

Staffelbach: Die Musikgesellschaft bot ihren ersten Unterhaltungsabend unter der neuen Direktion – Felix Müller

Traditionelles und moderne Klänge

Jahreskonzert und Theater der Musikgesellschaft Staffelbach waren angesagt. Seit einem halben Jahr dirigiert Felix Müller das Ensemble, und er hat die Bläser ausgezeichnet im Griff. Durch das Programm führte höchst professionell Ruth Steiner, bereits zum zweiten Mal. Beim anschliessenden Theater – immerhin ist noch ein Akteur aktiver Musiker – wurden die Lachmuskeln des Publikums arg strapaziert, zum Teil auch – aus Sicht der Theaterleute – «unfreiwillig».

st. Zum ersten Mal bot die Musikgesellschaft Staffelbach ihr Jahreskonzert unter der neuen Leitung von Felix Müller dar. Gleich beim fulminanten Auftakt mit «The olympic Spirit» machten sie den berühmten Olympiateilnehmern 1988, Stükelberger und Günthör, alle Ehre. Der Präsident Bernhard Hunziker begrüßte, und Ruth Steiner, die professionelle Moderatorin, übernahm danach das Zepter. Sie stellte den Abend unter das Motto «Olympiade» und lobte das zutreffende Signet «Musik aus Leidenschaft». «Ein Sponsoring für die MG ist in jedem Fall besser als ein Aktienkauf. Die Dividende könnt ihr bei jedem Konzert einziehen!» Shostakowitsch's «Second Waltz» ist weltberühmt. Die Staffelbacher Musizierenden brachten ihn voller sehnsüchtiger Romantik dar. Der Bass, ein Rieseninstrument, eignet sich vor allem zur Begleitung. Der Bass legt normalerweise einen sonoren Klangteppich. Nicht so in Staffelbach. Mario Bär bewies seine Virtuosität in einem viel beklatschten Solo, der Tuba Polka



Solist auf einem Begleitinstrument: Mario Bär bewies seine Virtuosität auf dem B-Bass und erntete mächtigen Applaus. (Bilder: st.)



Happy End auf der Theaterbühne: Die Entspannung war bis ins Publikum zu spüren, als sich die Verwirrung entwirrt hatte.

für B-Bass. Dann begleitete das Publikum die MG auf ihren «Treck to the Wild West», setzte sich am Lagerfeuer nieder und genoss anschliessend die Rodeostimmung.

Swing und Pop

Gleich mit einem sympathischen Duett stieg die MG in den zweiten Konzertteil ein. Nadja Herzig, Flügelhorn, und Bernhard Hunziker, Euphonium, wussten in der Willkommen-Polka zu begeistern. In der «Brass Parade» zeigten die vier Cornettisten und die drei Posaunisten in ihren Soli, was sie drauf haben, nämlich ein swingiges, fetziges Tempo. «Über sieben Brücken musst du gehn» – diesen Welthit hat

Peter Maffay aus der Ostzone in den Westen geholt, er wurde später zum Symbol der Vereinigung. Der Solist Michael Müller spielte die eingängige Melodie auf der Posaune.

Und dann erlebten die Zuschauer ein Feuerwerk der Sonderklasse. Corinne Bertschi und Nelly Zimmermann bearbeiteten die Klangbalken eines Xylophons mit viel Temperament und Treffsicherheit. Der Applaus wollte nicht enden. Und dann entführte die MG ihre Fans nach Lateinamerika, wo unter dem schützenden Sombrero die Mischung Samba und Tequila voll einfuhr. Zwei Zugaben und den traditionellen Marsch beendeten das Jahreskonzert endgültig.

Bemerkenswerter Nachwuchs

Nach dem ersten Konzertteil schlug die Stunde der Jungbläser. Unter der Leitung eines offensichtlich etwas aufgeregten Fritz Müller intonierte das Quintett, wohl versteckt hinter den grossen Notenblättern, «Fahrende Musikanten», «Aus Böhmen kommt Musik», «Super Trouper» und eine fetzige Zugabe. Eigentlich müssten sich diese jungen Leute gar nicht verstecken, sie machten ihre Sache hervorragend.

Lachen war angesagt

«Keiner wie Rainer» ist ein einaktiger Schwank von Fritz Klein. Die Theatergruppe unter der Regie von Agnes Neeser und Maja Magnin sorgte mit viel Turbulenz auf der Bühne für spontane Lacher mitten in den Szenen. Am meisten Erfolg hatten jedoch die beiden Akteure Rainer (Gérald Magnin) und Herbert Stramm (Bruno Waeber). Rainer hatte plötzlich einen Hänger und meinte: «Verreckt, nun hab ich den Text vergessen». Stramm nahm diese Pointe voll auf und fügte seinem Donnerwetter an: «Und den Text hast du auch vergessen!». Es braucht schon ein bisschen Mut und grosse Bühnenerfahrung, um aus einer solchen – im Normalfall eigentlich peinlichen – Situation einen unvergesslichen Akzent zu setzen.

Bruno Waeber spielte den Fabrikanten Herbert Stramm, Margrit Morgenthaler seine stets giftelnde Frau Marlis. Ihre Tochter Fabienne (Bettina Bossart) zeigte sich bei der Männerwahl äusserst vorsichtig und gab nicht ihren richtigen, sondern den Namen ihrer Mutter an, was dann zu fatalen Verwechslungen führte. Lisa, die Köchin (Regula Wirth) riskierte aus Verliebtheit ihre Stelle, aber ihr Freund Samuel (Rolf Neeser) klärte auf tolpatschige Art die Situation, und schliesslich erhielt Rainer, der verliebte und vielleicht deshalb vergessliche Konditor seine Fabienne.

Schöffland: Die Auszubildenden im Restaurant Schlossgarten organisierten eine Benefizveranstaltung für die Kinderkrebshilfe

Eigenständiges Arbeiten wurde trainiert

Die Auszubildenden im Restaurant Schlossgarten in Schöffland haben ihre Fähigkeiten auf besondere Art unter Beweis gestellt: Sie organisierten ein Galadiner mit allem Drum und Dran als Benefizveranstaltung zu Gunsten der Kinderkrebshilfe Schweiz. Das Wirtepaar Andrea und Christian Mitterbacher gaben dazu ihr Einverständnis und liessen die Lernenden absolut selbstständig gewähren.

st. Der feudale Bürgersaal im Restaurant Schlossgarten war festlich gedeckt, und alle Plätze waren reserviert, wie Christian Mitterbacher bestätigte. Selbstverständlich wollten vor allem die Eltern der Lernenden von der Möglichkeit profitieren, ihren «Nachwuchs» vor Ort zu testen. Aber auch andere regelmässige Gäste des Schlossgartens liessen sich diese Gelegenheit nicht entgehen. Geplant war, dass das angehende Küchen- und Servicepersonal diesen Showabend mit auserlesenem Menu und einem Unterhaltungsabend absolut selbstständig plant und durchführt. Inskünftig soll jedes Jahr ein solcher Lehrlingsevent stattfinden, mit dem Ziel, die Lernenden sozusagen «ins kalte Wasser zu werfen» und ihnen vor Augen zu führen, was alles erforderlich ist, vom Menuplan über das Weinaussuchen bis hin zur Tischdekoration. «Wir wollen ihnen nicht alles «vorkauen». Deshalb haben wir ihnen ein Budget zur Verfügung gestellt und rund drei Monate Zeit zur Vorbereitung gegeben. Ins Budget musste selbstverständlich auch der Wein passen. Der Rotwein, ein Pinot Grigio Venetia IGT aus der Azienda Astoria aus dem Friaul musste zugeliefert werden, den Weisswein, ein Nostrano aus der Merlot-Traube aus der Kellerei Bon-dola Zamberlani Vini aus Piotta, konn-



Gewappnet für einen rauschenden Galaabend: Nicole Koch, 3. Lehrjahr; Alwin Bosker, 2. Lehrjahr; Larissa Hunziker, 1. Lehrjahr; Ivo Frei, 3. Lehrjahr; Corina Steiner, Luca Riedo, und Stefanie Bader, alle 1. Lehrjahr (v.l.). Rechts und links Andrea und Christian Mitterbacher. Nicht auf dem Bild ist Deborah Wetter, 2. Lehrjahr. (Bild: st.)

ten sie dem gut assortierten Schlosskeller entnehmen.

Bis zuletzt alles im Griff

Bis zum Abend des grossen Anlasses hatten sie laut Mitterbacher alles im Griff. Das Wirtepaar hat den jungen Leuten nicht dreingeredet, war aber immer da, wenn Fragen auftauchten. Regelmässige Meetings sorgten dafür, dass keine Termine verpasst wurden und nichts vergessen ging, und vor allem, dass Andrea und Christian Mitterbacher stets auf dem neuesten Stand der Entwicklung blieben. Bei Problemen waren die beiden ausgezeichnete Coaches. Eine besondere Herausforderung war, dass die 3.-Lehrjahr-Lehrlinge – in der Küche ist dies Ivo Frei, im

Service Nicole Koch – für einmal das Zepter übernahmen und ihren Kollegen sagten, wo's lang geht. Andererseits mussten die 1.- und 2.-Jahr-Lehrlinge akzeptieren, dass die «Befehle» nun von ihren älteren Mitlehrlingen kamen und entsprechend befolgt werden mussten.

Dann ging es ans Umsetzen

Wenn Menuplan und Wein einmal feststanden, ging es ans Bestellen und ans Organisieren. Zudem mussten die Lernenden auch dafür sorgen, dass die Werbetrommel gerührt wurde, denn ohne Gäste wäre der Abend ein Flopp geworden. Die Motivation, beim Essen mit dabei zu sein, war gross, denn im Preis von 140 Franken pro Person wa-

ren Apéro riche mit Fingerfood, ein Dreigang-Menu und die Unterhaltung mit Freddu Roggenmoser mit inbegriffen. Vom Menüpreis gehen zudem 50 Franken an die Kinderkrebshilfe Schweiz, denn «die Ausbildung der Lernenden darf auch etwas kosten», so «Mitti», wie der Wirt in Schöffland allgemein genannt wird.

Der Wein musste degustiert werden, das Menu wurde selbstverständlich probegekocht. Die Mitterbacher waren zufrieden mit dem Resultat, mehr als ein paar wenige Tipps waren nicht mehr notwendig. Neben dem geschmacklichen Aspekt der Speisen wurde dabei sehr grosser Wert auf die Optik gelegt, denn das Auge isst ja bekanntlich mit.

Zusammenhänge und Abläufe erkennen

Das Engagement und die Motivation der angehenden Köche und Serviceangestellten waren sehr gross. Im Laufe ihrer Vorbereitungsarbeit lernten sie die Zusammenhänge und Abläufe besser kennen. Sie erkannten, wie wertvoll ein gutes Teamwork ist und konnten die Team-Dynamik trainieren.

«Mitti» gab ihnen auch etliche Tipps was zu machen ist, wenn im letzten Moment etwas falliert – das kann in den besten Küchen vorkommen. Jedenfalls gingen die jungen Leute voller Spannung und Enthusiasmus an die Arbeit, und als die Uhrzeiger langsam gegen 18.30 Uhr vorrückten, konnten sie sich mit gutem Gewissen und voller Zuversicht an die Arbeit machen. In der Küche kam Hochbetrieb auf, und das Service-Personal setzte ein freundliches Lächeln auf und reichte souverän die Apéro-Häppchen.

Ein Abenteuer für den verwöhnten Gaumen

Nach dem Apéro begab sich die grosse Gästeschar hinauf in den Bürgersaal, wo die Serviererinnen in ihren adretten Uniformen, bordeauxrot-schwarz-weiss, bereit standen, um den Verwöhnabend zu starten. Unter dem Motto «Süss, salzig, scharf» wurde die Vorspeise serviert, fruchtige Apfelkalt-schale mit Prosecco, Zweierlei vom schottischen Biolachs, Chabissalat mit Speckchip. Danach kam unter dem Motto «Surf'n» Turf ein heimisches Angusrinderfilet, am Stück gebraten, mit Blacktiger Riesenkrevette im Honig-Sesamlack, Orangenhollandaise und Estragonjus, Kartoffelplätzchen mit Randestreifen auf den Tisch. Und schliesslich warteten die Lernenden mit einer «exotischen Harmonie» auf, die aus Mango-Pfefferminzravioli, süssem Papayasorbet und einer luftigen Kokos-Passionsfruchtmousse bestand. Der Applaus der Gäste war den angehenden Berufsleuten damit sicher.