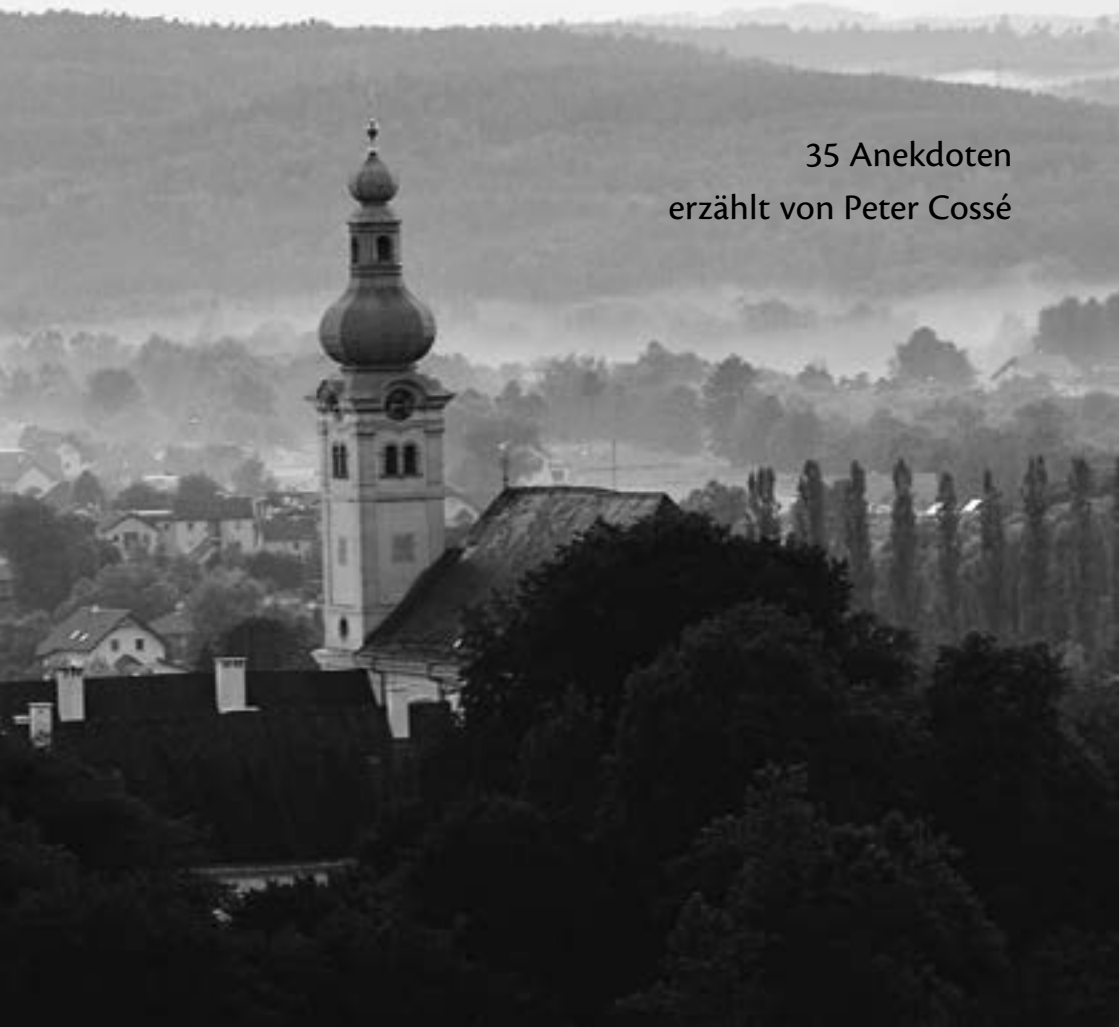


Geschaut, gehorcht, erlebt und überlebt

35 Jahre Kammermusikfest – Ein Festschriftlein

35 Anekdoten
erzählt von Peter Cossé



Anekdote XXX

Die Küche als Ort der Begegnung und als Ausgangspunkt für Zufriedenheit

Musizieren auf hohem Niveau ist die eine Seite einer Festspielveranstaltung, die Verpflegung, die Bewirtung ist die andere Seite. Musiker, die freundschaftlich und zugleich taten-durstig zusammenkommen, dabei „umsonst“ im besseren Sinne des Wortes proben und konzertieren, können erwarten, möglichst hochwertig gesättigt zu werden. Von gesunder, vegetarischer oder auch veganer Kost war in den 80er-Jahren allenfalls in meditativen Rohkostbünden und im Kreis von heimkehrenden Indien-Fahrern die Rede. Die Musiker und Mitarbeiter, die geistliche und weltliche Chefetage des Kammermusikfestes wurden mit fortschreitender Spieldauer mehr und mehr in der Burg verköstigt. In den Abendstunden umschwirrten nervös anmutende, aber ungeheuer zielsicher pilotierende Fledermäuse die speisenden Tische. Musikanten aus etwas fernerer Gegenden lernten burgenländische, unter erweiterter Schluckperspektive österreichische Spezialitäten und Essgewohnheiten kennen. Es ging freilich nicht um Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Leberknödel-, bzw. Backerbsen- oder Frittatensuppe, sondern um ausgesuchtere, ausgefeiltere Orts- und Landesüblichkeiten. Ich erinnere mich, dass wir die Küche auf der Burg sogar einmal überreden konnten, Salzburger Nockerln zu riskieren.

Es war der namhafte deutsche Fagottist Klaus Thunemann, der sich zum ersten Mal in seinem künstlerisch ungemein erfolgreichen Leben mit dem dreihöckrigen Mozartstadt-Gewammel konfrontiert sah. Thunemann, der zusammen mit Alfred Brendel, Heinz Holliger, Radovan Vlatkovic und Eduard Brunner die Quintette von Mozart KV 452 und Beethoven op. 16 für Philips aufgenommen hat, erklärte ich die Bedeutung der drei nach oben ziemlich spitz zulaufenden Zuckerberge: Mönchsberg, Kapuzinerberg und Gaisberg. Die alte, schon zu Mozarts Zeiten bekannte Kalorienbombe wurde auch als Messinstrument für tektonische Bewegungen bis hin zu Erdbeben bereit gehalten, im geologisch begünstigten Salzkammergut aber ist sie nie zum Einsatz gekommen. Thunemann und András Schiff zweifelten ein wenig an meinen fachlich aufgemotzten Ausführungen, aber ich hatte einmal mehr erkannt, dass sich namhafte Musiker nicht unbedingt in speziellen Fragen der Ernährungshistorie auskannten.

Die Burg war also lange Zeit das hochgelegene Zentrum mehr oder weniger gelungenen Hungerstillens, während und in unregelmäßiger Abfolge auch die verschiedenen Lockenhauser Gasthäuser von Josef Herowitsch in den Speiseplan einbezogen wurden: Supper und Schlögl auf jeden Fall, in den Rathauskeller tauchten die Musiker der ersten zehn, fünfzehn Jahre im allgemeinen erst nach den Konzerten auf, an freien oder vom Programm her uninteressanten Tagen freilich früher.

Ein wichtiges, schier lebenswichtiges Zentrum der Kommunikation und der internen Er-tüchtigung von Leib und Seele war bis zum Ende der Kremer-Periode die Küche des Pfarr-

hauses. Sie erreichte man über den vorderen Eingang, rechts zwei Büroräume der Kammermusikmitarbeiter, links ein Raum des Pfarrers mit einem großen runden Tisch. Im Gang war ein großer Kopierer installiert. Nach hinten öffnete sich der Gang zu einem größeren Raum, an dessen Rückseite eine kleine Treppe in den Garten führte. In der Mitte des Raumes wiederum ein großer Tisch, auf dem immer einiges Prospektmaterial ausgelegt war. Wichtiger aber: es stand ein Teller mit diversen Mehlspeisen, runde, eckige, gewölbte, eingedellte Kleinigkeiten, gekrönt von Nüssen oder einem Fleck zäh gewordener Marmelade. Wer vorbeiging, schnappte sich ein, zwei dieser schmackhaften Ansehnlichkeiten – und ansonsten blieb einem nichts anderes übrig, als links abzuschwenken und den Küchenraum zu betreten. Hier saß man an einem großen rechteckigen Tisch, hier pausierten und ratschten die Damen von der frugalen Hausversorgung, hier nahm sich Pfarrer Josef seine Auszeiten – und ein Schnapsperl aus der benachbarten „Speis“ musste dann und wann schon drin sein.

In dieser Küche lernte ich die beiden Neffen des Pfarrers kennen, das Klavierduo Johannes und Eduard Kutrowatz, die seit einigen Jahren das Liszt-Festival in Raiding leiten. Besucher aus dem erweiterten Familien-, Freundes- und spirituellen Kollegenkreis kamen vorbei, informierten sich über den musischen Gang der Dinge, besprachen die Probleme des privaten und des politischen Alltags. Man konnte in diesem Pfarrhaus lernen, welche Bedeutung für ein vitales Zusammensein eine gleichsam bewohnbare Küche hat, wie gerne sich Menschen treffen, wenn andere schon da sind und den Ort sozusagen vorgewärmt haben.

In den letzten Jahren, seitdem Nicolas Altstaedt das kammermusikalische Staffelholz übernommen hat, hat das Festivalbüro im Esterházy'schen Schloss seinen Standort. Dort ist auch eine kleine Küche. Das famose Essen kommt per Auto aus der Lockenhauser Gemeindegalerie, wo Christian Tischler seine dem Kammermusikfest verpflichtete Koch-Dependance auf Betriebstemperatur hält. Im großen Schlossgartenzelt der ersten drei Jahre wurden die verschiedensten Salate, Haupt- und Nachspeisen aufgetischt, mittags und abends – nur wenn am Mittag oder am Abend ein Konzert auf der Burg stattfand, blieben die Mitwirkenden und das helfende Personal zum Essen dort. Dies funktioniert auch in diesem Jahr, obgleich das Zelt erheblich kleiner ist und die Speisen und Getränke im Schloss bereitgehalten werden. Beim Essen scheiden sich bekanntlich die Geister. Ich kann nur mit Hochachtung vom Einfallsreichtum und der qualitativen Beständigkeit des Küchenchefs sprechen. Vor ein paar Tagen die gebratenen Ententeile – ganz offenkundig sanft und langwierig im Ofen auf ihren Verzehr vorbereitet, ich schätze mindest drei Stunden – oder auch das erfreulich scharfe Curry-Gericht mit Reis, das wir am Abend des Fußballspiels rund um den PC des Pilvax-Studios löffelten. Und heute Abend – es ist der 13. Juli – gab es Schwarzwurzelsalat, von dem ich vor zwei Jahren zunächst glaubte, es handele sich um eine burgenländische Spargelvariante.

Anekdote XXXI

Vom Pfarrhaus rüber ins Schloss

Eine große Veränderung des Festivalgeschehens bedeutet die Übersiedlung vom Pfarrhaus in die großzügigen Räumlichkeiten des Schlosses der Esterházy'schen Stiftung. War es im Erdgeschoss des schmucken Pfarreigebäudes doch recht eng und sperrig, so boten sich den Mitarbeitern der Organisation in der weiten Anlage viele Möglichkeiten sich zu platzieren, wodurch die Arbeit nicht mehr so sehr durch den laufenden „Parteienverkehr“ gestört wurde. Im Pfarrhausbüro standen der Geschäftsführerin, ihren Mitarbeitern und im ständigen Wechsel erscheinenden Zuträgern und Zuträgerinnen ein großer Tisch zu Verfügung, umgeben von Bücherregalen des pfarreigen Verleihs. Schreibmaschinen ratterten, Informationsmaterial häufte ich auf der Tischplatte, Besucher zwängten sich zwischen das Büropersonal. Es war ein Kommen und Gehen – am späten Abend, nach dem Konzert dann gewissermaßen ein Kommen und Gähnen, denn wer den Weg zur Burg scheute oder noch auf eine Transportmöglichkeit hoffte, der räkelte sich in einem der freien Stühle oder begab sich in den Pfarrhof, wo die Unermüdeten etwa der „Kremerata“ gute Teile der Nacht in feucht-fröhlicher Laune verbrachten. Die Wirtshausbänke standen im Hof immer bereit – und immer ließen sich Getränke und etwas Essbares finden.

Im Schlossgarten war das große Zelt die Attraktion der ersten vier Nicolas Altstaedt-Jahre. Unsere Büro-Hälfte im großen Saal hatte den Vorteil, mehrere Tische zu gruppieren, die jeweils anfallende Arbeit unbeengt anzugehen und – stets unter Zeitdruck – auch zu Ende zu bringen. Der Saal war aber durch die Mitte auch Durchgang zum Gartenzelt und zugleich in der anderen Hälfte Aufenthaltsgelände mit vielen Sitzgelegenheiten. Es war nicht selten heftig laut, zumal die kuppelartigen Deckensegmente für eine hallige Akustik sorgen. Kiki, der kleine Hund von Cristina Barbuti und Alexander Lonquich, nutzte diese Möglichkeit der Gebellverstärkung in hoher, scharfer Frequenzlage. Wer unter diesen Umständen auch nur annähernd Mezzoforte telefonierte, der konnte nicht mit Geheimhaltung seiner Gesprächsinhalte rechnen.

Der permanente Ausschank war am linken Zeltrand positioniert. In diesem Jahr ist das Zelt viel kleiner, die organisatorische und geschäftsmäßige Festivalleitung und die Programmredaktion samt Foto- und Video-Direktion haben ihre Plätze in einem der Seitengänge bezogen, der große Saal dient vor allem der speisenden Zusammenkunft, sofern das Wetter nicht hält, was eine günstige Voraussage versprochen hat. Und es schüttete kürzlich gewaltig, als ein Picknick auswärts geplant war. Eine minutiös durchgeführte Rückholaktion im letzten Augenblick sorgte dafür, dass dem außen knusprigen und innen zarten Spanferkel im Trockenen des Schlosses der Garaus gemacht werden konnte. Es war, glaube ich, jener Abend, an dem Lockenhaus verhältnismäßig glimpflich davorkam, während etwa Bad Ischl gehörig von Sturm und Extremregen beschädigt wurde.