GameStars

Ron Gilbert

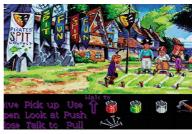
Der Schöpfer von Adventure-Klassikern wie Maniac Mansion und Monkey Island setzt vorübergehend auf Echtzeit-Strategie.



Die Meilensteine des Ron Gilbert



Maniac Mansion: Drei Teenager durchleben auf der Jagd nach einem verrückten Professor witzige Horror-Klischees.



Monkey Island 2: Der zweite Teil des Piraten-Klassikers gehört noch heute zu den komischsten und besten Adventures.



Total Annihilation: Massenschlachten par excellence und tolle Polygon-Grafik sind die Stärken des Echtzeit-Hits von 1997.

Ron Gilbert



10 Fragen zu einsamen Inseln und dem Wetter

Dein erstes Computerspiel? Jumpman.

Drei Spiele für die einsame Insel? Tetris, Civilization, C&C.

Lieblings-Multiplayer-Spiel? Command & Conquer.

Das enttäuschendste Spiel, das Du je gespielt hast? Dune 2000. Du wartest momentan auf...

Commandos.

Deine beste Entscheidung?

In die Spielhalle zu gehen. Das weckte mein Interesse für Computerspiele.

Dein Non-Computer-Hobby? Fliegen.
Dein Non-Spiele-Traumjob? Pilot.
Bei dir im Kühlschrank liegen....

Viele alte Ketchup-Flaschen.

Deine Lieblings-Webpage:

www.weather.com (Der US-Wetterkanal).

»Adventures werden wieder populär«

Ron Gilbert über Adventures, T.A. Kingdoms und die Bedeutung einer guten Story.

GameStar: Wie bist du eigentlich zur Spielebranche gekommen?

Ron Gilbert: Ich habe während des Studiums Spiele programmiert und mich damit bei LucasArts beworben.

GameStar: Traditionelle Adventures im Stile von Monkey Island sind rar geworden. Stirbt das Genre aus?

Ron Gilbert: Ich denke nicht, daß es zugrunde geht, aber es ist irgendwie festgefahren. Wenn sich aber der Trend zum Massenmarkt bei PC-Spielen fortsetzt, werden auch Adventures auf die Dauer wieder populärer werden.

GameStar: Könntest du dir vorstellen, auch mal wieder ein klassisches Adventure zu programmieren?

Ron Gilbert: Ich würde liebend gerne eines machen. Das Problem ist nur, daß sie sich zumindest in den USA nicht gerade besonders gut verkaufen. Es ist sehr schwierig, auch nur das Geld wieder hereinzubekommen, das man in die Entwicklung steckt.

GameStar: Render-Spiele wie Myst sind doch sehr beliebt...

Ron Gilbert: Ich fand die Grafik von

Myst wirklich toll. Aber die Puzzles haben mich extrem frustriert, weil sie

künstlich wirken und nichts mit der Story zu tun haben. Die Rätsel sollten sich immer aus der Handlung ergeben, die Geschichte weitererzählen und nicht einfach reingeklebt werden.

GameStar: Was kann man denn sonst noch alles falsch machen?

Ron Gilbert: Nichts nervt mich mehr als unlogische Rätsel, die man nur durch dumpfes Ausprobieren lösen kann. Ein gutes Puzzle sollte schwierig, aber schlüssig sein.

GameStar: Bevor du bei Cavedog angefangen hast, hast du dich bei Humungous Entertainment drei Jahre lang mit Kindersoftware befaßt...

Ron Gilbert: Es ist toll, Spiele für Kinder zu machen. Die Kleinen wollen nur eine gute Story, einen

»Nichts nervt mich mehr als

unlogische Rätsel.«

sympathischen Helden und interessante Rätsel. Mit tollen Effekten kann man sie nicht beeindrucken.

GameStar: Bei TA-Kingdoms und Total Annihilation 2 werdet Ihr aber wieder auf Grafikzauber setzen?

Ron Gilbert: Klar, im Echtzeit-Genre ist coole Grafik ein Muß – die Einheiten in T.A. Kingdoms werden besser aussehen und auch das Gelände setzt noch

> einen drauf. Aber wir werden diesmal auch viel Wert auf eine spannen-

de Hintergrundgeschichte legen, die haben wir in Total Annihilation zu sehr vernachlässigt. Die Atmosphäre im zweiten Teil und in TA-Kingdoms wird wesentlich dichter sein.

Ron Gilberts leckere Monkey Mahlzeit

Zutaten:

- 1 Pfund Rinderhack
- 1 Zwiebel (in Ringe geschnitten)
- 1 Zehe Knoblauch (gewürfelt)
- 1 Dose Tomatenwürfel
- 1 Dose Oliven
- 1 halbe Dose Ananaswürfel (optional)
- 100 Gramm geraspelter

Cheddar-Käse

350 Gramm Eiernudeln

Dazu Basilikum, Lorbeer und Knoblauchsalz zum Würzen.



Ob diese Piraten wohl Ron Gilberts Monkey-Malzeit kochen?

Zubereitung: Rösten Sie das Hackfleisch zusammen mit den Zwiebelringen und dem Knoblauch in Olivenöl. Kochen Sie währenddessen die Tomaten sowie die Oliven im eigenen Saft. Wenn das Fleisch durch ist, geben Sie die Oliven und die Tomaten mitsamt der Flüssigkeit hinzu. Mutige Köche dürfen nach Belieben Ananas-Würfel addieren. Schmecken Sie das Zeug mit Knoblauchsalz, Basilikum und Lorbeer ab. Fügen Sie dann die Nudeln hinzu und kochen Sie das Ganze zirka 20 Minuten (oft umrühren!). Lassen Sie das Gericht etwas abkühlen und verteilen Sie den Käse über die Nudeln. Wohl bekomm's!