



«Ich will unterschiedliche Welten zusammenführen»

ADELBODEN Die Seeländer Kulturvermittlerin Christine Lüthi war 13 Jahre Geschäftsführerin und künstlerische Leiterin des Swiss Chamber Music Festivals. Die Ausgabe 2026 war ihre letzte, sie tritt ab und übergibt «ihr» Festival in neue Hände. Sie nimmt Stellung zur vergangenen Austragung und erzählt von erfüllten Träumen.

RETO KOLLER

Christine Lüthi, Sie haben sich am Schlusskonzert vom Sonntagabend vom SCMF verabschiedet. Überwiegt die Erleichterung oder die Wehmut?

«Weder das eine noch das andere. Beide Gefühle weichen der Vorfreude auf das nächste Festival unter dem neuen Leiter Timo Waldmeier. Ich bin gespannt, wie es weitergeht, und freue mich darauf, die Konzerte künftig entspannt im Zuhörerraum zu geniessen.»

Blicken wir vorerst auf das vergangene Festival zurück. Was war aussergewöhnlich?

«Der Umgang der jungen Künstler*innen mit dem Publikum und den Partnern war so offen und entspannt wie nie zuvor. Es scheint eine Musikergeneration nachzuwachsen, die sich unmittelbar ihren Zuhörern zuwendet. Das Preisträgertrio A-Delta ist ein gutes Beispiel dafür. Es begleitete spontan die Proben und Auftritte der Musikschule MUSIKA und das offene Singen auf dem Dorfplatz. Ein Auslöser für die bessere Kommunikation untereinander war das «Künstlerhotel» Huldi im Jahr 2022. Der gemeinsame Mittagstisch führte damals zu intensiven Gesprächen untereinander. Wir haben diese zusammen eingenommenen Mittagsmahlzeiten weitergeführt.»

Wie haben Sie die Konzerte erlebt?

«Der musikalische Austausch unterschiedlicher Kulturen am Beispiel des Mittwochskonzerts mit dem ungarischen Quartett Géza und dem Schwyzerörgeler Thomas Aeschbacher war ein besonderes Erlebnis. Es ist anspruchsvoll, sich auf andere musikalische Stile und Kulturen einzulassen. Ich ziehe den Hut vor dem Mut und der Gelassenheit von Thomas Aeschbacher.»

Erstmals fand ein offenes Singen statt. Wie waren die Erfahrungen?

«Über Erwarten gut. Rund 40 Personen nahmen an dem von meinem Nachfol-



Blumen und Applaus zum Abschied: Christine Lüthi leitete das Swiss Chamber Music Festival während 13 Jahren als Geschäftsführerin und künstlerische Leiterin. BILD: RETO KOLLER

ger Timo Waldmeier geleiteten Projekt teil. Das offene Singen war ideal, um ihm das Festival näherzubringen. Dieses neue Format hat Potenzial – vielleicht entsteht daraus eines Tages ein Festivalchor.»

Was hat Sie in den vergangenen zehn Tagen auf Trab gehalten?

«Zwei Knochenbrüche. Der eine betraf den Pianisten des Ensembles I Salonisti. Er fiel am Vortag des Eröffnungskonzerts vom Velo und brach sich den Arm. Der Leiter des Ensembles hat das unmöglich Scheinende möglich gemacht und einen Ersatz gefunden. Die Geschichte wiederholte sich beim Ensemble Brisae. Der Oboist brach sich den Finger und musste passen. Der erst 23-jährige Elias Zumbunn sprang kurzfristig ein. Solche unvorhergesehenen Zwischenfälle bringen eine gewisse Unruhe mit sich und belasten alle Beteiligten, doch es finden sich immer wieder Lösungen.»

Blicken wir zurück auf die letzten 13 Jahre. Wie hat sich das Festival verändert?

«Als ich 2014 erstmals für das SCMF ver-

antwortlich war, fühlte ich mich hier höchstens knapp geduldet. Mittlerweile habe ich an Sicherheit und wohl auch an Akzeptanz bei unseren Partnern gewonnen. Ein Kammermusikfestival in Adelsboden hat keinen einfachen Stand – das war mir von Anfang an bewusst, doch es ist mir wichtig, scheinbar unterschiedliche Welten zusammenzubringen.»

An welche Konzerte werden Sie sich noch im hohen Alter erinnern?

«Der Auftritt von Eoin Ducrot vom Sonntag in der Badi Lounge mit seinen stilistischen Ausflügen in den Irish Folk und die Gypsy-Music, Sarah Willis mit ihrer kubanischen Truppe Sarabanda in der AFA-Bushalle, die Appenzeller Hackbrettkönigin Noldi Alder im Zusammenspiel mit der Camerata Bern, die Geneva Camerata mit David Greilsamer, der sich überwinden musste, um sich beim After Concert Apéro im Hotel Cambrian an den etwas angejahrten Flügel zu setzen. Das nicht ganz Perfekte gehört bei uns dazu.»

Was macht das SCMF einzigartig?

«Der familiäre Charakter, die kurzen

Wege und die direkten Begegnungen der Künstler*innen untereinander. Weltklasse-Interpreten essen gemeinsam mit Nachwuchskünstlern und unseren Helfer*innen im Kirchgemeindehaus. Dies gibt es nur in Adelsboden. Das bestätigte mir kürzlich auch Sarah Willis, die jedes Jahr an Dutzenden internationalen Festivals teilnimmt. Hinzu kommen die Schulkonzerte einzelner Ensembles, welche den Kindern die klassische Musik näherbringen, die After Concert Apéros in wechselnden Hotels, welche die Musiker*innen nochmals ganz nahe mit ihrem Publikum verbinden, und unsere Auftritte auf dem Dorfplatz, welche den Ort während des Festivals beleben. Er wird zum musikalischen und kulturellen Begegnungsort mitten im Zentrum. Wir bespielen nicht nur die Kirche. Die Ensembles treten an ungewöhnlichen Orten auf.»

Welcher Gedanke steckt hinter Austragungsorten wie der Ideenwerkstatt der Firma Künzi und Knutti, der Holzfachschule Frutigen oder der Badi Lounge?

«Es war von Beginn weg mein Wunsch,

die klassischen Konzerte ein wenig zu entstauben. Dabei spielt der Aufführungsraum eine Rolle. Das Konzept hat sich bewährt und findet Anerkennung. Für die Programmierung kann es herausfordernd sein. Nicht jedes Ensemble passt in jeden Raum. Die Auftretenden müssen sich wohlfühlen, und auch die Akustik muss stimmen.»

Die Uraufführungen in den Konzerten der Preisträger des Orpheus-Wettbewerbs stossen nicht überall auf Verständnis. Was sagen Sie dazu?

«Ich habe im Lauf der Jahre eine gewisse, wenn auch kleine Veränderung gespürt. Mittlerweile weiss man, dass sie einfach dazugehören. Die vermittelnden Moderationen von Magdalena Schatzmann haben viel dazu beigetragen. Ich spürte in letzter Zeit bei unserem Stammpublikum sogar eine gewisse Neugier, was es wohl dieses Jahr erwarten würde.»

Welche Ihrer Träume sind in Erfüllung gegangen?

«Ich wünschte mir an der Mitgliederversammlung 2015, dass Adelsboden der Ort werden soll, wo junge Ensembles ihre ersten guten Festivalerfahrungen machen und gerne wieder hierher zurückkommen. Der Violinist Eoin Ducrot war am Sonntag zum fünften Mal hier. Es brauchte vor zwei Jahren nur einen Anruf, und das ehemalige Preisträgerquartett Kebyart sprang kurzfristig für ein verhindertes Ensemble ein. Sarah Willis von den Berliner Philharmonikern verbrachte kürzlich Ferien im Lohnerdorf, weil der Ort ihr dank des Festivals ans Herz gewachsen ist. Mein Wunsch ist in Erfüllung gegangen.»

Die letzte Frage gilt der Finanzierung. Wie standfest sind die Füße, auf denen das Festival ruht?

«Der Verein hat nicht viel Geld auf der Seite, doch es gibt ein gewisses Polster. Die finanzielle Sicherstellung des Festivals ist eine ständige Herausforderung. Lichtblicke sind die Finanzierungen einzelner Konzerte durch lokale Partner wie die Spar- und Leihkasse Frutigen. An solchen Hilfen müssen wir weiterarbeiten. Die öffentliche Hand, die Stiftungen und unsere Vereinsmitglieder sind die wichtigsten Quellen. Schwieriger ist es, grössere Mäzene und Sponsoren zu finden. Dafür wünsche ich meinem Nachfolger ein gutes Händchen.»

Pilzsammeln bis November?

NATUR Für Wein- und Obstbauern gilt das Extremjahr 2026 zwar als «Turbojahr» mit früheren Ernten und mehr, dafür kleineren Früchten mit intensivem Geschmack und Zuckergehalt. Nicht so für Pilze: Diese lieben bekannterweise einen feuchten Untergrund, und Feuchtigkeit war im 2026 bisher rar. Späte August- und Sommerregen sorgten nun aber für den erhofften Wachstumsschub und die Saison verschiebt sich weiterhin nach hinten.

MARA SIMONETTA

Marionna Schlatter, Medienverantwortliche bei der Vereinigung amtlicher Pilzkontrollorgane der Schweiz (VAPKO), relativiert: «Man kann die diesjährige Pilzsaison nicht über einen Kamm scheeren, die Bedingungen waren regional sehr unterschiedlich. Grundsätzlich ist auf Lagen zwischen 1'000 bis 1'500 Meter über Meer im 2026 aber mit einer guten Saison zu rechnen, im Unterland rechne ich mit einer unterdurchschnittlichen Saison.» Pilze brauchen viel Feuchtigkeit und eine Temperaturabsen-

kung in der Nacht, was in diesem Herbst bisher noch nicht genug der Fall war: «Für einige Sorten reicht schon der Morgentau in alpinen Lagen», betont Schlatter. «Aber die Niederschläge und Gewitter waren sehr ungleich verteilt: Ein Tag Regen reicht nicht, damit die Fruktifikation, also die Bildung der sichtbaren Fruchtkörper, stattfinden kann.»

Die einen brauchen lebende Bäume, die anderen totes Holz

Pilzsorten wie Steinpilze, Pfifferlinge und auch Trüffel benötigen die Symbiose mit Bäumen, um zu fruktifizieren. Birkenpilze und Rotkappen wiederum brauchen spezifisch Birken bzw. Espen oder Pappeln. Auch die Herbsttrompete ist auf eine Baumart, nämlich die Buche, angewiesen. «Mit der Klimaerwärmung kommt die Buche zunehmend unter Druck», sagt Marionna Schlatter, «sie hat vielerorts bereits das Laub verloren und kann darum auch keine Photosynthese mehr machen. Das hat natürlich einen grossen Einfluss auf die Pilzbegleiter.» Im Gegenzug würden Pilzsorten,

die früher ausschliesslich im Süden heimisch waren, mittlerweile immer häufiger Richtung Norden wandern und so das Ökosystem verändern.

Es gibt jedoch weitere (Über-)Lebensstrategien bei den Pilzen: Zersetzende Arten wie etwa der Wiesenchampignon oder Holzpilze wachsen auf totem organischem Material und bauen dieses ab. Und auch, wenn Pilze in Text entfernen-trockenen Jahren keine Fruchtkörper ausbilden, sind sie keineswegs verschwunden – sie ruhen im Boden, manchmal viele Jahre lang. Dennoch braucht insbesondere das Myzel nach langen Trockenphasen viel Zeit, um sich Text entfernenzu erholen: Das führt dazu, dass die Pilze auch nach einsetzendem Herbstregen oft nur verzögert und in geringer Anzahl erscheinen.

Gradmesser für den Klimawandel

Die Veränderung der Pilzsaison wird schon seit Jahrzehnten beobachtet und kann als Gradmesser für die Klimaveränderung dienen. Einerseits teilt sich die Pilzsaison in Text entfernenSchübe auf:

Vor allem nasskalte Juni und Juli bringen heute Arten hervor, die früher erst im Oktober geerntet werden konnten. Andererseits verschiebt sich der Start der Saison im Herbst Text entfernennach hinten: «Wir mussten unsere Pilzkurse später ansetzen», erklärt Marionna Schlatter, «die Saison kann jetzt gut bis in den November reichen – bis der erste Frost einsetzt».

Pilzzuchten boomen – Trend oder Notwendigkeit?

Laut Marionna Schlatter sind einheimische Pilzzuchten eine sinnvolle Ergänzung zu Text entfernenWildpilzen: «Schön, dass immer mehr Pilze aus einheimischer Zucht auf dem Schweizer Speiseplan Text entfernenstehen», freut sie sich, «das ist deutlich ökologischer als Steinpilze oder Eierschwämme aus Litauen». Wer mag, sammelt seine Pilze weiterhin selbst. Dabei gilt: Hobby-Pilzsammlerinnen und -sammeler sollen unbedingt die Sammelzeit beachten und Text entfernenvor allem Text entfernenalleText entfernen gesammelten Pilze einer offiziellen Kontrolle vor-

legen. Denn die VAPKO registriert seit Jahren mehr schwere und auch tödliche Pilzvergiftungen. Übrigens: Von der Pilzbestimmung per Smartphone-Scanner wird ausdrücklich abgeraten – auch die künstliche Intelligenz ist nicht unfehlbar. www.vapko.ch



Der Sommer-Steinpilz gehört zu den früheren Sorten und kann mancherorts schon im Mai oder Juni gesammelt werden. BILD: MARA SIMONETTA