

Carmina Burrata

Menü-Ansagen von Tannhäuser, cremiger Käse bei Kanonengebrüll und Schwerter-Geklrre – das sechste Operndinner macht die Gäste melancholisch

München – Im Café Momus ist die Uhr auf fünf vor neun stehen geblieben. Der große Zeiger wird sich den gesamten Abend über nicht einen Millimeter vom Fleck bewegen. Was nicht zu bedeuten hat, dass die Zeit nicht vergehen will beim Bühnendinner der Bayerischen Staatsoper, mit dem traditionell die neue Saison eröffnet wird. Ein Abend à la Parisien soll es werden für die mehr als 500 Gäste. Prominenz, Sponsoren und wer sich das Gedeck zu 300 Euro

SZENARIO

sonst noch leisten wollte, alles tafelt in der Kulisse der Hungerkünstler-Oper „La Bohème“. Im nostalgischen Sperrholz-Quartier-Latin von Otto Schenks Ewigkeits-Inszenierung aus dem Jahr 1969 kommen so 270 000 Euro an Spenden und Sponsorengelder zusammen, wie immer zugunsten des Kinder- und Jugendprogramms Campus.

Apropos Zeit. Sieben Stunden voraus ist seinen Dinnergästen Hausherr Nikolaus Bachler, der sich ja mit dem Staatsorches-



Verkehrte Welt: Die Zuschauer blicken beim Operndinner von der Bühne auf die Plätze, auf denen sie normalerweise sitzen.

FOTO: FLORIAN PELJAK

ter auf Asien-Tournee befindet. Via Screen grüßt er aus Tokio herüber, drückt von einer „Staatsoper- und Petrenko-Euphorie“ erfasst sei, berichtet ein stolzer Intendant. Hatte beim Dinner 2016 Jona Kaufmann kernig im Wiesnoutfit per Video-Einblendung „Kerbel-Kaviarcrème“ angekündigt, kommen an diesem Abend die Menü-Ansagen aus dem Fernen Osten, von der Zauberflöten-Pamina Hanna-Elisabeth Müller oder Tannhäuser Klaus Florian Vogt.

Seinen Wolfram von Eschenbach hat Bachler dankenswerterweise zuhause gelassen. Noch ehe Dahlmann Catering, und nicht wie die Jahre zuvor Dallmayr, die Vorspeise auftragen kann, serviert Christian Gerhaber, wie immer allem Leichtverdaulichem abhold, zum Entree hintergründig schwere Kost mit Robert Schumanns „Die beiden Grenadiere“. Unter den bunten Lampions, die vom Schnürboden hängen, gibt es nun Kanonengebrüll und Schwerter-Geklrre, aber immerhin auch Marseillaise-Zitate und Kaiser Napoleon.

Die herbstlichen Wildkräuter zum cremigen Burrata-Käse scheinen Siemens-Chef Joe Kaeser und Franz Herzog von Bayern trotzdem zu schmecken. Und das

Staatsoper-Dinner gönnt sich fortan Frankreich-Klischees mit eleganten Sprüngen durch die Epochen: Sergei Polunin tanzt ein lässig vertorkeltes Ballett-Solo zu Jacques Brel's „Les Bourgeois“. Der Kinderchor der Staatsoper singt Lieder aus dem Film „Die Kinder des Monsieur Mathieu“. Die Nachwuchssänger aus dem Opernstudio – ein exzellenter Jahrgang, wie man hört – verbreiten Champagnerlaune mit Offenbachs „La Vie Parisienne“, Mimi und Rodolfo (Frederica Lombardi und Paolo Fanale) wärmen sich die eiskalten Händchen. Und während wie in einem Bistro die Tablettiers mit dem Flying Dessert durch die Tischreihen kreisen, sinniert die schwedische Mezzosopranistin Anne Sofie von Otter über den „Banalités“ von Francis Poulenc. Dann noch ein luftiger Cancan und Moulin-Rouge-Rot von der Lichtregie zum Finale.

Es ist das sechste Operndinner auf der Bühne der Staatsoper. Und an so manchem Tisch kommt Melancholie auf mit Blick auf die Zeit nach Nikolaus Bachler und Kirill Petrenko. Doch nichts bleibt wie es ist, außer die Zeiger auf der Uhr beim Café Momus. **JUTTA CZEGUHN**