



Ein Drink an der Bar mit Sabina Schneeбели



Sabina Schneeбели gehört zu den bekanntesten Schauspielern der Schweiz. Den Durchbruch schaffte sie als «Direktorin» in der gleichnamigen TV-Serie. Zuletzt spielte sie eine Ärztin in der SF-Produktion «Tag & Nacht». Sabina Schneeбели ist regelmässig im Kino zu sehen, so in «Ernstfall in Havanna» oder in «Mein Name ist Eugen». Aktuell läuft ihr neuester Film im Kino: «Baba's Song» mit Franka Potente.

Storyline: Sie haben sich für einen Drink in der «Pumpstation» in Zürich entschieden. Weshalb?

Sabina Schneeбели: Weil sich der Ort an einem warmen Spätsommernachmittag anbietet. Ausserdem mag ich dieses «Biergarten-Gefühl» in der Pumpstation. Es erinnert mich an Deutschland, dort gibts Kneipen dieser Art wie Sand am Meer.

Wo gehen Sie sonst gerne hin?

Sabina Schneeбели: Ich gehe eigentlich selten aus. Aber wenn, dann gehe ich gerne in die Kronenhalle-Bar. Die ist klein und intim und es gibt dort den besten Bellini überhaupt.

Das ist so ein Frauengetränk, oder?

Sabina Schneeбели: Vermutlich, ja. Da ist Champagner und Pfirsichnektar drin. Und in der Kronenhalle ist der Drink so... So...

Ja, bitte?

Sabina Schneeбели: Der Bellini ist dort so – aufgeschäumt! Und frisch und leicht. Ich hatte noch nie einen so guten Bellini.

(Der Kellner bringt Sabina Schneeбели ein Glas Wasser mit einem Glas voll Eiswürfel.)

Sabina Schneeбели: Läck, ist das viel Eis!

Kellner: Viel heiss, viel Eis.

Sabina Schneeбели: Mögen Sie ein paar Eiswürfel?

Storyline: Nein danke. Gibts noch andere Bars, die Sie mögen?

Sabina Schneeбели: In Zürich mag ich Hotelbars, das gibt mir so ein internationales Gefühl.

Haben Sie Fernweh?

Sabina Schneeбели: Zwischendurch ja. Und ich finde Hotelbars einfach interessant. Es ist wie am Flughafen: viele Menschen, von überall.

Sie haben ja für Ihren aktuellen Kinofilm «Baba's Song»* in Afrika gedreht. Ich habe den Film übrigens nicht gesehen. Wie war das?

Sabina Schneeбели: Ich hatte einen Kulturschock. Diese extreme Armut in Malawi. Du hast sie immer vor Augen. Das war bedrückend. Aber ich lernte auch tolle Menschen kennen, Leute vom «World Food Programm»** zum Beispiel, oder Musiker. Es ist ja ein sehr musikalischer Film.

Sie spielen im Film zusammen mit der Starschauspielerin Franka Potente («Lola rennt») ein lesbisches Paar, das ein Kind adoptieren möchte. Haben Sie die Rolle angenommen, damit Sie Franka Potente küssen können?

Sabina Schneeбели: Man merkt, Sie haben den Film nicht gesehen...

Hmpf.

Sabina Schneeбели: Ich sagte zu, als noch gar nicht klar war, wer meine Partner sind. Es war auch noch nicht die Rede von einem lesbischen Paar. Aber ich glaube, Franka hat die Rolle angenommen, weil sie unbedingt mit mir drehen wollte...

(lacht)

Jeder hätte die Rolle aus diesem Grund angenommen!

Sabina Schneebeli: Jetzt wollen Sie etwas gut machen, gell... Hahaha.

Wie wars mit Franka? Sie gilt ja nicht gerade als einfach, oder?

Sabina Schneebeli: Sie ist sehr unkompliziert, sie hat keine Allüren und ist professionell. Es war wirklich wunderbar mit ihr.

Wie sah es in Malawi aus bezüglich Gastronomie?

Sabina Schneebeli: Gastronomie in Malawi?? Es gab zwei Restaurants, die wir besuchen konnten. Und in die gingen wir jeden Abend. Man konnte sonst nichts Anderes essen.

Was isst man dort?

Sabina Schneebeli: Vor allem Chicken. Wir waren auch auf Märkten. Das kann man sich nicht vorstellen, was dort für ein Geruch war! Manchmal verschlug es uns fast den Atem... Überall Dreck und irgendwo werden plötzlich wieder Chicken-Beinchen grilliert...

Haben Sie nichts probiert auf den Märkten?

Sabina Schneebeli: Sind Sie wahnsinnig?! Aber die Menschen sind sehr gastfreundlich. Das wenige, das sie haben, das teilen sie.

Haben Sie übrigens gesehen, was in der Pumpstation vorne auf der Getränke-Tafel steht?

Nein, was?

Sabina Schneebeli: Da gibts ein Getränk, das Baba's Drink heisst. Fast wie «Baba's Song»... Wer wohl Baba ist?

Ich glaube, das ist unser charmante Kellner, der Pakistani oder Inder. Eine schicksalhafte Fügung! Warum gehen Sie eigentlich nicht so oft aus?

Sabina Schneebeli: Ich denke meistens, was ich in einem Restaurant esse, kann ich genau so gut zu Hause machen. Ich finde es auch oft überteuert. Aber ich habe schon ein paar Lieblingsrestaurants. Zum Beispiel das «Schlüssel» im Seefeld in Zürich. Dort gehe ich gerne hin. Ein Quartierrestaurant: Klein, persönlich, hübscher Garten, unkompliziert, man wird persönlich begrüsst mit einem Cüpli...

Was wird serviert?

Sabina Schneebeli: Vorwiegend Schweizer Küche, gekocht mit Produkten aus der Region, was ich schätze. Ausserdem mag ich Orte wie die Kronenhalle, sorry, jetzt komme ich schon wieder auf die Kronenhalle...

Fühlen Sie sich frei.

Sabina Schneebeli: Also halt Orte, wo es laut zu und her geht, die liebe ich. Und ich mag grosse Säle...

Klar, als ehemalige Hoteldirektorin!

Sabina Schneebeli: Hoteldirektorin? Auf jeden Fall gefällt mir, wenn gefeiert wird, an grossen Tischen mit vielen Menschen, wenn der Champagner fliesst... Da kann man so schön beobachten.

Was geht gar nicht?

Sabina Schneebeli: Candlelight-Dinners sind mir ein Grauel. Da kann man mich jagen! Wo man den ganzen Abend über das feine Gourmetessen spricht und flüstern muss, damit die nebenan es nicht hören...

Sie mögen also eher die ausladende, grosse Geste.

Sabina Schneebeli: Ich habs gern rustikal, dorfbeizenmässig, mit Holztischen und Bänken. Eben stimmungsvoll. Die Kronenhalle ist legendär und voll Geschichte! Da stelle ich mir vor, wie der Dürrenmatt und der Fellini ein und aus gingen... Das lebt irgendwie weiter. Diese Ambience gefällt mir.

Aber Sie gehen nicht nur in diese altherwürdigen Traditionsbetriebe?

Sabina Schneebeli: Nein, ich bin unkompliziert und offen für vieles. Aber ich gehe ja wie gesagt gar nicht oft in den Ausgang. Ich bin eher ein Loner, ich bin auch gern alleine.

Ein Loner sagt man dem?

Sabina Schneebeli: Also ich sag dem so. Loner. Sagt man das nicht?

Bestimmt, war mir nur nicht geläufig. Was bringt Sie auf die Palme?

Sabina Schneebeli: Schlechte Luft, kalter Rauch. Wobei, das gibts ja jetzt nicht mehr oft... Oder zu laute Musik, so dass man sich anschreien muss. Extrem anstrengend, auch in Bars. Wenn dann lieber eine gediegene Pianobar. Zum Beispiel diese Bar, diese...

Das Splendid im Niederdorf?

Sabina Schneebeli: Genau, die Splendid-Bar! Da war ich oft, dort gabs immer gute Gigs.

Was für Eigenschaften müssen die Menschen in der Gastronomie haben?

Sabina Schneebeli: Meinen Sie die Kellner? Freundlichkeit. Unfreundliche Kellner sind ätzend. Und wenn das Personal gestresst ist oder wenn man das Gefühl hat, man müsse sich entschuldigen, wenn man etwas bestellt...

Werden Sie oft angesprochen im Ausgang?

Sabina Schneebeli: Man wird schon angesprochen.

Also auch Sie?

Sabina Schneebeli: (lacht) Selbst ich, ja.

Sie sagten, man werde angesprochen...

Sabina Schneebeli: Hab ich das gesagt? Doch, ich werde schon angesprochen. Das war aber selten unangenehm. Also keine billigen Anmachereien. Sonst bin ich schnell weg.

Gibt es positive Gastronomie-Erlebnisse?

Sabina Schneebeli: Ja, kürzlich lernte ich einen französischen Starkoch kennen, Pascal Tingaud. Im Rahmen einer Einladung von Moët & Chandon im Globus. Mit dabei war eben dieser Koch, der für Moët & Chandon um die Welt reist.

Schöner Job.

Sabina Schneebeli: Ja. Ich konnte ihm beim Kochen helfen. Beeindruckend, mit welcher Leichtigkeit er arbeitete, wie er mit den Produkten umging... Sehr sinnlich. Und humorvoll. Das war eine Bereicherung. Und das Essen war einfach delikates...

Waren Sie dort als Stargast eingeladen?

Sabina Schneebeli: Als Gast... (lacht). Wir assen auch im Globus und zwar mitten zwischen den Verkaufsregalen im Sommerschlussverkauf! Es war ein schöner Abend.

Sie können also auch kochen?

Sabina Schneebeli: Oh nein, fragen Sie mich jetzt nichts übers Kochen!

Was kocht den Sabina Schneebeli zu Hause?

Sabina Schneebeli: Ich koche ganz schlicht. Das ergab sich auch so wegen meinen Buben. Sobald es etwas anspruchsvoller ist und auch noch komische Gewürze drin hat, dann speuzen sie es wieder aus...

Und konkret, was kochen Sie?

Sabina Schneebeli: Ich mache zum Beispiel total gerne Chnöppli, selber gemachte Käse-Chnöppli. Bei uns gibts einfach kein Fastfood. Ich kaufe am liebsten beim Bauern ein oder auf dem Markt.

Sie sind ein richtiger LOHAS.

Sabina Schneebeli: Ein Loa?? Ist das so etwas wie ein Loner? Was ist denn das, ein Loa?

LOHAS: Lifestyle of Health and Sustainability.

Sabina Schneebeli: Lifestyle of was?

Das ist die neue Trend-Zielgruppe. Leute, die auf ökologische Nachhaltigkeit achten: Woher kommt ein Produkt, wie wurde es produziert et cetera.

Sabina Schneebeli: Ich wusste, dass ich heute noch etwas lernen werde.

Es hat sich also gelohnt. Cheers!

Sabina Schneebeli: Cheers. Ja, ich kaufe wirklich keine Erdbeeren an Weihnachten und versuche grundsätzlich, Produkte aus der Region zu beziehen.

Wie muss sich ein Mann verhalten, damit er Sie zum Essen ausführen kann?

Sabina Schneebeli: Er muss humorvoll sein.

Was für ein Humor?

Sabina Schneebeli: Einer, der mir gefällt.

Wie sieht der aus?

Sabina Schneebeli: Oh Mann!

Sorry, Sie sind so unkonkret.

Sabina Schneebeli: Das kann ich wirklich nicht sagen. Bringen Sie mich zum Lachen, dann wissen Sie es...

Wann werden Sie schwach?

Sabina Schneebeli: Was haben Sie vor?

Nichts. Also?

Sabina Schneebeli: Ich werde schwach bei schwarzen Trüffeln. Und ich liebe Süßes!

Sie waren ja mal eine fiktive Hoteldirektorin...

Sabina Schneebeli: Das stimmt nicht.

Ah nein?

Sabina Schneebeli: Ich war in dieser Serie keine Hoteldirektorin, sondern Tourismusdirektorin. Das ist etwas ganz Anderes...

Vergessen wir das. Wäre es für Sie vorstellbar, in echt Wirtin zu werden?

Sabina Schneebeli: Nein. Oder vielleicht, wenn ich super Leute um mich herum hätte. Immerhin ist es ein Beruf, da kann man nicht einfach sagen, ich mache das jetzt auch mal. Nein, ich glaube, ich wäre auch zu schüchtern.

Als Schauspielerin können Sie ja nicht schüchtern sein!

Sabina Schneebeli: Klar, kann man. Alle denken immer, als Schauspieler sei man eine Rampensau. Das ist gar nicht wahr.

Zumindest brauchts eine Portion Exhibitionismus, damit man sich an die Rampe traut!

Sabina Schneebeli: Ich habe mich schon sehr lange nicht mehr auf die Bühne gewagt.

Das gilt ja auch für das Auftreten vor Kamera.

Sabina Schneebeli: Aber dann bin ich ja nicht mehr da, wenn die Leute meine Arbeit sehen...

Das heisst, im Grunde genommen sind Sie feige?

Sabina Schneebeli: Nein, überhaupt nicht. Ich muss ja trotzdem Kritiken aushalten, gute oder schlechte. Aber im TV bin ich nicht direkt mit den Zuschauern konfrontiert.

Theaterspielen wäre keine Option mehr für Sie?

Sabina Schneebeli: Doch. Inzwischen ist es wieder eine Option für mich.

Hört hört! Gibt es Projekte?

Sabina Schneebeli: Jein.

Erzählen Sie.

Sabina Schneebeli: Ich bin in Vorbereitungen und überlege es mir, wieder einmal auf die Bühne zu gehen.

In der Schweiz?

Sabina Schneebeli: Ja.

Und in welchem Zeitrahmen könnte dieses mögliche Projekt eventuell stattfinden?

Sabina Schneebeli: (lacht) Vielleicht noch in diesem Jahr... Es gibt auch noch weitere Projekte, die aber nicht spruchreif sind.

In dem Fall zahlen wir. Herr Ober, die Rechnung bitte.

(Der indische oder pakistanische Kellner kommt mit der Quittung.)

Kellner: Zusammen?

Storyline: Ja.

Sabina Schneebeli: Sind Sie Baba?

Kellner: Ja, aber das ist nicht echter Name.

Sabina Schneebeli: Sie müssen unbedingt ins Kino gehen, dort läuft jetzt ein Film, der heisst Baba's Song.

Kellner: Ich arbeite zu viel... Immer, abends bis spät! Aber wenn ich frei, ich verspreche, ich gehe ins Kino!

Storyline: Ein Zuschauer mehr kann nie schaden.

Sabina Schneebeli: Genau.

Kellner: Tschau.

** «Baba's Song», von Wolfgang Panzer; mit Franka Potente, Sabina Schneebeli, Gilles Tschudi und afrikanischen Darstellern. Der Film läuft zurzeit in den Städten Baden, Basel, Bern, Biel, Luzern, Winterthur und Zürich.*

*** World Food Programm: <http://one.wfp.org/german/>*

Ein Drink an der Bar mit.... powered by Storyline


storyline
Die Content-Redaktion **Archiv**

**BEST OF
SWISS GASTRO**

Aargauerstrasse 1
8048 Zürich

Telefon: 044 400 50 29


**BEST OF
TRENDSOUTS**

 Trendscout

After work beer
Restaurant Volkshaus – 10.09.2009

**BEST OF
NETWORKS**

 Facebook

 YouTube

 Flickr

Telefax: 044 400 50 23
E-Mail: mail@gastroawards.ch

[Hier erfahren Sie mehr](#)

Copyright © 2009 [Best Of Swiss Gastro](#) - All Rights Reserved