

Ein Auftritt wird zum Geschenk

260 Sängerinnen und Sänger aus der Region mit Orffs «Carmina Burana» im KKL Luzern.

VON FRÄNZI ZWAHLEN-SANER

In knapp drei Wochen, am 11. Juni um 19.30 Uhr, tritt Dirigent Markus Oberholzer zusammen mit «seinen» drei Chören, dem Konzertchor Oberaargau, dem Konzertchor Leberberg und dem Singkreis Wasseramt, im KKL Luzern auf. Die gut 250 Sänger sowie die Musiker der Württembergischen Philharmonie führen Carl Orffs «Carmina Burana» auf. Als Solisten sind Carmela Konrad (Sopran), Joaquin Asiain (Tenor) und Thomas Gropper (Bariton) zu hören. «Es ist eine grosse Sache für uns Solothurner Sängerinnen und Sänger, im grandiosen KKL aufzutreten», sagt der Präsident des Leberberger Konzertchores, André Hug. Und Markus Oberholzer doppelt nach: «Tatsächlich ehrt es die Sängerinnen und Sänger, aber auch mich, und wir betrachten dies als ein Geschenk.» Für ihn als Musikschaffenden sei dieser Auftritt eine weitere Etappe seiner musikalischen Karriere, freut er sich.

Die «Carmina Burana» kennt Markus Oberholzer als Sänger, aber auch als Dirigent schon seit vielen Jahren. «Und immer findet man wieder neue Aspekte in diesem bahnbrechenden Werk», begeistert er sich. Er habe als 25-Jähriger zum ersten Mal die Bariton-Partie gesungen und während seiner Tätigkeit als Dozent für Stimmbildung bei der Gesellschaft für Orff-Musiktherapie in München einen tiefen Einblick in Orffs Musik erhalten. Dort machte er auch die Bekanntschaft von Carl Orffs zweiter Frau Gertrud, die sich stark für Musiktherapie und -Pädagogik einsetzte.

Eine besondere Herausforderung ist für Dirigent, Sänger und Musiker, dass es für diese Aufführung vom 11. Juni nur eine ein-



Im KKL führen drei Solothurner Chöre mit Dirigent Markus Oberholzer (kl. Bild) die «Carmina Burana» auf.

Fotos: zvg

zige gemeinsame Probe gibt. «Das Orchester kennt das Werk sehr gut und auch unsere Sänger sind mit der Carmina Burana sehr vertraut», sagt der Dirigent.

300 Aufführende

Oberholzer erwähnt, dass das Werk vor sechs Jahren von den Chören in der Solothurner Rythalle bereits aufgeführt wurde. Und es gibt zwei weitere Gründe für die

einmalige Probe: Einerseits ist es mit rund 300 Aufführenden terminlich schwierig, Proben durchzuführen, andererseits können so die Kosten tief gehalten werden.

Es habe noch in allen Kategorien freie Plätze, sagen Hug und Oberholzer; doch schnelle Entscheide seien gefragt.

Infos und Tickets: «Obrasso Classic Events» Postfach 2637, 6002 Luzern oder www.obrassoconcerts.ch

KUNSTMUSEUM OLTEN

«Grüezi! Bienvenue! Welcome!»

«Künstler sehen die Schweiz» - unter diesem Motto ist am Freitag, 20. Mai, im Kunstmuseum Olten eine neue Ausstellung gestartet. «Grüezi! Bienvenue! Welcome!» bezieht sich auf die Tonbandstimme, welche die Reisenden beim Betreten des Flughafens Zürich willkommen heisst.

Die Ausstellung stellt Lieblingsstücke oder noch nie gezeigte Trouvaillen aus der Oltnen Museumssammlung 18 Werkgruppen von zeitgenössischen Kunstschaffenden gegenüber, die sich in ihrer Arbeit vertieft mit dem Bild der Schweiz beschäftigen. Liebevoll und kritisch, ernsthaft oder spielerisch zeigen sie die Schönheiten unseres Landes, spiegeln Abgründiges wider und verweisen auf Schweizer Eigen- und Besonderheiten. Einen besonderen Akzent setzt der Nachlass des Oltnen Künstlers Hans «Kü» Kändler (1929-2002), der im Rahmen der Ausstellung geordnet, erschlossen und in Auszügen präsentiert wird.

Durch das Zusammenspiel der unterschiedlichen Sichtweisen ergibt sich ein lustvoller Dialog über das Bild der Schweiz, das sich im Verlauf der Jahrzehnte verfestigt, aber auch verändert hat. Von Fredinand Hodler bis Barbara Davatz, von Sebastian Utzni bis Sasha Huber sind die unterschiedlichsten Positionen zu entdecken. (MGT)

Kunstmuseum Olten. Bis 21. August. Ein detailliertes Programm der Rahmenveranstaltungen finden Sie unter: www.kunstmuseumolten.ch. Di-Fr 14-17 Uhr (Do bis 19 Uhr); Sa/So 10-17 Uhr.

INSERAT



Original American BBQ im See- und Seminarhotel FloraAlpina

Das Restaurant mit der schönsten Panoramaterasse am Vierwaldstättersee bietet diesen Sommer eine einmalige Attraktion. Jim Johnson, hochdekorierter BBQ-Meister aus den USA, zelebriert seine Smokermethoden persönlich vom 8. Juni bis 5. Juli im Vitznauer See- und Seminarhotel FloraAlpina. Mit dem handgefertigten Yoder BBQ-Smoker aus den USA wird das Fleisch langsam im Heissrauch gegart. Geniesser dürfen sich auf saftiges, aromatisches Fleisch, Fisch und Grillgemüse freuen. Für BBQ-Fans gibt Jim während seines Aufenthaltes zwei Smoker-Kurse.



Jim Johnson, der BBQ-Meister aus Kansas, USA

Als Sohn eines Bauern aus dem ländlichen Arkansas hegte Jim Johnson schon als Kind den Wunsch, gutes Essen zu zubereiten. Nach

seinen ersten Erfolgen bei Grillwettbewerben im Jahr 1984 ist er heute mit 76 Meisterschaftstiteln in fast 30 Jahren einer der erfolgreichsten Pitmaster (Grillmeister) in den USA und ein international bekannter Experte. Er ist Mitglied und Ausbilder im grössten BBQ-Verband der Welt, der Kansas City Barbecue Society KSBS.

Vom 8. Juni 2016 bis 5. Juli 2016 erhalten Geniesser und Hobbyköche die Möglichkeit, sein Können und seine Kochmethoden im See- und Seminarhotel FloraAlpina zu erleben. Nur schnellen Entscheidern unter den Big Green Egg Grillfans wird es möglich sein, von seinem umfangreichen Wissen zu

profitieren, da lediglich zwei BBQ-Smokerkurse angeboten werden. Nähere Infos dazu erfahren Sie unter www.FloraAlpina.ch «Gourmets kommen voll auf ihre Kosten. Der Trend geht zu hochwertigem Grillgut. Wie zum Beispiel Lachs mit Zedernholz geräuchert, oder gefülltes Gemüse wie Peperoni mit Tomate, Käse und Frühlingzwiebeln», sagt Eve Mügggenburg, Direktorin des Hotels.

Faszination BBQ-Smoker

Der BBQ-Smoker ist mehr als nur ein Grill, er ist die Krönung jedes Barbecues. Wer einmal in den Genuss von Fleisch, Fisch und Gemüse von einem Smoker gekommen ist, erliegt der Faszination des saftig, geschmackvoll gegarten Grillguts.

Das einzigartige Geschmackserlebnis

Das Grillgut wird in der Garkammer sehr gleichmässig und bei durchgehend niedrigen Temperaturen gegart. Das Fleisch wird dadurch zart wie Butter und bleibt durch die lange Garzeit innen und aussen besonders saftig. Je nach Menge und Art des verwendeten Holzes, wird das Grillgut nach Belieben mit einem dezenten Raucharoma «gewürzt». So oder so, das Ergebnis wird immer grossartig!

75 Jahre Gastfreundschaft

Das See- und Seminarhotel FloraAlpina – mit der Rigi im Rücken und dem Vierwaldstättersee zu Füssen – wurde 1941 eröffnet. Das Highlight zum Jubiläum findet am 10. Juli 2016, anlässlich des grossen Sommerfestes, statt.

Spezialangebot für BBQ-Fans: All you can eat-BBQ

Degustieren Sie von allen Köstlichkeiten, die auf dem BBQ-Smoker zubereitet werden. Sei dies ein feines Stück Fleisch, einen köstlichen Fisch oder ein exquisites vegetarisches Gericht. Und dies so oft Sie wollen!

- 1 Übernachtung im Doppelzimmer
- Reichhaltiges Frühstücksbuffet
- 4-Gang-All you can eat-BBQ
- Benützung der Outdoor-Wellness-Landschaft
- Transport zur Rigibahn/Schiffstation Vitznau

Preis pro Person von Mai bis September

- Im Doppelzimmer Parkblick CHF 169.00
- Im Doppelzimmer Seeblick CHF 194.00
- Im Doppelzimmer Seeblick Superior CHF 214.00

Preis pro Person bis April / ab Oktober

- Im Doppelzimmer Parkblick CHF 159.00
- Im Doppelzimmer Seeblick CHF 179.00
- Im Doppelzimmer Seeblick Superior CHF 199.00

Verlängerungsnacht CHF 100.- pro Person inklusive reichhaltigem Frühstücksbuffet



See- und Seminarhotel FloraAlpina
Schibernstrasse 2, 6354 Vitznau
Tel. 041 399 70 70, Fax 041 399 70 99
welcom@FloraAlpina.ch
www.FloraAlpina.ch