

«Ich war der nervende Mitsänger im Auto»

Martin Lechner hat seine Liebe zur Musik lange als DJ ausgelebt. Nun tritt das spätberufene Naturtalent mit seiner neuen CD beim 32. JazzAscona auf.

INTERVIEW REINHOLD HÖNLE

Wer sind Sie, Martin Lechner?

Martin Lechner: Ein wahnsinnig neugieriger 45-Jähriger, was mich immer wieder auf neue Wege führt – auch zu später Zeit. Ich habe ja erst mit 35 Jahren richtig zu singen begonnen, als ich merkte, dass ich es ein bisschen kann.

Wo haben Sie früher gesungen?

Lechner: Ich war der berühmte Sänger unter der Dusche und der nervende Freund, der im Auto bei jedem Song im Radio mitsang. Mich damals als Beifahrer zu ertragen, war wirklich anstrengend, aber ich konnte nicht anders. Das war mein Ventil! Ich habe die Musik schon früh geliebt. Elvis war mein erstes grosses Idol. Ich konnte seine Songs schon als Achtjähriger auswendig – natürlich ohne zu wissen, was ich in bestem Kinderenglisch sang.

Was haben Sie gemacht, bevor Sie den Jazz für sich entdeckt haben?

Lechner: Als kleiner Junge habe ich Violine gespielt, aber nach zwei, drei Jahren die Lust verloren. Später habe ich fast 20 Jahre nach Feierabend als DJ elektronische Musik sowie parallel dazu auch Soul und Funk aufgelegt.

Wie wurde aus Ihnen dann der Sänger, der klingt, als hätte er Jazz und Blues schon mit der Muttermilch aufgesaugt?

Lechner: Frank Sinatra mochte ich schon immer. Dann kam das Swing-Album von Robbie Williams raus, aber vor allem hörte ich Jamie Cullum. Ich probierte seine Songs bei Karaoke-Partys aus und bekam unheimlichen Spass am Singen. Schliesslich packte mich der Übermut, und ich meldete mich bei einer Open-Mic-Veranstaltung im Zürcher «Kaufleuten» an. Als die Profimusiker, die ich dort kennenlernte, am Ende baten, für sie ein Demo einzusingen, stellte ich eine Bedingung: «Nur, wenn ihr mir eine Jazzband zusammenstellt!» Den Ursprung meiner jetzigen Band.



Verknüpfen Soul, Jazz und Pop gekonnt: Sänger Martin Lechner (sitzend, ganz links) mit seiner Band.

Bild zvg

Wie ist der Mix aus Jazz- und Pop-Klassikern auf Ihrer neuen CD entstanden?

Lechner: Bei «Somethin' Old & Somethin' New – Somethin' Else» habe ich vor allem die Popsongs vorgeschlagen, und von den Musikern kamen die Jazzsachen – entsprechend unseren Backgrounds.

Wie schwierig ist es, Popsongs zum Swingen zu bringen?

Lechner: «Valerie» von Amy Winehouse oder «Kiss» von Prince habe ich schon vor längerer Zeit in die Proben getragen und mit der Band live ausprobiert. Das ist Musik, wie sie mich schon immer beschäftigt hat. Schwieriger war für mich «Caravan» von Duke Ellington, das ich nicht kannte. Aber ich werde auch immer mehr zum Jazzler.

Haben Sie eine Gesangsausbildung?

Lechner: Nein, mir wurde zwar schon öfter nahegelegt, Unterricht zu nehmen, doch ich habe darauf verzichtet, da mir die studierten Cracks in meiner Band sagten: «Mach das bloss nicht, das würde alles verwässern. So ist es viel cooler!»

Wie haben Sie sich als Amateur unter Profis gefühlt? Gab es Hindernisse?

Lechner: Es war für mich vor allem am Anfang schwierig, weil ich nur ein bisschen Noten lesen kann und mich mit den Tonarten nicht auskenne. Ich habe mich bei den Jungs jedoch sofort aufgehoben gefühlt. So kommen die Songs bei mir immer noch zu den Ohren rein, gehen durch Herz und Bauch und kommen zum Mund wieder heraus!

«Die Songs kommen zu den Ohren rein, gehen durch Herz und Bauch und kommen zum Mund wieder heraus.»

Könnten Sie sich vorstellen, wie der verstorbene Roger Cicero deutsche Texte zu singen?

Lechner: Sag niemals nie! Als Gastsänger einer Bigband habe ich das sogar schon getan. Es waren tolle Texte, aber Englisch ist für mich ein wichtiger Bestandteil des Jazz, ohne den er nicht mehr so weich und original klingt.

Können Sie vom Jazz leben?

Lechner: Nein, in der Schweiz und in Deutschland schaffen es nur wenige Jazzler, von ihrer Kunst zu leben. Die meisten ausgebildeten Jazzler hangeln sich von Gig zu Gig und geben Musikunterricht oder produzieren Werbejingles. Da ich verheiratet bin und eine kleine Tochter habe, verdiene ich mein Geld weiterhin in erster Linie als Konstrukteur. Ausserdem habe ich ein Atelier in Bottighofen, in dem ich male. Diese Leidenschaft habe ich von meinem Vater geerbt, der als Grafiker und Cartoonist arbeitete, bevor meine El-

tern aus Tschechien nach Deutschland emigriert sind.

Welcher Weg führte Sie in die Schweiz?

Lechner: Ich wurde in Kempten geboren und wuchs in Gottmadingen auf. Als Mittzwanziger zog ich dann nach Konstanz, wo ich als DJ viel auflegte, speziell auf dem «Tanzschiff». Heute wohne und arbeite ich in Kreuzlingen.

Welchen Bezug haben Sie zu Jazz-Ascona, wo Sie an den ersten drei Abenden auftreten werden?

Lechner: Seitdem wir unser erstes Konzert in Ascona im Jazz Cat Club des künstlerischen Direktors Nicolas Gilliet gegeben haben, spielen wir fast jedes Jahr an seinem Festival. Wir lieben das südländische Flair, wenn die Leute an der Promenade ungezwungen zwischen den Bühnen hin und her flanieren. Ich werde in diesem Jahr früher anreisen und mit meiner Familie auch ein paar Tage Ferien machen.

Martin Lechner Live: 23.–25. Juni: JazzAscona, 13. August: Jazz Festival Sargans, 31. August: Zürich Metropol, 1. September: Bottighofen JazzMeile Schössli, 4. September: Kreuzlingen JazzMeile Alte Badi. **Weitere Infos:** www.martinlechner.net

Soul-Food Spitzenkoch Brian Landry bringt die Küche von New Orleans nach Ascona

VON REINHOLD HÖNLE

«Ein Festival, das sich behaupten will, muss mehr als nur gute Musik bieten», erklärt Nicolas Gilliet. Der künstlerische Leiter von JazzAscona hat Brian Landry beauftragt, das kulinarische Angebot zum musikalischen Schwerpunkt New Orleans auszubauen.

Wie würden Sie die Küche von New Orleans charakterisieren?

Brian Landry: Louisiana ist eine der wenigen Regionen in Amerika mit einer eigenen Küche, der all die Völker, die sich im Mississippi-Delta niedergelassen haben, den Stempel aufgedrückt haben: Franzosen, Spanier, Deutsche, Italiener, Iren und Afrikaner. Die Einwohner mögen ihre Küche auch, auswärts wie zu Hause. Das entspricht dem globalen Trend zur regionalen Küche, hat jedoch nichts damit zu tun – wir in New Orleans essen schon seit Jahrhunderten so!

Können Sie uns die Einflüsse an einem Beispiel aufzeigen?

Landry: Ein Gericht wie Gumbo, das es in einer kreolischen und in einer Cajun-Variante gibt, ist ein Zusammenspiel aus verschiedenen Zutaten. Man verwendet Okra, das afrikanischen Ur-



Meister des Soul-Food: Brian Landry.

sprungs ist, Filé-Pulver, die gemahlene Blätter des Sassafrasbaums, die schon die amerikanischen Ureinwohner für ihre Küche entdeckten, Meeres-tiere wie die Spanier in ihrer Paella und geräucherte Wurst, wie die Deutschen sie mitbrachten.

Was unterscheidet eigentlich die kreolische Küche und Cajun Food?

Landry: Die kreolische Küche ist etwas feiner, mehr von der französischen Kü-

che beeinflusst und eher in Restaurants im Zentrum von New Orleans zu finden. Cajun ist würziger, schärfer und rustikaler. So wird eher auf dem Lande gekocht. In Ascona bieten wir bei der Eröffnung Jambalaya, ansonsten jedoch vor allem kreolische Gerichte an.

Wie wurde Ihre Leidenschaft fürs Kochen entfacht?

Landry: Ich stamme aus einer sehr grossen Familie, die sich mehrmals pro Woche zum Essen im Haus meiner Mutter oder bei meiner Grossmutter versammelte. Ich mochte schon als Jugendlicher den sozialen Aspekt, aber die Passion fürs professionelle Kochen entwickelte sich erst in der Zeit, als ich in guten Restaurantküchen Geld für mein Studium verdiente.

Gab es ein Schlüsselerlebnis, das Sie dazu bewegt hat, das Arztstudium aufzugeben?

Landry: Nein, aber nach einigen Jahren merkte ich einfach, überlegte ich mir einfach, was mich wohl auf Dauer glücklicher machen würde. Da ich gerne koche, mit anderen Menschen zusammenarbeite und meine Kreativität auslebe, entschied ich mich, meine Ausbildung an der Culinary School der Johnson & Wales University fortzusetzen.

Welche beruflichen Stationen haben Sie geprägt?

Landry: Beim «Charleston Grill» habe ich gearbeitet, weil ich von Chefkoch Bob Wagner lernen wollte. Nachdem der Wirbelsturm Katrina New Orleans verwüstet hatte, ging ich für fünf Jahre zum «Galatoire's», weil ich mithelfen wollte, diese Restaurantikone – die Grande Dame der kreolischen Küche – wieder zum Leben zu erwecken.

Welche Aufgabe hatten Sie danach beim Louisiana Seafood Board?

Landry: Nach der Explosion der Ölbohrplattform Deepwater Horizon im Golf von Mexiko 2010 waren die Leute sehr skeptisch, ob man Meerestiere aus Louisiana überhaupt noch essen kann. Als wissenschaftliche Messungen ergeben hatten, dass ihr Genuss wieder bedenkenlos möglich und ihre Qualität so gut wie früher ist, übernahm ich die Aufgabe sehr gerne, als Sprecher dieser Organisation durch Amerika zu reisen und für dieses wunderbare Lebensmittel zu werben, das für die Wirtschaft und den Lebensstil Louisianas von grosser Bedeutung ist.

Brian Landry ist Küchenchef der Besh-Restaurant-Gruppe und lebt mit seiner Frau und drei Kindern in New Orleans.

Weitere Infos: www.jazzascona.ch

JazzAscona 10 Tage Jazz mit über 180 Konzerten

23. Juni bis 2. Juli Ascona ist immer eine Reise wert, aber ganz besonders während der 10 Tage des Jazzfestivals. Das offiziell von der Stadt New Orleans unterstützte 32. JazzAscona vom 23. Juni bis zum 2. Juli bietet unter dem Motto «The New Orleans Experience» über 180 Konzerte und kulinarische Spezialitäten aus der Mississippi-Metropole. **Für fast alle etwas** Die stilistische Bandbreite reicht am JazzAscona auch dieses Jahr von New Orleans Jazz über Swing bis zu Gospel, Blues, Soul und Funk. Highlights zu werden versprechen die Auftritte von Davell Crawford, Shamarr Allen, Opé Smith, Martin Lechner, Raphael Gualazzi, China Moses, Barbara Dennerlein, Simona Molinari, Jason Marsalis und Lillian Boutté.