

# Norbert Ketter fehlt

**MERSCH** Hintergründe zu einer Vernissage heute im Kulturhaus

Marco Goetz

Entgegen der ursprünglichen Ankündigung fehlen bei einer Ausstellung in Mersch die Fotografien von Norbert Ketter. Es gibt die Befürchtung, die Bilder seien verschwunden oder zerstört. Nein, sie befänden sich im CNA, seien aber in einem schlechten Zustand und folglich nicht präsentabel, heißt es an anderer Stelle. Eine noch nicht abgeschlossene Spurensuche.

Im Kulturhaus in Mersch ist heute Vernissage von „Paysages variés“. Ihrem initialen Konzept wird die Ausstellung nicht mehr gerecht.

Anhand von Landschaftsaufnahmen sollte nämlich die analoge Technik der digitalen gegenübergestellt werden. Dazu wurden die Werke zweier renommierter Luxemburger Fotografen ausgewählt. Der 1944 geborene Raymond Clement (digital) und Norbert Ketter (analog). Doch bei der Vernissage heute fehlt Ketter (1942–1997). Die Original-Schwarzweiß-Abzüge des Fotografen, der zum Beispiel mit Robert Doisneau verglichen wird, sind nicht dabei. Die Fotografien seien verschwunden oder zerstört, befürchtet ein Informant. Er wittert einen Skandal.

## Spurensuche

Etliche Telefonate waren nötig, um sich ein Bild machen zu können. Zunächst bei Claude Mangen, dem Direktor des Kulturhauses in Mersch. Es sei schade, dass Keters Fotografien in der Ausstellung fehlen würden, sagt er. Ihm sei mitgeteilt worden, dass die Fotografien in einem schlechten Zustand seien und deshalb nicht öffentlich gezeigt werden könnten. „Das nehme ich zur Kenntnis“, so Mangen.

Auch Raymond Clement ist nicht glücklich darüber, dass er mit seinen mit digitaler Technik gemachten Fotos nun alleine in der Ausstellung zu sehen ist. „Der Vergleich mit denen in einer Dunkelkammer und mit



viel Handarbeit, Kreativität und solider Kenntnis der Technik entwickelten Bilder von Norbert Ketter wäre reizvoll gewesen.“ Dass die Fotografien nicht gezeigt werden können, findet er merkwürdig.

## „Schlechter Zustand“

Seltsam sei das Ganze, sagt auch Yann Ketter, einer der Söhne von Norbert Ketter. Die Originalabzüge seines Vaters, rund 300 Stück, seien dem CNA („Centre national de l'audiovisuel“) zur sicheren Aufbewahrung übergeben worden und vor rund 20 Jahren in Italien restauriert worden. „Und heute können sie nicht mehr aus dem Archiv raus, um ausgestellt zu werden?“ Seiner Familie, den Erben von Norbert Keters Werk, sei vom CNA

wohl vorgeschlagen worden, Faksimile statt der Originale zu zeigen. Ein No-Go für die Familie, die stets darauf beharrte, dass nur Originalabzüge von Norbert Ketter in einer Ausstellung gezeigt werden dürften. Keine Re-

produktionen und auch keine neuen Abzüge vom Negativ. Nur was Norbert Ketter selbst in der Dunkelkammer mit viel Zeitaufwand entwickelt und vergrößert hat, dürfe öffentlich gezeigt werden. So sei das bisher immer ge-

wesen. Nur diesmal nicht. „Das konnten wir nicht gutheißen, deshalb keine Zustimmung“, so Yann Ketter. Der Familie gehe es darum, den künstlerischen Wert des Erbes des im In- und Ausland bekannten Fotografen zu schützen.

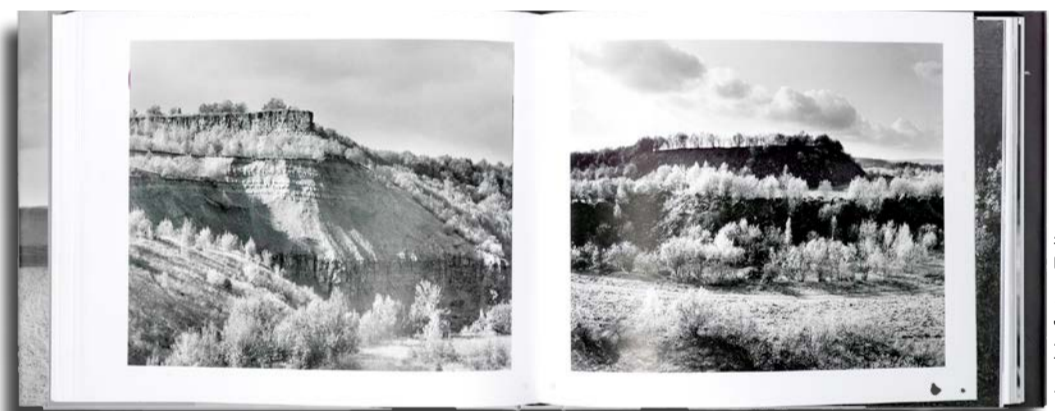
Yann Ketter will sich nicht ausmalen, in welchem Zustand die Fotografien sein könnten. „Da ist etwas passiert“, vermutet er. Wären sie beschädigt, zerstört, oder gar verschwunden, wäre das sehr schlimm.

Nein, verschwunden oder zerstört seien die Originale nicht, aber leider in einem Zustand, der es nicht möglich mache, sie auszustellen, beschwichtigt Gilles Zeimet, seit Juni 2023 neuer Direktor des CNA. Deshalb habe man der Familie Ketter angeboten, Kopien zu zeigen, was eine durchaus gängige Praxis sei. Das sei aber abgelehnt worden.

Mitte März, so das CNA in Düdelingen, könne das *Tageblatt* im Rahmen einer Reportage aber das Archiv des Zentrums besuchen und über Zustand und Lagerung von Keters Fotografien berichten. Man darf gespannt sein.

In Mersch muss jetzt aber nicht ganz auf die Gegenüberstellung der beiden Fotografen und ihrer Herangehensweisen verzichtet werden. Im Rahmen eines Konzertes von „Kammerata Luxembourg“ werden am Samstag je 30 Fotos von Norbert Ketter und Raymond Clement begleitend zur Musik auf Leinwand projiziert. Beginn: 20 Uhr im Kulturhaus in Mersch.

Foto: Raymond Clement



Landschaftsaufnahmen von Norbert Ketter in einem Fotobuch

Archivfoto: Editpress

# „Alles selbst renoviert, nur die Brottheke übernommen“

**ECHTERNACH** Im Gebäude der ehemaligen Bäckerei Zehren befindet sich nun eine Pizzeria

Armand Hoffmann

In der rue de la Gare in Echternach hat ein neues Lokal seine Türen geöffnet. „Beim Gina“ gibt es die klassischen Pizzasorten, aber auch besondere Exemplare. Ein Besuch vor Ort.

Vor einigen Wochen haben Gina Panza und ihr Freund Marco Prandina die Pizzeria „Beim Gina“ eröffnet. Die beiden stammen ursprünglich aus Italien und wohnen mittlerweile schon länger in Echternach. Bis zu den verheerenden Überschwemmungen im Sommer 2021 betrieb die Familie Zehren dort über Jahrzehnte eine Bäckerei mit Teestube. Doch die alte Backstube ist nicht mehr wiederzuerkennen.

Alles haben die jungen Unternehmer eigenhändig umgebaut. Marco, der in seinem früheren



Gina und Marco haben „Beim Gina“ vor drei Wochen eröffnet

Foto: Editpress/Fabrizio Pizzolante

Berufsleben Kunstwerke restauriert hat, bringt die nötigen handwerklichen Fähigkeiten mit. „Ich habe alles selbst renoviert. Sogar die Tische habe ich geschreinert. Nur die alte Brottheke haben wir übernommen“, erklärt Marco. Für die Kleinsten wurde ein kleiner Indoorspielplatz eingerichtet.

## Bald längere Öffnungszeiten

Alle Wände wurden weiß gestrichen. In der Theke liegen unterschiedliche Pizzastücke auf mehreren Blechen. „Wir verarbeiten regionale, aber auch italienische Produkte. So gibt es zum Beispiel die Pizzaschnitte ‚Berdorfer‘, die mit Berdorfer Käse belegt wird. Die Salami für die Diavola beziehen wir hingegen aus Sizilien“, verrät Gina. Auch der Teig entsteht in einem festgelegten Prozess. „Bevor der

Teig zu Pizza verarbeitet wird, lasse ich ihn erst einmal 48 Stunden ziehen“, erklärt der Pizzaiolo. Die Pizzaschnitten sind oben fluffig und unten schön knusperig. Es gibt auch eine vegane Variante.

Lange haben die beiden überlegt, ob sie den Schritt in die Selbstständigkeit wagen sollten – und bereuen diesen nicht. Im Essraum finden rund 20 Gäste einen Sitzplatz. Am vergangenen Freitag waren alle Plätze besetzt, wie sich das *Tageblatt* vor Ort überzeugen konnte. Wer nicht so viel Zeit mitbringt, kann die Pizzastücke auch zum Mitnehmen bestellen. „Zurzeit arbeite ich noch Vollzeit im sozialen Bereich. Aus diesem Grund haben wir bislang nur mittwochs bis sonntags geöffnet. Das soll sich jedoch ändern. An Pfingstdienstag, wenn die Springprozession hier stattfindet, werden wir natürlich auch geöffnet haben“, versichert Gina.