Featured | GEGESSEN

10 Fragen an…Lou Strenger

„Theater und Kulinarik erinnern uns daran, was es heißt, Mensch zu sein“

26. Oktober 2022

INTERVIEW Nick Pulina | FOTOS Jeanne Degraa

Mit ihrer Hauptrolle in der SWR-Serie *Höllgrund* ist Lou Strenger unlängst ein großer Erfolg gelungen. Seit Wochen unter den meistgestreamten Produktionen in der ARD-Mediathek fiebert die Serie auf ihre Premiere im linearen Fernsehen hin. Abseits der TV-Kameras ist die gebürtige Schwäbin in zahlreichen Theaterrollen am Düsseldorfer Schauspielhaus zu erleben. In dessen Kantine sprechen wir mit ihr über Ernährungsgewohnheiten im Theaterbetrieb, wie es ist, als Winzerkind den Traum von einer Schauspielkarriere zu verfolgen und warum das Leben in Großbritannien sie kulinarisch mehr bereichert hat als ihre Zeit in Frankreich.

Frau Strenger, die im Schwarzwald angesiedelte Serie *Höllgrund* ist ein regelrechter Streaming-Hit geworden. Hoffentlich verbinden Sie diese Genussregion nicht nur noch mit Mord und Totschlag?!

Lou Strenger: Absolut nicht. Ich verbinde den Schwarzwald mit unglaublicher Regionalität und lokaler Produktvielfalt. In den drei Monaten, die ich dort war, habe ich nicht ein einziges Mal schlecht gegessen. Man merkt der Küche ihre Nähe zu Frankreich an. Das Deftige, was ich ja auch aus meiner schwäbischen Heimat kenne, trifft auf beinahe mediterrane Einflüsse. Das hat mich wirklich positiv überrascht.

Sie leben in Berlin, arbeiten aber viel in Düsseldorf. Was macht die beiden Städte für Sie kulinarisch aus?

Berlin lebt kulinarisch vom Überangebot. Es gibt keine Stilrichtung oder Nationenküche, die man dort nicht finden kann. Düsseldorf hingegen ist da natürlich begrenzt. Allerdings hat es die klare Stärke, dass die asiatische Kulinarik hier so breit aufgestellt ist. Da lassen sich echte Perlen finden. Gourmet-Städte sind sie aber beide.

Auch wenn Sie das feste Ensemble des Düsseldorfer Schauspielhauses vor drei Jahren verlassen haben, sind Sie dort in dieser Spielzeit noch in vier Produktionen zu sehen. Was hält sie in der Rheinmetropole?

Das hat vor allem berufliche Gründe. Allem voran die künstlerische Zusammenarbeit mit dem Regisseur André Kaczmarczyk und dem Musiker Matts Johan Leenders, die wie eine kleine Theaterfamilie für mich geworden sind, aber auch meine Sprecherjobs für den WDR. Abseits davon sind es eigentlich „nur noch“ meine Freunde. Es ist extrem komfortabel, in Düsseldorf zu leben; mir aber fast etwas zu komfortabel. Ich konnte hier leben, ohne dass die Stadt mir Energie geraubt hat, gegeben hat sie mir aber auch keine.

Als Schauspielerin sind Sie gerade bei der Theaterarbeit stark an Probe- und Vorstellungszeiten gebunden. Wie wirkt sich das auf Ihre Ernährungsgewohnheiten aus?

Es ist der reinste Horror! Es gibt quasi gar keine Gewohnheiten mehr. Morgens habe ich nie Hunger, dann arbeite ich vier Stunden, bevor ich anschließend diese elende vierstündige Mittagspause habe, in der alles erledigt werden muss, was es zu erledigen gibt. Klar könnte ich da Essen gehen, aber das tue ich in meinem hektischen Alltag gar nicht, das könnte ich nicht genießen. Nach der Vormittagsprobe komme ich heim, schaffe es aber meistens nicht zu essen, koche aber immerhin für abends vor. Dann gehe ich bis frühestens 22 Uhr zurück ins Theater und esse wirklich erst danach. Leider kommt Vorkochen für mehrere Tage für mich nicht in Frage, dafür esse ich einfach zu viel (*lacht).*

Haben Kulinarik und Theater etwas gemeinsam?

Absolut. Wer ganz böse sein will, könnte sagen, dass sie beide fürs Überleben nicht notwendig sind. Reine Nahrungsaufnahme würde an sich ja reichen, niemand braucht Kulinarik. Persönlich bin ich allerdings der Meinung, dass sie essenziell ist. Schauen Sie sich doch mal diesen neuen Trend um Shakes an, die alle Nährstoffe einer Mahlzeit enthalten und das Essen ersetzen sollen. Dann können wir auch gleich aufhören zu leben. Das ist doch der Anfang vom Ende! Aber genauso kann man ja auch fragen, ob es wirklich nötig ist, Steuergelder für den Theaterbetrieb aufzuwenden, während andernorts Kitas gebraucht werden. Und da muss ich für mich ganz klar sagen: Obwohl Theater und Kulinarik vermeintlich nicht notwendig sind, erinnern sie uns daran, was es wirklich heißt, Mensch zu sein. Sie schlagen für mich die Brücke zu dem, was über das einfache Überleben hinauswächst.

Sie waren zehn Jahre alt, als Ihre Eltern nördlich von Stuttgart ein Weingut erworben haben. Wie ist eine Kindheit zwischen den Rebzeilen für eine Person, die nach eigener Aussage schon immer gewusst hat, dass aus ihr nichts außer einer Schauspielerin werden kann?

(*lacht*) Die ist definitiv mit sehr vielen Kämpfen verbunden. Man muss dazu sagen, dass meine Eltern ihr Weingut nicht hauptberuflich führen. Umso mehr war es ihr Wunsch, dass ich es mal übernehme und ausbaue. Sie haben schon früh mitbekommen, dass ich etwas anders ticke als der Rest meiner Familie, und da dachten sie, gut, dann wird sie vielleicht keine Immobilienmarklerin, aber beim Weinmachen kann sie sich ja austoben. Eine wirkliche Option war es für mich aber nie. Die Weinlese und auch die Verkostungen fand ich allerdings immer toll. Und das, obwohl ich noch nie wirklich Alkohol getrunken habe.

Sie haben also nie über einen alternativen Karriereweg als Winzerin nachgedacht?

Ich würde es für heuchlerisch halten, keinen Alkohol zu trinken und dann als Winzerin zu arbeiten. Mein fester Plan B war es aber immer, Chocolatière zu werden, wenn es mit dem Schauspiel nicht klappt. Und das denke ich auch heute immer noch, falls mal alle Stricke reißen.

Wie fühlt es sich an, wenn ein Wein nach einem benannt wurde?

Das ist eine kindliche Genugtuung, zu der es eine kleine Geschichte gibt: Meine Eltern waren früher unglaublich viel unterwegs. Und einmal als sie nach Hause gekommen sind, haben meine Schwestern und ich ein Restaurant für sie erfunden. Und das hieß eben nach uns dreien, so wie jetzt auch der Wein: ‚Lilouste'. Unsere Eltern waren davon allerdings nicht allzu begeistert, weil wir zu jedem der zehn Gänge, die wir ihnen serviert haben, einen Wein aus ihrem Keller aufgemacht haben – unter anderem drei Flaschen Mouton Rothschild. Danach haben sie uns verboten, das jemals wieder zu tun. Wir haben das natürlich gar nicht verstanden und waren ziemlich enttäuscht. Als späte Entschädigung dafür haben sie später den Wein nach unserem „Restaurant" benannt.

Welchen Einfluss hatten Ihre Eltern auf Ihr heutiges Verständnis von Genuss?

Die schwäbische Kultur ist ja in Sachen Genuss eher zwiespältig. Einerseits neigt man immer zu Bescheidenheit und Mäßigung, andererseits gibt es ein großes Bewusstsein dafür, welche Rolle gute Qualität spielt und dass es Raum geben muss, Dinge besonders zu machen. Meine Mutter hat wirklich immer gekocht, und das auch sehr gut und sehr viel. Zusätzlich sind wir jeden Tag, nachdem ich aus der Schule gekommen war, zum Bäcker gegangen, haben Kuchen gekauft und den mittags gegessen.

Sie haben eine Zeit in England und Frankreich gelebt. Was haben Sie dort kulinarisch mitgenommen? (*lacht*) Aus England definitiv Mac&Cheese und Chicken Korma. Den ganzen Hype um Sunday Roast habe ich bis heute nicht verstanden, aber die indische Küche habe ich dort wirklich liebgewonnen. Und natürlich die ganzen schweren, aufwendigen Desserts wie Banoffee Pie, Trifle oder Eton Mess. In Frankreich war ich überrascht, wie schlecht man sich in meiner Gastfamilie ernährt hat. Morgens gab es Zwieback mit Marmelade, die Kinder bekamen abgepackte Schokohörnchen aus dem Supermarkt mit in die Schule. Da habe ich das komplette Gegenteil von dem erlebt, was Genießer in Deutschland gern als den französischen Lebensstil idealisieren.