

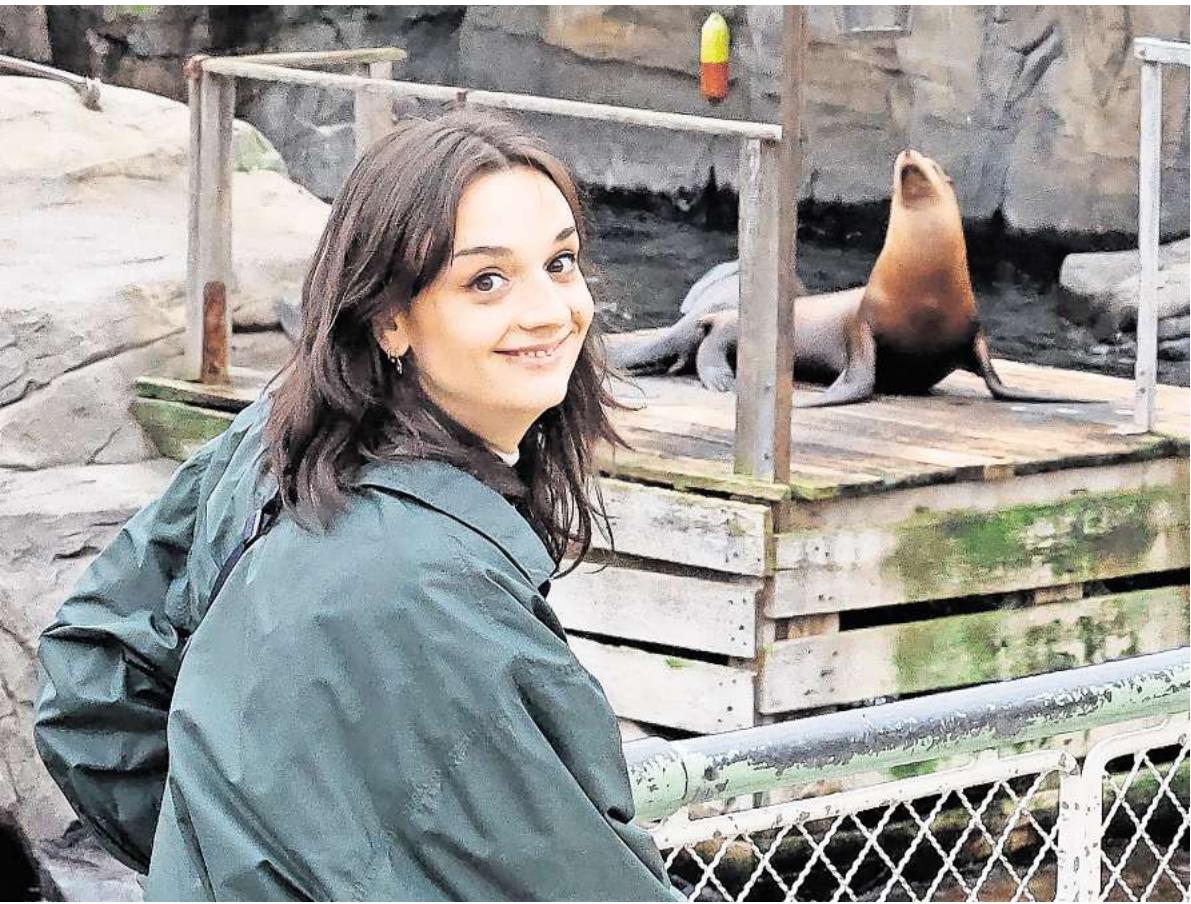
„Seasons“-Star Pépin: „Der Witz bin ich“

RAPHAËLLE PÉPIN (23) gehört zum Ensemble des diesjährigen Wintervarietés des GOP. Ein Ausflug mit der Kanadierin zum Yukon Bay im Zoo Hannover.

HANNOVER. Schon als Teenager stand sie in Musicals wie „Grease“ und „Hairspray“ auf der Bühne, spielte in „Mamma Mia“ die „verrückte, lustige Tante“, außerdem den Esel in „Shrek“. Das dazugehörige „i-ah“ beherrscht Raphaëlle Pépin (23) nach wie vor. „Ich war schon immer lustig und wollte das auch zeigen.“ Ihre Leidenschaft und ihr Talent präsentiert die junge Kanadierin derzeit in „Seasons“, der Jubiläumsshow des GOP-Wintervarietés – als Clownin und Trapezkünstlerin. 16.000 Besucherinnen und Besucher waren schon da, bis zum Ende könnten es 24.000 werden.

Nun will man das artistische Können der jungen Frau alles andere als schmälern, aber die Komik, die sie als Clownin mitbringt, ist wirklich eine Wucht. Auch bei der Verabredung mit uns im Zoo – wir dachten, Yukon Bay würde wegen ihres Heimatlandes irgendwie passend sein – stolpert sie hin und wieder an Löwen, Elefanten und Giraffen vorbei, verzieht das Gesicht, als hätte sie in die sauerste aller Zitrusfrüchte der Welt gebissen. So, als müsste das einfach aus ihr heraus.

Es erinnert alles total an ihre Nummern in „Seasons“, ob als verpeilt-verliebte Strandbesucherin oder als schicke Alpinistin, die eher von ihren Skiern beherrscht wird als andersrum. Auch Menschen aus ihrem Umfeld stellen schnell fest, dass sie „wirklich so ist“. Oder wie Pépin über sich selbst sagt: „I’m the joke“ – „Der Witz bin ich.“ Bei



den Eisbären im Zoo angekommen, am Yukon Bay, lacht sie auch schon wieder. „Ich wohne in Kanada zwar am anderen Ende, ist aber trotzdem schön hier.“ Die Künstlerin stammt tatsächlich aus Ville de Québec in der zweit-bevölkerungsreichsten Provinz Québec. Eisbären hat es da eher weniger. Dem Treffen tut das aber keinen Abbruch. Im Gegenteil.

„Ich liebe es, Welten zu kreieren, in die ich eintauchen kann“, erläutert Pépin. Das gelingt ihr gut, ihrer Fantasie scheinen keine Grenzen gesetzt. Das beweist sie mit der bereits genannten Strandnummer, die sie auch als Abschlussprüfung ihres Studiums an der École de cirque de Québec präsentierte. Die begeisterte nicht nur die Lehrkräfte an der Zirkusschule, sondern brachte ihr den ersten Vertrag ein. Lustig: An einem Strand war Pépin nämlich so gut wie noch nie in ihrem Leben. „Einen Swimmingpool mag ich außerdem nicht, Duschen geht gerade so.“ Wieder blitzt der Schalk in ihrem ganzen Gesicht auf: „Ich bin in meinem Leben auch noch nie Ski gefahren“, gesteht sie im Hinblick auf die Vorstellung. „Für die Show habe ich das erste Mal Skier an den Füßen gehabt. Vielleicht ist es deshalb so witzig.“

Hinter dem, was auf der Bühne wie vis-à-vis so leicht daherkommt, steckt harte Arbeit. Pépin hat intensive Vorbereitungs-jahre mit Workshops hinter sich

gebracht und eine Clownschule besucht, ehe sie sich an der Zirkusschule bewarb – und abgewiesen wurde. Dreimal. Die junge Frau blieb dran, schrieb der Direktorin sogar einen langen Brief, in dem sie akribisch erläuterte, warum sie unbedingt aufgenommen werden muss. Die Disziplinen sahen das Clownsein nämlich nicht vor, also wählte sie neben ihrer Affinität Trapez noch Chinese Pole und Bodenkrobatik – und packte es.

„Ich wollte ja ernsthafte Trapezkünstlerin werden, aber nur das ging einfach nicht.“ Also blieb sie die einzige Studentin mit Clown als Fokus, statt in einer Gruppe zu lernen, saß sie ihrer Lehrerin allein gegenüber. „Wegen Corona trugen wir Maske, das war wirklich hart“, erinnert sie sich. Mimik üben, ohne sie zu sehen, eine Herausforderung. Aber: „Sie haben alle erkannt, dass ich wirklich Clownin bin.“ Eine mit Leib und Seele, wie das Hannover-Publikum sofort erkannt hat – Raphaëlle Pépin ist der heimliche Star

der Show. Sie und die anderen Künstlerinnen und Künstlerin des Ensembles (ein paar haben sogar gemeinsam studiert) sind eine eingeschworene Truppe: Sie wohnen zusammen, kochen zusammen, unternehmen in der spießfreien Zeit Spaziergänge und Ausflüge. „Wir waren zum Beispiel in Amsterdam und hier auf dem Weihnachtsmarkt“, zählt Pépin auf. Sogar den Weihnachtszirkus auf dem Schützenplatz haben sie sich in einer Nachmittagsvorstellung angesehen. „Ich war in meinem Leben noch nie zuvor in einem Zirkuszelt. Ich kenne Zirkus nur von der Straße oder aus dem Theater.“

Nach dem 19. Januar, dann ist Dorniere von „Seasons“, ist für Pépin und den Rest der Truppe aber lange nicht Schluss mit lustig. Sie treten die Heimreise nach Kanada an, und die 23-Jährige wird schon am 26. Januar im heimischen „Circus Minus“ bei einer Show zu sehen sein. Außerdem spielt sie oft in Krankenhäusern und Pflegeeinrich-



Nicht immer im Gleichgewicht: Wenn Raphaëlle Pépin auf Skiern Schabernack treibt, schreit das Publikum vor Lachen.

Was Gin und Schokolade verbindet

Joerma Biernath stellt beides am Weidendamm her – und wirbt damit auch für die Faszination der Pflanzenwelt

HANNOVER. Für Joerma Biernaths Tätigkeiten gibt es viele Bezeichnungen: Er ist Staudengärtner, Landschaftsbaumeister, Gartendesigner und sogenannter City-Farmer. Er ist Weltreisender und Pflanzensammler – und Experte für Gin. Außerdem ist Biernath, der in seiner Destillerie in Hannovers Nordstadt die preisgekrönte Marke Hannover Gin herstellt, mittlerweile auch Schokoladenproduzent.

Schon als Kind war er ein „Schokoladenvertilger“, wie ein großes Foto in der Destillerie am Weidendamm beweist, wo es nun auch eine gläserne Schokoladenmanufaktur gibt. Doch die Leidenschaft für die Schokolade hängt auch und vor allem mit seiner Begeisterung für alles zusammen, was im Pflanzenreich wächst – und für die Produkte, die man daraus gewinnen kann. Das gilt für den Gin ebenso wie für die Schokolade.

Schokolade passt also zu seiner Passion für Gin, bei dessen Herstellung Biernath keine Kompromisse kennt. Er destilliert nicht nur selbst, sondern sammelt die Kräuter für seine Gins per Hand. Überall in Hannover hat er teils versteckte Plantagen angelegt – da gibt es etwa den begrünten Innenhof im Sprengel Museum oder den Garten auf dem Dach des GOP-Va-

riétés in der City. Seine Fässer verbuddelt er, damit der Gin gut reifen kann, zwischen Harz und Heide – oder er schippert eines übers Meer. So hat er auf einem Holzboot mal ein Fass nach Bristol transportiert, Hannovers englischer Partnerstadt.

„Die Leute sollen sehen, dass wir wirklich alles selbst machen.“

Joerma Biernath,
Chef von Hannover Gin

2017 kam es zu einer anderen Seereise hannoverscher Holzfässer – und in diesem Jahr liegen auch die Anfänge seiner Schokoladenmanufaktur. Biernath hatte damals ein für ihn angefertigtes Fass aus Maulbeerbaumholz mit Gin aus Hannover und ein mit Wodka gefülltes Eichenfass, in dem schottischer Whisky gelagert hatte, über den Ozean bis in die Karibik geschickt. Ziel war es, jeweils besondere Aromen zu erhalten. Auch den Plan mit der Schokolade gab es bereits: Biernath bat den Kapitän, ihm im zentralamerikanischen Belize ein leeres Ginfass mit Kakaobohnen zu füllen und es nach Hannover zurückzubringen. Die Herkunft der Bohnen ist entscheidend für den Ge-

schmack. „Das ist eine Wissenschaft wie bei gutem Wein: In Papua Neuguinea werden die Bohnen über dem Feuer getrocknet, so bekommen sie einen rauchigen Geschmack. Schokolade, deren Bohnen aus Jamaika stammen, schmeckt dagegen softer“, sagt Biernath.

LANGJÄHRIGE LEIDENSCHAFT FÜR DIE SCHOKOLADE

Über Jahre hat er experimentiert und sich in Sachen Schokolade weitergebildet. Bis heute probiert er in seiner kleinen „Hexenküche“, wie er es nennt, immer neue Rezepte aus. Von Anfang an war ihm klar: Wenn er Schokolade herstellt, dann nicht aus fertigen Schokolinsen, sondern direkt von der Bohne und mit dem typischen Hannover-Gin-Geschmack – dank der heimischen Kräuter und Botanicals, der rein pflanzlichen Stoffe, die für die Ginproduktion eingesetzt werden.

So röstet Biernath die Kakaobohnen heute in seiner Manufaktur am Weidendamm selbst, schält sie, bricht sie vorsichtig auf und zerkleinert sie mehr und mehr. Kakaobutter und Rohrzucker kommen hinzu, je nach Rezept außerdem direkt aus der Kupferdestille des Hannover Gins „Rooftop Garden“ destil-

lierte Kräuter und Botanicals. Zum Teil über mehrere Tage wird die Masse dann conchiert – also intensiv gemischt und geknetet –, wodurch sie die zartschmelzende Struktur erhält. Die Schokoladenmasse wird in flache Formen gefüllt und erkaltet. 9,50 Euro kostet eine 50-Gramm-Tafel made in Hannover.

Schon durch die Fenster kann man den Fertigstellungsprozess beobachten. „Das ist meine gläserne Manufaktur“, sagt Biernath. „Die Leute sollen sehen, dass wir wirklich alles selbst machen.“ Erhältlich ist die Schokolade über

die Homepage hannover-gin.de oder direkt in der gläsernen Manufaktur am Weidendamm.

DER NATUR AUF DER SPUR

Natürlich gibt es zu den Schokoladensorten auch die passenden Gins. So gehört zum Hannover Gin „Rooftop Garden“ die gleichnamige Schokolade. Auch sie enthält Kräuter aus dem Dachgarten über der Destillerie. Zum „Cornel Gin“ kann man die „Cornel Schokolade“ genießen – beide tragen die heimische wilde Kornelkirsche in sich.



Für ihn sind Kakaobohnen wahre Schätze: Joerma Biernath produziert jetzt neben Hannover Gin auch eine besondere Schokolade.

Foto: Elena Richert

Fleischerei B. Zimmermann GmbH
- gleich 2x in Ihrer Nähe

Raabestr. 1/Podbielskistraße
Hannover/List
Tel.: 0511-52 55 60
(ehemals Fleischerei Reich)

Markstraße 17
Burgdorf
Tel.: 05136-22 28

von 13.01. bis 18.01.2025

Zum Wochenanfang von Montag bis Mittwoch:
Hähnchen-Fitness-Pfanne
mit Früchten in Curry-Marinade 100 g **1,19 €**

von Montag bis Mittwoch erhältlich: Zimmermanns Schlemmer Tüte
- 300 g Rinderwurst mit Hafergrütze
- 2 Wiener Würstchen & ein Schlauch Kartoffelsuppe
- 1 Paar Schlesische Weißwurst
Tüte nur 11,90 €

von Montag bis Samstag

fertig gebratene Schnitzel zum Wiedererwärmen oder kalt genießen frisch paniert vom Schwein oder Hähnchenbrust
..... 3,20 €/Stk.
..... 3,20 €/Stk.

Sauerkraut-Essen
Bayrisch Kraut 500 g **3,25 €**
fertig gekochtes Sauerkraut mit Speck & Zwiebeln, nur noch erwärmen
geräucherter Rippchen 100 g **0,59 €**

Zum Wochenende von Donnerstag bis Samstag mit Feinkost ins Wochenende:
NEU! Kürbis-Kichererbsen-Salat mit Feta 100 g **1,69 €**
Rinderroulade gefüllt oder ungefüllt 100 g **1,89 €**
Schweiniefletpfännchen für Zweit! Ganz schnell und lecker für den Ofen 100 g **1,99 €**

vom Becklinger Strohschwein
magerer Schweinerücken 100 g **1,19 €**
Krustenbraten natur 100 g **1,19 €**

deftige Hausmacher Wurst
Hausmacher Leberwurst oder Knappwurst, Landrohwurst oder Bauernsülze 100 g **1,39 €**

Suppe der Woche im 500-ml-Becher:
Käse-Lauchsuppe mit Hack **4,75 €**

KLEIN
BAD-KONZEPTE

Badausstellung
Ausstellung und Verkauf
ab **150 m²**

- Badsanierungen – Sanitär – Fliesen – 3D-Badplanung
- Duschwand nach Maß – Lackspanndecke
- Wandplatten für fugenlosen Badumbau oder Teilsanierung

Förder- und zuschussfähig:

- Magic-Wannentüren / nachgerüstete Wannentür
- Höhenverstellbare WC – Anlagen für körperlich eingeschränkte Menschen

Walsroder Straße 260 • 30855 Langenhagen
Fon 0511-77 63 73
info@klein-badkonzepte.de
www.klein-badkonzepte.de

CDU
Martina Machulla

Einladung zur Bürgersprechstunde
in der Lieblingbar, Herrenhäuser Markt 5, 30419 Hannover

Montag 20. Januar 18:00 - 19:00 Uhr

Michael Biernath, Bürgersprechstunde
Martina Machulla, Bürgersprechstunde

Walt Kracht & his Orchestra: „Best Of Abba & The Beatles“

HANNOVER. „Waterloo“ meets „Michelle“: Zu einem Neujahrskonzert laden Walt Kracht und sein Orchester am 19. Januar, ab 17 Uhr, in das Tonstudio Tessmar, Reinhold-Schlesse-Straße 24, ein. Unter dem Motto „The Best of Abba & The Beatles“ präsentieren Kracht und sein Orchester die beliebtesten Songs der schwedischen und britischen Supergroups im Swinggewand.

Und Walt Kracht verspricht „schwungvolle Weltmelodien im Big Band Sound und fetzige Arrangements“. Gleichzeitig kündigt der Bandleader eine Premiere an: „Wir nehmen das ganze Konzert im Studio Tessmar komplett live auf“, sagt Kracht. Das bedeutet, „das Publikum ist nicht nur live im Studio dabei, sondern auch bei den Videoaufnahmen“.

Karten gibt es mit freier Platzwahl für 28 Euro an der Tageskasse. Eintrittskarten können verbindlich vorbestellt werden bei: Tonstudio Tessmar, Telefon (0511) 9 09 25 50, E-Mail: info@tonstudio-tessmar.de sowie bei Walt Kracht & His Orchestra, Telefon (0511) 59 10 66 02, E-Mail: waltkracht@gmx.de.



Walt Kracht und sein Orchester im Tessmar Tonstudio Foto: Privat