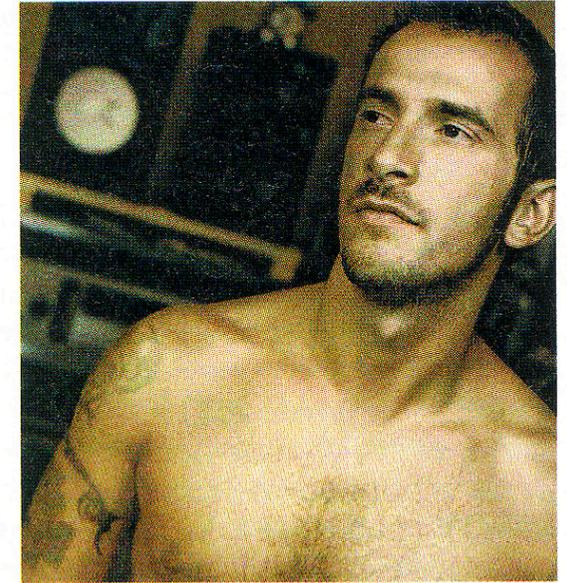


Alif Tree

Nur erstklassige Rohstoffe

„*Nu Jazz ist ein hässliches Wort!*“: Der Franzose Alif Tree stellt gleich zu Beginn des Gesprächs klar, was er von Stilbegriffen und Kategorisierungen hält. Tatsächlich ist seine neue Platte „French Cuisine“ (Compost/Groove Attack) eine weltoffene, ja fantasiereiche Mixtur. Kein Wunder, der Sohn einer Baskin und eines jüdischen Rumänen ist an allen Arten guter Musik interessiert. So verehrt er nicht nur Dizzy Gillespie, sondern gleichermaßen so unterschiedliche Akteure wie Eno, Zappa, Mozart, Sakamoto, Trevor Horn oder den ebenfalls in Marseille lebenden Algerier Maurice el Medioni. „Der Grand Monsieur spielt auf meinem Album sein großartiges Piano, das stark von seiner arabisch-andalusischen Kultur und vom Jazz geprägt ist.“ Wie Medioni ist auch Alif Tree ein Eklektiker, er vermischt vorhandene Stile und Kreationen anderer, addiert dazu eigene Ideen, was dann in der Summe Alifs unwiderstehliche Rhythmen und verführerische Melodien ergibt. Die werden zwar auch mit akustischen Instrumenten erzeugt, doch sein eigenes Studio voller Elektronik ist für ihn ein gleichwertiges Instru-

ment. „Ich mag es nicht, wenn der Begriff ‚elektronische Musik‘ so hervorgehoben wird. Das ist dann oft ein abwertender Stempel, verhindert die Emanzipation der Musik und so letztlich auch ihre Weiterentwicklung.“ Die ist für Alif Tree sicher kein Problem, denn wenn man seine Musik hört, ist klar, dass er über genügend Kreativität und Talent verfügt, um eine konstante, geschmackvolle Mischung zwischen Alt und Neu, Experiment und Erworbenem, Science und Fiction zu gewährleisten. Da fügen sich selbst die edlen Stimmen von Shirley Horn oder Nina Simone ganz harmonisch in seine Menüfolge. „Ich koche täglich sowohl in meiner Küche als auch musikalische Kompositionen. Und wie bei der Musik ist mein Geschmack bei Speisen sehr vielfältig. Mein Leibgericht ist ‚Daube de la Saint-André‘, ein Schmorbraten nach einem typischen Rezept aus dem südwestlichen Frankreich. Man neh-



me eine Rinderbacke, Schweinespeck, Frühlingszwiebeln, Karotten und Fett – natürlich stets gute Rohstoffe. Das alles sechs Stunden in Corbières-Rotwein schmoren lassen. Nach jedem Aufwärmen wird es besser.“ Na dann: Bon appétit! Text Olaf Maikopf