

Die Latte nochmals höhergelegt

An den Kammermusiktagen in der Bergkirche Büsingen wird deutlich, welches musikalische Niveau heute vorausgesetzt werden kann.

VON **MANFRED ZÜRCHER**

BÜSINGEN Auch wenn das gewohnte spätsommerliche Kuschelwetterambiente diesmal etwas feuchter als sonst ausfiel, so hatte Petrus doch ein Einsehen und stoppte den Regen noch vor Beginn des ersten Konzertes der diesjährigen Büsinger Kammermusiktage.

Und auch sonst war, nunmehr im dritten Jahrzehnt dieses aussergewöhnlichen Festivals, einiges anders als sonst, denn am Freitag musste Papa Haydn noch warten und den Platz vorerst freigeben für die beiden Cellisten Patrick und Thomas Demenga, die, als nur scheinbar schlichtes Celloduo, ein furioses Programm absolvierten, das der Artistik schon näher stand als der heute quasi als selbstverständlich vorausgesetzten Virtuosität.

Überhaupt, wenn man die Entwicklung der vergangenen fünf Jahrzehnte verfolgt – es ist unglaublich, was heute die jüngere Generation an Können, Technik und last not least an Musikalität «draufhat». Bei allem geschuldeten Respekt vor einem Pablo Casals oder einem Paul Tortelier, sie sind dennoch längst eingeholt worden, die Latte liegt heute höher – und wird von den Jungen nicht nur nicht gerissen, sondern mit einem nonchalanten Lächeln noch eine Stufe höhergelegt.

So auch am Samstagnachmittag die vier jungen Damen des Benelus-Quartetts mit dem geschuldeten konservati-



Spannende Geschichte: Wolf Wondratschek (Mitte) und Christian Poltéra mit dem Stradivari-Cello Mara.

Bild Manfred Zürcher

ven Einstieg, diesmal Haydn und Mendelssohn, Studierende noch, aber dennoch schon von einer musikalischen Reife, die im wahrsten Sinne des Wortes aufhorchen lässt, ein wahres Vergnügen für Augen und Ohren.

Und der Aufbruch in eine neue Zeit geht noch weiter, mit dem Cellisten Christian Poltéra, der die Nachfolge von Uwe Stoffel, dem Mitbegründer und musikalischen Leiter der Kammermusiktage, angetreten und nun auch eigene Akzente gesetzt hat. Sein Auftritt im Nachtkonzert am Samstag ist eine Geschichte, die zu erzählen sich lohnt, eine Geschichte, die von «Mara» handelt. Mara hat das gesetzte Alter von 302 Jahren und ist dabei nach dieser kurzen Zeit jung und schöner denn je. Mara ist nämlich ein Cello, 1711 gebaut von Stradivari, heute, wo alles in

Dollar und Euro gewertet wird, viele Millionen schwer und jetzt eine Leihgabe eben an Christian Poltéra. Ihr Vorbesitzer war Heinrich Schiff, der vor elf Jahren im Nachtkonzert darauf die dritte Suite von Bach spielte, eines der vielen Highlights in Büsingen. Maras erster Besitzer und Namensgeber war Giovanni Mara, ein mässig Cello spielender Wüstling und Säufer, mit dem Maras Geschichte begann, minutiös recherchiert und humorvoll erzählt von Wolf Wondratschek, der aus seinem Buch über Mara jetzt vorlas, auf der Bühne neben Christian Poltéra sitzend, der dann in einem musikalischen Rahmenprogramm Maras einmalig schöne Stimme erklingen liess. Zunächst mit Sätzen aus einer Sonate von eben diesem Herrn Mara, nach Poltéras Worten «durchaus

hübsch», später dann mit einer Sonate von Francesco Geminiano (1687–1762), einem Zeitgenossen Bachs also, der doch einen ganz anderen Stil schreibt als der Thomaskantor. Unglaublich schön, der helle, eindringliche Klang dieses Instrumentes, besonders auf den leeren Saiten oder in Tönen ohne Vibrato, die von Christian Poltéra systematisch herausgearbeitet wurden. Begleitet wurde er dabei von Marcin Sienowski, dem Cellisten des Szymanowski-Quartetts, das dann am Sonntag seinen Auftritt hatte, und von Massimiliano Matesic am Cembalo. Eine klare Unterteilung also zwischen den Solocello und dem des Basso Continuo, nicht nur von der Konzeption her sondern vor allem in diesem überdeutlich hörbaren Gegensatz der Klangfarben der beiden Instrumente.

Chilbisunntig für Gross und Klein

BUCHBERG/RÜDLINGEN Ein lustiges Fest für Gross und Klein war der Chilbisunntig der Kirche Buchberg Rüdlingen. Wie jedes Jahr betrieb der Rainbowchor, der im Gottesdienst auch sang, die Festwirtschaft und freute sich über die vielen Besucher. Während sich die Erwachsenen im windgeschützten Inneren der Kirche bei saftigem Schinken, Kartoffelsalat und einem Glas hiesigen Weins bestens unterhielten, massen sich die vielen Kinder der beiden Gemeinden in lustigen Wettkämpfen auf dem Kirchplatz. Der Rainbowchor hatte jedenfalls alle Hände voll zu tun, denn die Kirche war bis auf den letzten Platz besetzt, es mussten sogar noch Tische hineingetragen werden, damit alle für das Essen sitzen konnten.

Die Kinder waren danach auf ihren Plätzen nicht mehr zu halten, und so vergnügten sie sich draussen bei Plauschwettkämpfen wie Büchsenwerfen, Nägeleinschlagen und Langseilspringen, das einfacher aussieht als es ist. An den einzelnen Posten des Sonntagsschulparcours, der von freiwilligen Helfern begleitet wurde, konnten sie Schleckstängel und Mohrenköpfe gewinnen. (klü)



Plauschwettkämpfe: Samira strampelt um die Wette.

Bild Karin Lüthi

77-jähriger Mann wird bei Arbeit in den Reben verletzt

Am Samstagmorgen hat sich in einem Rebberg in Osterfingen ein Arbeitsunfall ereignet. Dabei wurde ein 77-jähriger Mann verletzt. Er musste mit der Rega ins Spital geflogen werden.

OSTERFINGEN Am Samstagmorgen gegen 10.15 Uhr war ein 77-jähriger Mann mit einem Raupendumper in den Reben unterhalb des Rossberges im Flurgebiet Badreben in Osterfingen (Wilchingen) mit Pflegearbeiten beschäftigt. Als der Mann von oben über einen gerade führenden Feldweg in eine Fahrgasse hineinfuhr, kippte

der Dumper vornüber. Der Mann wurde dabei zu Boden geschleudert und zog sich dabei Verletzungen zu. Der Dumper blieb in Schräglage in den Reben hängen und kippte nicht gänzlich um, sodass der Verunfallte vom Unfallfahrzeug nicht erfasst wurde.

Rettung dank Rauch

Aufgrund der Rauchentwicklung der Auspuffanlage wurde eine Frau auf den Arbeitsunfall aufmerksam und konnte Hilfe holen. Der Verunfallte wurde in der Folge mit einem Ambulanzfahrzeug zu einem in der Nähe gelandeten Rega-Helikopter gebracht, mit dem er anschliessend ins Spital geflogen wurde. (SHPol)



Das umgekippte Raupenfahrzeug am Unfallort in Osterfingen.

Bild SHPol

Sonnenschein und Regen im Beringer «Chinderhuus Frühling»

Einen Tag der offenen Tür feierte das Chinderhuus Frühling am Samstag.

VON **THOMAS GÜNTERT**

BERINGEN Das Chinderhuus Frühling in Beringen feierte am Samstag die offizielle Eröffnung, obwohl es bereits seit Oktober 2012 in Betrieb ist. Der Tag der offenen Tür wurde mit leckeren Kuchen, von den Eltern gebacken, feinen Getränken und weiteren Köstlichkeiten gefeiert.

Am Morgen konnten sich die Kinder bei einem vielseitigen Spielprogramm im grossen Aussenbereich austoben. Als nachmittags der Regen

kam, verzogen sich die Kleinen in die verschiedenen Spielzimmer des dreistöckigen Hauses.

Das Chinderhuus Frühling ist eines von drei Kindertagesstätten des Kinderheimvereins des Kantons Schaffhausen. Die Auslastung der elf Plätze liegt bei etwa 50 Prozent. Eine Vollbetreuung kostet am Tag 97 Franken. Das Defizit wird vom Kinderheimverein getragen. Der Bund steuerte allerdings mit einer Anstosshilfe eine finanzielle Spritze bei. «Das Ziel ist, auch die Kinder aus dem Chläggi zu versorgen», sagt die Hausleiterin Nicole Chiozza. Die Kinder werden ab vier Monaten und bis zum 12. Lebensjahr betreut. «Wöchentlich sollten die Kinder allerdings an mindestens zwei Tagen kommen», betonte Chiozza, die

auch Betriebsleiterin aller drei Häuser des Kinderheimvereins ist. Die Kinder werden zudem von Nadia Heusser, Fachfrau Betreuung, und der Auszubildenden Ronya Oberholzer betreut.

Ein Mittagstisch wird nur Kindern angeboten, die im Haus betreut werden, um dem bestehenden Mittagstisch in Beringen keine Konkurrenz zu bieten. «Die Kinder können sich hier kreativ entfalten und sich im Gartenbereich austoben und entwickeln, ganz toll», schwärmte Waltraud Braun, eine der zahlreichen Besucherinnen, die bereits am Morgen kamen. Das Angebot wird vor allem von berufstätigen Müttern genutzt, die schrittweise den Wiedereinstieg ins Berufsleben vollziehen wollen und tageweise die Kinder ins Chinderhuus bringen.

Tolles Drei-Gänge-Menü hingezaubert

Der Elternverein Beringen organisiert zum zweiten Mal einen Vater-Kind-Kochkurs.

VON **ROLF HAUSER**

BERINGEN Am vergangenen Freitagabend durfte die Hauswirtschaftslehrerin Gabriela Knecht in der Beringer Schulküche acht Väter und eine Mutter mit ihren Kindern zum Kochkurs begrüßen. Gabriela Knecht gibt schon seit zehn Jahren in Uhwiesen solche Kochkurse. Sie hat ein tolles Menü ausgewählt, das sowohl für die Väter und natürlich besonders für die Kinder eine echte Herausforderung war.

Nach den einführenden Worten und der Verteilung der Zutaten machten

sich die Kinder und ihre Väter an die Zubereitung der einzelnen Gänge. Zuerst galt es, das Dessert zuzubereiten: Leuchtturm-Muffins und Mandelschnecken. Bereits hier sah man die Talente deutlich herausragen. Es wurde geknetet, gerührt und geformt. Anschliessend wurden Babysalatschiffchen bereit gemacht und mit einer köstlichen Salatsauce übergossen. Als Hauptgang gab es Riz-Casimir-See mit feinem Pouletfleisch. Es wurde gebraten und der Reis gekocht, die Früchte gerichtet und warm gemacht, die feine Currysauce zubereitet. Nach rund zwei Stunden waren alle Gänge fertig zubereitet und es wurde zu Tisch gebeten. Die Kochkünstlerinnen und Kochkünstler genossen die perfekt zubereiteten Sachen sichtlich. Die Präsidentin des Elternvereins Beringen, Tamara Birn-

baum, nahm ebenfalls am Kurs teil, da ihr Mann verhindert war. Sie freute sich ebenfalls über den gelungenen Vater-Kind-Kochkurs, der bestimmt wiederholt wird. Sie hätten auch schon Kochkurse nur für Mütter gemacht, so Tamara Birnbaum.

Als zentrale Aufgabe des Elternvereins sehe sie aber nach wie vor das Basteln von Weihnachtsgeschenken, die Spielnachmittage und die Krabbelgruppen. Die Kurse, die sie organisiert, seien auch für Nichtmitglieder zugänglich. Zum Schluss dann die weniger schöne Arbeit: Die Küche musste wieder aufgeräumt und gereinigt werden, das Geschirr abgewaschen und versorgt werden. So vergingen drei eindrücklichen Stunden für die Kinder und die Väter im Nu. Und es gab ja daheim dem Mami viel zu erzählen.