

ALPENSPAKTEL

Jazz küsst Landler und Schwein

Das „Alpenspektakel“ auf Gut Sonnenhausen war ein vorweggenommenes Erntedankfest der anderen Art. Der Plan, die essbaren und hörbaren Schätze der Alpen ins bayerische Voralpenland zu holen, ist komplett aufgegangen.

VON TORSTEN PFLITNER

Glonn – Vom Heuwagen auf der Wiese erhebt sich der Jodler. Erst schwebt der Ton über das Grün, dann steigt er wie ein Vogel immer weiter, hinaus aus Tamaras Brustkorb, über die Zuhörer, hinauf in den goldblauen Oktoberhimmel über Gut Sonnenhausen. Oben wird er eingefangen von Matthias' Trompetenspiel, es umschmeichelt den Jodler, fliegt mit ihm und holt ihn dann sanft wieder hinunter – und während die tieferen Töne klingen, wandelt sich der volkstümliche Ton sanft in freien Jazz. Das Publikum unter den Apfelbäumen ist begeistert, und Gastgeber Georg Schweisfurth, der Leiter von Gut Sonnenhausen bei Glonn, freut sich, wie bunt gewandete Künstler und in Tracht gekleidete Gäste den Musikanten auf der fahrbaren Bühne Beifall klatschen. Die Musik ist neben dem handgemachten Essen die zweite Hälfte beim „Alpenspektakel“ an diesem ersten Oktoberwochenende.

Unter dem Motto „Musikalische und lukullische Gipfelstürmerei“ haben Schweisfurth, Sternekoch Stefan Marquard und ihre Teams ein derart großes Fest veranstaltet, wie es auf dem Gut noch keines gab. „Letzen Winter kam bei uns die Idee auf, ein ländliches Schlachtfest zu feiern.“ erzählt Georg Schweisfurth. „Gut Sonnenhausen ist ja eng verbunden mit den Herrmannsdorfer Landwerkstätten, und in beiden Betrieben geht es um eine gute und gesunde Ernährung.“ Dort wird ökologisch produziert, was wir hier in Hotel und Gastwirtschaft verarbeiten – und wenn möglich garnieren wir den Gaumengenuss mit einer ordentlichen Prise Kunst. So entwickelten wir das „Alpenspektakel“: ein herbstliches Schlachtfest mit alpiner Musik.“

Am letzten Freitag im September begann das Fest mit



Bayerisches Brauchtum verbunden mit Jazz: Junge Frauen beim Filzen (li.) und das Duo Tamara Lukasheva und Matthias Schriefel.



FOTOS: STEFAN ROSSMANN



Letzte Streicheleinheiten für das Schwein, bevor es öffentlich geschlachtet und von Georg Schweisfurth (Mitte) und Stefan Marquard verarbeitet wird.

einem Empfang, und das Team um Chefkoch Reinhard Angerer bereitete die Grundlage für einen langen Abend mit der „Unterbibberger Hofmusik“ zu. Am Samstagmorgen wurde öffentlich, in Ruhe und mit Achtsamkeit, ein Schwäbisch-Hällisches Landfleischschwein geschlachtet, welches – komplett verwertet – das Material für die zahlreichen Speisen lieferte.

Während im Kochstall Metzger und Köche vor den Augen der neugierigen Gäste das Fleisch zu Braten und vielerlei Würsten verarbeiteten, gaben auf der Wiese neben Tamara Lukasheva und Matthias Schriefel vom Heuwagen aus das erste Konzert. Entspannt, unaufgeregt, aber immer auf den Ton genau mischten sie Jodler und Ländler mit jazzigen Sound. „Du, das klingt, als würde Heidi von der Almwiese in einen

Schweizer Kollegen Barbara Schirmer und Christian Zehnder daran wagen, Jodler und Obertongesang mit dem Hackbrett zu begleiten. Das finde ich spannend und ich bin froh, es mit so vielen Gästen teilen zu können“, schwärmt Bolze.

Und auch die gut 200 Gäste waren glücklich. Wann immer Münder und Instrumente pausierten, schlenderten sie zu den zahlreichen Gourmetstationen im Hof und auf dem Gut. Naturweine aus dem Burgenland, Brote der „Glonner Backkultur“ und – das zu Braten und Würsten veredelte Schwein sorgten mitunter für andachtsvolle Seufzer an den Tischen.

Küchenchef Angerer gefiel besonders die vegane Spätzle-Theke: „Ich freu' mich diebisch, dass die Idee funktioniert hat. Statt den Käse unter die Nudeln zu heben, haben

wir die heißen Spätzleportionen direkt in einen Herrmannsdorfer Käselaiß und dann daraus auf die Teller gelegt. 40 Kilo Nudeln waren das. Aber noch stolzer bin ich, dass unser Plan, das Schwein morgens in Ruhe öffentlich, aber handwerklich

Ein großes Fest der Achtsamkeit

sauber und tierschutzgerecht zu schlachten, funktioniert hat.“

Diese Achtsamkeit gegenüber allen Mitgeschöpfen ist ein zentrales Anliegen von Georg Schweisfurth. Leidenschaft klingt in seiner Stimme, als er ausführt: „Der Tod gehört zum Leben. Um mich am Leben zu erhalten, muss ich andere Lebewesen essen, seien es Pflanzen oder Tiere.“

Wenn wir uns entscheiden, Tiere zu essen, dann ist das legitime – aber dann sind wir es auch alle Mitarbeiter und Künstler. Die Achtsamkeit, die morgens bei der Schlachtung, schwang wie ein Bordun durch den ganzen Samstag. Am Sonntagmorgen saß man auf dem Anwesen wieder beim Frühschoppen, zur hausgemachten Weißwurst erklang das Tiroler Trio „Jütz“.

