

Grenzüberschreitung gemeinsam zelebriert

Adelboden Unter dem Motto Begegnungen wagten die Festivalverantwortlichen einen experimentellen Auftakt zum 9. Swiss Chamber Music Festival Adelboden-Frutigen-Kandersteg: Neuzeitlicher Volksmusik begegnete ungarische Folklore.

Heidy Mumenthaler

Gespannt lauschte das Publikum in der gefüllten Kirche Adelboden dem recht eigenwilligen Programm, das quer durch Generationen, Stile und Traditionen führte. Die Klänge des Duos Nadja Räss (Gesang/Jodel) und Markus Flückiger (Schwyzerörgeli/Akkordeon) verdichteten sich im überraschenden und abwechslungsreichen Zusammenwirken mit dem Zürcher Jugendorchester Stringendo. Zum Auftakt des 9. Swiss Chamber Music Festival Adelboden-Frutigen-Kandersteg glückte der Geniestreich in der Kombination Jugendorchester mit Volksmusikern. Zugleich fand tagsüber in einer Sonderaufführung das etwas andere und experimentelle Konzert für die Schülerinnen und Schüler der Volksschulen statt.

Begegnung mit Gefühlsausbrüchen

Recht ungewohnte, jedoch spannende Hörerlebnisse vermittelte die Stimmkünstlerin Nadja Räss mit Jutzen und Jodeln. Sie schöpfte die Akustik des Raumes vollends und höchst gefühlsreich aus. Sie wechselte zwischen unterschiedlichen, nicht alltäglichen Jodelsilben und erzählte singend Geschichten, die nachdenklich stimmten. Ihr Duopartner Markus Flückiger untermalte mit Akkordeon und Schwyzerörgeli. Zwischen heiter und besinnlich beweg-



Das Experiment ist geglückt: Die Volksmusiker Nadja Räss und Markus Flückiger und das Jugendorchester Stringendo Zürich wussten in der reformierten Kirche Adelboden zu begeistern. Foto: PD / Sabine Burger

ten sich die von Flückiger komponierten, neuzeitlichen Volksklänge, die zu begeistern vermochten.

Ungarische, rumänische Folklore

Einen idealen Übergang bildete eine Auswahl aus Béla Bartóks rumänischen Tänzen. Dass die jungen Mitglieder des 1999 von Jens Lohmann gegründeten Streicherensembles Stringendo allesamt ein Musikstudium anstreben oder bereits begonnen haben, zeigte sich in der prägnant-temperamentvollen und nuancenreichen Wiedergabe.

Die jungen Streicher musizierten locker und reagierten auf jeden kleinsten Wink ihres Dirigenten Jens Lohmann. In bekannten Ohrwürmern wie etwa dem «Dreimädelhaus» aus der Sammlung von Hanny Christen, einem Rondo aus Joseph Haydns «Zigeunertrio» oder dem Ungarischen Tanz Nr. 5 von Johannes Brahms kamen die Streichregister farbig zur Geltung. So wusste der Kontrabass in gekonnter Handhabung sogar als Perkussion zu dienen.

Die überraschende Krönung

Rhythmisch pointiert und virtuos folgte der Höhepunkt des Abends, als die Streicher im Zusammenklingen mit der Jodlerin Eigenkompositionen von Räss und Flückiger musizierten. Die jungen Streicherinnen und Streicher heizten so richtig ein, zum Finale spielte Flückiger ebenfalls virtuos mit.

Gold für Käse von der Alp Mittlere Schneit

Saanen Niklaus Burri holt sich an der 21. Berner Alpkäse-Meisterschaft mit seinen Alp- und Hobelkäse zwei Goldmedaillen und den Wanderpreis.

Die 21. Berner Alpkäse-Meisterschaft der Casalp vom Wochenende kam in Saanen einem Volksfest gleich. Zur Käseprämierung spielte sich an zahlreichen Marktständen der traditionelle Alpkäse- und Glockenmärit im Herzen des geschmückten Dorfes ab. Viele Käsekonsumenten nutzten am Sonntag die Gelegenheit zur Degustation der herrlichen Naturprodukte im Landhaussaal.

Hinter verschlossenen Türen bewertete die 18-köpfige Fachjury am Samstag fachkundig 154 Käse hauptsächlich aus Alpschaften des Berner Oberlandes. Beurteilt wurde nach den Kriterien Lochung, Schnitt- und Hobelfähigkeit, Aroma sowie Äusseres. In den Kategorien «Berner Alpkäse AOP» waren es 68 Laibe, beim «Hobelkäse AOP» 50, dazu kamen 36 Alp-Mutschli. Die Bezeichnung AOP bedeutet «Appellation d'Origine Protégée». Hanspeter Graf, Juryobmann der Casalp, Sortenorganisation der Berner Alp- und Hobelkäse, stellte den Käserinnen und Käsern ein

gutes Zeugnis aus: «Der Jury wurde allgemein eine super Käsequalität präsentiert. Im trockenen Alpsommer 2018 wurde durchwegs mit Können, viel Herzblut und Liebe «gchäset.» Graf ist überzeugt, dass auch die diesjährige Produktion ein guter Jahrgang wird.

Käseköstlichkeiten am Märet

Etwa ein Dutzend Älplerfamilien boten am seit 2012 stattfindenden traditionellen Märet mit Käseköstlichkeiten regionale Erzeugnisse an. Auch OK-Präsident Willi Bach war mitten im Geschehen als Demonstrationskäser anzutreffen und meinte: «Im Frühling kann man das «z Bärg ga» kaum erwarten. Der Alpsommer war gut, und es kommt doch ein wenig Wehmut auf, wenn die Sömmerungszeit vorbei ist.» Alpkäse ist ein echtes Naturprodukt und wird nur während der hundert Sömmerungstage auf der Alp hergestellt.

Nationalrat Erich von Siebenthal doppelte in seiner Festansprache im voll

besetzten Festzelt nach: «Alpwirtschaft ist eine Erfolgsgeschichte, ganze Familien bestossen die Alpen und unterhalten die Alphütten. Ohne Alpwirtschaft ist kein Leben auf unseren Alpen.» Hans Jörg Rüeegsegger überbrachte als Präsident die Grüsse des Berner Bauernverbandes.

Fritz Leuzinger

Ranglistenauszug

Die Königskategorie Berner Hobelkäse AOP (Sommer 2017 oder älter): 1. Marianne & Niklaus Burri aus Schönried, 100 Punkte, Alp Mittlere Schneit. 2. Hanni & Hansueli Reber aus Diemtigen, 99,88 P. Alp Ober Heiti. 3. Franziska & Reinhold Trachsel aus der Lenk, 99,76 P. Alp Stiegelberg-Horemäder. **Kategorie Berner Alpkäse AOP (Sommer 2018):** 1. Marianne & Niklaus Burri aus Schönried, Alp Mittlere Schneit, 100 Punkte. 2. Monika & Martin Stähli aus Burgistein, Alp Schwalmfluh. 3. Susanna & Heinz Wittwer-Schenk aus Boltigen, Eggenalp. **Kategorie Alp-Mutschli (Sommer 2019):** 1. Annemarie & Andreas Brügger aus Erlenbach, Alp Hösel, 100 Punkte. 2. Daniela & Fritz Gerber-Ramseier aus Schangnau, Alp Steinenberg. 3. Margrit & Rudolf Jordi aus Zäziwil, Alp Imbrig.



Die Benotung beim Hobelkäse war sehr eng. Sie holten sich gute Noten (v.l.): Hansueli und Hanni Reber aus Diemtigen; Niklaus Burri, Schönried; Franziska und Reinhold Trachsel, Lenk. Foto: PD

Abstimmung zu Werkhof und Feuerwehrmagazin abgesagt

Adelboden Der Gemeinderat hat entschieden, die Urnenabstimmung zu verschieben.

Am 20. Oktober hätten die Adelbodnerinnen und Adelbodner über das Geschäft «Neubau Werkhof/Feuerwehrmagazin Schützenweidli mit Strassenbauprojekt» abstimmen sollen. Es geht um einen Verpflichtungskredit von 7,165 Millionen Franken. Doch nun hat der Gemeinderat das Geschäft verschoben. Zwar sei die Notwendigkeit eines Werkhofes/Feuerwehrmagazins am vorgesehenen Standort unumstritten. Aber: «Zur finanziellen Tragbarkeit stehen aufgrund der realisierten und anstehenden Grossprojekte noch offene Fragen im Raum, die vom Gemeinderat vor der Urnenabstim-

mung geklärt werden müssen», schreibt der Gemeinderat in einer Mitteilung.

Bis zum Frühjahr 2020 werde sich der Gemeinderat «intensiv mit der finanziellen Situation der Gemeinde in den nächsten Jahren befassen und die nötigen Prioritäten festlegen». Bis zu diesem Zeitpunkt sollten auch die Bauabrechnungen zur Sanierung Schulhaus Boden und Schwimmbad Gruebi vorliegen. «Weiter sollte die Baubewilligung für das Projekt rechtskräftig sein.» Deshalb könne erst im Frühjahr 2020 entschieden werden, wann das Projekt an die Urne gebracht werde. (pd/sjg)

Sehbehinderte ertasten das Stockhorn

Erlenbach Für eine Gruppe von sehbehinderten Menschen wurde am vergangenen Wochenende das Stockhorn auf eine neue Weise erlebbar. Der Lions Club Stockhorn hatte anlässlich seines zehnjährigen Bestehens der Stockhornbahn AG ein Holzmodell des Bergs geschenkt und nun die Sehbehinderten zu einer Fahrt auf den Gipfel eingeladen, damit sie die Konturen des markanten Bergs

anhand des Modells ertasten können. Für die Sehbehinderten sei der Berg so durch ihre Hände sichtbar geworden, heisst es in einer Mitteilung des Lions Club. Stefan Schmid, Geschäftsführer der Stockhornbahn AG, habe sich nach einem gemeinsamen Mittagessen im Panoramaristorant beim Lions Club Stockhorn für dessen Arbeit und soziales Engagement bedankt. (pd/jez)

ANZEIGE

BEATUS
MERLIGEN-THURNERSEE
Wellness- & Spa-Hotel

Chomet cho Meer...lige!

+ Erlebnis-Frei-Solbad 35°C + 2000m² Wellness-Oase + Massagen & Anwendungen

BEATUS Wellness- & Spa-Hotel, Seestrasse 300, 3658 Merligen-Thunersee, 033 252 81 81, reception@beatus.ch, www.beatus.ch