

Eine Sinfonie für das Auge

Ein Jugend-Tanzensemble aus der Ukraine tanzte in Wattwil zu Musik von Il Mosaico.

Peter Küpfer

«Fröhliche Schuhe» nennt sich das Jugend-Tanzensemble aus Lemberg, das zusammen mit Il Mosaico dessen neue Konzertreihe eröffnete. Sie ist der Musik aus dem Osten gewidmet. Fröhlich waren beim imposanten Programm mit den Gästen aus der Ukraine nicht nur die Schuhe, sondern auch die Gesichter. Mit der Kombination von mitreissender Musik und ebenso mitreissenden Tänzen aus der osteuropäischen Tradition landete Il Mosaico einen Volltreffer.

Das Jugend-Tanzensemble Veseli Cherevycky aus der Ukraine überzeugte durch eleganten, dynamischen Tanz in vielfältiger und anspruchsvoller Variation (Leitung Mariya und Volodymyr Chmyr). Das Orchester der Kanti Wattwil und der Musikschule Toggenburg zeigte sich unter der bewährten Leitung von Hermann Ostendarp dem dargebotenen tänzerischen Niveau musikalisch durchaus gewachsen.

Freude übertrug sich auf die Tanzenden

Die an die vierzig Musizierenden spielten ihren Part von der schmissigen Ouvertüre bis zum gross angelegten Finale mit Präzision, Temperament und sichtlicher Freude. Sie übertrug sich nach den ersten, teilweise noch etwas verhalten wirkenden Tänzen immer mehr auf die Darbietenden, dann zunehmend auch aufs Publikum.

Der prallvolle Grosse Saal im Thurpark bedachte schon bald einmal spezielle Einzelleistungen auf der Bühne (oft waren sie



Grosser Jubel beim Schlussapplaus: Die Chemie stimmte, oben auf der Bühne und unten im Parkett.

Bild: Peter Küpfer

in ihrer Artistik zirkusreif) und im Orchester mit Sonderapplaus und spendete am Schluss Tänzern und Musizierenden einen tosenden, lange anhaltenden Beifall, übertrug von lauten Jubelrufen.

Die Begeisterung war verdient. Die auf der ukrainischen

Volkstradition beruhenden, oft ausgelassenen Tänze steigerten sich punkto ausgefeilter Choreografie von Stück zu Stück. Dabei waren Körpersprache, Mimik und Gestik aus einem Guss, die Abläufe oft von atembaunder Dynamik, manchmal auch wieder geprägt von Ruhe und An-

mut. Dazu gehörte, dass die Tänze allesamt in makellosem Deutsch angekündigt wurden, zum Teil sogar in Gedichtform.

Jedes Kostüm ist ein Unikat

Eine besondere Erwähnung verdienen die Kostüme. Hier wurde

nicht nur vom Gesamteffekt ausgegangen. Jedes Kostüm war punkto Design, Farben, Stil und Bewegungswirkung ein Unikat. Wenn dann Fahrt, mitreissender Rhythmus und bald auch hohes Tempo in die tanzenden Gruppen kam (und das war fast immer der Fall), wurde das Ganze

zur regelrechten Sinfonie für das Auge.

Ein Klangteppich trägt die Tanzenden

Zu sinfonischer Form lief auch das Kanti-Ensemble auf. Die über 20 Streicher und dreizehn Bläser (Einstudierung David Jud und Wilfrid Stillhard), verstärkt durch Schlagzeug, Klavier, Cimbalon und Akkordeon, legten einen bald geheimnisvoll rauschenden, dann wieder aufpeitschend dramatischen Klangteppich hin. Er trug die Tanzenden und feuerte ihre Gestalt gewordenen Emotionen auf der Bühne an. Das Ganze wirkte tatsächlich, wie es eine Tänzerin am Schluss sagte: «Es war für uns heute Abend leicht, unser Programm zu tanzen, mit dieser herrlichen Musik.»

Die schwingvolle Leichtigkeit der Darbietungen wird nicht dazu verleiten, die dahinterstehende Leistung zu unterschätzen. So waren sämtliche gespielten Titel des Abends eigens für Il Mosaico arrangiert worden. Ostendarp bedankte sich ausdrücklich auch beim Initiator der schon seit Jahren bestehenden Zusammenarbeit, Pianist Andry Dragan. Auf seine Einladung hin war es schon zweimal zu Auftritten von Il Mosaico in der Ukraine gekommen. Diesen Sommer spielten die Toggenburger in Aserbaidschan. Komende Konzerte stehen weiter im Rahmen des Projekts «Orientale Lumen - Licht des Ostens». Beim nächsten Konzert in der Reihe ist am 1. November in der evangelischen Kirche unter anderem ein georgisches Vokalensemble zu hören.

Schnydners aus Stein mit dem besten Sauerkäse

Margrit und Mathias Schnyder holen beim Qualitätswettbewerb mit ihrem frischen Sauerkäse 19,3 von möglichen 20 Punkten.

Alljährlich gegen Ende der Alpezeit organisiert der Verein Bloder-/Sauerkäse einen Qualitätswettbewerb. Produzenten aus dem Toggenburg, dem Werdenberg und dem Fürstentum Liechtenstein beteiligen sich an der Ausmarchung. Eine Jury bewertete am Freitagnachmittag im Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen (LZSG) in Salez, die eingereichten Käse.

Die Jury, bestehend aus dem Vorsitzenden Otto Gerner, Eschen, Corinne Gantenbein, Professorin an der ZHAW in Wädenswil, dem pensionierten Toggenburger Gastronomen Kurt Scheiwiler und dem pensionierten Käser Christian Egenberger, Sevelen, bewertete die 14 eingereichten Käse.

Beim Bewerten der Käse geht es nicht um den persönlichen Geschmack, wie Corinne Gantenbein betonte. «Vielmehr haben wir klare Kriterien und schauen bei einem Bloderkäse, wie die innere und äussere Struktur ist, welche Farbe der Teig hat und ob er im Gaumen mild säuerlich und milchig schmeckt», sagte sie. «Auch der



Der Toggenburger Gastronom Kurt Scheiwiler riecht an einem der zu prüfenden Produkte. Bild: Adi Lippuner

Ausgabendisziplin zahlt sich aus

Haag Präsident Hans Oppliger führte am Freitagabend speeditiv durch die Mitgliederversammlung im Gasthaus Kreuz in Haag. Dank Ausgabendisziplin, ehrenamtlicher Tätigkeit und des Verzichts auf eigene Messeauftritte konnte eine ausgeglichene Rechnung vorgelegt werden. Haupteinnahmequellen des Vereins sind die Beiträge der 46 Mitglieder, die Eigenleistungen, welche durch Vereinsmitglieder erbracht werden, sowie der Kantonsbeitrag.

Damit werden die Ausgaben für die AOP-Qualitätssicherung, den Käsewettbewerb, die Finanzierung der neu zu gestaltenden Website sowie die bescheidenen Verwaltungskosten bestritten. Im Berichtsjahr konnte bei Aufwendungen von rund 13 000 Franken und einem Ertrag von 13 265 Franken ein kleiner Gewinn von 260 Franken verbucht werden. (adi)

Geruch des Frischkäses ist entscheidend, Fremdgerüche sind unerwünscht. Beim gereiften Sauerkäse werden das Äussere, insbesondere ob er eine glatte, speckige Oberfläche und eine glänzende gelbe bis dunkelgelbe, weiche Speckschicht hat, separat beurteilt.»

Nach der Vergabe der Punkte durch die einzelnen Jurymitglieder werden die Resultate überprüft. Bei Abweichungen von mehr als vier Punkten müssen ein zweiter Durchgang absolviert und das Resultat besprochen werden. «In der Regel finden wir einen Konsens, wobei die faire Bewertung im Mittelpunkt steht.» so Otto Gerner.

Über die Jahre ist die Qualität gestiegen

Bei der 13. Durchführung des Qualitätswettbewerbs blickten die Jurymitglieder, die von Anfang an dabei sind, auf die vergangenen Jahre zurück. «Wir dürfen eine ständig steigende Qualität feststellen. Käse die muffig riechen, viel zu sauer sind oder ganz einfach nicht den Vorgaben entsprechen, treffen wir

heute nicht mehr an», sagte Otto Gerner. So gesehen habe sich der Einsatz im Dienste der Qualität und die Einführung des AOP-Labels gelohnt.

Insgesamt konnten fünf Urkunden ausgestellt werden. In der freien Kategorie Bloderkäse/frischer Sauerkäse – das sind Produkte, welche bei den Analysewerten bezüglich Fett- und Salzgehalt nicht den Vorgaben entsprechen – wurde Fritz Horat, Alp Pradamee, Fürstentum Liechtenstein, mit 18,6 Punkten ausgezeichnet. Sein frischer Sauerkäse fiel durch einen höheren Fettgehalt, der sensorisch für einen runden Geschmack sorgt, auf. Sabrina Müller, Alp Tesel, Ortsgemeinde Gams, erhielt 17,3 Punkte. Spitzenreiter in der Normkategorie frischer Sauerkäse sind Margrit und Mathias Schnyder, Stein mit 19,3 Punkten, Claudia Räbsamen, Alp Valüne, (FL), erhielt 17,8 Punkte. Der gereifte Sauerkäse AOP von Florian Tischhauser, Grabs wurde mit 17,6 Punkten bewertet.

Adi Lippuner