

Auf den Spuren der Kulinarik im Alpenraum

WILLISAU Bereits zum dritten Mal fand am Dienstag das Freundschaftstreffen der Willisauer Serviceclubs Ambassador, Lions, Rotary und Kiwanis statt. Über 100 Clubfreunde trafen sich in der Schlossschür, um Dominik Flammers Plädoyer für mehr Regionalität in der Schweizer Küche zu folgen.

In diesem Jahr organisierte der Ambassador Club Willisau dieses clubübergreifende Treffen. Mit Käsermeister Toni Kaufmann, dem Winzer Thomas Bisang und dem Metzgermeister Hugo Willmann beschäftigten sich gerade drei Clubfreunde des Ambassador Clubs erfolgreich mit dem Veredeln von Lebensmitteln. Passend dazu folgte Foodscout und Buchautor Dominik Flammer der Einladung nach Willisau.

Grosses Wissen über die regionale Ernährungsgeschichte

Der ehemalige Wirtschaftsjournalist verscrieb sich in den vergangenen Jahren voll und ganz der Kulinarik im Alpenraum. Begonnen hat für ihn aber alles mit der internationalen Küche. Das multikulturelle Zürich war dafür der perfekte Nährboden. Flammer bot Kurse für thailändisches, libanesisches oder ceylonisches Einkaufen und Kochen in der Stadt an und merkte bald, dass er zwar alles über internationale Küche, aber nichts über die Schweizer Küche wusste. Mittlerweile hat sich Flammer mit seiner Agentur Public History selbständig gemacht und sie-



Die Willisauer Ambassadors Toni Kaufmann, Hugo Willmann und Thomas Bisang (von links) luden als regionale Lebensmittelproduzenten den Foodscout Dominik Flammer (Zweiter von rechts) zum Freundschaftstreffen der Willisauer Serviceclubs in die Schlossschür ein. Foto zvg

ben eigene Bücher zum Thema herausgegeben, darunter Titel wie «Schweizer Käse» und «Das kulinarische Erbe der Alpen». Über die Jahre hat er sich so viel Wissen über die regionale Ernährungsgeschichte angeeignet wie kaum jemand in der Schweiz.

Botschafter zwischen Köchen und Produzenten

In seinem Vortrag stellte Dominik Flammer fest, dass sich im Moment relativ wenige Gastro-Unternehmer

mit Regionalität auseinandersetzen. Viele verstehen darunter lediglich, beim regionalen Grosshändler einzukaufen. Die Zutaten kommen meist aus aller Welt und das hat mit Regionalität nichts zu tun. Einige Köche tun sich zudem schwer, sich stärker mit lokalen Produzenten und Nahrungsmitteln zu beschäftigen. «Wenn man zum Beispiel einen Nachbarn hat, der Dörrbirnen in 30 Sorten anbietet, dann sollte man diese auch nutzen, anstatt Ananas und Mango auf seine Karte zu

setzen», meint Flammer. Nichts gegen diese Früchte, aber diese sind doch mittlerweile einfach überall erhältlich.

Dazwischen stehen und Türöffner spielen

Flammer versteht sich so vor allem als Übersetzer zwischen Köchen und Produzenten. Vielen Fachleuten fehlt die Zeit, um hinauszugehen und Produzenten aufzusuchen. Letztere haben wiederum eine Schwellenangst, bei Gastro-Unternehmern anzuklopfen

und ihr Produkt vorzustellen. Flammers Ziel ist es, vermittelnd dazwischenzustehen und den Türöffner zu spielen. Vor allem auch marketingmässig liegt hier noch sehr viel drin, vor allem was das «Storytelling» angeht: «Man muss den Produzenten ein Gesicht geben und zu den Produkten eine Geschichte erzählen», so Flammer.

Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik in Stans

Dominik Flammer durfte am vergangenen Dienstagabend auch über sein aktuelles Grossprojekt berichten: das Culinarium Alpinum. Im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans plant er ein Kompetenzzentrum für regionale Kulinarik. Das Herzstück bildet der renovierte Gastraum mit einer durch eine Verglasung einsehbare Küche. Auch ein Festsaal, eine Gartenbeiz, Tagungsräume und Herbergzimmer sind aktuell am Entstehen. Die Gastronomie des Culinarium Alpinum basiert selbstverständlich auf den authentischen und unverfälschten regionalen Produkten der Innerschweiz. Die Tore des Culinarium Alpinum in Stans öffnen nach eineinhalb Jahren Bauzeit im September dieses Jahres.

Mit der Wahl des Nachsessens machten die Willisauer Serviceclubs am Dienstag einen ersten Schritt: Nach einer Rindszunge mit Salatblume und Vinaigrette wurden den Clubfreunden Siedfleisch vom Dagmerseller Rind mit Kartoffelstock und Dörrbohnen sowie heimische Desserts wie Süssmost-Creme oder Apfelsalat mit Quark aus der Napfregion serviert. Referent Dominik Flammer zeigte sich darüber sichtlich erfreut. up

Hochkarätige russisch-amerikanische Cello-Musik

WILLISAU Am nächsten Konzert der Abendmusiken Willisau vom Sonntag, 23. Februar, stehen Werke für Cello und Klavier auf dem Programm. Sie werden interpretiert von der Pianistin Marina Vasilyeva und dem Cellisten Eugene Lifschitz.

Beim Cellisten Lifschitz von einem Wunderkind zu sprechen, wäre nicht übertrieben, konzertierte der gebürtige Amerikaner doch seit dem Alter von zehn Jahren überall auf der Welt. Der heutige Solo-Cellist des Staatstheaters Kassel gewann auch verschiedenste internationale Preise. Gleiches gilt für die russische Pianistin Marina Vasilyeva, welche gegenwärtig an der Hochschule Musik Luzern Solo-Performance studiert.

Das hochkarätige Duo spielt Werke dreier Komponisten des 20. Jahrhunderts. Die Sonate für Violoncello und Klavier Nr. 1 in D-Dur stammt vom russischen Komponisten Nikolai Mjaskowski.



Zu Gast bei den Abendmusiken: Cellist Eugene Lifschitz und Pianistin Marina Vasilyeva, beide sind Gewinner zahlreicher Preise. Fotos zvg

«Fälle wie seine Cellosonten lassen einen einmal mehr an der Bildung des klassischen Konzertrepertoires zweifeln. Was zum Teufel fehlt den bei-



den dankbaren Stücken, dass man sie so selten hört?», so ein Musikkritiker. «The American Way of Cello», so könnte man etwas salopp die Cello-

sonate des jungen Samuel Barber beschreiben. Unbeeindruckt von den Experimenten der Moderne stehen bei ihm gesangliche Linien im Mittel-

punkt, welche in der Spätromantik verhaftet sind.

Nikolai Korndorf hat ebenfalls einen Bezug zu Amerika. Der Komponist wuchs in der Sowjetunion auf und wanderte 1991 nach Kanada aus. Er sollte mehrmals in sein Heimatland zurückkehren. Von ihm spielt das Duo «Tryptic für Violoncello und Klavier».

Mit den beiden russischen Komponisten Mjaskowski und Korndorf und dem Amerikaner Samuel Barber stehen herausragende Künstlerpersönlichkeiten, welche die Musik des vergangenen Jahrhunderts in ganz verschiedener Weise geprägt haben, auf dem Programm. Ihre Musik ist aufwühlend, emotional, episch, manchmal introvertiert. Doch immer spannungsreich und eher der Spätromantik zuzuordnen als der Moderne. Dass diese Musik von einem amerikanisch-russischen Duo interpretiert wird, macht das Besondere an diesem Konzert aus, zumal es sich um begnadete Musiker handelt. um

Das Konzert der Abendmusiken findet als Matinee am Sonntag, 23. Februar, um 11 Uhr in der Aula der Kantonschule statt. Es wird in Zusammenarbeit mit «Kultur in der Aula» durchgeführt. Türkollekte.

Verspielt, überraschend und mit einem breiten Repertoire

REGION Bereits zum zweiten Mal lud der ChoRplus ins Restaurant Kloster in Werthenstein zum Konzert ein. Bei voll besetztem Saal ging eine vielfältige musikalische Reise, von Volksliedern über ABBA-Songs bis zu jugendlichem Rap, über die Bühne.

Der ChoRplus aus Werthenstein – mit der Gründungsfamilie Rösli im grossen R angezeigt – zeichnet sich seit Beginn durch sein breites Repertoire aus. Immer wieder lässt er sich von Neuem durch unbekannte Stilrichtungen und musikalische Epochen anregen. So geschehen am Konzert in Werthenstein: Im ersten Teil wurde Liedgut aus verschiedenen



Helena Rösli als Dirigentin interpretiert im Lied «Super Trouper» von ABBA den Solopart. Foto zvg

Kulturen und Zeiten vorgetragen. Im zweiten Teil bekamen die Nachwuchstalente der Familie Rösli ihren Auftritt: Jana Rösli trug stimmstarke Lieder vor, Hannes Glanzmann mit Band - alias «Enzo» aus Reiden - gab eingängigen Rap zum Besten und Nora Lynn Huber überzeugte durch ihre Klavierbegleitungen. Im dritten Teil interpretierte der ChoRplus ABBA-Lieder. Das zahlreiche Publikum konnte in den bekannten Melodien schwelgen – und gar manche Erinnerung wurde wach. Die Auseinandersetzung mit verschiedensten musikalischen Werken zeichnet das Schaffen der künstlerischen Leiterin, Helena Rösli, in ihrer musikalischen Tätigkeit aus. Es gelang ihr an diesem Abend erneut, dem ABBA-Leitmotiv «Thank you for the Music» eindrücklich zur Realität zu verhelfen. sv