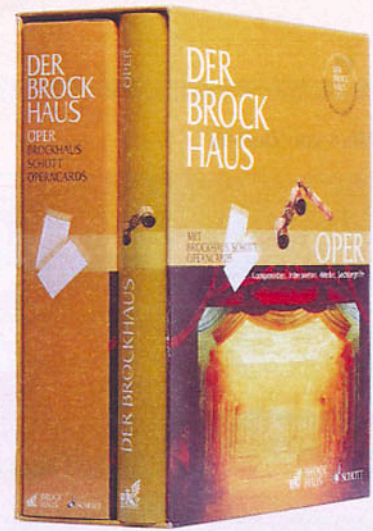




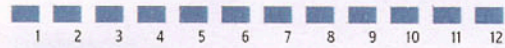
Unser Lieblingsfriseur durchkämmt die Warenwelt.
Im Test: ein handlicher

OPERNFÜHRER

Erst denkst du: Ja mei, schon wieder ein Opernführer. Aber beim zweiten Blick ist alles klar: Der *Brockhaus Oper* ist der Hammer - wegen der hundert Karten, die es zusätzlich zum Nachschlagewerk gibt und auf denen kurz die wichtigsten Opern mit Handlung, den schönsten Arien und der Werkgeschichte verzeichnet sind (von Brockhaus/Schott über www.brockhaus.de., 49,95 Euro). Das Beste: Die Karten sind so handlich, dass sie in jede Jackentasche eines Smokings passen. Und sie sind viel praktischer als ein Programmheft: Vor der Vorstellung hat man ja keine Zeit mehr, es zu lesen und zu Hause fliegt es dann ins Altpapier. Und so ein Opernfanatiker bin ich auch wieder



nicht, dass ich mich vorher daheim auf so einen Abend vorbereite, obwohl die vielen Fotos, Notenbeispiele und Stichwörter von »Abbado« bis »Zwischenspiel« im Nachschlagewerk wirklich sehr interessant sind. Trotzdem: In der Oper nehme ich jetzt meine Karten zur Hand, mal *Aida*, mal die *Zauberflöte*. Und das Beste: Treffe ich in der Pause jemanden, habe ich auf der Karte noch Platz, mir die Telefonnummer zu notieren. Na ja, oder den Namen der Sopranistin. So ist das eigentlich gedacht. Zwölf Punkte auf der Genusskala. **GERHARD MEIR**



GEHEIMTIPP

DA IST WAS IM BUSCH



Wenn man in der Provence vom Dorf Goult einen Kilometer Richtung Südosten fährt, findet man auf einem Weinberg, umgeben von Olivenbäumen, das »Le Buisson« - zu Deutsch: das Gebüsch. Das Innenarchitektenpaar Renate und Martin Gähler aus Bayern hat den 150 Jahre alten Hof zu einem Bed & Breakfast umfunktioniert, mit fünf großen Suiten, die alle eine eigene Terrasse mit Blick in den großen Garten haben. Dort streifen Bonnie der Hund und Clyde die Katze umher, manchmal auch der Martin, wenn er Kirschtomaten und Kräuter pflückt, die er Renate in die Küche bringt. Jeden dritten Abend kocht sie für alle Gäste ein großes Essen, mit Trüffeln, Wildschwein, Spargel aus der Region und allem, was gerade in ihrem Garten wächst, **ABER BITTE, DASS MUSS UNTER UNS BLEIBEN**. Und weil es in der großen Küche sehr gemütlich ist, gucken ihr die Hausgäste dabei zu, schnip-peln Karotten und trinken ein Glas Wein »Château La Canorgue« aus der benachbarten Weinkellerei. Oder decken schon mal den Tisch - ohne Sitzordnung, versteht sich. **PATRICK TASCHLER**

»Le Buisson«, 84220 Goult/Provence (Frankreich), Tel. 0033/490/072 43 19, www.le-buisson.com, DZ ab 83 Euro, Abendmenü ab 28 Euro. Geschlossen von Mitte Januar bis Mitte Februar.