

FILM DES MONATS



Andreas Bühlmann  
Filmjournalist

Eine Hommage an den Schriftsteller Oscar Wilde

In der englischsprachigen Literatur führt kein Weg an Oscar Wilde – Dandy und Darling der Londoner Gesellschaft, geistreich und skandalumwittert – vorbei. Rupert Everett würdigt Wildes Leben in der berührenden Biographie «The Happy Prince» und zeigt uns Dinge, die die wenigsten wussten.

Im Zimmer einer Absteige in Paris liegt Oscar Wilde (Rupert Everett) auf seinem Sterbebett, Erinnerungen an Früher versetzen ihn in andere Zeiten und an andere Orte. War er wirklich einst der berühmteste Mann in London? Der Künstler, der von einer Gesellschaft gekreuzigt wurde, die ihn einst anhimelte? Der Liebhaber, verhaftet und freigelassen, der im letzten Abschnitt seines Lebens dennoch dem Ruin entgegenamelt? Wilde lässt sein Leben nochmals Revue passieren: In einer splitterhaften Erzählstruktur tauchen wir ein in eine Welt voller sozialer Ungerechtigkeit und sehen einen Mann, der seiner Zeit voraus gewesen zu sein schien. Er verbringt seine letzten Jahre verarmt und in Ungnade gefallen unter dem Pseudonym Sebastian Melmoth auf dem europäischen Festland, nachdem er 1895 wegen Unzucht und Sodomie zu zwei Jahren Haft und Zwangsarbeit verurteilt worden war.

Unterstützung erhält er von einigen wenigen Liebesfreunden. Darunter sein erster Geliebter und Anwalt Robert Ross, der Journalist Reginald Tur-



Rupert Everett (l.) ist im Film «The Happy Prince» Regisseur, Drehbuchautor und Hauptdarsteller zugleich.

Bild: Wilhelm Moser

ner, nicht zuletzt Lord Alfred «Bosie» Douglas, ein verwöhnter Schönlings, mit dem Wilde eine fatale Beziehung verbindet. Nachdem Wilde sich drei Jahre notdürftig durchgeschlagen hat, liegt er im November 1900 todkrank in einem schmerzigen Hotel in Paris. Derweil man Arzt und Priester ruft, verliert er sich in fiebrigen Träumen, aus denen sich sein Leben erschliesst: Die wilden Nächte junger Jahre, in denen er Londons Halbwelt mit seiner Extravaganz und Eloquenz begeisterte. Die Reisen durch die USA und Kanada, wo er stürmisch gefeiert wird, seine Ehe mit Constance, die ihn vergöttert, aber unter seiner Homosexualität leidet. Nicht zuletzt: Seine Affinität für junge Männer, die ihn ins Unglück stürzt. Rupert Everett hat

sich und seinen Mitwirkenden sehr viel abverlangt.

Everett, der sowohl Regisseur, Drehbuchautor und Hauptdarsteller ist, brilliert in der Rolle des Exzentrikers. Mit Emily Watson, Colin Firth und Colin Morgan hat er ein grossartiges Ensemble um sich versammelt, die den Film zu einem Erlebnis machen. Man spürt Everetts tiefe Verehrung für Wilde in jeder Einstellung. Entstanden ist eine fesselnde Biografie, die sich für mehr soziale Akzeptanz und Toleranz gegenüber andersdenkenden Menschen einsetzt.

«The Happy Prince» läuft heute Dienstag, 5. Juni, und morgen Mittwoch, 6. Juni, jeweils um 17.45 Uhr im Kino Kiwi-Scala in Schaffhausen.

Im Fass geht zum Jubiläum ein Theater über die Bühne  
Zeitblende im Fass

KULTUR – Zum 40-Jahre-Jubiläum der Genossenschaft zum Eichenen Fass lebt mit dem Theaterverein Szenario noch einmal auf, was das Fass zur Legende machte.

Heidi Dübendorfer

Schaffhausen. Entweder war man zu jung, zu alt, zog gerade in eine andere Stadt oder hatte eine andere Gesinnung. Fest steht: Nach wie vor merkt man beim Vorübergehen oder bei einem Teller Nachos im Innenhof der Fassbeiz, dass hier ein eigener Wind weht und wehte. Heute ist die Genossenschaft zum Eichenen Fass eine Gemeinschaft zum Leben, Arbeiten und Wohnen. Von den Siebzigern bis in die frühen 2000er-Jahre war sie das auch – nur viel extremer. Den Unterschied samt Höhen und Tiefen macht das Theaterstück

«Zur Unruh im Fass», gespielt vom Theaterverein Szenario, mit einer Zeitblende erlebbar. Denn: Beim Szenentheater wird der Gast im Stück eingebunden. Eingeteilt in Gruppen, wie Punks und Atomgegner, wird das Publikum über enge Treppen und dunkle Tiefen des verschachtelten Gebäudes an der Webergasse 11 und 13 geschleust oder es folgt seiner Intuition. So hält das Stück nicht nur überraschende Sequenzen parat, das Publikum wähnt sich für die Spieldauer in die Zeit zurückversetzt, in der das Fass ein Treffpunkt für so ziemlich alles war, was sich in der linken Szene ab 1978 tummelte. Ex-Punks, Vektivisten, Atomgegner, Gewerkschafter und Feministinnen. Eine Gelegenheit für jene, welche die Hochphase verpasst haben oder im Damals schweigen möchten.

Das Stück läuft noch bis 14. Juni. Mehr Infos sind auf [www.szenario-schaffhausen.ch](http://www.szenario-schaffhausen.ch) zu finden.



In den Katakomben der Webergasse 11 und 13 erwartet der aktive Widerstand: Simone Messerli (l.) und Fanny Nussbaumer, die das Stück geschrieben hat.

Bild: Heidi Dübendorfer

**Gültig von Mo. 04.06. bis Sa. 09.06.2018 \***

**MIX® Markt**

Kostenlose Kundenhotline: 0800 – 325 325 325 [www.mixmarkt.eu](http://www.mixmarkt.eu)

<p><b>RINDERHALS OHNE KNOCHEN 1 KG</b></p> <p><b>5,99</b></p>	<p><b>SCHWEINE-OBERSCHALE 1 KG</b></p> <p><b>3,99</b></p>	<p>Dicke Rippe vom Schwein, 1 kg</p> <p><b>2,99</b></p>	<p><b>HÄHNCHENFLÜGEL FRISCH, 1 KG</b> Herkunft: laut Auszeichnung</p> <p><b>2,29</b></p>	
<p><b>HÄHNCHENFLÜGEL MARINIERT, 1 KG</b> Herkunft: laut Auszeichnung</p> <p><b>2,59</b></p>	<p>Snack aus Großschuppen Eidechsenfisch oder Goldband-Skalar, luftgetrocknet und gesalzen, je 100 g, 1 kg = 26,00</p> <p><b>2,60</b></p>	<p>Schwarz Heilbuttstücken, Vannamei Garnelen roh, ohne Kopf, mit Schale, glasiert, 31-40, tiefgefroren oder Black Tiger Garnelen mit Kopf und Schale, roh, glasiert, 21/30, 1 kg Pack, 750/800 g Pack, 1 kg = 12,49/13,32</p> <p><b>11,69</b> <b>9,99</b></p>	<p><b>Flunder ohne Kopf, gesalzen und getrocknet</b> Herkunft: laut Auszeichnung</p> <p><b>11,99</b></p>	
<p>Karottensalat nach koreanischer Art mit Pilzen, 350 g Dose, 1 kg = 5,00</p> <p><b>2,35</b> <b>1,75</b></p>	<p><b>MELONEN „PIEL DE SAPO“ GRÜN</b> Herkunft: KI, laut Auszeichnung 1 kg</p> <p><b>1,19</b></p>	<p><b>WASSERMELONEN</b> Herkunft: KI, laut Auszeichnung 1 kg</p> <p><b>0,79</b></p>	<p><b>PFIRSICHE ODER NEKTARINEN</b> Herkunft: KI, laut Auszeichnung je 1 kg</p> <p><b>2,49</b></p>	<p><b>KIRSCHEN</b> Herkunft: KI, laut Auszeichnung 1 kg</p> <p><b>5,29</b></p>
<p>Leberwurst „Domaschnaja s Tschesnokom“, 360 g St., 1 kg = 5,25</p> <p><b>2,39</b> <b>1,89</b></p>	<p>Gesalzener Speck nach ukrainischer Art, 100 g, 1 kg = 4,50</p> <p><b>6,59</b> <b>0,45</b></p>	<p>Madej &amp; Wrobel - Brühwurst, mittelgroß, geräuchert, nach Thomer Art „Kielbasa torunska“ oder geräuchert, nach Krakauer Art „Kraowska parzona extra“, je 100 g, 1 kg = 5,90</p> <p><b>0,59</b></p>	<p>Kosarom - Großzerkleinerte Brühwurst „Carnati Moldovenesti“ rumänischer Art, geräuchert oder Schweinebacken „Slazina Iarancasca“ rumänischer Art, gekocht und geräuchert, je 100 g, 1 kg = 4,90</p> <p><b>0,49</b></p>	<p>Schweinegrieben „Temeszetes izak“ 200 g Dose, 100 g = 1,33</p> <p><b>2,65</b></p>
<p>Erfrischungsgetränk mit Traubengeschmack und Aloe Vera, 500 ml Fl., 1 l = 1,70 zzgl. Pfand 0,25</p> <p><b>0,85</b></p>	<p>Doroni - Gemüsezubereitung „Lutenitsa Hausgemacht“ mit gequillten Paprika und Auberginen, „Lutenitsa Sarosselska“ oder „Lutenitsa Pikant“, je 520 g Gl., 1 kg = 3,56</p> <p><b>1,85</b></p>	<p>Scandia - Brotaufstrich mit Gänseleber und Gänsefleisch, mit Entenleber und Entenfleisch nach Art einer Kochtreiwurst oder mit Truthahleber „Scandia - Pate de curcan“, je 120 g Dose, 100 g = 0,71</p> <p><b>0,85</b></p>	<p>Surimi-Garnelen-imitat aus Fischmuskelfleisch geformt, in Knoblauchöl, in Lake oder in Chiliöl, je 320 g Dose, Abtr. 1 kg = 8,95</p> <p><b>2,25</b> <b>1,79</b></p>	<p>Babcia Magdalena - Schmalzbrötchen mit Brühwurst „Smalec z Kielbasa“ oder mit Zwiebeln „Smalec z Cebulka“, je 150 g Schale, 100 g = 0,46</p> <p><b>0,69</b></p>

\* Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt. Abgabe nur in handelsüblichen Mengen. Abbildungen ähnlich. Alle Artikel ohne Datum. Diese Angebote gelten nur in dem nachfolgenden vorbestimmten Markt.

Mo-Fr: 09:00 - 20:00    Mix Markt 101 OHG  
Sa: 09:00 - 20:00    Berliner Str. 6 (am Berliner Platz)  
+49 7731 8279819    78224 Singen