



Anzeige

Starke Frauen hat das Land!

Sehr geehrte Damen, wir begrüßen Sie ganz herzlich bei unserer Serie „Starke Frauen hat das Land“, in der Sie sich ganz bestimmt auch wiederfinden. Beziehungsweise Eigenschaften bei unseren vorgestellten Power-Frauen erkennen, die auch Sie haben.

Foto: Ralph Wilschewsky



Renée Rauchalles sieht das Leben als spannende Entwicklung

Renée Rauchalles, lebt und arbeitet in ihrer Geburtsstadt München. Sie studierte Grafik und Malerei an der Meisterschule für Grafik in München (Diplom), arbeitete als Grafikerin im Buch-, Zeitschriften-, Werbe-, Film- und Kunstbereich. Des weiteren studierte sie Schauspiel und Operngesang. Nach Jahren aktiver Theaterarbeit als Schauspielerin (u.a. Bayerisches Staatsschauspiel München) und Sängerin widmet sie sich seit 1987 wieder der Bildenden

Kunst. Seit 1991 hat sie zahlreiche Ausstellungen mit eigenen Werken. Sie unterrichtet Malerei, Schauspiel und Gesang. Schon während des Grafik-/Malereistudiums gründete sie mit ihrem damaligen Lebensgefährten ihre eigene Galerie, 1998 die ZEITfürKUNST-GALERIE (eine Produzentengalerie), in der sie seitdem zahlreiche DichterInnen, vor allem Frauen aus verschiedenen Epochen in fortlaufenden Lyriklesungen vorstellt. Eigene Gedicht-Veröffentlichungen in Zeitungen, Zeitschriften und Anthologien, sowie Veröffentlichung von Sachliteratur. 2001 erscheint in Zusammenarbeit mit dem Moraltheologen Prof. Dr. Bernhard Sill das Buch „Die Kunst des Sterbens“.

Internet: www.renee-rauchalles.com.

Was ist für Sie eine starke Frau?

Selbstbestimmtheit und Risikobereitschaft für Neues zeichnet für mich eine starke Frau aus, die nicht unbedingt einen Mann an ihrer Seite braucht, um sich ganz zu fühlen. In ihrer Stärke zeigt sie Gefühl, Mitgefühl und Einfühlungsvermögen. Ganz gleich, in welcher Gesellschaftsschicht sie sich bewegt, empfinde ich sie stark, wenn sie zu dem steht, was sie tut und sagt, sich selbst treu bleibt, sich nicht nach bestimmten Vorteilen und vorgefassten Bahnen richtet und unbeirrt ihren eigenen Weg geht, egal wie schwer er sein mag und unabhängig vom Urteil anderer. Gleichzeitig sollte sie selbstkritisch und durchaus offen sein für Kritik von außen. Und sie darf/soll auch Schwäche zeigen, denn dazu braucht es auch Stärke.

Nennen Sie mir drei starke Frauen.

Katharina die Große, Mutter Theresa, Hanna Arendt.

Worin sind Frauen stärker als Männer?

In ihrer Vielschichtigkeit und Emotionalität, sie zeigen mehr Gefühl. Männer haben meist Schwierigkeiten, mehrere Dinge gleichzeitig zu tun, sie kämen mit den Mehrfachbelastungen der Frauen nicht zurecht, dass Frauen belastbarer sind, hat sich immer wieder bewiesen.

Wer ist der bessere Geschäfts - Mann oder Frau?

Ich denke, da gibt es keine großen Unterschiede.

Wer ist konsequenter, Männer oder Frauen?

In der Regel die Frauen.

Woher nehmen Sie die Kraft?

Aus mir selbst.

Was halten Sie von Traditionen?

Es kommt darauf an, in welchem Bereich und um welche Werte es geht. Es gibt Traditionen, die halte ich für überholt, während andere schon allein um der Ethik willen beibehalten werden sollten. Die Tradition des Weihnachtsfests, das oft genug zum Stress ausartet statt zum Fest der Liebe, finde ich z.B. fragwürdig. Ich halte auch nichts davon, dass man zu einem bestimmten Zeitpunkt plötzlich auf Liebe und Frieden "machen" soll und wenn das Fest vorbei ist, ist alles wieder beim Alten. Traditionen, an denen festgehalten wird um der Tradition willen, ohne zu hinterfragen, ob sie noch Sinn machen, können sehr einengend wirken und jegliche Chance auf Veränderung behindern.

Wie gehen Sie mit Konflikten um?

Es kommt darauf an: Es gibt Konflikte, die einer sofortigen Lösung bedürfen und es gibt solche, bei denen ich erst einmal überlege, warum dieser Konflikt besteht. Keinesfalls gehe ich mit dem Kopf durch die Wand, sondern suche ggf. nach Lösungen. Aber auf die lange Bank schieben werde ich ihn nicht.

Wie wichtig ist für Sie Treue?

Treue, Loyalität, das Zueinanderstehen sind für mich wichtig, wie soll ich sonst vertrauen?

Was bringt Sie auf die Palme?

Unehrllichkeit, Unzuverlässigkeit, Arroganz, Respektlosigkeit, Rücksichtslosigkeit.

Was wünschen Sie sich für die Zukunft?

Im persönlichen Bereich: Dass es ruhiger wird in meinem Leben und dennoch lebendig und abwechslungsreich bleibt, ich mehr Zeit habe für Musestunden und für die Dinge, die mir wichtig sind.

Im sozialen Bereich: Dass den Menschen mehr Selbstbestimmung eingeräumt wird und sie diese auch für sich nutzen können; dass die Manipulationen der Wirtschaft, wie z.B. die der Pharmaindustrie, gesetzlich unterbunden werden; alte Menschen mit mehr Respekt behandelt werden; dass Kinder stärker an ihre Kreativität und gemeinsame künstlerische Prozesse mit anderen herangeführt werden, weil sie es sind (nicht die übertriebene Paukerei von theoretischem Wissen), die sie zu einem anderen und viel tieferen Empfinden und zu sich selbst führen können und dadurch von vorneherein die Trennung von Gesellschaftsschichten und Nationalität umgangen und so ein Gemeinschaftsgefühl entwickelt werden könnte. Es werden heute viel zu wenig die Sinne geschult, stattdessen werden die Kinder teilweise mit einem Wissen überlastet, das sie später meist nie mehr brauchen. Was sie aber brauchen ist eine lebendige Lebensschulung, die ihnen ihr Kindsein nicht raubt und sie langsam vorbereitet für die "große Schule des Lebens".

Ihr Lebensmotto?

Das Leben als spannende Entwicklung zu sehen, nichts als gegeben hinzunehmen, bewusst an sich zu arbeiten, Schwierigkeiten und Widerstände als Herausforderungen zu betrachten und dankbar zu sein für die schönen Momente im Leben.

Ihr größter Wunsch?

Gesundheit, eine friedliche Welt und Menschen, mit denen man in liebevoller Beziehung steht.

Welche aktuellen Projekte gibt es?

Ich arbeite z.Zt. neben meinen Ausstellungen und Lesungen sowie meiner Lehrtätigkeit an einer Lyrik-Anthologie, in der ca. 50 Autoren vertreten sind.

Wie kamen Sie zu Ihrem Beruf?**Was zeichnet Sie aus?**

Ich male seit meinem 15. Lebensjahr, ich sang bereits in meiner Kindheit unentwegt, ich erklärte bereits zu dieser Zeit meinem Umfeld, wie sie gehen und sich bewegen müssen, ständig war ich irgendwie lehrend unterwegs, was manchem ordentlich auf die Nerven ging. Auch am Theater gab ich ständig Ratschläge, mal erwünscht mal unerwünscht. Dass ich später einmal Gesang, Schauspiel und Malerei unterrichten würde, kam mir allerdings nicht in den Sinn. Gesundheitliche Probleme führten mich eines Tages tatsächlich in den Lehrberuf, was eigentlich von außen kam, weil man mich darum bat. Anfangs sah ich das nur als Überbrückung, hoffte auf Rückkehr ans Theater. Der Geist war willig, der Körper nicht. Die Überbrückung wurde mir zur Berufung, gab mir Freude und Halt, Malerei und Literatur gehörten für mich immer dazu.

Ich denke, dass mich Zuverlässigkeit, Konsequenz und Durchhaltevermögen auszeichnen und ein besonderes Interesse am Menschen mit seinen Höhen und Tiefen.

Gibt es für Sie in München einen magischen Ort?

Meine eigene Wohnung, da halte ich mich am liebsten auf.

Ihre Hobbys?

Sind mein Beruf und umgekehrt.

Wie gefällt Ihnen isarbote.de?

Ist in seiner Art etwas Besonderes. Diese Netzzeitung will buchstäblich vernetzen zwischen "Kleinem und Großem", Alltag und Kunst, ist aufgeschlossen auch denen gegenüber, die nicht im Rampenlicht stehen und unterstützt das, was sie als unterstützenswert erachtet durch entsprechende Artikel und Vernetzung von Kontakten. Das geht weit über die übliche Arbeit einer Redaktion hinaus, was diese Zeitung und natürlich ihre Macher so liebenswert macht.

Verraten Sie mir bitte Ihr Kochrezept der schnellen Küche.*Gebackene Austernpilze mit Kräuterdip*

Ca. 100 g Mayonnaise, 1 Becher Magerjoghurt, etwas Salz, Pfeffer, Muskat, verrühren und verschiedene Kräuter wie Dill, Petersilie, Minze, Basilikum (noch besser: 1 Packung gemischte Kräuter aus der Tiefkühltruhe auftauen) darunter mischen. Pilze putzen, größere Exemplare halbieren, in ca. 50 g Mehl wenden. Restliches Mehl mit 2 Eigelb, 1/4 l Milch, etwas Salz, Pfeffer und Muskat verrühren. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, währenddessen das Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben. Nun die Pilze durch den Teig ziehen und schwimmend in der Pfanne goldbraun backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen, dann mit Kräuterdip und - wenn man mag - mit Feld- oder Ruccola-Salat servieren.

