. Denn wir sind Deutsche und als solche abhängig für alle Zeit vom Lebensfreude-Export unserer Nachbarn. Deshalb brauchen wir uns gar nicht als Devisenbringer aufzuspielen. Es ist ja unser Bedürfnis, das andere befriedigen müssen. „Stadtteil-Deutsche“ sind mir jedenfalls in Frankreich, Italien und Spanien unbekannt.



# *Silvester im Orphee*

## **Großes Menü**

Beginn 19.30 Uhr, Preis DM 65.-  
Beschränkte Teilnehmerzahl (65 Pers.)

Für unsere späten Gäste, die uns erst kurz vor Jahreswechsel besuchen wollen, halten wir noch ein paar Schmankerl warm, und natürlich Champagner – kalt! Bis zum großen Knall!

Vorbestellungen bis 23. Dez. und wieder ab 29. Dez. unter Tel. 5 29 77.



# Klappern gehört zum Handwerk

Orphée und „die WOCHE“

Ein Boulevardlokal braucht eine Boulevardzeitung, in der über das Lokal berichtet wird. Schon bei der Voreröffnung am 18. Oktober 1977 testeten Harald Raab und Horst Hanske unsere Crêpes. Die WOCHE und vor allem Horst Hanske blieben über 20 Jahre unsere Begleiter. Wenn wir annoncierten, dann nur dort.

Und wenn wir türkten, dann auch nur dort. Das geschah schon ein halbes Jahr nach der Eröffnung, als wir die Urlaubsvertretung des Kochs als „französische Meisterküche“ präsentierten.

Eine „Brunch“-Anzeige geriet uns bedingt durch den Zeitpunkt ihrer Veröffentlichung zweideutig. „Herr, es ist Zeit.“ lautete die fette Überschrift. „Deine Werbung zeugt nicht gerade von Pietät“, meinten Mutter und Tochter Kroehling (Arzt in Laaber). Ich verstand nicht. Später verstand ich: Franz Josef Strauß war gerade gestorben. Diese Anzeige geriet uns wohl so gut, daß in der nächsten Ausgabe der WOCHE ein anderes Lokal mit einer Parodie unserer Anzeige annoncierte.

Die WOCHE berichtete von Ereignissen, Vorfällen und wichtigen Menschen. Über manche Kulturschaffende, die bei uns Gast waren – wie Helmut Qualtinger – erschienen Artikel.

Das Veröffentlichte hat uns nicht immer gefreut. Vor allem die Orphée-Bälle wurden in den journalistischen

Nachlesen recht kritisch unter die Lupe genommen. Einige Male hatte ich einen gescheiterten Grant auf Horst Hanske.

Nachdem aber alle anderen genauso ihr Fett abkriegten (Schnupferball, „Galerie“-Feste etc.), was mich immer hoch erfreute, beschlich mich die Einsicht, daß es wohl immer nur den Betroffenen stört, wenn er „angeschossen“ wird – und die anderen erfreut.

Gelegentlich nutzten wir auch die



*... wenn  
die  
grauen  
Nebel  
wallen ...*

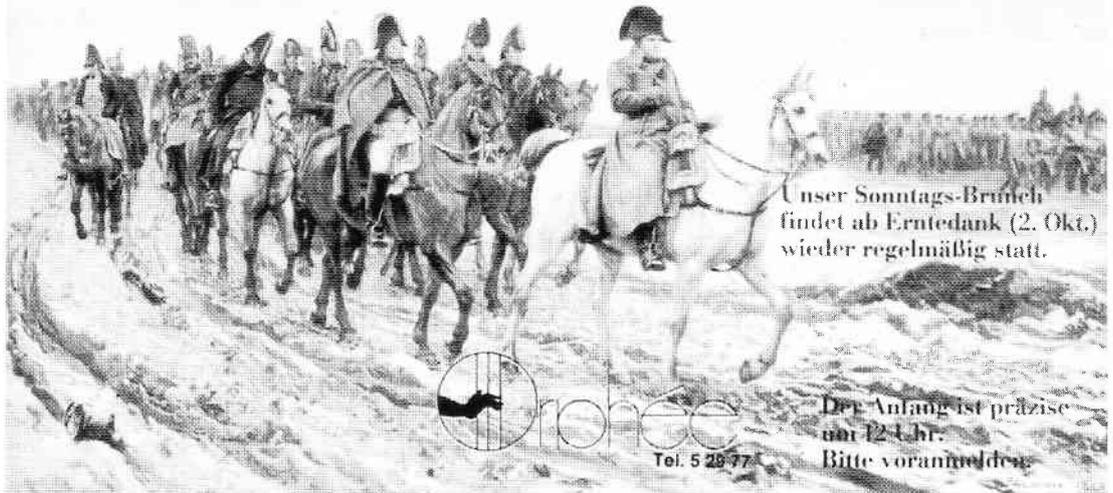
*... wird's im Innern  
mollig warm*

**Sonntagsbrunch  
im Orphée**

*ab 12 Uhr  
Tel. 5 29 77  
Bitte vorbestellen*

# Herr: es ist Zeit.

Der Sommer war sehr groß. Leg deinen Schatten auf die Sonnenuhren, und auf den Fluren laß die Winde los. Befiehl den letzten Früchten voll zu sein; gib ihnen noch zwei südlichere Tage, dränge sie zur Vollendung hin und jage die letzte Süße in den schweren Wein. Wer jetzt kein Haus hat, baut sich keines mehr. Wer jetzt allein ist, wird es lange bleiben, wird wachen, lesen, lange Briefe schreiben und wird in den Alleen hin und her unruhig wandern, wenn die Blätter treiben.



Unser Sonntags-Brunch findet ab Erntedank (2. Okt.) wieder regelmäßig statt.



Tel. 5 26 77

Der Anfang ist präzise um 12 Uhr. Bitte voranmelden.

# Meine Damen: Es ist höchste Zeit



Jetzt, da die Männer sich auf dem Rückzug befinden, liegt es an Ihnen, den Herbst noch größer werden zu lassen, als es der Sommer schon war . . .

Gemeinsam werden wir's schaffen. Auch wenn Sie kein eigenes haben — unser Haus ist für Sie geöffnet: täglich ab 10 Uhr bis 1 Uhr bzw. 2 Uhr am Wochenende.



Café-Bar

Nehmen Sie sich Zeit (natürlich auch die Männer), in Ruhe Ihr Frühstück zu genießen, mögen auch draußen die Blätter fliegen, trudein, treiben.

Frühstück ab 10 Uhr bis 15 Uhr  
Kleine Mittagsgesichte und Imbisse  
frische Kuchen, Tiramisu u. a. Leckereien

Wir sind auch für Überraschungen zu haben. Wehen, schneien Sie herein!



Thurn und Taxis

Telefon 5 27 14 · Weiße-Lamm-Gasse

WOCHE, um höchsteigene Interessen der Öffentlichkeit bekannt zu machen. Im Herbst '84 fingen wir an, das „Brunch“ zu installieren. Es war schon eine Annonce geschaltet, aber es fehlte noch ein Textbeitrag. Denn das wußten wir: Was in der Zeitung steht ist für die Leute einfach so. Dabei war es unser Interesse, das seit der Küchen-Spar-Umstellung doch ramponierte Image etwas aufzupolieren.

Wir bauten einen Türken, aber mit einem Franzosen. Philippe Mathé war vor der Palletti-Geschäftsführung Kellner im Orphée, ein ausgezeichnete übrigens. Er stellte sich als „heimgekehrter“ Koch zur Verfügung.

Der Maskenbildner vom Stadttheater verschaffte ihm ein neues Aussehen mit kunstvoll geschnittenem Vollbart. Brille, Trenchcoat und Baskenmütze tat ein Übriges. Dann fuhren wir mit einem Fotografen zum Bahnhof. Ich kaufte Gladiolen und begab mich mit Philippe auf den Bahnsteig, um ihm dort als heimgekehrten Koch die Hand zu drücken. Unser Fotograf mußte viele Bilder knipsen, so schüttelte es ihn vor Lachen, da ich beim Händedruck, um das Ganze überzeugend darzustellen, immerzu ausrief:

„Nein – wie schön, daß du aus Frankreich wieder da bist, nein – wie wunderbar, ich kann's dir gar nicht sagen!“

Jahre später rächte sich die WOCHE und enttarnte einen „historischen Türken“. Um das Orphée nach seiner Caféhaus-Renovierung zur Verkaufsförderung in historische Dimensionen zu heben, ließ ich an der Hausfront ein



*FÄRBER, Cornelius, Orphee-Wirt mit vielen musischen Talenten, freut sich: Ein alter Freund kehrte zurück! Jean-Phillip Mathé, seines Zeichens französischer Koch, der vor drei Jahren nach Dakar (Senegal) ging, ist wieder in Bayern. Der bis dato vollbärtige, inzwischen leider schon rasierte „Missionar der feinen Küche“ befindet sich drei Tage in der Woche auf Vortragsreise. Sein Thema lautet „Retour à la cuisine de grandmaman“ – zurück zu Omas Küche. An den Wochenenden kehrt der Meister des Kochtopfs dann in die Praxis zurück. Da hilft er seinem Freund Neli das umfangreiche kalt/warme Buffet für das „Sonntags-Brunch“ vorzubereiten, das es künftig an jedem „Tag des Herrn“ im Orphee zu schlemmen gibt. Spätaufsteher und Frühstücksmuffel dürfen sich für die Kleinigkeit von 15 Mark unbegrenzt götlich tun und das von 11 bis 14.30 Uhr.*

## Nachbar klagt gegen Orphee-Freisitze

# Gäste fürchten um Stühle vor der Tür

Regensburg schien die Insel der Seligen zu sein, was den Streit um die Öffnungszeiten von Biergärten und Freisitzen betrifft. Doch die Ruhe erwies sich als trügerisch. An diesem Donnerstag steigt vor dem Regensburger Verwaltungsgericht ein Prozeß, in dem die Richter über die Klage eines Anwohners gegen den Orphee-Wirt Cornelius „Neli“ Färber entscheiden müssen. Das Urteil könnte Auswirkungen auf die Gastronomie der gesamten Altstadt haben.



Ist Feiern i  
Vier Tis  
gasse und  
schen Inn  
die dem l  
ein Dorn  
kämpft er  
und damit  
Angebot  
„Lärm“, d  
sondern a  
die die Ra  
Das Pik  
Friedrich

Strassenszene in der Maxstraße. Foto: ...



Nelly Färber, Kulturgastronom und der Regisseur

daß sie einfach weg müsse  
anderes nämlich will der  
Ihm reicht es nicht, daß di  
in denen man vor dem Lok  
kann, schon sehr einget  
sind.

Regensburgs Wirte, aber  
Stadt, blicken gespannt auf  
waltungsgericht. Bleibt die  
ein Einzelfall? Hält die noc  
Sperstundenverordnung?

Für Besucher und Einh  
wäre es ein Schlag ins Gesi  
ten die Öffnungszeiten der  
in der Altstadt rigoros  
schränkt werden. Der mühs  
gehandelte Kompromiß, e  
Innebedürfnis der Anwo  
nau so Rechnung trägt  
Wunsch nach einem gem  
Feierabend der Gäste, wär  
latur. Die Auseinander  
würde weitergehen. Und da  
dann wirklichen Krach bedi

### Randale auf dem Haidplatz

Eine handfeste Auseinanderse  
zung lieferten am Montag nach  
tag mehrere Punks der D  
dem Haidplatz. Pa

## HEUILLETON

# Das 8-Millionen-Ding ist im Kasten Finale im Orphée

Wenn zur Premiere, Ostern nächsten Jahres, Kritiker und Cinéasten von der Sterbeszene Mary Wards auch so gerührt sind wie Angelika Weber, dürfte dem historisch angelegten filmischen 140-Minuten-Epos Erfolg beschieden sein. Die englische Nonne, künstlich auf 60 Jahre gealtert und gefaltet, verging am Sterbebett im Runtingerhaus, hauchte nochmal „Seid fröhlich“ und dann ihre Seele aus. Die Akteure hielten den Atem an und Blondschopf Angelika Weber mußte auch noch nach der dritten Klappe mit Tränen und Rührung kämpfen. Dann war es und sie geschafft. Acht Millionen Mark waren auf Kodak-Film gebannt.

Die 30jährige Regensburger Re  
gisseurin, die der Ordensbegründe  
rys  
Dr  
ir

einen Blumenstrauß so groß wie ein  
Medizinball in den Arm legt, produ  
ziert die Mimik flugs zwei Tränen  
flüstert ergriffen: „Ich liebe  
am-

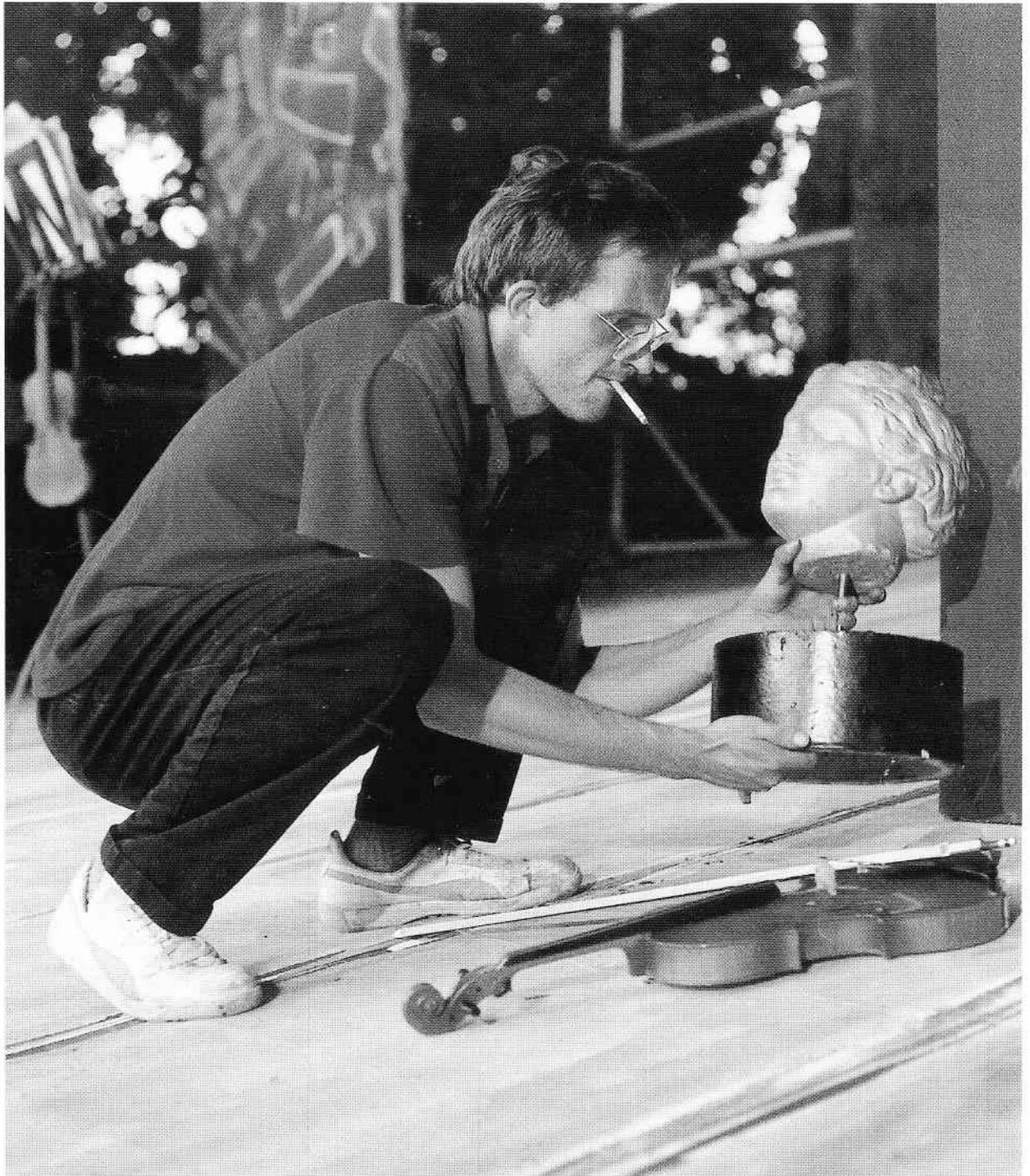
Das Orphée ist nicht immer gut für eine Schlagzeile  
– für eine Anmerkung reicht es aber meistens doch.

Schild anbringen, so wie sie sonst nur an Baudenkmalern hängen. Die auf dem Schild befindliche Beschreibung des Orphée war eine Mischung aus wirklichen historischen Fakten und frei Erfundenem.

Die WOCHE aber brachte es an den Tag. Die Folge war, daß sich der damalige Denkmalpfleger Dr. Helmut-Eberhard Paulus fürchterlich beim damaligen Kulturdezernenten Dr. Bernd Meyer über mich beschwerte: Ich mußte die Tafel abhängen.

Aber nur solange, bis die beiden Herren aus beruflichen Gründen Regensburg verlassen hatten. Dann hängt sie wieder auf.





# Orphée-Opern

Ich mag klassische Musik sehr. Zu Georg Greiwe besteht eine alte Freundschaft. Seiner Initiative entstammen drei musikalische Ereignisse im Orphée.

1979, zum Bürgerfest, gab es das kleine Mozart-Singspiel „Bastien und Bastienne“ – „ein Schäferspiel“.

Georg Greiwe spielte den Zauberer (und „Liebeslehrer“, o là là) Colas. Bastien und Bastienne wurden von Colleen Besset und Gregory Wiest gegeben. Im wirklichen Leben ein getrenntes Pärchen, das nur auf der Bühne freundlich zueinander war. Christian Pyhr leitete ein kleines Kammermusik-Ensemble. Die Atmosphäre war sommerlich und locker. Nach Proben und Aufführungen tranken wir Sekt auf der Bühne. „Gibt es irgendein Problem?“, fragte ich Colleen. „Yes“, antwortete sie, „I need more champagne!“

1982 war „La serva padrona“ von Pergolesi an der Reihe. Diesmal nahm Pyhr Musiker vom Uni-Orchester. Die Geschwister Kutzer spielten mit, wohl einstudiert. Nicht wohl einstudiert war der Ami Mike Collins, der Greiwe und Pyhr alle Nerven kostete, weil er nicht gelernt hatte, dafür aber immer eine Mimik entfaltet als wär er Don Giovanni. Umso besser einstudiert war Renate Spingler, ein schwäbi-



WOLFGANG AMADEUS MOZART  
**BASTIEN UND BASTIENNE**  
 ODER: „WAS IST ZU TUN MEIN HERZ, WAS IST ZU LASSEN?“  
 »EIN SCHÄFERSPIEL«

Mit freundlicher Unterstützung des Gottes AMOR  
 Dargeboten zu Regensburg  
**am Samstag/Sonntag 23./24. Juni 79**  
nach Einbruch der Dunkelheit (ca. 21 Uhr)

im **Orphée-Hof** (Untere Bachgasse)

Darsteller:  
 BASTIENNE, erkrankt an Liebeskummer und befallen von Putzsucht – COLLEEN BESEIT  
 BASTIEN, ein versprochener Bräutigam und leidenschaftlicher Radfahrer – GREGORY WIEST  
 COLAS, alias Herr Strausand, Zauberer und Liebeslehrer – GEORG GREIWE

Musikalische Leitung: Christian Pyhr – Regie und Ausstattung: Georg Greiwe  
 Musiker des Stadttheaters Regensburg  
 Zwei Vorstellungen sind vorgesehen –  
 wenn das Publikum aushält und die Darsteller keine Prügel beziehen.

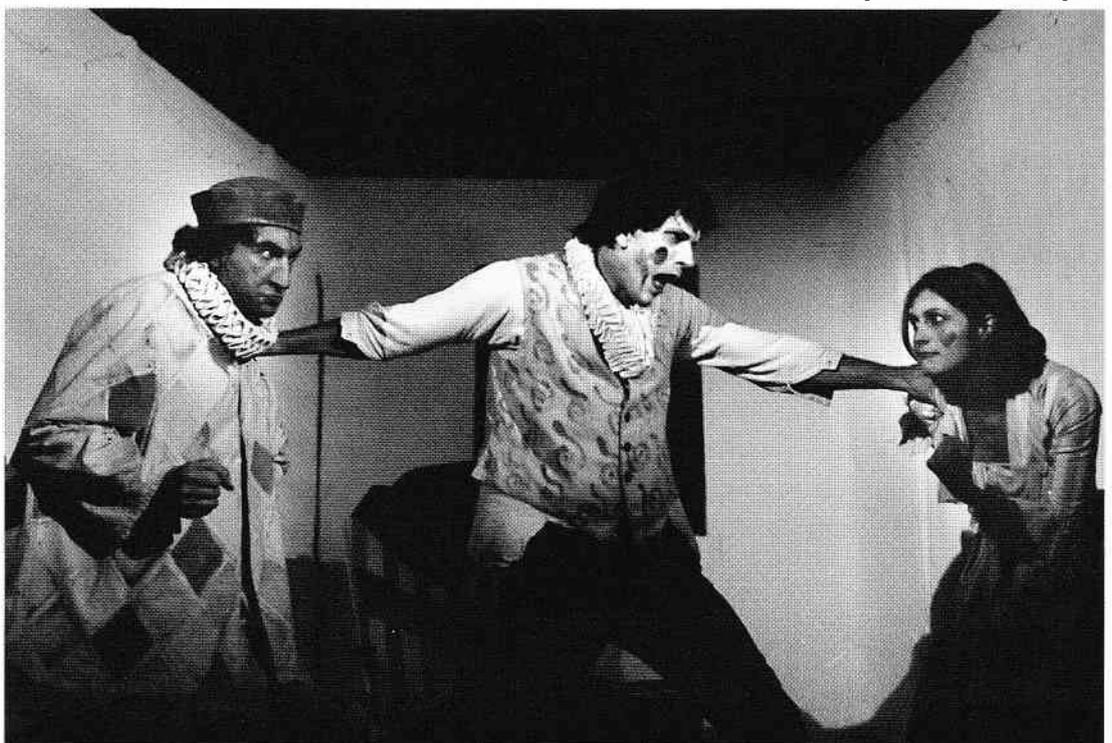
Nur auf der Bühne ein Liebespaar: Colleen und Gregory





*Neli Färber, Mike Collins, Renate Spingler und Regisseur Georg Greiwe*

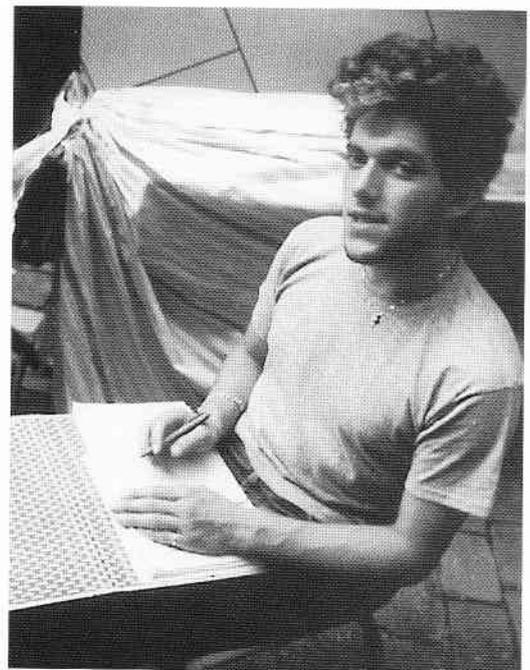
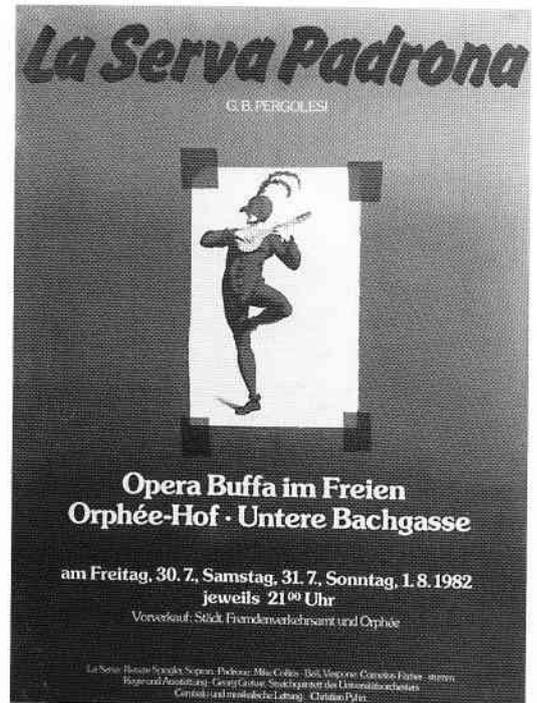
*Vespone – Padrone – Serpina*



sches Mädlle, das abends im Bett strickte (Woher ich das weiß? Sie wohnte in der WG von Michael Laib in der Gumpenbergstraße, und der hat's mir erzählt, gelt.) Ihr fabelhaftes Stimmvolumen war schon damals erkennbar und führte sie letztendlich zur Hamburger Staatsoper. Den Vespone, eine Art Harlekin, spielte ich, stumm. Inspizient war Bruno Feldmann.

„Kann man da noch Pfeilspitzen hinhängen?“, meinte der Regisseur zu Laib, nachdem dieser mühsam einen Neonblitz aufgetrieben hatte. „Logisch, da machen wir jetzt noch Pfeilspitzen hin, sonst noch was“, antwortete dieser.

Erst fünf Jahre später, im Sommer 1987, schritten wir zur nächsten Opern-Tat. Kein kleines Unterfangen mehr. Georg kam mit einer CD von zwei Ein-Aktern: Mozarts „Der Schauspieldirektor“ und Salieris „Prima la musica poi le parole“. Das müßte gehen, dachte ich, vor allem nach dem großen Erfolg des „Amadeus“-Films. Aber nicht im Orphée-Hof, sondern in einem Park. Wir wählten den Herzogspark, ein stilles Regensburger Juwel. Ernst Stösser, der Leiter des Stadtgartenamts half uns, leicht skeptisch am Anfang, begeistert zum Schluß. Es half auch Emo Wurster mit Gerüstteilen. „Den Fritz und den 'Knödel' müßt's halt zahlen“, erklärte er. Maria Ferstl und Gundelind Schwan beherbergten Sängerinnen. Michael Laib war Technischer Direktor, der Gruber sozusagen (er wäre aber jederzeit bestech-



Inspizient Bruno Feldmann

Geschwister Kutzer spielten



Michael Laib illuminiert

Oboe II

### The Impresario Overture

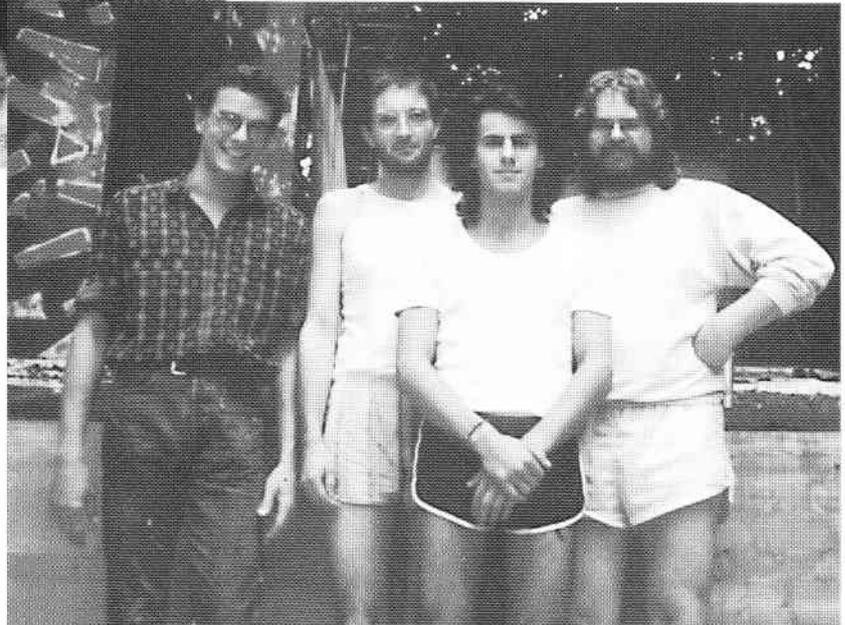


Peter Roithmeier mit Papagei



WOLFGANG  
**MOZART**  
(1756-1791)

Die Technik:  
Michael, Peter, Richard und Wolfgang (Chico)

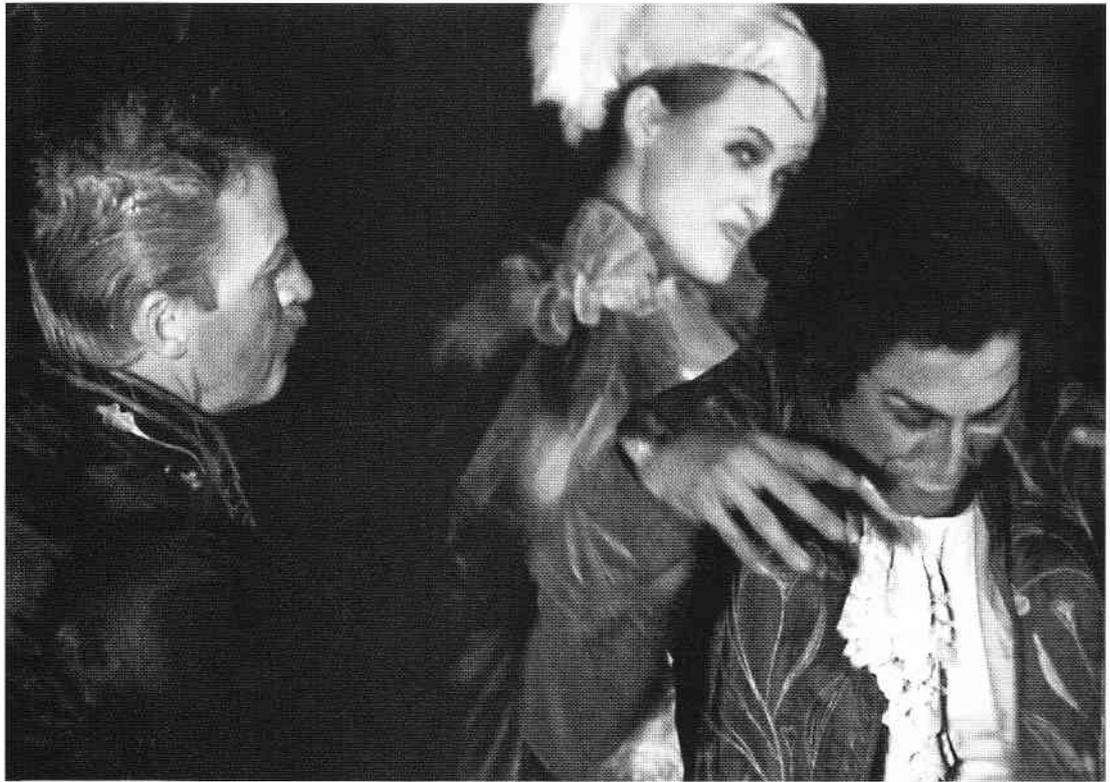


lich, betonte er). Er wohnte dem Herzogspark am nächsten, in der Lederergasse Nummer 33. Das hatte zur Folge, daß alle Aktiven bei ihm auf das Klo wollten, weil wir noch keinen Toilettenwagen hatten. Darauf zog Michael auf das Dach des alten Turms im Herzogspark, wo unsere Künstlergarderobe untergebracht war. Ein Unwetter zerstörte das halbfertige Bühnenbild und der Aufbau begann von vorne. Im Park wohnte ein Tramper aus Norddeutschland. Obwohl er schrecklich nach Knoblauch stank, wurde er nach einigen Tagen in das technische Team eingegliedert. Alle Künstler wurden im Orphée verköstigt; auch der Park-Freak. Einmal saß er beim Abendessen zufällig neben unserer Super-Diva Renate Spingler. Renate hatte Fisch bestellt und er sagte ihr sehr ruhig und sanft, sie könne bei der Aufführung, gegenüber den Proben, ruhig noch etwas zulegen. Der Fisch kam, bestens angerichtet und dekoriert. Renate konnte ihn nicht mehr essen. Georg wollte Weihrauch aus den Büschen und einen Feuerblitz aus dem Schlangenmund – Barocktheater, das gefiel mir. Sein Bühnenbild gefiel mir nicht so gut. Der Vorhang bestand aus 40 zusammenge nähten Bettüchern, die Michael



per Zeitungsannonce zusammengesucht hatte. „Warum nicht mal Armes Theater machen?“, meinte der Regisseur. Armes Theater, dachte ich, arme Veranstalter vielleicht.

Georg engagierte sich sehr. Er probte mit den Sängern, kümmerte sich um Bühnenbild und Kostüme, machte Plakat und Programmheft. Außerdem übernahm er im „Schauspieldirektor“ den Part des „Buff“ alias Schikaneder. Die Sänger zusammenzukriegen war



*Georg Greiwe, Liv Astrid Hoff, Peter Kampschulte*

*Larry Cooper – Boxer, Sänger, Konditor*



ebenfalls nicht einfach in so kurzer Zeit. Zum Beispiel fehlte noch der Tenor für den „Schauspieldirektor“.

Da konnte ich helfen: Ich erinnerte mich an Larry Cooper, einen ehemaligen Tenor vom Stadttheater, der in früheren Tagen mit seinen amerikanischen Kollegen oft im Orphée weilte. Sie hatten sogar mal bei einem Faschingsball eine kleine Opern-Parodie gezaubert. Wo steckt der Larry jetzt? Larry Cooper, der frühere Boxer und Klasse-Tenor hatte das Stadttheater schon verlassen. Er hatte in der Konditorei Sporer zum Konditor umgeschult und war auf dem Sprung, in Chicago eine Konditorei zu gründen. Er hatte eigentlich keine Zeit, wollte zuerst nicht mitmachen. Aber ich



Die zwei Primadonnen: Renate Spingler und Janeen Franz

konnte ihm etwas anbieten: Zuerst verriet ich ihm, wo er eine alte „Faema“-Kaffeemaschine kaufen konnte, dann schenkte ich ihm eine Glasvitrine für seine Konditorei. Er machte mit.

Chico und Uwe hatten alle Wege des Herzogparks befackelt. Unterhalb der Rosenterrasse war „Salieris Cafébar“ aufgebaut, die Hanni mit ihren Freunden betreute. „Sie sind auch das künstlerische Betriebsbüro, hab’ ich mir sagen lassen“, wandte sich eine Sängerin an Hanni. „Ganz recht“, antwortete sie. Die Aufführung war geradezu ein „Event“ (der Herr verzeihe mir das Unwort des Jahres), besser gesagt, ein Gesamterlebnis. Insofern war es nicht so schlimm, wenn die Sänger mal einen Frosch im Hals hatten, oder

Renate – fast wie im wirklichen Leben



Delamars Musiker was vergeigten. Zum Schluß gab es ein kleines Feuerwerk. Es war sehr romantisch und ich erinnerte mich an alte Freilichttheaterzeiten meines Vaters. Der kam auch und nervte mich fürchterlich. Zuerst dachte ich, er wollte das alles sehen, die ganze Situation im Park, um vielleicht eigene Erinnerungen aufzufrischen und mit mir auszutauschen. Er dackelte aber nur mit seinem fetten Zwerg-Pinscher herum und fragte ständig nach seiner Xenia. Oh Vater, dachte ich mir.

Die vorletzte Aufführung verregnete es im Park ab der Pause. Noch in der ersten Hälfte telefonierte ich auf Anregung von Gert Nothhaft mit Bernd Meyer, dem Kulturdezernenten, bezüg-

lich der Minoritenkirche für den kommenden Sonntag. Sie war frei und Meyer stimmte zu. Ich hätte den Nothhaft abknutschen können. In der Pause forderte ich alle auf, morgen nochmals in die Minoritenkirche zu kommen. Das war etwas unbedacht, weil ja auch alle Besucher der letzten Vorstellung dorthin umgeleitet wurden. In der Minoritenkirche wurde es eng. Die Kirchenakustik gefiel den Sängern, das Orchester war nach drei Aufführungen auch langsam fit. Der Regisseur war zufrieden. Es wurde eine sehr gute Abschluß-Vorstellung.

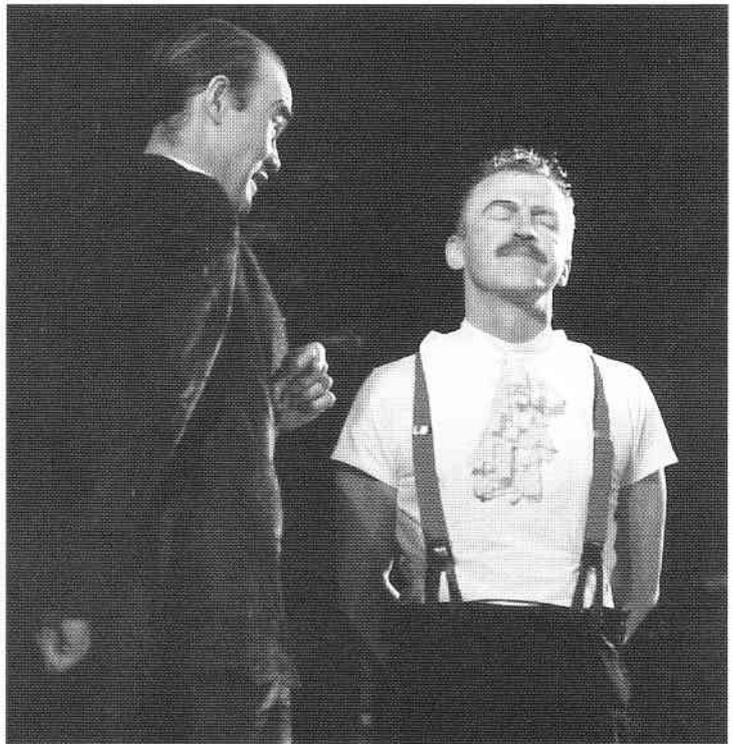
Während des Tages hatten wir in einem großen Treck und bei strömendem Regen alles umgezogen: Beleuchtung, Kostüme, Requisiten. Auch die

*Jörgen Kristensen (Maestro) und Jörg Heppe (Poet)*



Café- und Sektbar. Und bauten sie an der selben Stelle auf, wo sonst das Buffet der Museumskonzerte war und vielleicht noch ist. Ich war den ganzen Tag pitschnaß, wurde in der folgenden Nacht ziemlich krank: Bronchitis mit Husten. Mir war elend zumute. Die ganze Festivität hatte mir persönlich keinen so rechten Spaß gemacht, aber ohne Georg Greiwes Initiative wäre im Orphée kein Opern-Projekt zustande gekommen.

*Es ist vollbracht!*

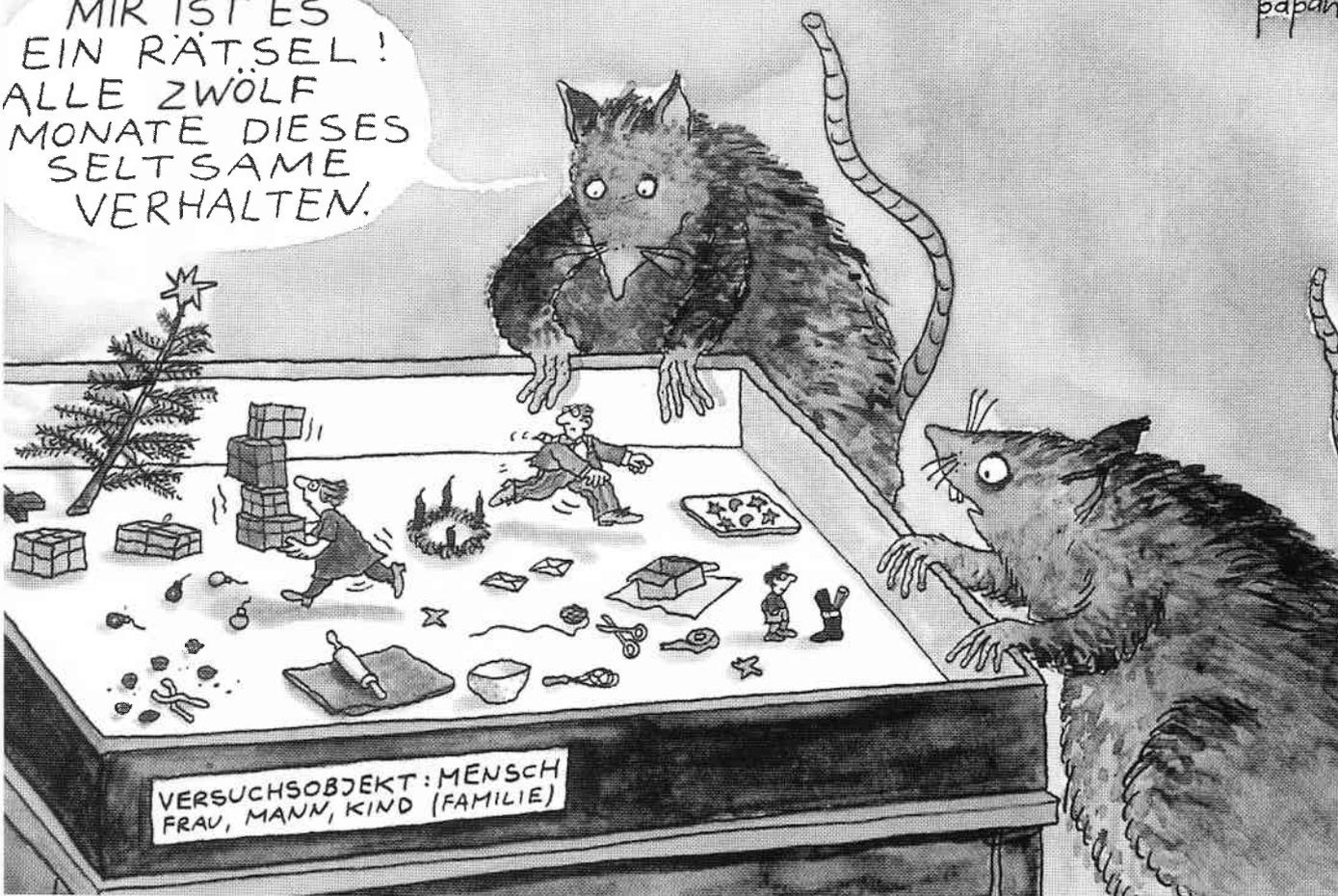


W. A. Mozart (Vogelsang) und Schikaneder (Buff)



MIR IST ES  
EIN RÄTSEL!  
ALLE ZWÖLF  
MONATE DIESES  
SELTSAME  
VERHALTEN.

papan



VERSUCHSOBJEKT: MENSCH  
FRAU, MANN, KIND (FAMILIE)

## Alle Jahre wieder

Immer Ende November denke ich: Oh Gott, jetzt kommt das wieder, die sogenannte „stade Zeit“. Ich weiß dann auch: Jetzt ist es Zeit für den Christbaum.

Ursprünglich hatte mir der Christbaum im Orphée das familiäre Wohnzimmer ersetzt. Aber jetzt ist es das gleichbleibende Ritual, das den Gedanken erzeugt: Aha, schon wieder ein Jahr vergangen, aha, ein Jahr älter. Deshalb ist es ziemlich zermürend, alljährlich den Förster anzurufen, und einen Termin auszumachen. „Ja – wie jedes Jahr um 9 Uhr, am vereinbarten Platz.“ Jedes Jahr treffe ich dann um 8.30 Uhr Michael und Harry im Orphée.

An diesem Tag haben wir dann immer karierte Hemden an, denn heute ist Holzfällertag. Jedes Jahr trinken wir zuerst einen Cappuccino. Dann kaufen wir jedes Jahr eine Säge, weil die vom Vorjahr weg ist. Wie immer gehen wir anschließend in den Pustet-Hof, holen das Auto aus der Tiefgarage und fahren in den Wald zum Förster, der schon auf uns wartet.

Wenn wir schon fast am Stadtrand sind, denken wir uns jedes Jahr: Jetzt haben wir schon wieder die Arbeitshandschuhe vergessen! Dann sägen wir den Baum um und fahren wieder nach Hause. Eine einzige Kette von déjà-vus, wie in dem Film „Und täglich grüßt das Murmeltier“. Daran ändert auch nichts, daß der Förster

jetzt keine Bäume mehr hat und der neue Lieferant Herbert Zimmermann, ein Häusler aus Weichselmühle, ist. Im Orphée-Hof angelangt, wird die „Schauseite“ (also die dem Betrachter zugewandte Seite) des Christbaums festgelegt. An der hinteren Hälfte hacken wir alle Äste ab, weil der Christbaum an der Wand steht. Dann kommt

der alljährliche Sturmangriff durch die Hintertüre, mit dem Baum als Rammbock. Jedes Jahr fallen dann zwei Zuckerstreuer von den hinteren Tischen. Jedes Jahr brüllt Michael Laib: „Was ist denn Harry, warum schiebst' denn ned? Schieb halt!“

Und jedes Jahr antwortet eine verzagte Stimme ganz tief unten aus dem Nadelwald: „I schieb doch die ganze Zeit.“

Dann wird der Baum unter Mithilfe des gesamten anwesen-



den Personals wie ein Maibaum bei den Trachtlern aufgerichtet und angeseilt.

Allmählich können die etwas verdutzten Frühstücksgäste wieder bedient werden, sofern sie nicht bei dem Christbaum-Sturmangriff die Schutzräume unter dem Orphée aufgesucht haben. Dann kommen die Kisten aus dem Keller und die Lichterketten werden verlegt. Ab und an kommen auch altvertraute



Mädchen vorbei, helfen mit Freuden und protestieren nicht gegen Rollenklischees, wenn sie zum Apfelkaufen oder Schleifenbügeln eingesetzt werden.

Eines Tages gab es aber doch eine Änderung in der déjà-vu-Kette.

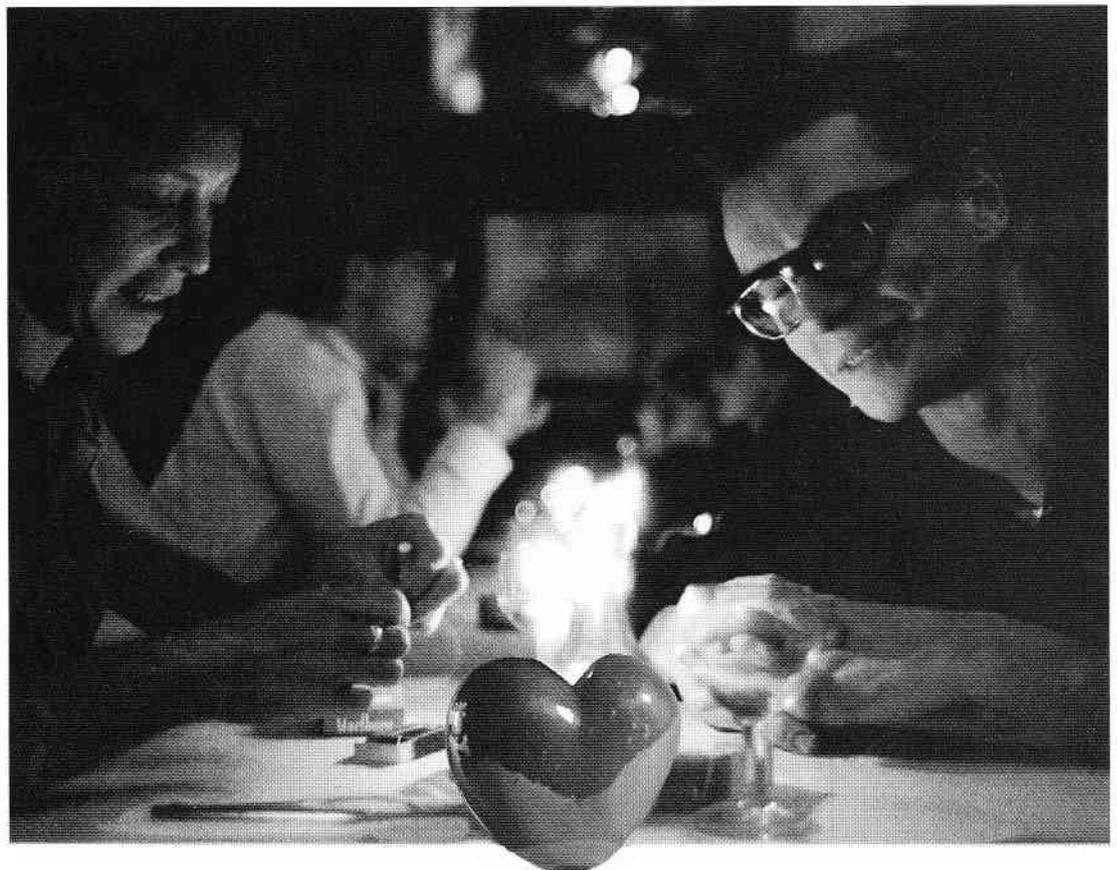
Die Äpfel wurden früher von Michael

*Vlad Dracul, der Pfähler, pflochte weniger Obst als vielmehr seine Mitmenschen. Der Wallachenprinz, der im 15. Jahrhundert sein Unwesen getrieben haben soll, gilt als Namensgeber von Bram Stokers „Dracula“.*

„gepflocht“. Das ging so: Er holte sich Antons Milchtütenschere (Michael: „Is des a Scher – oder a Schwachsinn?“ Anton mit unbewegter Miene: „Naja, zum Milchtüten aufschneiden is recht praktisch“) und rammte sie mitten durch den Apfel als sei es Graf Draculas Herz. Durch das so gewonnene Loch zog er eine Schleife. Damit konnten die Äpfel im Baum befestigt

werden. Das war pfiffig gedacht, hatte allerdings zur praktischen Folge, daß der so „gepflockte“ Apfel rasch verderblich, und nach einiger Zeit verfault aus seiner Schleifenhalterung plumpste. „Pfontsch“ war ein vertrautes Geräusch im Orphée zur Vorweihnachtszeit, wenn wieder ein Apfel in der sechsten Runde zu Boden gegangen war. Infolge der Aufklärung und auch durch Intervention des Bischöflichen Ordinariats Regensburg wurde uns das Pflücken von Äpfeln Anfang der 90er untersagt. Das machte nichts, die Äpfel hielten

auch anders. Wenn dann der Baum, geschmückt mit Schleifen, Kugeln, Spielzeug und Bändern, erstrahlte, schauten wir doch immer recht bewundernd auf unser Werk. Gleichzeitig war es immer auch ein wenig bitter, wenn man spürte: Aha, ein Jahr vorbei – die Einschlüge kommen näher. In dieser Nacht träumte Michael vom rumänischen Fürsten Vlad, der so viele seiner Mitmenschen „pflocken“ ließ, und der ganze Christbaum hing voller roter Herzen, blühenden Jungfrauen aus dem Leibe gerissen.



# Caféhaus Orphée

Sabine Rehorik von der „Sportinsel“ meinte schon früher: „Warum sperrt ihr das Orphée nicht tagsüber auf? Das ist doch eine ungenutzte Verkaufsfläche.“

„Ungenutzte Verkaufsfläche“, das hat eingeschlagen. Das Wort habe ich mir gemerkt, wie das Wort „Marktlücke“ aus dem „Ambrosius“-Memorandum vom Team 72 (Claus Caspers, Walter Götz) aus dem Jahr 1972.

Regensburg hat sich verändert in den 80ern. Wir Bewohner bekamen es oft nicht mit, Besucher von Auswärts umso mehr. Viele Häuser der Altstadt wechselten den Besitzer und wurden saniert. Vertraute Hinterhöfe waren jetzt „Schandflecke“ und mußten dringend „entkernt“ werden (jetzt wäre es langsam Zeit für eine „Bekernung“, sowie für ein paar künstliche Schandflecke). Fußgängerzonen waren entstanden, auch in der Unteren Bachgasse. Elegante Geschäfte folgten. Wir hatten vor dem Orphée einen großzügig bemessenen Freisitz. Aber der Freisitz interessierte damals nicht, kaum jemand benutzte ihn. Außerdem hatten wir, außer Samstag, nur abends geöffnet. Dafür 280 Mark Jahresgebühr bei der Stadt zu zahlen erschien uns sinnlos. Wir kündigten ihn. Dummerweise. Als wir ihn nämlich später wieder benötigten und einen neuen Antrag stellten, war alles viel schwieriger geworden.

Zunächst wurde er ganz abgelehnt, dann nur in erheblich kleinerem Umfang als früher genehmigt.

Jetzt, in der zweiten Hälfte der 80er Jahre, boomten plötzlich die Freisitze in Regensburg. Es war an der Zeit, an ein Tages-Orphée zu denken. Dazu müßte aber im Areal des Orphée einiges gemacht werden, legten wir der

*Noch idyllisch: der Boulevard Orphée 1978*





Der „alte“ Hinterhof

Brauerei Thurn und Taxis in Verhandlungen dar. Unser Standpunkt war durchaus schizophran: Auf der einen Seite liebten wir den alten, vergammelten und sehr malerischen Innenhof. Die schönen Sommernächte waren auch deshalb besonders schön, weil das Haus nebenan noch nicht saniert war, und kein Lümmel und Lommel die Idylle trüben konnte.

Auf der anderen Seite kann man unmöglich ein Tagescafé eröffnen in einem Hinterhof, der von den Fremdenführern den staunenden Touristen als Beispiel dafür vorgeführt wurde, wie Regensburg vor der Altstadtsanierung ausgesehen hat, wobei dann alle den



Pappmachee-Engel über dem Sudhaus fotografierten, weil sie ihn für eine gotische Plastik hielten. Jedenfalls ein Tagescafé in der Nachbarschaft rostiger Müllcontainer und Taubenleichen war unmöglich!

Im Oktober '92 schloß das Orphée – nicht für immer – wie wir in einer Anzeige mitteilten, sondern für 14 Tage. Die Renovierung mit Blick aufs Caféhaus begann.

Vieles wurde überholt, manches nachträglich eingebaut. Die Schürbrandt'schen Sessel wurden mit rotem Samt versehen, damit Frau Dinnes endlich zufrieden war. Das schon bestehende Hinterhofgärtchen wurde noch besser gestaltet.

Schon in den Jahren zuvor war ein Brunnen gebaut worden. Den ersten Versuch hierzu unternahm mein Vetter, Christoph Färber. Er baute eine Grotte mit Nymphen und Faunen, die Wasser aus ihren Muschelhörnern entließen. Aber nachdem die Figuren starke Ähnlichkeit mit meiner großnasigen



*Wandkosmetik mit Astrid Schröder*

Verwandtschaft zeigten, zog ich es vor, den Brunnen wieder abzubauen. Man muß es mit dem Personen-Kult ja nicht übertreiben.

Der zweite Brunnen steht heute noch. Das große Maul – von uns in Elba fotografiert – meißelte Cornelia Scholz mit ihrem Schwager Walter Scholz aus Zeitlarn. Eine ausfahrbare Markise wurde angeschafft und Pflanzen gesetzt. Nach Abschaffung der Orphée-Bälle ist jetzt der Hinterhof-Garten die „Elektrische Eisenbahn“, an der jedes Jahr herumgefummelt und -gebastelt wird. Im Jahr '95 waren es die Stühle, 1996 die Tischdecken. Dann ist wieder die Beleuchtung „unmöglich“, dann wieder die Bepflanzung „zu spärlich“. Oh Gott – die Bepflanzung. Hilfe!

Wenn wir das Geld noch hätten, das bei ständig wechselnden Pflanzversuchen ausgegeben wurde – wir könnten einen Botanischen Garten stiften. Außerdem haben wir das „Sudhaus“ als Nachbarn. Und das bedeutet, daß

*Begrünungspause*





*Der Hinterhof in seinem heutigen Zustand*

*Die alten Schürmbrand-Sessel in rotem Samt*



jedes Frühjahr die Schäden des Winter-Vandalismus der Discogänger instandzusetzen sind. Und das wiederum bedeutet meist: Neu pflanzen!

Frühjahr wär' ja gut in der Zeit. Aber wir sind mit der alljährlichen Neugestaltung des Innenhofs immer so spät dran, daß er gerade mal im Juli einsatzbereit ist. Aber in Deutschland ist es acht Monate Winter, ansonsten wartet man immer auf besseres Wetter.

Aber sei's drum, im Orphée-Garten ist es schön im Sommer, wenn er dann mal gekommen ist. Wenn nicht gerade Havi, der Sudhaus-Boß, an unseren grünen Pflanzkästen herumrückt. Leider ist er Stier im Sternzeichen, und mit solchen Menschen kann man Grenzstreitigkeiten immerzu und bis aufs Blut führen. Wenn er an der grünen Grenze herumrückt, zieht er eine Miene, wie der wütende Bauer in Ludwig Thomas „Lausbubengeschichten“: „Mein Äpfel stehlen's, meine Zwetschgen stehlen's und mei Haus sprengen's in'd Luft.“

Die weil die Renovierungsarbeiten im Orphée andauerten, fuhr ich mit der Bedienungsmannschaft auf's Oktoberfest, denn irgend jemand muß ja auch für das „Wir-Gefühl“ was tun.

In Käfers Wiesenschänke kehrten wir ein. Dort arbeitete Anton und tat etwas für sein „Ich-Gefühl“. Das Oktoberfest war immer Antons Jahresurlaub. Er tat es nicht so sehr des Geldes wegen, obwohl der Käfer-Salär sicher auch nicht schlecht war. Er mochte ganz einfach die „action“ dort. Das frühe Aufstehen, das späte ins Bett fallen,



Betriebsausflug zu Käfer auf'd Wiesn

als Legionär, fern von Heimat, Frau und Kind. Und dann Arbeit zwischen lauter Edel-Menschen: Gunther und Miriam Sachs, Plattenproduzent Sigl, Filmarchitekt Zehetbauer, Burschi Heiden, Putzi von Opel und Schnecki von Auersberg. Und ganz sicher auch der Mühlbacher, der es laut Anton gewagt hat, sich bei Käfer über das Essen zu beschweren. Nun, unsere Zeche war praktisch geschenkt: 2234,80 Mark für zwölf Personen. Ohne tip (Anton sagte: „Dip“). Wir kehrten glücklich, gestärkt



Namenlos GmbH  
 Untere Sachgasse 2  
 - 8400 Regensburg

*Baum 0*

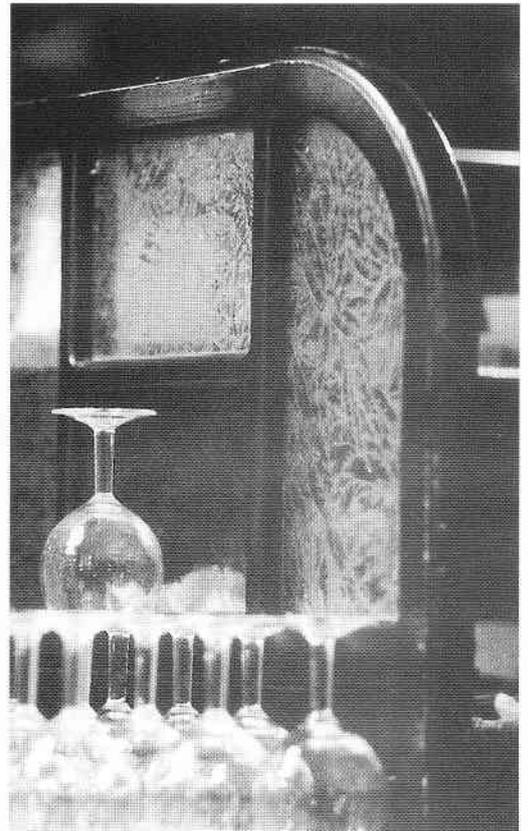
Rechnungs-Nr.: 118147  
 Erstellungsdatum: 9.10.91  
 Kundennummer: 40083  
 Zahlungsziel: GUT/007  
 Ihre Auftragsnummer: 1

RECHNUNG

Stang	Bezeichnung	Ergebnis DM	Netto DM
	Anlässlich Ihrer Gästebewirtung am 06.10.91 servierten wir Ihnen in unserer Wiese'n-Schänke		
1	Speisen und Getränke lt. beiliegenden Belegen	14,00x12 2234,80	2.234,80
	TOTAL		2.234,80
	In vorstehenden Bruttopreis sind enthalten:		
	Nettopreis 1.960,35 mit 12,00 % MwSt	274,45	



*Der Mensch braucht einen Ort, wo er bequem sitzen und umherschauen kann, einen Kaffee trinken, seine Zeitung lesen oder ein Gespräch führen kann – wo er sich wohl befinden darf: Dafür hat man das Café-Haus erfunden*



und mit dem Duft der schicken Welt bestäubt in unser Dorf zurück.

Am 19. Oktober 1992, an unserem 15. Geburtstag, öffneten wir das Lokal wieder. Jetzt tagsüber als Caféhaus, abends, wie gehabt, als Restaurant.

Die Kuchen wurden sehr flach, aber lecker, die Tassen türkis-grün. Tee gab es nur noch im Kännchen, verschiedene Sorten zur Wahl. Der Abend bekam einen richtigen Schub nach der Wiedereröffnung (wie Sorano in den letzten Jahren), der Tagesbetrieb hielt sich in Grenzen.

Zu den Sesseln in klassischem Rot fehlte uns noch ein Caféhaus-Ober in klassischem Schwarz.

## Caféhaus - Kellner

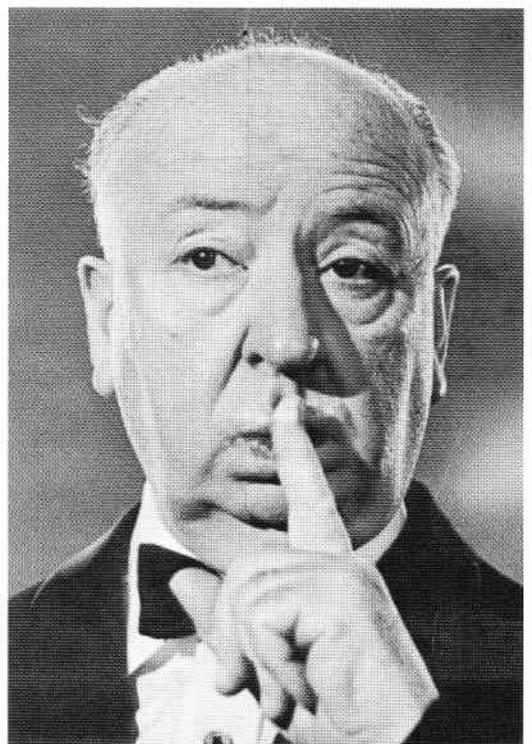
Werner W., der Mann mit der stoischen Butlermiene, trat wieder in unsere Dienste. Er hatte mit uns vor 20 Jahren angefangen, war ungefähr dreimal ein- und wieder ausgestellt worden und wurde amphetaminsüchtig.

Nach dem Knast kam die Rehabilitation im Bezirkskrankenhaus. In der Rehabilitation gibt es ein Stufenprogramm, das bestimmte Leistungen fordert, und im Gegenzug stufenweise Freiheiten gewährt. Wird die geforderte Leistung nicht erbracht, erfolgt eine Zurückstufung und man verliert den jeweiligen Grad der Freiheit.

Werner war im Stufenprogramm ohne Fehler bis zum Freigänger vorgerückt. Er fragte wegen Arbeit, und wir willigten ein. Dann arbeitete er aushilfsweise zur Probe (Rückmeldungen beim

Bewährungshelfer). Er fand eine Wohnung. Die Rehabilitation ging ohne Beanstandung zu Ende. Werner war frei und konnte arbeiten. Er fragt die Gäste immer noch nicht, ob das Parkhaus überfüllt sei und wie sie das Wetter fänden wie weiland Anton. Aber er ist ein routinierter Großstadt-Kellner, der die Gäste rasch und unaufdringlich versorgt. Zu Werner besteht ein Band der Freundschaft.

Ganz frei von persönlichen Obsessionen war Werners Wiedereinstellung aber nicht. Einer meiner Lieblingsfilme ist Hitchcocks „Über den Dächern von Nizza“ mit Cary Grant und Grace Kelly. Der Film spielt in der herrlichen Szenerie der Côte d'Azur in den 50ern mit Meer, Palmen, schicken Cabriolets und entsprechenden Beifahrerinnen. Im Film gibt es auch ein gutes Restaurant



**VERBRECHEN  
lohnt sich  
wieder**

mit einer kleinen Besonderheit: Die ganze Mannschaft setzt sich aus ehemaligen Häftlingen zusammen, teilweise finstere Gestalten, die für alle Fälle einen Knüppel griffbereit neben dem Herd liegen haben.

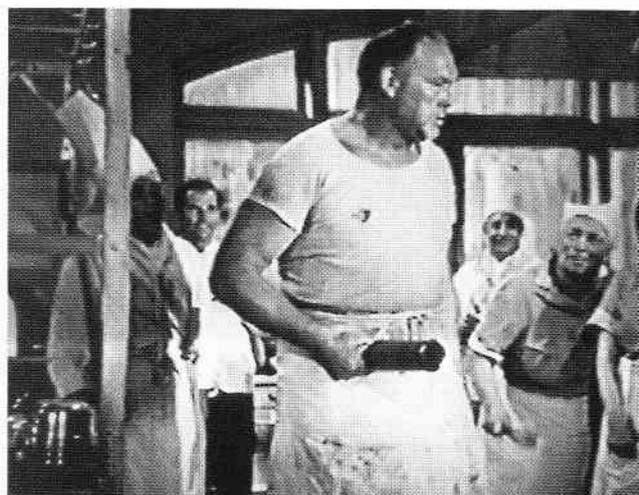
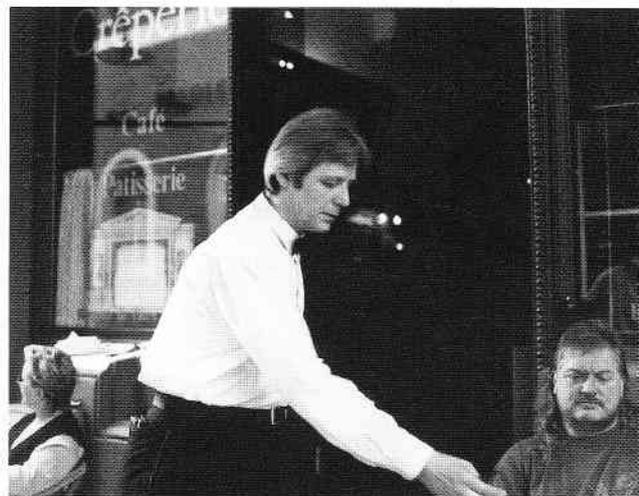
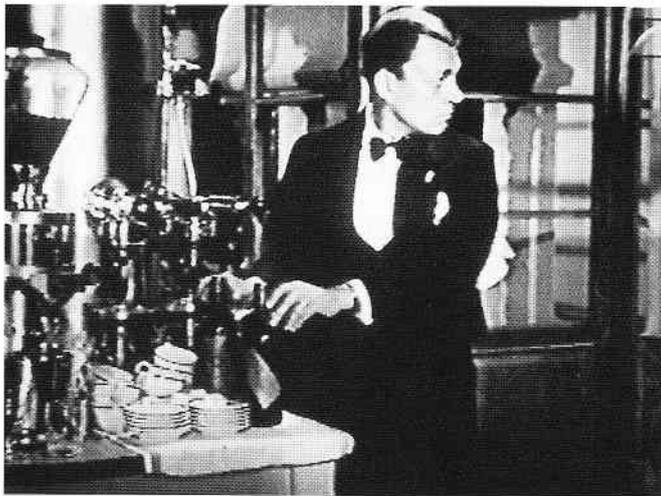
Der Chef hatte wohl selbst eine Vorleben der besonderen Art. Seine äußere Erscheinung ist allerdings kein Vorbild: Er sah sehr spießig französisch

aus, wie ein Filialdirektor von Crédit Lyonnais. Aber so ein Restaurant an der Côte d'Azur mit lauter „Ehemaligen“ hat seine Reize und die Loyalität dieser Mitarbeiter überzeugt sehr. (Man denke an die Mannschaft eines Piratenschiffs, die den zum Dienst gepreßten Besatzungen von Kriegsschiffen stets überlegen war.)

1789 war nicht nur das Jahr der Französischen Revolution, es war auch das Jahr der Meuterei auf der „Bounty“.

*Im Kino: Hitchcocks „Über den Dächern von Nizza“, wo ein Restaurant vorgestellt wird, in dem nur „Ehemalige“ arbeiten.*





## Hotel Sacher – ohne Portier

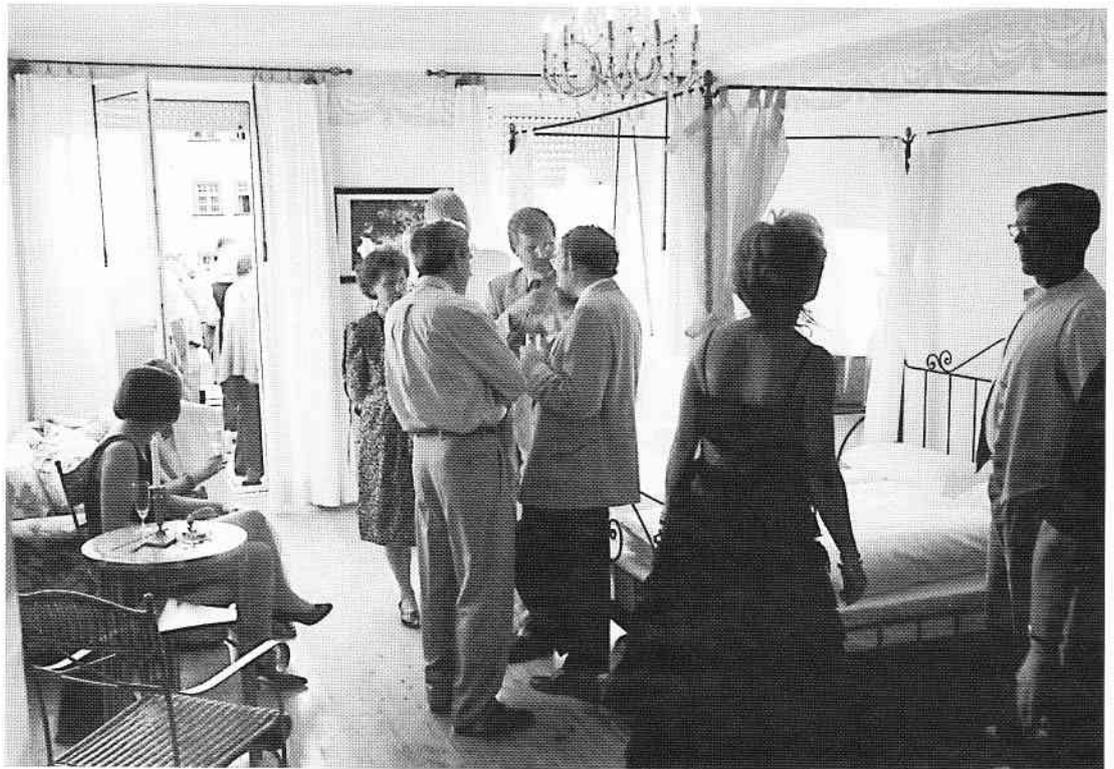
Im Jahre 1992 suchte Heinz Schindelmeier einen neuen Verwendungszweck für sein Haus in der Wahlenstraße Nr. 1. Das war seit Generationen in Familienbesitz, zuerst mit einer Metzgerei, dann mit einem Geschäft für Elektrobedarf. Familie Schindelmeier, die in Erlangen lebt, folgte nicht dem Beispiel vieler Regensburger, ihr Haus in allerbesten Stadtlage meistbietend zu verkaufen.

Das war unsere Chance, denn ein Hotel – ein individuelles und richtig schönes – erschien uns schon lange die ideale Ergänzung zum Orphée. Bei der Hausbesichtigung verfestigte sich die-

ser Wunsch. Zufällig hatte das Haus schon den Schnitt einer alten Pension: Von jedem Stockwerk führten einzelne Zimmer weg. Die alten Terrazzo-Böden erhöhten den Reiz. Die Ausbeute an Räumen war nicht groß. Zehn Zimmer. Michael Laib konnte den Hausbesitzer überzeugen – wir mieteten. Michael übernahm auch das Hotelprojekt, kümmerte sich um Planerstellung, Baugenehmigung und Ausstattung. Viele Probleme waren zu lösen. Wo kann man Bäder einrichten? Wo die Abwasserrohre verlegen? Wo ist der Heizungsraum möglich? Welche Fluchtwege sind zwingend vorgeschrieben?

*Das spätere Hotelgebäude*





Bei der Eröffnung des Hotels: Zimmer 2





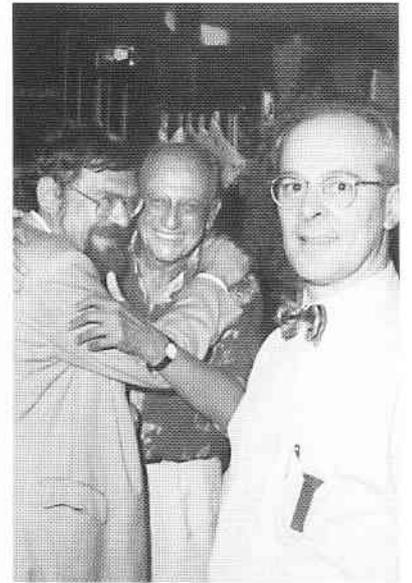
Die erste Nacht schlief der liebe Gott persönlich in Zimmer 2. Nach dem Erwachen meinte er: „Du sollst keine anderen Hotels neben mir haben!“  
(Arlo Guthrie nach einem Konzert)

Elektrik, Fußböden, Lärmdämmung. Eine richtige Baustelle. Schöner wurde die Arbeit erst, als im Frühjahr '94 für die Inneneinrichtung Flohmärkte, Auktionen und preiswerte Antik-Händler abgeklappert wurden.

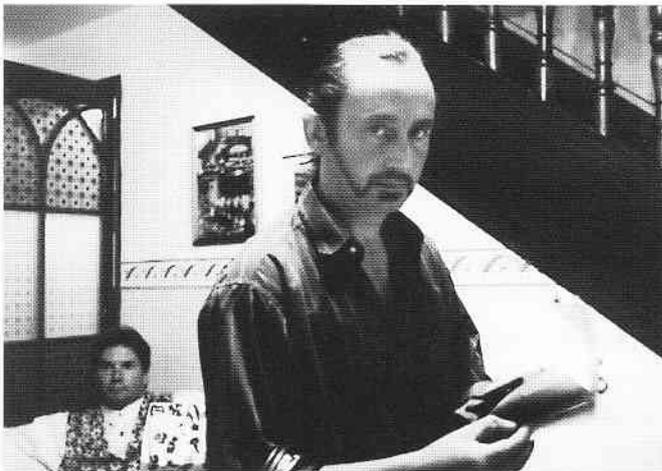
Die weißen Nachtkastln in Zimmer 12 waren vormals in zusammengesetztem Zustand mein Couchtisch. Aber wie Sie wissen, ist es alte Namenlostradition, daß zur Eröffnung eines neuen Projektes ein Möbelstück geschlachtet wird, um die Götter versöhnlich zu stimmen. Das klappte im Orphée schon ganz gut. Nachdem der Gläserschrank von Havi und Michael zersägt worden war – Sie erinnern sich – lief das

Orphée recht ordentlich an. Als die Hoteleröffnung in greifbare Nähe rückte, sahen wir das als prima Gelegenheit, persönliche Freunde und Freunde des Hauses einzuladen, unser Hotel vorzustellen und anschließend ein Fest zu geben. Hotel und Fest gefielen den Leuten. Und die Tatsache, daß sich unser kleines Haus, mit inzwischen 15 Zimmern, recht wacker hält, hat vielleicht seinen Ursprung in der schönen Sommernacht von 1994, in der sich 400 Leute um das Orphée versammelten.

Denn damit Gäste von auswärts buchen, ist es zunächst wichtig, bei den Regensburgern Anklang zu finden.



*Bei der Hotelöffnung*





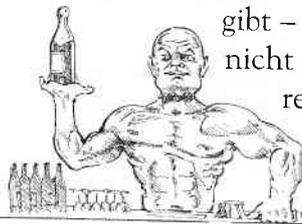
IN HOC SIGNO VINCES

# Ein ganz normaler Tag

Ein Orphée-Tag des Jahres '97 ist lang, vielfältig und voller Gefahren – wie sie gleich sehen werden. So lang und so vielfältig, daß eine Herrschergestalt – auch wenn sie ihr Letztes und Bestes



gibt – nicht ausreicht. Das Orphée des Jahres '97 wird deshalb



wieder, wie vor 20 Jahren, im Kollektiv geführt.



Daran sind viele beteiligt:

Küchensirenen, Putzteufel, Servicefeen, Hotelkobelde und Thekentitanen, einzeln gar nicht zu nennen.



(Vielleicht in

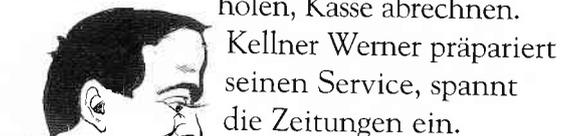
20 Jahren beim nächsten Buch.) Die Mannschaftsführung liegt in weiblichen Händen. Der persönliche Einsatz unserer Hausdamen Marion Obermaier und Alexandra Djukic hat viel zum Erfolg beigetragen.

Um 6 Uhr beginnen die Putzfrauen – da sind manchmal schon Hotelgäste zu wecken. Zuerst wird der vordere Raum, das Caféhaus präpariert. Ab 7 Uhr gibt's Hotelfrühstück. Um 8 Uhr beginnt die erste Köchin, um 9 Uhr folgt die zweite. Zuvor findet noch ein Kaffeeklatsch mit den Hotel-Putzdamen statt.



Frau Steinbach, die Hotel-Sauberfrau berichtet von Vorfällen der letzten Nacht: „Stromausfall in Zimmer 3 – konnte auch nicht telefonieren.“

Um 8 Uhr beginnt auch Tahsim, der Tageskeeper. Theke auffüllen, Milch holen, Kasse abrechnen.



Kellner Werner präpariert seinen Service, spannt die Zeitungen ein.

Die Frühstücksgäste treffen langsam ein; vom Hotel und Laufkundschaft von der Straße. Hotelgäste wollen bezahlen und haben allerhand Fragen.

Michael Laib beantwortet sie ab 9 Uhr gerne, sofern er in der Lage dazu ist.

Manche Fragen neugieriger Touristen kann auch er nicht beantworten, weil sie wahrscheinlich niemand beantwor-



ten kann. Zum Beispiel ob, Cosmas Damian Asam seine Kirchengemälde auf dem Gerüst sitzend, stehen oder liegend gemalt hat?

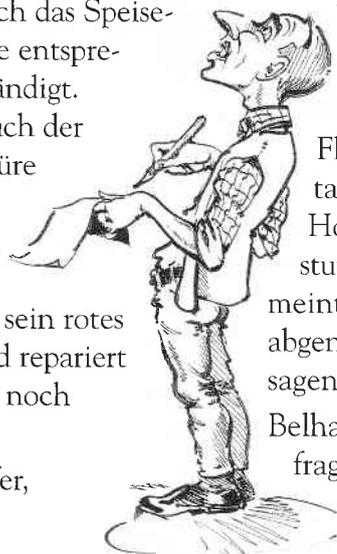
Ein Anrufer will eine Hochzeit machen. Gerne, die Hausdame



kommt um 12 Uhr, sie hatte Nachtdienst gestern, bitte nochmals anrufen.

Hanna Rudolf (Hanni = Money) zwitschert kurz durch die Küche. Dann holt sie mit routiniertem Griff einen Pack Papiere aus dem Fach – husch und weg ist sie, gewöhnlich spurlos. Inzwischen spült die Spülmaschine nicht mehr sauber. Die entsprechende Firma ist verständigt. Leider kühlt auch das Speisekühlhaus nicht mehr. Die entsprechende Firma wird verständigt. Bedauerlicherweise ist auch der Türschließer der Hintertüre defekt. Die entsprechende Firma wird nicht verständigt. „Jetzt reicht’s aber“, brüllt Laib, klappt sein rotes Schweizer Messer auf und repariert selbst – es gibt halt doch noch richtige Männer!

Stefan Nase, der Einkäufer,



bringt den neuen Sonderwein – leider hat Weinhändler Reinhard trotz mehrmaliger Anmahnung die entsprechende Weinliste für die Karte nicht geliefert. Stefan schreibt einiges in seine Einkaufsliste. Er benötigt Schecks. Aber Hanni ist schon weg – so ein Pech!

In der Küche herrscht wirre Regsamkeit nach Art des Hauses. Für 11 Uhr ist ein 12-Leute-Empfang bestellt. Kalte Platten und Sekt. Werner deckt ein. Vorne genießt ein Studentenpärchen nach lang fälliger Aussprache das große Orphée-Frühstück. Einige Edelhäusfrauen blättern in Illustrierten und essen Müsli.

Belhadi, die algerische Nervensäge, macht seinen Morgenbesuch und ist beleidigt, weil niemand mit ihm spielen kann.



Aus Rache trocknet er dann demonstrativ 20 naß gewordene Fotos auf unseren Stühlen. „Mir ist eine Grappa-Flasche zerplatzt, in der Fahrradtasche, du Blödmann“, sagt er zu Hoteldirektor Laib, der sein Tun stumm verfolgt. „Ich sag’ ja gar nix“, meint Laib, „aber du hast unglaublich abgenommen. Wirklich. Ich tät’s nicht sagen, wenn’s nicht so wäre.“

Belhadis Antlitz erstrahlt. „Wirklich?“, fragt er überglücklich und versöhnt.

Die 12-Personen-Gesellschaft rückt ein. Es gibt Sekt. Der Schwiegervater fotografiert alles.

Die Hausdame kommt. Hotelumbuchungen, Stornierungen, Sonderwünsche.

Eine Sieglinde Zitzelsperger ist am Telefon. Sie hat vor zwölf Jahren hier gearbeitet und braucht jetzt eine Bestätigung für ihr Bewerbungsschreiben, daß sie Erfahrung in Kundenbetreuung hat. Wo sich die wohl bewerben wird?

Leider, Frau Rudolf kommt erst morgen früh wieder, wann aber ist auch schwer zu sagen. Die Anfrage wandert dann weiter in Färbers Fach.

Der bestätigt erfahrungsgemäß alles. Sogar Dinge, die es noch nicht gegeben hat.

Die Küchenhilfe hat sich verletzt – muß sofort ins

Evangelische Krankenhaus, zum Nähen.

Die kleine Hochzeit stößt aufs Wohl der Brautleute an. Die Hausdame klingelt verschiedene Küchenhilfen aus dem Bett. Verschlafen, aus dem Tiefschlaf geholt, greifen sie zum Telefon und melden sich unlustig. Mein Gott, diese Studenten – jetzt noch im Bett. „Ja, wirklich tief, die Wunde, muß genäht werden. Wann kannst du hier sein?“

Dafür meldet sich eine Abendbedienung telefonisch ab: Es tut ihr selber leid, „aber letzte Nacht so eine Bronchitis ...“ Ob sie bis zum Freitag wie-

der fit weiß sie leider nicht.

Die Putzfrau steht im Hotelbüro: Klospülung im rechten Damenklo defekt. „Nein“, entscheidet wieder einmal Laib, „noch nicht den Installateur holen!“ Harry soll einrücken. Was – der arbeitet bei der Haidplatz-Oper? Aha – interessant, dann soll er sich sein Weihnachtsgeld auch von der Haidplatz-Oper holen.

Der morgendliche Anrufer, der eine große Hochzeit haben will, hat jetzt die Hausdame an der Strippe:

„Sie wollen 100 blaue Luftballons am Hotelbalkon? – Das dürfte kein Problem sein. – Ob die Kellner einen Chor bilden und singen würden? – Möglicherweise. – Alle in Norwegerpullis mit roten Pudelmützen? – Das könnte schwierig werden.“

Köchin Birgit sucht die Telefonnummer vom Fettabhöler – der Thekenmann bedauert.

Jetzt kommt der Spülmaschinenmonteur daher – mitten im Mittagsgeschäft.

Die Hochzeitsgesellschaft will bezahlen. Für Freitag for-



dert ein  
Gast fri-  
sche  
Gänse-  
leber für  
sein Menü  
Die Küch-  
hat keine  
Ahnung,  
Färber wird  
angerufen. Keine

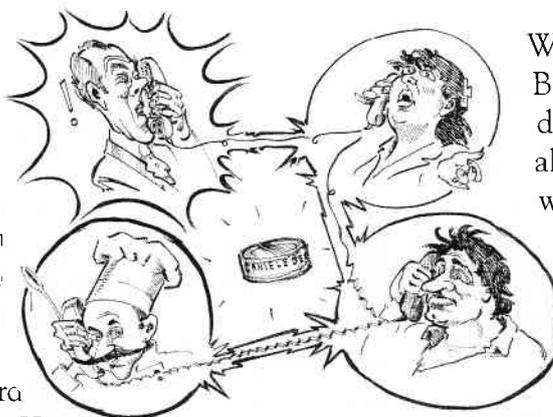
Ahnung auch er. Färber ruft einen  
Kollegen an. Der hat Ahnung und  
nennt Firma und Telefonnummer.  
Färber ruft an, bestellt, und berichtet  
der Küche: „Halbes Kilo, 64 Mark, also  
für 180 Mark verkaufen.“

Die Reserve-Küchenhilfe ist eingetrof-  
fen. Sie hat eigentlich Abendschicht –  
wenn sie nicht durcharbeitet, wer  
kommt dann am Abend? überlegt die  
Hausdame.

„Machen sie die Kuchen selber?“, unter-  
bricht eine liebenswürdige Dame die  
Reflexionen der Hausdame. „Ja, ja,  
natürlich.“



Ledige Mütter des  
Nachmittags  
beklagen das  
Fehlen des Kinder-  
stuhls. „Wird demnächst  
angeschafft“, meint  
Laib. „Wird nicht  
angeschafft“, meint  
Färber. „Wir haben  
schon sowieso zuviel  
von den verzogenen  
Fratzen dieser Pro-  
gressiv-Eltern hier“.  
Laib schaut mit sei-  
nem extra-doofen



Wie-redest-du-über-deine-Gäste-  
Blick. Färber setzt noch eins  
drauf und redet so laut, daß es  
alle hören. „Ein Watschenbaum  
wird angeschafft für die verhal-  
tensgestörte Brut – kein  
Kinderstuhl.“

Der Tageskeeper rechnet ab.  
Der Abendkeeper kommt  
und beschwert sich über die  
schmutzigen Tassen. „Ja, der  
Monteur war da, kurzfristig war alles  
sauber, jetzt leider wieder alles  
dreckig.“

Hektischer Wechsel im Orphée:  
Abendkellner kommen mit Tisch-  
decken. Der Thekenmann ist etwas  
gestreift: Cappuccino, Kakao, Telefon  
– und keine Hausdame. Sie kommt in  
einer Stunde wieder? Hoffentlich.

Eine Dame am Tresen wird langsam  
ungehalten. Sie hatte gesehen, daß der  
Keeper so beschäftigt war und hatte  
Verständnis. Aber jetzt möchte sie  
nicht mehr länger warten. Sie will das  
Zimmer 2 sich selbst und ihrem Mann  
schenken. Es

muß was  
„ganz  
Besonderes“  
werden.

„Können  
sie das  
Zimmer  
mit  
Orchi-  
deen aus-  
legen?“

„Ja, das können wir.“

Vorne bestellt eine Bürogemeinschaft  
Sekt. Armin kommt mit vollem



Tablett und schaut die Gäste mit so rührender Barmherzigkeit an, als hätte er armen Aussiedlerkindern Spielsachen mitgebracht. Aber die Gäste schauen Armin genauso an.

Nachtschwester

Heike deckt hinten ein:

„Nein, sie können leider nicht sitzen bleiben.

Irgendwann müssen wir hinten ein-

decken, Herr Huonder, gehen sie bitte nach vorne. Ach, da ist kein Platz für ihr Manuskript. Ja, dann bleiben sie noch ein halbes Stündchen.“

Das Telefon geht häufiger.

„Nein, das Brunch gibt's nicht mehr. Den Orphée-Ball übrigens auch nicht. Und Beaujolais Nouveau führen wir seit sechs Jahren nicht mehr. Ein schönes Sonntagsfrühstück? Das haben wir. Zehn Personen um 11.30 Uhr. Danke, vielmals.“

„Haben sie reserviert?“, fragt die Speisesaalbedienung eine forsche Kleinfamilie.

„Nein, wir wollen nur schnell einen Crêpe essen, vor der Vorstellung.“ „Ja, wenn sie bis 20 Uhr weg sind, ist das kein Problem.“ „Wir sind das ganz bestimmt, ob ihre Küche flott genug ist, ist die andere Frage.“

Du wirst gleich flott rausfliegen, denkt sich der Wirt, kauf' doch deinen Bälgern Popcorn in der Vorstellung!

„Ja, wir machen es eilig in der Küche, natürlich.“

Der Speisesaal füllt sich, die Küche dampft, die Bedienungen schwitzen.

„Sie haben auch immer eine Luft hier ...“

„Leider, das Haus ist denkmalgeschützt – wir dürfen keinen Lüftungskanal einbauen (glaubhafte Lüge) – aber wir stellen den Ventilator etwas höher.“ „Das wär reizend, danke.“

Um das Lüftungsgeräusch zu dämpfen, wird die Musik lauter. „Die Gäste beschwerten sich, die Musik ist zu laut“, sagt die vordere Bedienung. „Mach bitte lauter, bei mir beschwerten sich einige über das Ventilatorengeräusch“, sagt die hintere Bedienung.

„Und spiel vor allem was anderes“, sagt die Hausdame, „nicht dauernd diese alt-französischen Ziehgesänge von Roger.“

Schon 22.30 Uhr. Der Kломann muß schleunigst den Garten zusammenstellen, bevor es Ärger gibt.

Was, hinten speist noch einer? Was, der hat sein Essen noch



gar nicht? Dann kriegt er's auch nicht mehr im Freien, sondern innen, mit einem Glas Sekt von der Hausdame Marion.

23 Uhr. Die Küche ist ziemlich erledigt. Sie sind nur zu zweit. Und einen täglichen Spüler gibt's erst ganz neuerdings. Einige Kulturteilnehmer wollen noch „etwas Käse“. „Kann doch nicht so schwer sein, ein paar Stückchen Käse auf einen Teller zu legen.“ Ist nicht schwer – muß nur jemand machen. Aber es gibt immer noch einen Koch mit Dienst bis 24 Uhr. Daß Lehrer in der Nacht noch Käse wollen, wo sie schon tagsüber in einer Käsefabrik arbeiten!

24 Uhr. Die Musik wird gelegentlich experimentell. Die Klassikkonzert-Besucher bemerken es kaum, so vertieft sind sie ins Gespräch.

Die Hausdamen entspannen langsam.

Hausfreunde kommen. Hauswein funkelt im Glas. Der Hauskeeper poliert und putzt. Letzte Anrufe laufen ein: „Können sie mich morgen um 6.30 Uhr wecken?“ Zettel schreiben.

Köchin Lilli kommt mit der Gemüsebestellung. Sie faxt selbst.

„Gehen sie bitte durch den Hinterausgang, vorne ist schon zu“, wird den leicht erstaunten Kunden vom Hausdamen-Tisch zugerufen.

Kellner Armin wirft die Geldtasche auf den Abrechnungstisch und macht sein Ihr-habt-es-gut-ich-muß-morgen-um 6 Uhr-aufstehen-Gesicht.

Koch Abi kommt nicht aus dem Hof. Ein Sudhaus-DJ hat ihn zugeparkt. Der Thekenmann setzt sich zuletzt.

2 Uhr, das wär's.

Um 6 Uhr kommen die Putzfrauen.

Das Orphée hat an 365 Tagen geöffnet und nachts fünf Stunden geschlossen.



# Wir

Das Orphée im Jahre 1997

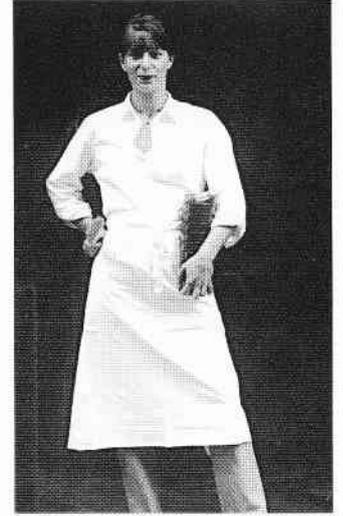




Uta



Mahmot



Lana



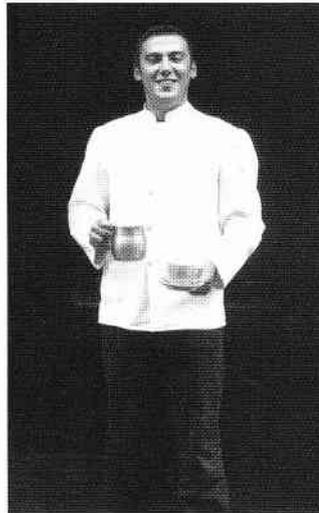
Steffi II



Adrian



Alice



Tahsim



Andrea



Thorsten



Marion



Tobias



Heike



Vincent



Uschi



Werner



Bernadette



Matthias



Kerstin



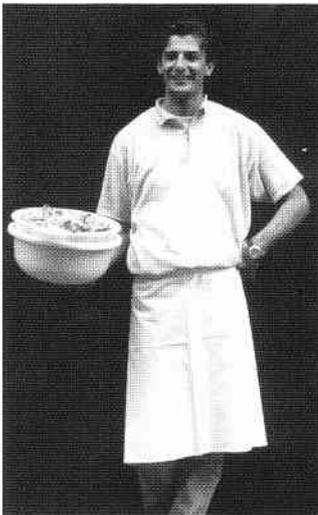
Angelika



Stefan



Alexandra



Tommi



Steffi III



Harpal



Moni



Roger



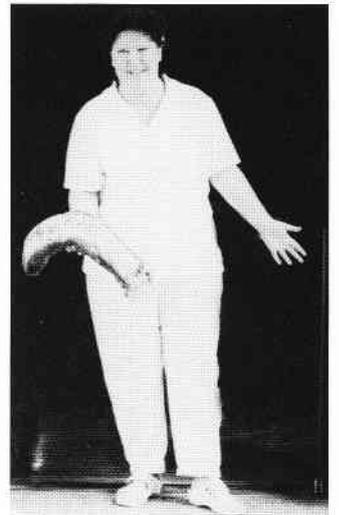
Franco Ingrid



Lilian



Abbi



Birgit



Brigitte



Fanny



Daisy



Bitte gezielte  
Musikwahl  
Kein Wortbestraße  
aus dem Rockempfang  
Gras Könnel Dieter

Une très bonne cuisine  
on peut la recommander!  
Un cuisinier excellent!  
La famille  
Kressel

Hofe Lohrsta  
4,50

Olala !!

1/2 Tonic  
Café au lait  
(au 1/2 Tonic  
Schauer) 4,70  
oolala !!

↓↓ ↓↓  
'Cachle'!

1987

Much, nous sommes  
très contents!  
(See)

Es war ausge-  
zeichnet,  
Küche schnell,  
aber die parti-  
Bedienung sind  
ZU WENIG,  
DAS WARTEN IST  
STÖREN!

Ulrich

Regensburg

12797  
Es war  
über "Spine"  
Tennis à la  
Tobias: hoffent-  
lich bezahlt

Für diesen  
Juwel einen  
ausländigen  
Tobias!

Charmant, auf-  
merksam,  
wirklich  
→ so wird  
Munich gemacht!

Sehr  
Wirklich  
Munich  
Herzliche  
Gruße

1.1.54

Ihre Ansprache  
ist sehr und ausser  
gewöhnlich

Für Hotel hat uns  
im Hinblick be-  
zogen

Für Restaurant  
ist nicht so  
fröhlich

Wir danken für  
die aufmerksame  
Bemerkung

Für Rocksteil  
1/2 du Tonic  
(Rocksteil)  
2000er die  
Charmant & die  
dem die Protokoll schreiben

Für die  
funktioniert 1/2 und  
b. den Stadt sofern

HIER?  
Das Par Gott ist  
Wunderschön gelung!  
Bleibt nur noch ein Komplement für's Personal,  
das Essen & Ambiente ... was, das, ist nur ...

## Ein richtiges Lokal

Wie ist das eigentlich in einem richtigen Lokal?“, fragte ich beim Orphée-Start einen Profi, der schon woanders gearbeitet hatte.

Der Erfolg hatte uns damals etwas überrollt, und wir hatten bisweilen Mühe, System in unser Wirtshaus zu bringen. Zu uns kam man des „Flairs“ wegen. „Im Orphée ist es halt anders“, sagten die Leute und verziehen uns dabei gelegentliche Mängel.

Ein richtiges Lokal, das war damals der „Ratskeller“ oder der „Kaiserhof“. Mit richtigen („gelernten“) Köchen und richtigen Kellnern. Solche Etablissements wurden bei ernsthaften gastronomischen Anliegen aufgesucht, wie Hochzeiten, Kindstauen und dem 70sten vom Opa.

Orphée war Szene. Als ich in den letzten Jahren mit etwas gemischten Gefühlen ein ständiges Anwachsen von Hochzeiten und Feiern in unseren Hallen bemerkte, fiel mir der „Kaiserhof“ ein. Den gibt's ja gar nicht mehr, dachte ich weiter – dort ist ja jetzt das „Dombrowski“, ein Szenelokal. Dann schoß mir eine blitzartige Erkenntnis in den Kopf: Ach du heiliger Strohsack – jetzt sind wir „Kaiserhof“!

Das haben wir jetzt von 20 Jahren ständiger Verbesserung – sie nehmen uns ernst. Und bestellen „richtige“ Feiern, sogar zum 60sten Geburtstag. Eigentlich klar, wenn man sich umschaute: Da fast überall nur Szenelokale sind, die

meisten ohne Küchenehrgeiz, rückt das Orphée mit seinem Angebot in der Pyramide der Gastronomie zwangsläufig nach oben. Wenn der „Kaiserhof“ zum Szene-Schauplatz geworden ist, dann werden wir eben „Kaiserhof“ – oh grauenvolles Ungemach!

Aber diese Erkenntnis ist nur im ersten Moment bitter. Denn natürlich freuen wir uns, wenn die Gäste in unseren „Lächle“-Briefchen zurückschreiben und Qualität bemerken. Und natürlich fühlen wir uns geehrt, wenn jemand seinen Geburtstag bei uns feiern will. Denn ein „Kaiserhof“, der eben nur die bürgerlichen Bedürfnisse befriedigt hat, sind wir nie gewesen. Und ein Szenelokal sind wir immer noch. Manche Szeneasten sind halt älter geworden und benötigen statt Gin Tonic jetzt eine Kindstaufe.

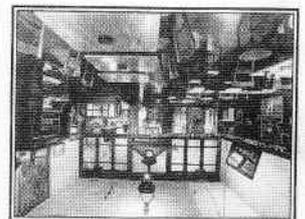
Aber andere rücken nach – so bleibt Orphée jung, forever young, hoffe ich.



Orphée

Hotel | Restaurant  
Untere Bachgasse 8 - 93041 Regensburg  
Telefon: (09 41) 5 29 77

falls Sie uns etwas mitteilen wollen -  
auf der Innenseite wäre Platz  
für einen Kommentar.  
Wir würden uns freuen.



und

Merci,  
au revoir

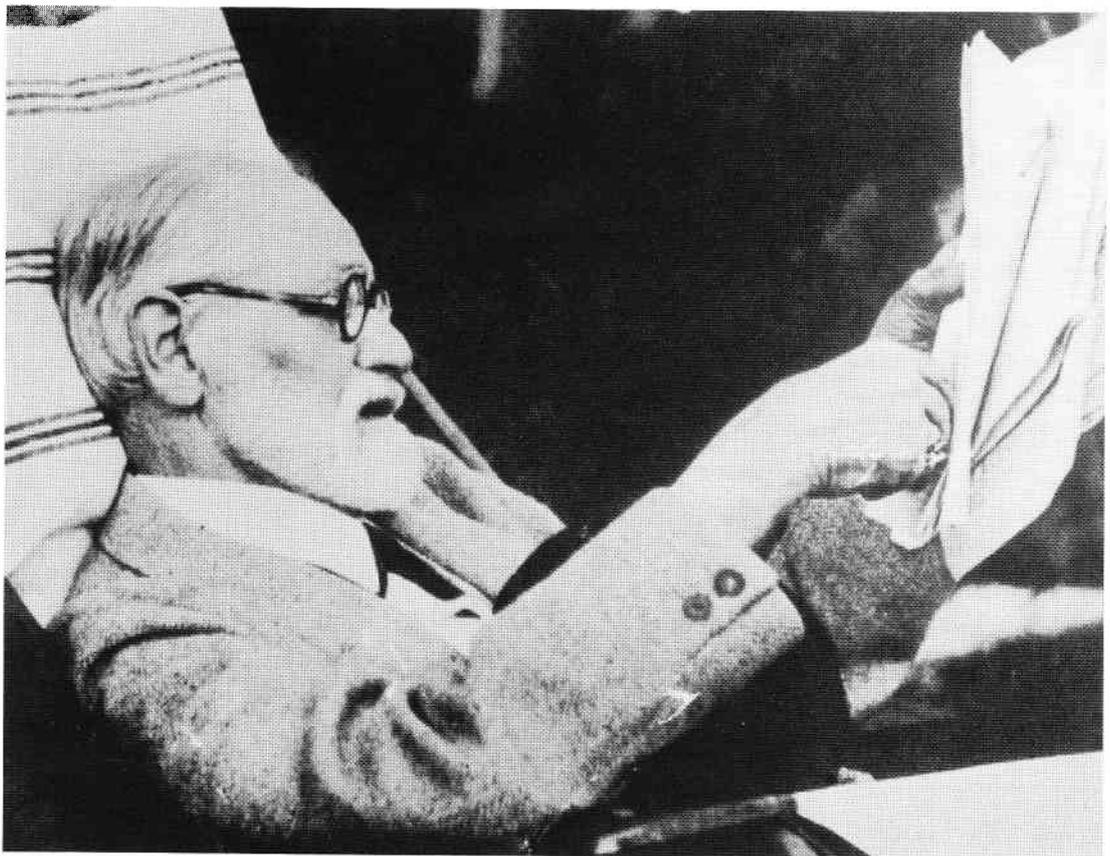
## Durchatmen

Wenn man in Regensburg durchatmen will, und sich vorübergehend der Illusion hingeben möchte, Regensburg zu verlassen, um in eine kleine oder große Freiheit aufzubrechen, empfiehlt sich eine Fahrt über die Brücke der Ostumgehung.

Diese außerordentliche Brücke ist eines der schönsten Bauwerke Regensburgs, für mich wichtiger als Dom, Steinerner Brücke und Patrizierburgen. Ein guter Planer muß sie ersonnen, ein hervorragender Architekt sie erbaut haben.

Eine Fahrt über diese Brücke im Auto, am besten mit Musik, kann uns von der drückenden Last des geschichtlichen Regensburgs befreien, die wie ein schweres Kreuzbogengewölbe manchmal unsere Brust einschnürt. Vorübergehend entsteht die Vorstellung, nicht in Regensburg zu sein. Das ist sehr erquickend.

Auch im Orphée besteht die Möglichkeit, Regensburg zu verlassen: Indem man einfach nur dasitzt und sinniert. Denn Orphée ist auch eine Brücke, begehbar für jeden, der sie gerade braucht.



„Die individuelle Freiheit ist kein Kulturgut. Sie war am größten vor jeder Kultur.“

*Sigmund Freud*

Amerikanischer  
hydraulischer  
Fürschliesse  
Schliesst selbst  
System  
Linus Yale

