

# Lehrmeister des Jahres

«Zukunftsträger» der Gastrobranche ausgezeichnet

**Kurt Rösli, Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils, ist ein leidenschaftlicher Lehrmeister. Wenn er vom Kochen und vom Respekt den Menschen gegenüber spricht, dann ist das authentisch. Auch darum ist er «Lehrmeister des Jahres».**

«Ich wollte es besser machen als die autoritären Lehrmeister meiner Zeit», erklärt Kurt Rösli. Ein ruhiger und freundlicher Umgang in der Küche ist ihm ein Anliegen. Das Verhältnis zwischen ihm und seinen Lernenden ist deshalb auch sehr kollegial. Mit der Nomination zum Lehrmeister des Jahres habe er dennoch nicht gerechnet. «Wenn man junge Menschen ausbildet, dann tut man das aus Überzeugung», stellt der Küchenchef klar. «Es braucht viel Zeit und Ressourcen.» Man dürfe aber nicht vergessen, dass die Lernenden auch viel zurückgeben. Seinen Jungen möchte er vor allem Menschlichkeit, ein solides Handwerk und einen natürlichen Umgang mit den Ressourcen auf den Lebensweg mitgeben.

## Kochen als Berufung

Kurt Rösli setzt sich nicht nur für seine Lernenden ein, sondern ist auch in verschiedenen Verbänden und als Prüfungsexperte tätig. Alles unter einen Hut zu bringen, ist nicht immer ganz einfach und erfordert viel Disziplin, aber auch Verständnis von Seiten seiner Familie. Denn das Kochen ist für den Waldhaus-Küchenchef nicht nur Beruf, sondern Berufung. Neue Welten entdecken, das wollte Kurt

Rösli, und so führten ihn seine Wanderjahre unter anderem in die Küche des Ritz Carlton nach Singapur wie auch in die Cantinetta Antinori nach Florenz. «Obwohl diese Aufenthalte nur kurz waren, konnte ich immer wieder meinen Horizont erweitern», sagt er. Neue Welten entdecken, das sollen auch seine Lernenden. Deshalb ermöglicht er ihnen auch Stages im In- und Ausland. «So können sie Erfahrungen machen, die sie im Leben weiterbringen», ist Rösli überzeugt.

## Seit 1991 im Silser Waldhaus

Kurt Rösli wurde am 4. September 1965 in Flühli im luzernischen Entlebuch geboren. Seine Kochlehre absolvierte er im Hotel Cristal in Sörenberg. Danach ist er ausgezogen, um zu lernen: vom Diplom zum Diätkoch, über verschiedene Lehrgänge, bis hin zum Wirtepatent und der Berufsprüfung als Gastronomiekoch. In seinen Lehr- und Wanderjahren arbeitete Rösli im Steigenberger Hotel in Saanen, im Kantonsspital Sursee, im Landgasthof Schiff Buriet in Thal und auf einem russischen Flussschiff. Seine Stages führten ihn durch die ganze Welt. Ins Ritz Carlton nach Singapur, in die Cantinetta Antinori nach Florenz und ins Castello della Sala nach Orvieto. Seit 1991 arbeitet Kurt Rösli im Waldhaus in Sils-Maria. Seit 1996 als Küchenchef. Kurt Rösli, auch Autor von Kochbüchern, hat 2010 drei Lernende mit einem LAP-Schnitt von 5,2 ausgebildet und 2011 begleitet er sechs Lernende. Als wichtigste Stationen sieht er die Kochlehre, die Zusatzausbildung zum Diätkoch, die Stelle als Küchenchef im Waldhaus und die Gründung seiner Familie. (pd)



Kurt Rösli (rechts) mit Lehrling Reto Brändli im Waldhaus Sils.

Foto: Gastrojournal

## Zeitreise zu einer Sternexplosion

**St. Moritz** Im Herbst 1572 erschien ein neuer Stern am Himmel, der selbst am Tag von Auge zu sehen war. Die Erscheinung war damals ebenso aufsehenerregend wie rätselhaft. Heute weiss man, dass die Erscheinung von damals eine Supernova gewesen war, eine gewaltige Explosion am Ende eines Sternenlebens. Aufgrund ihrer enormen Helligkeit sind Supernovas spektakuläre astronomische Ereignisse.

In seinem Vortrag führt Oliver Krause, Leiter der Forschungsgruppe Infrarot-Weltraumstrahlung am Max-Planck-Institut für Astronomie Heidelberg, durch eine Reise von der mittelalterlichen Astronomie bis zu den neuesten Forschungsergebnissen. Er zeigt auf, wie man Licht-Echos der

über 400 Jahre zurückliegenden Sternexplosion beobachten kann. Der Vortrag findet am Samstag, 4. Juni, um 20.30 Uhr, im Hotel Laudinella in St. Moritz statt. Der Eintritt ist frei.

Im Anschluss an den Vortrag, ab ca. 22.00 Uhr, werden erstmals wieder öffentliche Beobachtungen des Nachthimmels durch das grosse Teleskop der Engadiner Astronomiefreunde angeboten. Im Zentrum der Beobachtungen steht dabei der Planet Saturn. Die Beobachtungen finden nicht mehr im Hotel Randolins statt, sondern am Ort der zukünftigen Schul- und Volksternwarte Grevas auf dem Vorplatz des Schulhauses Grevas. Telefon 079 689 17 40 gibt Auskunft über die Durchführung. (Einges.)

www.engadiner-astrofreunde.ch



Momentaufnahme aus der sehr kurzweiligen «Wildschütz»-Aufführung im Hotel Laudinella.

Foto: Andri Gritti

## Quirliges Opernereignis

«Wildschütz»-Aufführung in St. Moritz

**Eine charmante und äusserst witzige Präsentation von Albert Lortzings Oper «Wildschütz» begeisterte am Samstagabend das Publikum im Hotel Laudinella. Mit von der Partie die Engadinerin Sara-Bigna Janett.**

INGELORE BALZER

Alljährlich erhalten Studierende der Opernklasse des Tiroler Landeskonservatoriums Gelegenheit, in einer eigenen Produktion ihre Fortschritte dem Publikum unter Beweis zu stellen. Dies betrifft natürlich nicht nur die gesanglichen Qualitäten, sondern vor allem auch das schauspielerische und improvisatorische Talent sowie die Spielfreude und die Förderung des Team-Geistes.

### Komödie mit kritischen Untertönen

In diesem Jahr haben sich die angehenden Opernsängerinnen und Opernsänger dem deutschen Komponisten Albert Lortzing (1801–1851) verschrieben. Für seinen 1842 uraufgeführten «Wildschütz» (Untertitel: «Die Stimme der Natur») griff Lortzing auf den Text eines der erfolgreichsten Stücke seiner Zeit zurück: August von Kotzebues Lustspiel «Der Rehbock» («Die schuldlosen Schuldbewussten»), das seit 1815 zu den Hits des Unterhaltungstheaters gehörte. Bedauerlicherweise sind Lortzings Werke heuer nur noch auf kleinen Bühnen anzutreffen, doch kein anderer deutscher Opernkomponist dürfte ähnlich viele «Evergreens» verfasst haben wie der allseits wirkungssichere Lortzing in seinen komischen Opern. Mit seinem «Wildschütz» jedenfalls gelang dem Komponisten eine musikalische Komödie, der es nicht an gesellschaftskritischen Spitzen und sicheren Pointen fehlt.

Das einfach gestaltete Bühnenbild ist ein Paradebeispiel dafür, wie man mit wenig Platz und Requisiten, dafür aber viel Ideen und einem beweglichen Sänger-Ensemble eine kurzweilige, witzige und bewegte Operninszenierung zu Stande bringt, ohne gleich die ganze Welt erklären zu wollen. Und natürlich ist viel Platz da für den Flügel, auf dem Konzertmeister und musikalische Leiter Günther Simonott die gesamte Orchesterpartitur souverän auf die schwarz-weißen Tasten umsetzt. Er hat eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe, da er gleichzeitig

auch den Sängern die Einsätze gibt; nicht mit Kopfnicken, sondern mit beiden Händen in der Luft. Und da kann es schon passieren, dass diese bei der Rückkehr auf die Klaviertasten hin und wieder «molto furioso»-Klänge erzeugen, die gelegentlich doch etwas zu lautstark sind.

### Ausgezeichnete Team-Leistungen

Die zwei Stunden dieses sehr gelungenen Opernabends vergingen wie im Flug. Verantwortlich dafür: der Regisseur Matthias Letsch, der übrigens auch als Haushofmeister Pancratius in einer Sprechrolle auf der Bühne stand. Er präsentierte mit seiner sehr gelungenen Inszenierung einen schier unerschöpflichen Fundus an originellen Ideen und sorgte mit oft herrlich «schrägen» Einfällen für Kurzweiligkeit. Dank einem auch darstellerisch beweglichen und engagierten Ensemble war eine pausenlos bewegte und bisweilen auch sehr anspruchsvolle Personenführung möglich. Zum Sängerglück dieser Oper gehörten, neben den quirligen Choristenmädchen der Innsbrucker Musikschule, die schönen Stimmen der folgenden Protagonisten: Daniel Hinterberger (Graf von

Eberbach), Sara-Bigna Janett (Gräfin), Henry Springfield (Baron Kronthal), Minyong Kang (sog. «Stallmeister»), Elisabeth Schnitzhofer / Caroline Adler (Baronin Freimann), Dorothea Egger (Kammermädchen Nanette), Peter Hohlbrugger (Schulmeister Baculus) und Eva Estermann (Gretchen).

Neben zahlreichen schwelgerischen Arien begeisterte sich das Publikum auch ganz speziell an den hübschen Duetten, Quartetten und Quintetten, die zu den Kabinettsstücken geschliffener und gewitzter Ensemblekunst des Albert Lortzing gehören.

Eine Einzelleistung sollte man eigentlich aus dieser jugendlichen Gruppe nicht herausheben, aber man kann es sich tatsächlich nicht verkneifen zu erwähnen, dass «unsere Engadinerin» Sara-Bigna Janett mit ihrem überbordenden Schauspielertalent die Lachmuskeln des grossen Publikums am allermeisten strapazierte. Ihre Darstellung der völlig «überdrehten» Gräfin von Eberbach, die – das «Land der Griechen mit der Seele suchend» – zwei Akte lang ihre gesamte Dienerschaft mit der Vorlesung einer antiken Tragödie langweilt, gehörte zu den Höhepunkten dieser Aufführung.

## Samedan erhält einen Wochenmarkt

**Oberengadin** Zur Belebung des Dorfkernes wird in Samedan vom 7. Juni 2011 an jeden Dienstag ein Wochenmarkt organisiert. Der Markt findet jeweils von 08.30 bis 11.30 Uhr im Plazet statt und zwar bei jeder Witterung und regelmässig bis zum Nikolausmarkt anfangs Dezember. Verkauft werden Brot und Käse, Fische, Obst und Gemüse, Blumen, Gestecke und Setzlinge, Honig, Eier, landwirtschaftliche Produkte, Engadiner Spezialitäten, Handarbeiten und Souvenirs, Pelzwaren und Pelztiere. Die Behindertenwerkstätte bietet neben den eigenen Produkten auch einen Kaffee-stand mit Kuchen an, damit die Besucher des Wochenmarktes nach dem Einkaufen gemütlich zusammensitzen können. Die Geschäfte, die am Wochenmarkt teilnehmen sind – ausser der Fischhandlung – alle aus Samedan.

Das Konzept des Wochenmarktes von Samedan verzichtet auch bewusst auf professionelle Marktfahrer, wie man sie gewöhnlich an Märkten antrifft. Die Dauer des Marktes ist absichtlich auf drei Stunden beschränkt nach dem Motto: Kurz aber intensiv.

So ist es sicher, dass man am Markt seine Bekannten und Freunde antrifft. Der Markt ist vor allem für die einheimische Bevölkerung gedacht, Gäste sind natürlich willkommen.

Das Projekt Wochenmarkt ist als Folge der Alterskonferenz «Leben in Samedan – auch im Alter» entstanden. Die Alterskonferenz fand im November 2010 statt, organisiert von der Zepira in Zusammenarbeit mit der Gemeinde Samedan. An dieser Alterskonferenz wurde unter anderem der Wunsch nach mehr Begegnungsmöglichkeiten zwischen Jung und Alt, nach einer Belebung des Dorfkernes und der Erhaltung der Dorfläden geäußert. Dieser Wunsch gab den Anstoss, den Wochenmarkt ins Leben zu rufen.

Die Gemeinde Samedan hat sich von Anfang an positiv zum Projekt Wochenmarkt geäußert, sie stellt die Verkaufsstände zur Verfügung und sorgt für die Umleitung des Verkehrs. Sobald der Platz vor der Dorfkirche saniert ist – was in zwei Jahren der Fall sein wird – soll der Markt in Platz stattfinden. (Einges.)