

Musikalisch-brasilianische Gourmetküche

Liza da Costa und Hotel Bossa Nova sorgen für eine restlos ausverkaufte klag-Bühne

Musik machen ist wie guten Reis kochen: Erst schnippelt man das Gemüse und dann kommt erst der Reis dazu. So erklärte Sängerin und Energiebündel Liza da Costa die Zusammenarbeit an neuen Alben mit ihren Bandkollegen von Hotel Bossa Nova. Mit „Worldjazz“ servierten die vier Wiesbadener ihren Zuhörern an diesem Abend eine besonders würzige Musikmischung aus ihrer Sechs-Alben-Fusionsküche. In jedem Lied steckt der Bossa Nova als latein-amerikanische Basis. Von da aus gehen Fado, Samba, afrokubanische Einflüsse, Rock und viele andere Spielarten des Jazz kreativ zu Werke. Ihr neuestes Album „Little Fish“ ist dabei alles andere als ein kleiner Fisch, wie der amüsante und flotte Protestsong „Peixinho (Little Fish)“ gleich zu Beginn zeigte. Als musikalische Vorspeise regte er die Geschmacksnerven an: Wenn plötzlich der Heißhunger auf Sardinen kommt und der Fischmarkt geschlossen ist, bleibt nur Verzicht oder Supermarkt. Doch das ist nicht dasselbe! Mit großen Augen und in die Hüfte gestemten Händen schwärmte Liza schmolend von den kleinen schwarzen glänzenden Äuglein der frischen Fische.

Facettenreich und temperamentvoll demonstrierte sie ihre kraftvoll-samtige Stimme, die in diesem Genre Ihresgleichen sucht, und den feurigen Tango „Tapete Escaldante“ zu einem Highlight des Abends machte. Gerade war sie aus ihrem Portugal-Urlaub zurückgekehrt und hatte das Sommergefühl im Gepäck, um das ausverkaufte klag mit auf einen musikalischen Spaziergang durch Madeira zu nehmen. Die gelbe Straße („Estrada Amarela“) führte durch die fossilen Lorbeerwälder der Insel und

den Berg hinauf, um den Meeresblick zu genießen. Mit dem gediegen gepulzten Kontrabass von Alexander Sonntag wurden maritime Leichtigkeit und heiße Sonnenstrahlen spürbar. Um Heimweh vorzubeugen, erzählte die portugiesisch-indische Sängerin authentische Anekdoten. So verriet sie eine Eigenheit

der Portugiesen: „Olivenöl, Knoblauch und Koriander - das sind die Dinge, die wir unbedingt in der Küche brauchen.“

Der Titel „Bossa Nova“ glänzte als heiter abgeschmecktes Zwischengericht und stellte dabei vor allem die Experimentierfreudigkeit von Gitarrist Tilmann Höhn in den Mittelpunkt. Mit seinem Looper, wechselnden Gitarren sowie verschiedensten Hilfsmitteln wie Bottleneck und Ebow sorgte er für Töne, die sich zu einem faszinierenden Klang zwischen Möwen und Wellengang entfalten. Seine ungewöhnliche 18-saitige Aliquot Gitarre ließ die Gäste des Klag genuss-

voll lauschend von fernen Ländern träumen. Tiefenentspannt ging es schließlich an das träumerische Hauptgericht: „Largo de Camoes“ glänzte durch lange improvisierte Instrumentalparts, die dem Jazz in seiner Urform alle Ehre machen und zu Zwischenapplaus für Drummer Wolfgang Stamm anre-

ten. Die nicht enden wollenden Chorgesänge des Publikums zum Titel „Canção“ ließ Hotel Bossa Nova schließlich für zwei weitere Zugaben zurückkehren. Mit dem charmanten Akustiksong „Rosa Morena“ auf der Zunge machten sich die Klagbesucher schließlich auf den Heimweg. Elisa Walker



FACETTENREICH UND TEMPERAMENTVOLL präsentierte sich Liza da Costa mit ihrer musikalischen Fusion-Küche in Gaggenau. Foto: Walker