

# TOSCA

Giacomo Puccini



 **OPERNLOFT**  
IM ALTEN FÄHRTERMINAL ALTONA



# INHALT

Die junge Gastronomin Tosca lebt ihren Traum. Gemeinsam mit ihrem Ehemann Mario Cavaradossi betreibt sie die Trattoria „Tosca“, ein kleines italienisches Lokal, in dem es die beste Pizza der Stadt gibt. Alles läuft wunderbar, das Haus ist voll, die Gäste genießen Toscas Köstlichkeiten, und jeden Abend singt Cavaradossi italienische Volkslieder. Doch dann betritt eine Dame des Gesundheitsamtes das Lokal: Scarpia. Sie flirtet mit Cavaradossi und nimmt dabei penibel Toscas kleines Restaurant unter die Lupe. Kein Glas bleibt unkontrolliert, sogar die Krümel im Brotkorb werden gezählt. Tosca ahnt, dass es sich nicht um eine einfache Kontrolle ihres Betriebs handelt. Scarpia will mehr! Mit einem Mal steht die Existenz und auch die Liebe des Paares auf dem Spiel.

Existenzangst und Eifersucht – das sind die zentralen Themen in Puccinis Original. Cavaradossi fürchtet um sein Leben, das Scarpia bedroht. Am Ende stirbt er – ebenso wie Tosca. Hinzu kommt, dass Tosca glaubt, Cavaradossi betrüge sie. Diese beiden Aspekte sind in die Fassung des *Opernlofts* eingeflossen: Cavaradossi und Tosca fürchten um ihre Existenz, die von Scarpia bedroht wird. Und auch im *Opernloft* ist Tosca eifersüchtig. Neu ist die Konstellation der Figuren – und das Finale.

Gefördert von

# KÜNSTLER\*INNEN

## TOSCA



**Aline Lettow**

Die Sopranistin wurde in Bad Ischl geboren. 2012 schloss sie ihr Studium an der Hochschule für Musik und Theater München ab. Sie sang als Solistin bei Konzerten der deutschen Kulturtage im Irak. Seit 2006 steht sie beim jährlichen Weihnachtskonzert in Kitzbühel und München auf der Bühne. Außerdem war sie in zahlreichen Opernproduktionen zu sehen, u. a. in *Die Fledermaus*, *Romeo et Juliet* und *La Vida Breve*. Sie sang die Titelpartie in *Tosca* im *Opernloft* und im Carl-Orff Saal in München Haydn's Schöpfung. 2013 stand sie beim Oscar-Straus-Wettbewerb im Finale. In der Christuskirche München sang sie das *Requiem* von Verdi und die F-Moll Messe von Bruckner.

## SCARPIA



**Susan Jebrini**

Susan Jebrini studierte Architektur an der Leibniz Universität Hannover und arbeitete bereits während des Studiums als Bühnenbildnerin an der Staatsoper Hannover. Parallel studierte sie Gesang bei Prof. Charlotte Lehmann. Mit ihrem trio.s gewann sie den 1. Preis beim Wettbewerb *#Liedinnovation Rhonofestival*, beim International Open Accordion Contest Trossingen und beim Festival „Klassik in der Altstadt“. Weitere Engagements folgten bei der Ruhrtriennale, am Staatstheater Hannover, an der Staatsoper Hamburg, an der Semperoper Dresden, am Nationaltheater Mannheim, beim Georg Enescu Festival und in der Elbphilharmonie.

## CAVARADOSSI



**Richard Neugebauer**

Der Berliner Tenor lernte mit sieben Jahren Geige, mit zwölf Jahren Klavier. Neben seinem BWL-Studium arbeitete er als Chorleiter, seit 2005 fest an der Komischen Oper Berlin. Nach privatem Gesangsunterricht machte er sich 2010 selbstständig. Er war an der Wiener Staatsoper im *Traumfresserchen* und in *Alcina* zu hören. Im *Opernloft* sang er Hauptrollen in *Carmen*, *Manon und Thais*, an der Hamburger Kammeroper in *Die Zauberflöte* und *La Traviata*. 2013 war er Abdel Kadir Bin Omar Al Ahmad in *AiRossini* an der Neuköllner Oper. 2014 debütierte er beim Choriner Opersommer als Prinz in *Rusalka*.



# KÜNSTLER\*INNEN

## REGIE UND AUSSTATTUNG



### Inken Rahardt

Inken Rahardt studierte Operngesang in Hamburg und in New York. 2005 machte sie ihr Diplom im Studiengang Kultur- und Medienmanagement in Hamburg. Seit 2007 führt Inken Rahardt Regie. Sie hat u. a. *Carmen* von Bizet inszeniert, Wagners *Tristan und Isolde*, Puccinis *Tosca* sowie *Die Winterreise* und *Heimliches Flüstern*. 2010 erhielt Inken Rahardt den Rolf-Mares-Preis für ihre Inszenierung von Händels *Tolomeo* sowie 2015 für die Inszenierung von *Orlando furioso*. In der *Opernloft*-Pause inszenierte sie im Ernst Deutsch Theater *Ein Maskenball* und *Carmen*. Im *Opernloft* sind außerdem ihre Inszenierungen von Verdis *La Traviata*, Wagners *Ring des Nibelungen* und die Barockoper *Semiramis* zu sehen.

## MUSIKALISCHE LEITUNG



### Makiko Eguchi

Makiko Eguchi wurde in Tokio geboren. Nach ihrem ersten Abschluss in Tokio kam sie 2007 nach Deutschland und schloss ihr Aufbaustudium in Liedbegleitung und Korrepetition am Hamburger Konservatorium mit Auszeichnung ab. Dort ist sie seit 2014 auch Dozentin. Mit dem *Opernloft* ist sie seit 2008 als eine der musikalischen Leiter\*innen verbunden. Sie korrepetiert zudem an der Hamburger Kammeroper, der Taschenoper Lübeck und im Jungen Forum der HfMT Hamburg. Seit 2015 ist sie auch für verschiedene Chöre, u. a. den Balthasar Neumann Chor und den Chor zur Welt, als Korrepetitorin und Chorleiterin tätig. Im *Opernloft* leitete sie bereits die Produktionen *Tosca*, *Werther*, den *Ring des Nibelungen* und *La Traviata*.



# GIACOMO PUCCINI UND SEINE MUSIK

Schlägt man im Musiklexikon den Namen Puccini nach, werden gleich fünf Komponisten mit diesem Namen aufgeführt. Giacomo (Antonio Domenico Michele Secondo Maria), geboren 1858, ist jedoch der einzige, der noch heute auf Musiktheaterbühnen weltweit gespielt wird. Seine bekanntesten Werke sind *La Bohème*, *Tosca*, *Madama Butterfly* und *Turandot*, die alle zum heutigen Kernrepertoire der Opernhäuser gehören.

Seine musikalische Ausbildung erhielt Puccini zunächst in der Familie, später am Konservatorium in Mailand. Über einen Komponistenwettbewerb wurde der Verleger Giovanni Ricordi auf ihn aufmerksam und nahm ihn für viele folgende Opern unter Vertrag. Tatsächlich war Puccini dadurch schon früh so erfolgreich, dass er nie andere Arbeiten, wie Unterrichten oder Dirigieren, annehmen musste, um seinen Unterhalt zu verdienen.

Puccinis Schaffen ist geprägt von der Beschäftigung mit anderen, vor allem zeitgenössischen Komponisten. Er selbst beschrieb einen Besuch von Giuseppe Verdis Oper *Aida* als Initialzündung für sein eigenes Wirken. Dennoch entwickelte er einen völlig eigenen Stil, in dem er viele kompositorische Neuerungen aufnahm, vor allem aber weiterverarbeitete. Hinzu kommt eine äußerst sorgfältige Auseinandersetzung mit dem gewählten Stoff. Oft zog sich die Arbeit an neuen Textbüchern und Partituren über Jahre. Puccini strich immer wieder fertige Akte, fügte neue ein oder verwarf Handlungsstränge ganz. Über ein halbes Dutzend begonnener, bereits in Kompositionsskizzen angefertigter Opern blieb unvollendet. Selbst nach gelungenen Premieren seiner Stücke überarbeitete er diese oft noch einmal ausführlich.

Bei der Betrachtung der musikalischen Mittel zeigt sich, dass Richard Wagner wohl zu den größten Vorbildern Puccinis zählt. Deutlich wird das vor allem in der Verwendung von zahlreichen Leitmotiven. Anders als bei Wagner erweisen sich diese aber als wesentlich flexibler und in ihrer Funktion wandelbarer, die einzelnen Motive treten nicht zwangsläufig mit exakt den gleichen Personen oder Handlungselementen auf. Ein weiteres Indiz für Puccinis intensive Beschäftigung mit Wagner ist der durchkomponierte Orchestersatz, der eine wichtige dramaturgische Funktionen hat. Die Sänger\*innendialoge verschmelzen mit dem Orchester und geben gemeinsam die emotionale Handlung der Oper wieder. Auch wenn er kein aktiver Vertreter der neuen Musik des 20. Jahrhunderts war, sind bereits viele Tendenzen dieser Musikströmung in Puccinis Kompositionen erkennbar: Er verwendet unaufgelöste Dissonanzen, Ganztonreihen und integriert Alltagsgeräusche, sowie immer wieder neue oder präparierte Instrumente.



## PIZZA – SECONDO LA RICETTA ORIGINALE DI TOSCA

(nach dem Originalrezept von Tosca)

Viele Mythen und Weisheiten ranken sich um den original italienischen Pizzateig. Dieses Rezept stammt aus der Trattoria unserer Pizzabäckerin Tosca und wurde an einem weinreichen Abend ‚ausgeplaudert‘. Um den echten Pizzateig herzustellen braucht man vor allem zwei Dinge: hochwertiges Mehl und viel Zeit und Geduld!

### ZUTATEN

500 g hochwertiges, feines Weizenmehl, am besten original italienisches „00“-Mehl.  
250 ml lauwarmes Wasser (etwas mehr bei Mehl Typ 450)  
10 g frische Hefe, oder 1 Päckchen Trockenhefe  
1/2 TL Zucker  
2 TL Salz

### ZUBEREITUNG

Sieben Sie das Mehl und das Salz in eine große Schüssel und bilden in der Mitte eine kleine Mulde. Anschließend vermischen Sie in einem Schälchen die Hefe mit dem Zucker, dem Olivenöl und dem Wasser und geben die Masse in die Mulde. Lassen Sie den Vorteig etwa 5 Minuten ruhen, bis die Mischung anfängt leicht zu schäumen. Mischen Sie nun nach und nach das Mehl mit einer Gabel seitlich unter die Flüssigkeit.

Entscheidend für einen guten italienischen Teig ist es, dass dieser richtig geknetet wird. Die Italienerin macht das selbstverständlich mit der Hand und viiiiel Gefühl. Der Teig sollte mindestens 100-mal geknetet werden, mit Kraft aber trotzdem liebevoll. Auch gelegentliches Schlagen auf die Arbeitsplatte bekommt dem Teig, so verschwinden die Luftbläschen aus dem Teig und seine Konsistenz wird gleichmäßig. Hören Sie erst auf zu kneten, wenn der Teig schön glatt und geschmeidig ist.

Nun folgt die Ruhephase. Legen Sie den Pizzateig in eine bemehlte Schüssel und geben Sie noch etwas Mehl auf die Oberfläche des Teiges. Der Teig muss rund 1,5 – 2 Stunden gehen, damit die Hefe ihrer Aufgabe nachkommen kann. Der Teig ist dann fertig, wenn er etwa auf das Doppelte seines Umfangs aufgegangen ist. Am schnellsten geht es, wenn die Schüssel an einen warmen Platz gestellt und mit einem leicht feuchten Baumwolltuch bedeckt wird. Ist der Pizzateig schön aufgegangen, nehmen Sie ihn aus der Schüssel und kneten ihn noch einmal kurz durch, bevor Sie ihn auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Legen Sie den Teig auf ein mit Olivenöl bestrichenes Blech und lassen Sie ihn noch einmal kurz ruhen.

## PIZZA ALLA TOSCA

Toscas präferierter Belag ist klassisch und bewährt: Mischen Sie aus passierten Tomaten, Basilikum und Oregano eine Soße und verteilen Sie diese auf dem Teig. Anschließend belegen Sie die Pizza mit frischen Tomatenscheiben, getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln, Emmentaler und Parmesan. Geben Sie die Pizza in den vorgeheizten Backofen. Bei 220°C Umluft wird die Pizza für ca. zehn Minuten gebacken, bis der Käse goldbraun und der Rand knusprig ist.

## PIZZA ALLA SCARPIA

Scarpia mag es etwas experimenteller: Die Saucenbasis mischen Sie aus Schmand und Vanillezucker. Bestreichen Sie den Teig damit und belegen sie ihn anschließend mit Birnenscheiben (aus der Dose oder dünn geschnitten), Camembert und Preiselbeeren. Dann geben Sie die Pizza in den vorgeheizten Backofen. Bei 220°C Umluft wird die Pizza für ca. zehn Minuten gebacken, bis der Käse goldbraun und der Rand knusprig ist.



# INTERVIEW MIT INKEN RAHARDT

■ **Mit *Tosca* haben Sie eine der bekanntesten Opern des Musiktheaterrepertoires inszeniert. Ist es da nicht schwieriger, neue Deutungsweisen und Inszenierungsansätze zu entwickeln, als bei unbekannteren Stücken?**

**Inken Rahardt:** Eigentlich ist es egal, ob das Stück bekannt ist oder nicht. Wir versuchen ja die Werke immer so zu zeigen, dass man einen heutigen Kern entdeckt. Es ist eher für die vermeintlichen Opernkennner\*innen schwierig, sich auf etwas Neues und Anderes einzulassen. Wir als Theatermacher\*innen, die schon einiges an Übung haben, die Werke neu und anders zu befragen, gehen mit allen Stücken gleich frei, aber dennoch mit viel Liebe zur Oper um.

■ **Welche Rolle spielt es für Sie, die 90-Minuten Fassung der Oper selbst zusammen zu stellen?**

**Rahardt:** Das gehört alles zusammen, die Musikauswahl und die Reihenfolge festzulegen, was wann passieren soll, und was die Figuren bewegt. Nur so wird das ganze Stück aus einem Guss. Im Grunde ist es ja keine Kürzung, sondern ein Puzzle, das zu einem Gesamtkunstwerk werden muss. Um diese Einheit zu erreichen habe ich auch in diesem Stück die Ausstattung selbst übernommen. Eine ganz große unbekannte Größe in dieser Inszenierung ist das Zubereiten der Pizza. Das erfordert ein ganz spezielles Timing mit allen Zutaten und mit unterschiedlichen Zubereitungsmöglichkeiten. Da leisten die Sänger\*innen wirklich Außergewöhnliches. Sie müssen nicht nur die Noten, Requisiten, Texte und Gänge wissen, sondern auch die Rezepte. Das ist spannend, aber für alle auch sehr anstrengend. Aber so gab es in den Proben immer etwas zu essen. Das hatten wir auch noch nie.

■ **Sie erweitern die bespielte Fläche durch die großen Trattoria-Tische im vorderen Bereich des Saals und binden so die Zuschauer\*innen direkt mit ein. Warum?**



**Rahardt:** Eine Trattoria funktioniert nur mit Gästen und mit Gastgeber\*innen, die bei den Gästen singen und mal einen Wein trinken. Und wenn wir schon auf der Bühne live kochen, dann soll doch auch jemand etwas davon haben. Außerdem mag ich es, wenn Oper von ihrem Sockel herunterkommt und direkt unter den Menschen passiert. Schuberts *Winterreise* etwa habe ich ausschließlich im Zuschauerraum inszeniert. Es ist eine besondere Erfahrung, direkt neben eine\*r Sänger\*in zu sitzen. Der Sound kommt ganz direkt an und kann sehr berührend sein. Es kann natürlich auch lauter sein, als man erwarten würde, wenn man Sänger\*innen immer nur auf der Bühne hört.

■ **In Ihrer Fassung der Tosca fügen Sie bekannte italienische Melodien ein, zum Beispiel „Oh sole mio“ und „Mattinata“. Wieso?**

**Rahardt:** Eine kleine Spielerei, die die Trattoria-Atmosphäre schaffen soll. Zur Pizza passt einfach die „Mattinata“. Ich habe aber auch noch ein paar andere Sachen in meine *Tosca* eingefügt, was vielleicht niemand bemerkt, denn ich trete in Puccinis Fußstapfen. Puccini hat ein großes Duett aus seiner Oper *Edgar* in die *Tosca* übernommen, also bei sich selbst geklaut, was ja aber viele Komponist\*innen gemacht haben. Da habe ich ein wenig tiefer in Puccinis recht unbekannter Oper *Edgar* herumgestöbert und noch ein paar Juwelen gefunden. Die Musik fügt sich wunderbar in die Musik der *Tosca* ein.

■ **Warum haben Sie die Rolle Scarpia mit einer Frau besetzt?**

**Rahardt:** Das Original hat dramaturgische Schwächen. Vieles in der Geschichte wird behauptet, aber nicht gezeigt – etwa die politischen Details, in die Cavaradossi verstrickt ist. Außerdem ist Tosca im Original hysterisch eifersüchtig. Obwohl sie keinen realen Grund hat, sieht sie überall Bedrohungen. Wir geben ihr einen Grund! Da Scarpia weiblich ist, hat Tosca eine reale weibliche Konkurrentin. Und mit einem Mal ist ihre Eifersucht dramaturgisch sinnvoll. Außerdem finde ich die Geschichte so spannender. Ein korrupter, laute Töne ausstoßender Polizeichef mag furchteinflößend wirken, kommt aber in unserer heutigen Erfahrungswelt nicht vor. Doch eine Frau vom Gesundheitsamt in einer kleinen Trattoria – so etwas kann passieren. Diese – vielleicht auf den ersten Blick ganz reizende Person – kann wirklich zu einem großen Problem werden. Denn mit einem Lächeln kann sie den Besitzer\*innen die Existenzgrundlage entziehen. In diesem Fall kommt noch dazu, dass sie ein Auge auf Mario geworfen hat. Und schon sind alle Vorgaben des Originals enthalten: Die Angst um die Existenz und die Eifersucht Toscas.

■ **Was bedeuten die Projektionen von Lebensmitteln im Bühnenbild?**

**Rahardt:** Die Projektionen der Lebensmittel sind zum Teil auch Stimmungsbilder. Eine Limette oder eine Chillie hat ja eine Aussage. Schon beim Anblick der Limette spüre ich etwas Säure im Mund, auch wenn diese tatsächlich gar nicht da ist. Die Limette erscheint auch, als Tosca realisiert, dass Scarpia ihre Existenz bedroht. Sie muss sich entscheiden ob sie die Säure in sich zulässt, oder ob sie dagegen kämpft. Was bedeutet eine Feige oder eine Johannisbeere? Sind sie süß oder sauer oder vielleicht auch beides? Was macht Thymian und Chili? Solange man beides in Maßen nutzt sind sie toll, ein zuviel davon kann das ganze Gericht ungenießbar machen. Geschmack und Geruch, sowie Form und Farbe erzählen kleine Geschichten. Aber vielleicht esse ich einfach zu gern und experimentiere beim Kochen gern herum.



# IHRE ANZEIGE IN UNSEREM PROGRAMMHEFT

Das *Opernloft* vereint mitreißende Opern-Inszenierungen und stylische Hafen-Atmosphäre zu einem Gesamtkunstwerk mit Gänsehaut-Effekt – in nur 90 Minuten Spieldauer. Das neue Theater mit großer Elbterrasse wurde in den Terminal der ehemaligen Englandfähre eingebaut, das besondere Flair der Räume wurde dabei erhalten.

Die künstlerische Idee des *Opernlofts* ist deutschlandweit einmalig und wurde mehrfach ausge-

zeichnet. Das kreative Team erstellt eigene Arrangements und entwickelt neue Formate wie die erfolgreichen Krimioptern oder Kult-Stücke wie den Opern-Slam. Mit diesem Konzept haben wir eine breite Zielgruppe erreicht, Operneinsteiger\*innen und Fortgeschrittene, Kinder, Jugendliche und Erwachsene.

Über unsere Programmhefte erreichen Sie ein kulturbewusstes, aufgeschlossenes Publikum verschiedenster Altersgruppen.

- Printauflage ab 1000 Stück und digital als PDF-Download
- Kostenlose Auslage
- Direkter Leser\*innenkontakt
- Modernes Layout & hochwertiger Druck
- Kein Streuverlust
- Lange Lebensdauer als Erinnerungsstück

## BEISPIELE ANZEIGE RÜCKSEITE



Sie haben weitere Ideen oder Fragen? Sprechen Sie uns gerne an!

**Anzeigenkontakt**  
info@opernloft.de, Tel. 040/25 49 10 40

**OPERNLOFT**  
Junges Musiktheater Hamburg e. V.  
Van-der-Smissen-Straße 4  
22767 Hamburg

 **OPERNLOFT**  
IM ALTEN FÄHRTERMINAL ALTONA



**Blick hinter die Kulissen:** Aline Lettow und Richard Neugebauer in der *Opernloft*-Maske

## IMPRESSUM

### Herausgeber

Opernloft –  
Junges Musiktheater Hamburg e. V.  
Van-der-Smissen-Straße 4  
22767 Hamburg

**Telefon** 040/25 49 10 40

**E-Mail** info@opernloft.de

### Direktion

Yvonne Bernbom & Inken Rahardt

### Texte und Redaktion

Hannah Schlags

### Redaktionelle Mitarbeit

Paula Korneck, Beeke Hölzer

**Fotos** Inken Rahardt, S.11: Jumpstory

**Künstlerporträts** Inken Rahardt (S. Jebrini),

R. Neugebauer (M. Eguchi),

Silke Heyer (I. Rahardt)

**Gestaltung** www.rickmandesign.de

[www.opernloft.de](http://www.opernloft.de)



**SCHON AB  
5 €/MONAT**

# OPERN-FANS AUFGEPASST!

Sie gehen gerne ins **OPERNLOFT**? Sie wollen uns und unsere Künstler\*innen unterstützen? Sie wollen noch mehr **OPERNLOFT** erleben? Dann werden Sie jetzt Mitglied im **OPERNLOFT-CLUB!**

Als **OPERNLOFT-CLUB**-Mitglied erhalten Sie exklusive Einblicke hinter die Kulissen sowie ausgewählte Prämien und Preisvorteile. Entdecken Sie Oper neu und erleben Sie spannende Abende bei Probenbesuchen oder Meet & Greets. Außerdem können Sie im Club-Bereich der App mit jedem Besuch Ihre persönliche Stempelkarte füllen oder Last-Minute-Tickets buchen.

Melden Sie sich jetzt an unter [club.opernloft.de](http://club.opernloft.de) und werden Sie Teil unseres Clubs.

**Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung!**



**OPERNLOFT  
CLUB**



Seht doch

»was Ihr  
wollt«!

Alle Tickets  
inkl. HVV

## ABOS FÜR THEATER, KONZERTE, OPER, BALLETT UND MEHR

Mit unseren Abos sehen Sie wirklich nur das, was Sie wollen!

**Theater, Konzerte, Oper, Ballett und mehr!** Sie wählen Ihre Vorstellungen und Termine selbst!

Alle Tickets sind inkl. HVV und frei Haus! **Einfach per Telefon, Internet, E-Mail, Post oder Fax bestellen!**

 **theatergemeinde**  
hamburg



Ida-Ehre-Platz 14  
20095 Hamburg

Postfach 10 55 23  
20038 Hamburg

Telefon: 040 / 30 70 10 70  
Telefax: 040 / 30 70 10 77

info@theatergemeinde-hamburg.de  
www.theatergemeinde-hamburg.de