

# Aachener Zeitung

Donnerstag, 2. Dezember 2004 · 59. Jahrgang

Donnerstag, 2. Dezember 2004

## Tradition und Moderne

### Japanischer Tanz feiert Beginn der Kulturgesellschaft

**AACHEN.** Die in Aachen neugegründete deutsch-japanische Kulturgesellschaft stellt sich vor: In Zusammenarbeit mit dem Ludwig Forum präsentiert der Verein am 11. und 12. Dezember im Space zeitgenössischen japanischen Tanz. Der Auftritt der „Chameleon Men“ der Tanz-Kompanie „Yukio Ueshima Dance Works“ ist „Start und Schlussakt in einem“, berichtet Rick Takvorian, Programmleiter des Ludwig Forums. Während die Performance den Beginn der Kulturgesellschaft zelebriert, ist sie gleichzeitig die letzte Veranstaltung des Ludwig Forums in diesem Jahr.

„Wir wollten zum Jahresende noch einen schönen Akzent setzen“, so Takvorian, der auf den neuen Verein zugegangen ist. Dieser wiederum zeigte sich sofort an einer Zusammenarbeit interessiert. „Zeitgenössischer Tanz ist schliesslich unser Schwerpunkt“, erzählt der Programmleiter weiter. Takvorian, der international arbeitet, greift immer wieder gerne auf Japan zurück. „Als kleines Land setzt Japan immer wieder große Akzente in der Kunstwelt.“ Wenn man den Westen hinter sich lasse,

finde man in anderen Gesellschaften häufig eine gewisse Harmonie, die ihn beeindruckt. So auch die hochmoderne Produktion der japanischen Tanz-Kompanie. „Die acht Tänzer bieten eine abendfüllende Choreographie. Und das Besondere ist, dass hier nicht das Alte vom Neuen kaputt gemacht wird“, erzählt Takvorian. Traditionelle Elemente fließen in den modernen Tanz mit ein.

Das bestätigen auch Rudolf Henke und Ulla Grohls vom Vorstand der neuen Kulturgesellschaft. „In Europa muss man sich immer für eine Variante entscheiden“, so Henke. Der Vorsitzende findet, die Vielfalt in die eigene Welt zu holen, sei richtig. Schlussendlich wünscht er sich, dass der Abend aber auch eine Bereicherung für Japaner sein wird. (bk)

### Termine und Karteninformation

- Karten für den Japanischen Tanz-Abend sind im Ludwig Forum, Jülicher Straße, erhältlich. Beginn der Veranstaltung ist am 11. und 12. Dezember jeweils um 20 Uhr.