

Ein Erdbeben auf dem Kammgarn-Hof

Palko!Muski und vier weitere Bands sorgten am Hoffest der Kammgarn für Grossandrang und Tanzstimmung. Rund 1800 Besucher waren gekommen – und sieben lokale Bierbrauer.

Hermann-Luc Hardmeier

«Leckeres Bier und gute Musik, es ist einfach gemütlich hier», freute sich Besucher Lorenz Keller am Hoffest der Kammgarn. Schätzungsweise 1800 Besucher feierten trotz Kälte die Saisonöffnung des Kulturlokals auf dem Parkplatz vor der Eventhalle. «Die Veranstaltung ist unser Dankeschön an die Gäste», erklärte Claudio Keller vom Kammgarn-Team die Idee des Anlasses. «Der Eintritt ist gratis, wir wollen unsere musikalische Vielfalt zeigen. Zudem hoffen wir natürlich, dass der Funke auf der Tanzfläche überspringt.» Im Verlaufe des Abends sollte er tatsächlich nicht nur überspringen, sondern doppelte und dreifache Rückwärtssaltos vollführen.

Doch der Reihe nach. Um 17.30 Uhr begann alles ganz gemütlich auf der Terrasse der Kammgarn-Beiz. Die Eine-Frau-Band Monzoo aus Schaffhausen eröffnete mit gemütlichen Songs und humorvollen Texten die Veranstaltung. Es folgte das Duo Quiet Island aus Genf, ebenfalls auf der Terrasse. Zwischendurch gab es Nieselregen. Die Besucher trudelten langsam ein und liessen sich von der Nässe und Kälte nicht abschrecken.

In der Beiz hatte es eine behagliche Chai-Tee-Lounge mit bequemen Sofas, auf dem Kammgarn-Hof lockte ein sehr breites kulinarisches Angebot. Deftige Hamburger, das berühmte Tschannen-Risotto, würziges Gulasch, Lunas süsse Crêpes, exotische Mimos, delikate Thai-Moving-Noodles und, und, und.

Doch nicht nur für den Hunger, sondern auch für den Durst gab es Schmackhaftes. Sieben lokale Bierbrauer hatten einen Stand, an welchem man Gerstensaft aus Heimproduktion verkosten konnte. «Wir produzieren etwa 1000 Liter pro Jahr, und es ist natürlich ein Highlight, dass wir heute der Öffentlichkeit unsere Schätze zeigen können», sagte Toni «Manitou Thön» Kraner. Er stellt mit seinen Kollegen unter anderem das «Rhyale» her, das sie scherzhaft auch «Rhyalge» nennen.

Auf der Bühne machten sich mittlerweile Quince aus Schaffhausen bereit. «Das OK hat dafür gesorgt, dass es nicht mehr regnet. Also bitte, kommt näher zur Bühne!», pries Moderator Simon Segan die Band an. Die Musik begeisterte, und die ersten Tanzbeine knickten im Takt. Auf dem Festgelände zirkulierten derweil Mitglieder der Afghanistanhilfe Schaffhausen, für welche man das Becher-



Der Palko!Muski-Sänger Baptiste Beleffi (ohne T-Shirt) brachte das Publikum zum Ausflippen.

BILD SELWYN HOFFMANN

Sänger Baptiste Beleffi sprang und turnte, tauchte von der Bühne und zeigte allen den nackten Hintern.

Depot spenden konnte. Einige hatten einen Eimer mit Minibasketballkorb dabei, damit der soziale Akt mit einer sportlichen Herausforderung kombiniert werden konnte.

Raubeinig, elektrisierend

Der Kammgarn-Hof füllte sich mehr und mehr. Es dunkelte ein, und die Combo Panda Lux aus St. Gallen sorgte nun für gute Stimmung. Der Pop-Rock der vier Musiker eroberte auch die Herzen der elegantesten Damen und coolsten Hipster im Publikum. Nun war die perfekte Betriebstemperatur erreicht, um den Knüller der Veranstaltung zu empfangen. Auf dem Kammgarn-Hof gab es fast kein Durchkommen mehr, als die Schaffhauser/Zürcher Band Palko!Muski die Bühne betrat. Die fünf Musiker kombinierten Gipsy-Polka mit englischen Texten, die mit dem Akzent eines angetrunkenen russischen Seemanns gesungen

wurden. Raubeinig und elektrisierend zugleich. Das musikalische Erdbeben riss die Besucher mit. Es wurde getanzt, gefeiert, und die Refrains wurden aus voller Kehle mitgesungen. Der Sänger Baptiste Beleffi zog wie immer alle Register: Er sprang und turnte auf der Bühne, liess die Besucher auf den Boden kauern und ekstatisch auf Kommando in die Höhe springen. Er setzte zum Stagediving an und schliesslich zeigte er dem Publikum den nackten Hintern. Die Partytäger verteilten sich im Anschluss auf die Afterpartys. Im neuen Westflügel drehten unter anderem die Chiesgrueb-DJs mit 80s und 90s an den Turntables. Im TapTab wurde elektronisch gefeiert, und in der Kammgarn-Halle heizte das Nightride-Soundsystem die Hitparade durch die Boxen. Keine Frage: Der Saisonstart der Kammgarn ist geglückt und hat Hunderten von Besuchern einen grossartigen Abend bereitet.

Wo Pakistan und Amerika sich nahe sind

Das Alterszentrum Emmersberg verwandelte sich am Multikultifest am Samstag zu einem beliebten Treffpunkt. Während sich die jüngsten Besucher Schmetterlinge und Tiger ins Gesicht schminken liessen, malten oder sich im Büchsenwerfen massen, schlenderten die Erwachsenen die Stände regionaler Anbieter entlang. Ob Strampelanzüge, Schmuck, kleine Taschen oder Schlüsselanhänger – die Kreationen boten nicht nur reichlich Gesprächsstoff, sondern wurden auch gut verkauft. Ein Schnäppchen landen konnte man auch im Fitnessraum der Bewohner. Dieser war fürs Fest kurzerhand zu einem Flohmarkt umgestaltet worden. Nur ein paar Schritte weiter bot sich ein Zwischenstopp im Biergarten an.

Ein Höhepunkt aber war nebst der Tombola auch das kulinarische Angebot. Wiederum standen Mitarbeitende des Alterszentrums Emmersberg in der Küche, um die Festbesucher mit internationalen Speisen zu verköstigen. So standen auf dem Menüplan nebst schweizerischen Gerichten auch pakistanische, spanische oder amerikanische Leckereien. Während die Köche draussen die herblich kühlen Temperaturen zu spüren bekamen, verweilten sich die Besucher drinnen mit Essen, Musik und guten Gesprächen. Das Multikultifest, organisiert von den Mitarbeitenden des Alterszentrums, gefiel auch in diesem Jahr. (cle)



Pakistanisches Essen: Aamar Butt, Désirée Messmer und Wossenyelsh Kelle (v.l.n.r.).

BILD CORINA FENDT

Genossen Letztes Treffen der Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch im Landgasthof Hüttenleben und Tokter Tanners Weinentdeckungen

50 glückliche Goldfische in Thayngen, 25 Weine im kühlen Keller

Unter der Leitung von Netzmeister **Hardy Krüger** und dem neuen Vizenetzmeister **Willi Keller**, dazu in Gegenwart des ebenfalls neu gekürten «obersten Goldfischs» der Schweiz, **Tafelmeister Peter Gander** – alle drei im vollen Ornat mit dem goldenen «Schoggitaler» am blauen Band um den Hals – traf sich das **Netz 15**, «Schaffhausen/Rhein», der **Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch** am Sonntag vor acht Tagen bei **Maria** und **Renato Pedroncelli**, die seit 2013 für ihre Fischküche die offizielle Auszeichnung tragen. Man tafelte zum letzten Mal hier, denn die Tage des **Landgasthofs Hüttenleben** sind gezählt, bald wird er einer Überbauung weichen müssen. Doch es gibt auch eine gute Nachricht: Renato Pedroncelli setzt sich nicht etwa zur Ruhe, er nimmt seine Auszeichnung mit und wird vom **Chlosterhof**



Stilleben mit «Guide Fischelin», Hechtterrine und Swiss Origin von WeinStamm.

in Stein am Rhein aus als **Caterer** für grosse und kleine Buffets weiterwirken.

Auch alt Netzmeister **Willi Josel** gab sich die Ehre, und ausser den ungefähr 50 «Goldfischen» liessen sich auch acht Stammgäste an diesem schönen, warmen Sommersonntag im Schatten der kleinen und grossen **Platanen** oder im Wintergarten das Menü des Chefs schmecken, darunter vier Mitglieder von Pedroncellis **Kochclub Flasko**.

Es gab **Hechtterrine** mit Tomatenschaum und einem köstlichen warmen Brioche, **Swiss Lachs** aus der Zucht in Lostallo im Misox, dann als Erfrischung zwischendurch ein kleines **Zitronensorbet** mit «Apfelchampagner» und als Hauptgang eine **Seeteufelmedaillon-Piccata** an Marsalasaucen auf Safranrisotto, zum Dessert ein saftiges **Tiramisu** und dazu einen ausgezeichneten, kräftigen **Espresso**, wie man ihn nördlich der Alpen nicht oft findet.

Zu den ersten beiden Gängen ein, zwei Gläschen vom **Swiss Origin**, der rassigen weissen Cuvée von **WeinStamm** aus der alten Rebsorte **Räuschling** und der rassigen **Réselle**, der Neuzüchtung aus Bacchus und Seyval blanc des Rebschulisten **Valentin Blattner** in Sohyières im Jura; zum Seeteufel dann ein Glas duftigen, **leichten Blauburgunder** von **Ernst** und **Barbara Hübscher** aus dem gegenüberliegenden Weinberg im **Stoffler**, gekellert von **GVS**.



Renato und Maria Pedroncelli, die «Hüttenleben»-Brigade und Netzmeister Hardy Krüger lauschen der Menükritik von Vizenetzmeister Willi Keller. BILDER US

«Zum Jubiläum vom nächsten Jahr wird es einige Knaller geben.»

Peter Gander
Tafelmeister der Gesellschaft zum Goldenen Fisch

Nächstes Jahr kann die Tafelgesellschaft ihr **50-jähriges Bestehen** feiern. Zu diesem Jubiläum werde es «einige Knaller» geben, versprach Tafelmeister Gander. Gegründet wurde die Institution 1969 zur Förderung der guten Fischküche und der Schweizer Berufsfischer; über **1000 Mitglieder** haben den blauen **«Guide Fischelin»** in ihrem Handschuhfach und konsultieren ihn auf Reisen, um zu sehen, wo es in der Nähe den besten (Süsswasser-) Fisch gibt.

Am letzten Mittwoch bot **Ralph Tanner** im Keller an der Vorgasse 63 gut zwei Dutzend neue Weine zur Probe an. Besonders gefielen der kräftige **Prosecco** Valdobbiadene Superiore aus der Lage **Vigneto della Riva di San Floriano** 2017 von **Nino Franco**, der subtile steirische **Sauvignon blanc** 2017 von **Katharina Lackner-Tinnacher**, der saftige weisse **Grillo Guardiani di Aralto** 2017 sowie der südlich-füllige **Nero d'Avola Guardiani di Ceppineri Riserva** 2015, beide von **Baglio Oro** auf Sizilien. Von **Brocardo** der samtige **Barbera d'Alba La Martina** 2016 und der vielschichtige **Barolo Bricco San Pietro** 2014, von **Giuseppe Cortese** der fruchtige **Barbera d'Alba Morassina** 2015 (interessant auch sein ehrwürdiger **Barbaresco Rabajà** 2003) und von der **Finca Meryos** der balsamische **Tempranillo Reserva Ribera del Duero** 2014. (us)



Stilvolle Erfrischung: viermal Prosecco und ein Rosé von Nino Franco.