



«Jonglieren ist eine körperliche und eine mentale Herausforderung»: Jean-Philippe Deltell.
Fotos: Joseph Khakhsouri

«Die fünf Minuten, die ich arbeite, sind unglaublich intensiv»

Serie «Wie wir leben» Der Kanadier Jean-Philippe Deltell ist Jongleur, dieses Jahr tritt er im Circus Knie auf. Er schafft bis zu zwölf Ringe – aber die Angst sitzt bei jedem Auftritt in seinem Hinterkopf.

«Ich halte zwei Weltrekorde im Jonglieren. Bei einem vollführe ich einen speziellen Trick mit fünf Bällen, eine gute Minute lang. Und der andere ist mit Ringen. Es gibt eine Website namens Juggling-records.com, der man Videoaufzeichnungen schicken kann. Fachleute prüfen dann deren Echtheit, und wenn der Jonglierakt ein Weltrekord ist, wird er offiziell registriert.

Als ich jünger war, habe ich viele Sportarten ausprobiert und an vielen Sportcamps für Jugendliche teilgenommen. Einmal war es ein Zirkus-Sommercamp, in dem wir während einer Woche eine Show vorbereiteten. Der Instruktor sagte zu mir: «Du wirst der Star der Aufführung sein.»

Als mich meine Eltern abholten, schwang ich zu ihrem Erstaunen unter der Zirkuskuppel auf dem Trapez. Ich war etwa elf oder zwölf Jahre alt und wusste: Das ist es, was ich machen will. Ich schrieb mich in einer Zirkusschule ein. In Kanada, wo ich aufgewachsen bin, gibt es so etwas. Man geht morgens zur Schule, trainiert nachmittags und erhält am Ende ein «Circus-Degree», einen Abschluss als Zirkusartist.

Ich habe mich aufs Jonglieren spezialisiert, aber im Circus Knie beteilige ich mich dieses Jahr mit fünf anderen Artisten auch an einer Trampolin-Nummer. Jonglieren hat für mich den Reiz, dass es zugleich eine körperliche und eine mentale Herausforderung darstellt. Ich muss mich konzentrieren, ich muss präzise sein. Ich jongliere meistens mit Ringen, grossen, mittelgrossen und kleinen. Beim Trainieren habe ich schon mit zwölf Ringen jongliert, in einer Show war mein Rekord zehn Ringe.

Wenn es jemand schafft, mit fünf Gegenständen zu jonglieren, ist das zwar schon ganz okay, aber noch Hobby-Niveau.

Ein Jongleur, der vor Publikum auftreten will, sollte mindestens sieben Gegenstände schaffen. Jeder zusätzliche Ring macht das Ganze deutlich schwieriger. Acht Ringe sind für mich sehr einfach, zehn sind äusserst anspruchsvoll. Manchmal benutze ich auch Bälle. Oder Fackeln – die sind nicht so schwierig, das mache ich eher wegen des Wow-Faktors.

«Das Knie-Publikum würde ich als eines der besten der Welt bezeichnen.»

Jean-Philippe Deltell

Als Jongleur habe ich zwei Herausforderungen. Zunächst sollte mir natürlich kein Ring runterfallen – aber wenn es passiert, ist es entscheidend, ruhig und konzentriert zu bleiben. Früher ist es ab und zu vorgekommen, dass ich nach einem Fehler die Nerven verlor und mir dann während der Show immer wieder Ringe runterfielen. Aber jetzt passiert das nicht mehr. Es gibt Wochen, in denen mir kein einziger Ring runterfällt, und im schlimmsten Fall geschieht es höchstens noch ein- oder zweimal pro Show. Trotzdem bleibt die Angst im Hinterkopf, in der Manege zu stehen und plötzlich nicht mehr jonglieren zu können.

Ich versuche, die Leute mit meinen Kunststücken zu begeistern. Bei einem privaten Barbesuch oder beim Warten vor dem Check-in-Schalter am Flughafen mal ein bisschen zu jonglieren, um Eindruck zu schinden, das liegt mir nicht. Privat bin ich ein introvertierter Mensch.

Seit ich mit 21 Jahren mein Circus-Degree gemacht habe, bin ich jedes Jahr irgendwo auf der



«Es ist ein bescheidenes Leben»: Jean-Philippe Deltell.

Welt mit einem anderen Zirkus unterwegs. Mein erstes Engagement war in der Schweiz, mit dem Westschweizer Zirkus Starlight. Ich war schon in Brasilien, Chile, Venezuela, in Afrika, China, Hongkong, Neuseeland, Australien. Unter den Artisten haben die grossen Zirkusse einen guten oder einen weniger guten Ruf, wir wissen ungefähr, worauf wir uns einlassen. Ich versuche jeweils, Einjahresverträge zu bekommen, aber ich bin auch schon für drei Auftritte nach Norwegen geflogen.

Die Schweiz ist bei Zirkusartisten ein sehr beliebtes Land.

Wie will ich leben?

Noch nie waren wir so frei, unseren Alltag zu gestalten – und trotzdem sehen wir uns manchmal danach, auszubrechen. Manchmal sind es auch Schicksalsschläge, die alles verändern. In der monatlichen Rubrik «Wie wir leben» stellen wir Menschen vor, die ein wenig anders leben als der Durchschnitt. Sie haben selbst einen unkonventionellen Lebensentwurf und möchten davon erzählen? Melden Sie sich unter: wiewirleben@tamedia.ch

Das Publikum hier ist grossartig, und jenes des Circus Knie würde ich als eines der besten der Welt bezeichnen. Man merkt, dass der Zirkus eine nationale Institution ist und viele Familien die Tradition pflegen, einmal im Jahr eine Vorstellung zu besuchen. Das Publikum in der Schweiz besteht nicht einfach aus Zuschauern, es will ein Teil der Show sein.

Wenn man es zu einer Reaktion herausfordert, kommt sie sofort. In anderen Ländern, besonders in Asien, sitzen die Leute eher da und verfolgen die Vorstellung, als wären sie im Kino. Ich weiss, dass es wie ein Klischee klingt, aber die Atmosphäre unter den Artisten, den Helfern, den Backstage-Angestellten ist im Knie, als wäre es eine Familie.

Eine feste Beziehung zu haben und eine Familie zu gründen, ist bei meinem Beruf schwierig. Klar, eine Fernbeziehung wäre eine Möglichkeit. Oder eine Partnerin, die ebenfalls Artistin ist – aber dann müssten wir jeweils im selben Zirkus zur selben Zeit ein Engagement haben. Das ist schwierig bis unmöglich.

Alles hat seine Nachteile, mir gefällt dieses Leben trotzdem, und ich bin froh, Jongleur zu sein. Denn als Jongleur kann ich auch noch auftreten, wenn ich 50 bin. Okay, wenn ich einer Frau begegne und mir klar würde: Das ist die eine und Einzige, dann könnte sich vieles ändern. Aber im Moment geniesse ich mein Leben, denn es ist so, wie ich es mir gewünscht hatte.

Meine Einlage als Jongleur und die Trampolin-Nummer dauern je etwa fünf Minuten. Während des Tages habe ich keinerlei Verpflichtungen. Ich gehe täglich ins Fitnesscenter und trainiere ausserdem etwa zwei Stunden jonglieren. Ich könnte nicht von neun Uhr morgens bis

fünf Uhr nachmittags in einem Job arbeiten. Mein Einsatz ist relativ kurz, aber dafür sehr intensiv. Die fünf oder zehn Minuten, die ich täglich arbeite, brauchen ausgiebige Vorbereitung. Klar, das Ganze ist repetitiv, aber dafür ändern sich die Orte, die Länder, die Sprachen, und ich bin jedes Jahr in einem anderen Zirkus. Jahrelang denselben 9-to-5-Job auszuüben, ist viel repetitiver.

Woran man sich als Zirkusartist hingegen erst gewöhnen muss: Man hat Kollegen und Freunde immer nur für ein Jahr, dann zieht man weiter. So häufig auf Wiedersehen zu sagen – und oft gibt es ja dann kein Wiedersehen –, ist vielleicht das Härteste an meinem Job.

Die Corona-Pandemie war für mich eine sehr schwierige Zeit. Es waren nur noch sporadische Engagements auf Kreuzfahrtschiffen möglich, mit Maske und grossem Abstand zum Publikum. Besonders unangenehm war die Ungewissheit, wie lange die Krise dauern würde. Wenn mir jemand gesagt hätte: Du machst jetzt eine zweijährige Pause und kannst sie zum Trainieren nutzen, wäre es etwas anderes gewesen. Aber wenigstens erhielt ich vom kanadischen Staat finanzielle Hilfe.

Mein Alltag lässt mir genug Zeit, um die Städte anzuschauen, in denen wir auftreten, und zu spazieren, Leute zu treffen. Was mir an der Schweiz gefällt, ist auch, dass fast alle Englisch sprechen. Hier beim Knie habe ich ein kleines Apartment in einem Zugwaggon, mit einer kleinen Küche, Bett, Tisch, WC und Dusche teile ich mit zwei anderen Artisten. Es ist ein bescheidenes Leben, aber mehr brauche ich nicht.

Aufgezeichnet von Sandro Benini

Rückzugsorte mit Suchtpotenzial

Wer sich eine Auszeit gönnen mag, dem empfehlen wir die kleinen Alltagsfluchten unseres Genussexperten **Martin Jenni**.



Mitten in der Natur: Das idyllisch gelegene Löchlibad in Obergoldbach im Emmental. Foto: Sarah Tschanz

Möchten Sie ausspannen? Sponsan, ohne Flughafengedöns und Autobahnstau?

Vielleicht mit weichen Graspolstern auf dem Splügenpass und altherwürdigen Trockenmauern im Binntal. In Luzern gibts bei Maria Kunst, Seeblick und ein Bacio von Perugia, während am Genfersee die Enten bei Sonnenuntergang abtauchen und die Eglifilets im Chaselas schwimmen. Auf den Feldern im Emmental leuchten die Kornblumen, und im Teller warten Hamme und Röstli. Wenn frühmorgens Zürich erwacht und die frische Luft die Nase kitzelt, wird die Lust nach dem ersten Espresso gross und der Blick auf die Froebell-Seerose im Signau-Teich intensiv. Auf dem Lukmanier ist die Moorlandschaft schaurig schön, und weiter unten im Bleniotal steht ein altes Herrschaftshaus mit Gerichten und Geschichten.

Das süsse Nichtstun und sieben besetzte Kleinode warten. Viel Vergnügen.

Es war einmal: Hotel Ofenhorn in Binn VS



Das Binntal verkörpert einen Flecken Schweiz voller Anmut und Schönheit. Heimat eben.

Wer im Ofenhorn nächtigt, ist Zeitzeuge vergangener Tage. Regula Hüppi versteht es, den Gästen ein angenehmes Zuhause auf Zeit zu bieten. Ihre herzlich-discrete Art wirkt beruhigend, die schmackhafte Küche von Robin Raboud, das durchdachte Weinangebot und die Aura des Hauses vervollständigen den Wohl-

fühlfaktor. Hingehen und ausspannen. Mit Gommer Cholera, einem Petite Arvine und anderen schönen Dingen.

Hotel Ofenhorn, Binn VS, ofenhorn.ch

Alle meine Entchen: Auberge de Rivaz in Rivaz VD



In der Auberge de Rivaz lässt es sich zum Freundschaftspreis mit Sicht auf See und Berge nächtigen, essen und trinken.

Ich sitze gerne in der wunderbaren Pinte (im Bild ist das Restaurant), die an vergangene Tage erinnert. Mit einer Artischocke, sekundiert von einer perfekten Vinaigrette, mit einem Osen-Ei und einer vorzüglichen Focaccia, wie sie die Nomina nicht besser kann, einem sämigen, auf den Punkt gegartem Safran-Zitronen-Risotto und den obligaten Filets de perches mit Frites fait maison. Zum Schluss etwas Käse, und mit der richtigen Bettsschwere gehts nur noch die Treppe hinauf.

Den Gastgeber Stéphane Papazian und Jacques Staemfli gebührt Lob für diese Auberge, die mit Qualität und einer sympathischen Preispolitik überzeugt.

Auberge de Rivaz, Rivaz VD aubergederivaz.ch

Gotthelf verstehen:

Löchlibad in Obergoldbach BE Das Emmental ist ein Mosaik aus Hügeln, Wäldern, Wiesen, Bächen und Bäumen. Ein naturreiches Land, bewohnt von Eigenbrötlern und weltoffenen Menschen. Und mittendrin steht das



Löchlibad. Wer die Gaststuben betritt, wird Gotthelf verstehen. Genau so muss es gewesen sein. Alles echt, einfach im Spiegelbild zeitgenössischer Form. Ohne Schnörkel und Firlefanz, aber mit Stoffserviette. Die Teller sind weiss und rund. Das Fleisch ist vom Metzger von hier und nicht von dort. Rindszungen-Carpaccio, Markbein aus dem Ofenrohr, geschneitzte Kalbsleber und eine Röstli, die ihren Namen verdient, zeugen vom Können der Köche.

Gastgeber Adrian von Weissenfluh schenkt Weine zu fairen Preisen aus und nach, von Winzern mit kleinen und grossen Namen. Zwei Gästezimmer, Fuchs und Has, überzeugen mit dem Charme vergangener Tage und dem Komfort von heute. Kein Licht trübt die Natur, der Sternenhimmel funkelt, durch die Blätter streicht der Wind, es kräht der Hahn – später am Morgen –, der Kaffee wartet, die Züpfle, der Anke ... Chapeau!

Löchlibad, Obergoldbach BE loechlibad.ch

Die Schwester vom Beau

Séjour: Villa Maria in Luzern Der See ist nah, der Garten liegt vor der Tür, und für den Schlaf warten elegante Zimmer und Suiten.

Den Hoteliers Manuel Berger und Walter «Willy» Willmann, der Künstlerin Nina Staehli und dem Designer Daniel Hunziker ist ein spannender, eleganter Wurf gelungen. Sie haben mit ihrer Vision die verstaubte Villa



Maria in ein eigenwilliges, stilvolles Hotel verwandelt.

Das Einchecken erfolgt selbstständig, wer das nicht mag, lässt sich an der Rezeption des Beau Séjour bedienen, das 400 Meter entfernt liegt. Auch die Minibar feiert bei Maria ihre Renaissance, nur etwas anders, da der Inhalt im Zimmerpreis inbegriffen ist. Wer gerne isst, bucht sein Zimmer mit einem Nachessen im Maihöfli oder etwas unaufgeregter im Restaurant Drei Könige. Zwei weitere Partnerbetriebe im Hause Beau Séjour.

Die Villa Maria ist ein perfekter Ort, um in Luzern einige Tage zu verbummeln.

Villa Maria, Luzern villamaria.swiss

Über den Dächern: Signau House & Garden in Zürich



Suzanne Gross und Regula Brucker sind, salopp formuliert, alte Hasen in der Zürcher Gastronomiebranche. Suzanne Gross war lange Jahre das Herz des Rosengartens, und Regula Brucker führte mit Jan E. Brucker das Hotel Wilder. Zwei Profis, die sich nichts mehr beweisen müssen und die Gäste wie Freunde empfangen, sofern sich diese als Freunde zu benehmen wissen.

Den Rest besorgen das Haus, die Lage, die Räumlichkeiten, der Garten und die Gästezimmer. Spannend wärs, wenn die Damen zum Chef's Table bitten, der von Jungtalenten und Platzhirschen mit einer «Carte blanche» bespielt wird. Ein einmaliger Ort.

Signau House & Garden, Zürich signauhouse.com

Im begnadeten Abseits: Berghaus Splügenpass GR



Der Empfang von Felicitas und Andreas Gisler ist herzlich. Willkommen in einem zweihundert Jahre alten Berghaus. Die Doppelzimmer sind einladend, die Gemeinschaftsduschen stilvoll.

Mit dem Kauf des Berghauses leben die Gastgeber seit zehn Jahren ihre Passion aus. Mit der Hilfe von Freunden, Familie und viel Eigenleistung ist ein Bijou entstanden zum Essen, Trinken, Schlafen und Träumen. Reizvoll, überraschend, gastfreundlich, anders. Unter der Woche gehen sie ihren Berufen nach, am Wochenende wird gewirtet, am Abend wird das saisonale Menü aufgetischt. Stets schnörkellos, geradlinig und gut. Fremde werden schnell zu Freunden. Dies auch an den Themenabenden, die faszinieren, eine Fangemeinde haben und schnell ausgebucht sind, wie auch die Wochenenden.

Wer die Gislers im Berghaus noch einmal erleben will, muss sich späten. Es ist ihre letzte Saison. Am 10. Oktober ist Schluss, andere Abenteuer werden, und inmalig neue Nachfolger für Berghaus gesucht. Bitte melden!

Berghaus Splügenpass, Splügen GR berghaus-spluegenpass.ch

Dolce far niente: Casa Lucomagno in Olivone TI



Wacholder-Spaghetti und Kaninchenleber mit Artischocken hören sich für ungebühte Zungen ungewohnt an. Gastgeber Werner Birnstiel und Pia Steiner kochen ausgezeichnete Gerichte, die nicht schwer aufliegen. Weder dem Magen noch der Brieftasche.

Auch ihr Weinangebot überzeugt mit Winzern, die relativ unbekannt sind. Einige Tage in der Casa Lucomagno zu verbringen, tut gut. Es ist ein Fluchtort vor dem Alltagsgrau, mit einer Stube, in der an kühlen Abenden ein Kaminfeuer auf die Gäste wartet. Hinzu kommt ein Garten, in dem sich der Nachmittag mit Buch, Bondola und Brot angenehm unaufgeregt verträdeln lässt.

Zu erwöhnen sind auch die sorgfältig renovierten Deckenmalereien, die Fassade, die Holzböden und das Originalmobiliar. Die modernen Toiletten und Duschen der Gästezimmer befinden sich auf der Etage. Eine Oase mit Suchtpotenzial.

Casa Lucomagno, Olivone TI casalucomagno.ch

Jenni deckt auf: In dieser Rubrik präsentiert der Genussjournalist und Buchautor (u. a. Restaurationsführer «Aufgabebelt») Martin Jenni einmal im Monat lohnende Lokale. Heute zum Thema Rückzugsorte.