

Konzert Les passions de l'âme im St. Katharinental

Leidenschaft nach Noten

DIESSENHOFEN Die junge, in Beringen aufgewachsene Bockflötistin Lina Stahel, die heute neben ihrer solistischen und kammermusikalischen Tätigkeit an den Musikschulen in Weinfelden und Amriswil unterrichtet, beherrscht ihr Instrument, ob nun Sopran, Alt oder Tenor, mit einer Ausdruckskraft, die ihr Spiel in schönster Art und Weise bereichert. Mit konturierterm und doch weichem Ton, fließendem Atem und viel Sinn für den grossen Spannungsbogen formuliert sie musikalische Aussagen als Spiegelbild der Emotionen.

Das war auch die Absicht des Programms, das sie und ihr ebenso junges Ensemble (Alex Jellici auf dem Barockcello, Matías Lanz am Cembalo und der für die erkrankte Carolin Daub eingesprungene zweite Blockflötist Jonas Gassmann) am frühen Sonntagabend in der Klosterkirche St. Katharinental einem aufmerksamen und mitgehenden Publikum bot: die Darstellung der Leidenschaften in der Musik. Genauer: In den ausgewählten Werken von sieben italienischen Barockkomponisten, unter denen Giuseppe Sammartini und Arcangelo Corelli die bekanntesten Namen tragen, aber auch ein Tarquinio Merula, ein Francesco Maria Veracini, ein Andrea Falconieri, ein Francesco Mancini oder ein Bernardo Storace zum immer wieder überraschenden Reichtum dieser Epoche beigesteuert haben.

Affekte musikalisch dargestellt

Sich auf René Descartes «Traité des passions de l'âme» mit der Definition von sechs Grundformen der Affekte berufend (Freude, Hass, Liebe, Trauer,

Verlangen und Bewunderung), wurden deren vier in ihrer musikalischen Sprache in Sonaten, Canzonen und Passacaglien vorgestellt: die Trauer, die Freude, das Verlangen und die Liebe.

Die Affektenlehre der Musik, die den jeweiligen Typen ganz bestimmte musikalische Darstellungsmittel zuordnet, lässt allerdings im Barock – im Gegensatz zur Vokalmusik der Renaissance – den Komponisten nicht mehr dessen eigene Gefühle artikulieren, sondern treibt ihn an, die gewünschten Affekte beim Hörer auszulösen. Bei rein instrumentalen Werken nicht immer ganz leicht für heutige Ohren bezüglich Affekt-Zuordnung, weil diese nicht einfach durch Tonart (Dur und Moll) und Zeitmass erfolgt. Dennoch gelang dem Ensemble die Vermittlung des Emotionalen sehr gut, nicht zuletzt, weil es nie den Affekt im blossen Effekt suchte – nicht einmal bei den hübschen und witzig ausgespielten Echos der zweiten Flöte von der Orgelempore herab. Das Musikalische rangierte stets vor dem vordergründig Virtuosen, die Tempi entsprachen der besonderen Raumakustik mit ihrer Gefahr des Verwischens und Überlagerns, und das sehr kompakte, aufeinander eingehende Musizieren liess kaum Wünsche offen.

Viel zu diesem «leidenschaftlichen Hörgenuss» trugen Alex Jellici und Matías Lanz bei, die den Basso continuo zur partnerschaftlichen Ausgestaltung der Werke aufwerteten – auf dem Cello mit virtuoser Souveränität und am Cembalo (auch im Soloauftritt von Matías Lanz) mit perlender Luftigkeit.

Martin Edlin

Aufgefallen Puppen bevölkern den Dienstraum



Ein typisches Bähnlerleben, dem der Figurant hier im Bahnhof Etwilwil frönt? Wohl kaum, seine Kollegen aus Fleisch und Blut dürften es einiges strenger haben. Der (Puppen-)Mann hält als Letzter die Stellung in der weitestgehend automatisierten Station, die als Eisenbahnknotenpunkt einst einige Bedeutung innehatte – und er lässt sich anscheinend auch von den hübschen (Puppen-)Damen, die ausser ihm den einstigen Dienstraum bevölkern, nicht aus der Ruhe bringen.

Bild Ernst Hunkeler



Der frischgebackene «Goldfisch» Harald Leissner (4. v. l.) mit seiner Tochter Kathrin (3. v. l.) und dem Kader der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch – Margrit Kunz, Tafelmeister Tino Stöckli, Netzmeister Erich Messmer und Tafelherr Heinz Weber (v. l.). Bild U. Schweizer

Küchenmeister ausgezeichnet

Die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch ist eine typisch schweizerische Vereinigung. Mit Harald Leissner nahm sie nun wieder mal einen deutschen Küchenmeister in ihre Gilde auf.

VON ULRICH SCHWEIZER

WANGEN/STEIN AM RHEIN Bei strahlendem Sonnenschein trafen sich auf der Seeterrasse im Hotel Residenz in Wangen auf der Höri am Samstag rund 70 Goldfisch-Mitglieder, unter ihnen der Tafelmeister Tino Stöckli und Tafelherr Heinz Weber, um die Tafelübergabe an Küchenchef Harald Leissner und sein Team zu feiern.

«Es tuet guet», sagte Netzmeister Erich Messmer vom Netz 16 (Unterer Bodensee/Thurgau), «die tollen Restaurants am deutschen Seeufer mit einzu-beziehen.» Andreas Schmitt, der Bürgermeister von Öhningen/Wangen, erinnerte in seinem Grusswort an die starken nachbarlichen Banden zur Gemeinde Mammern am gegenüberliegenden Seeufer. «Wo heute die Seeterrasse steht, war früher das Gasthaus Frieden», fuhr er fort, und die ersten Bewohner der Gegend, die Pfahlbauer, hätten sich um Landesgrenzen wohl kaum geschert.

Margrit Kunz, die Leiterin des Goldfisch-Testwesens, gab das Resultat des Aufnahmeverfahrens bekannt:

«168 Punkte sind in unserem strengen und aufwendigen Prozedere erforderlich, um in die Tafelgesellschaft aufgenommen zu werden. Harald Leissner erzielte von 268 möglichen Punkten deren rekordverdächtige 243!» Für ihn sei dies die höchste und begehrteste Auszeichnung, erwiderte der frisch in die Tafelgesellschaft aufgenommene Küchenchef.

Fischschmaus mit 9-Liter-Flasche

Werner Maute, zuständig für die Weine, die zum Festakt ausgedient wurden, öffnete eine Flasche Bellavista aus der lombardischen Region Franciacorta, die wohl Italiens feinste Schäume hervorbringt. Eine Flasche im Format Salmanazar mit neun Litern Inhalt, sodass sich die ganze Festgemeinde an einer einzigen Flasche laben konnte. Dank dem grossen Kaliber war der Wein mit dem Jahrgang 1983 umwerfend jugendlich: schöne, nussige Hefenote, knackiges Limettenaroma und eine wunderbare Länge. Dazu reichte Küchenchef Harald Leissner auf der Terrasse unter den Platanen eine würzige Fischsuppe, bevor Ralf Richter, der Chef de service, zu Tisch bat.

Dass ein frischgebackener «Goldfisch» ein Fischmenü aufischt, versteht sich. Nach einem mediterranen Vorspeisenteller zeigte die Region Untersee ihre Stärken: Ein Untersee-Egelfilet und ein Öhninger Saibling gaben sich auf Ratatouille und gefüll-

ter Zucchiniblüte die Ehre, gefolgt von einem saftigen Hechtfilet mit gebratener Polenta an Tomaten-Koriander-Sauce, begleitet von trockenem Weissburgunder von Berthold Clauss in Lottstetten und dem noch viel trockneren, schön mineralischen Sancerre von Baron de Ladoucette. Den süssen Schluss bildeten ein weisses Schokoladentörtchen mit Wangener Zwetschge, Apfeltarte und Apfelsorbet.

«Goldener Fisch» Erst drei Mitglieder jenseits der Grenze

1969 in Walchwil am Zugersee gegründet, um den Absatz von einheimischen Fischen in der Schweizer Gastronomie zu fördern, umfasst die Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch heute rund 120 Betriebe in der ganzen Schweiz – vom einfachen Fischbeizli bis zum renommierten Hotel, dazu zwei Dutzend Berufsfischer und, last but not least, 2000 Mitglieder, die in rund 20 regionalen Netzen organisiert sind.

Nur dreimal hat der Goldfisch in unserer Region bisher seine Flossen in deutsche Hoheitsgewässer ausgestreckt: 2009 wurde die «Alte Rheinmühle» in Büsingen aufgenommen, 2010 das Hotel Restaurant Gottfried in Moos und das Seehotel Off in Meersburg. (us)

ANZEIGE

Eine Publi-beilage der «Schaffhauser Nachrichten»

HERBLINGEN



Ihre Ansprechperson
Frau Monika Wepfer
Telefon 052 633 33 67
E-Mail mwepfer@shn.ch

Die Beilage erscheint am Donnerstag, 24. September 2015. Nutzen Sie die Chance, und präsentieren Sie Ihr Sortiment und Ihre Dienstleistungen rund um das Thema «Herblinger Chilbi». Buchen Sie Ihre Anzeige jetzt.

Wir beraten Sie gerne! Anzeigenschluss ist am Donnerstag, 10. September 2015.

Auf direktem Weg zu Ihrer Zielgruppe – mit einer Anzeige in der Sonderbeilage der «Schaffhauser Nachrichten».



A1386086