



Patrick Marxer (links) und Arturo Pozza von «Di carne in carne» (rechts) leiten Teilnehmerinnen des Wursterei-Kurses an.

Foto: Ruth Pola

## Tavolata zieht positive Bilanz

**St. Moritz** Zum achten Mal fand am Wochenende vom 27. bis 29. Juli die «Tavolata St. Moritz» statt – zum ersten Mal an drei Tagen.

Gemäss einer Medienmitteilung genossen am wohl längsten und schönsten Arventisch der Alpen Einheimische und Auswärtige aus aller Welt die Köstlichkeiten renommierter Hotelküchen, Restaurants und Produzenten aus dem Engadin, dem Puschlav und auch aus dem Unterland.

Mit dem «Tavolino Poschiavo» und dem Wursterei-Kurs mit Patrick Marxer (siehe separater Artikel auf dieser Seite) startete das Festival mit seinem ersten Export neu bereits am Freitag. Ein weiteres Highlight waren die Pop-up-Dinner mit Marco Böhler vom legendären Stucki in Basel am Freitag- und Samstagabend im historischen Forum Paracelsus.

Am Samstag liessen sich die vielen Food-Begeisterten das «Tavolata Street BBQ» trotz gelegentlichem Regen nicht entgehen. Das Herz des Festivals, die «Tavolata» am Sonntag, fand dann bei perfektem Sommerwetter am 400 Meter langen Arventisch in der St. Moritzer Fussgängerpassage statt. Über 10000 Gäste besuchten Veranstalterangaben zufolge die achte Ausgabe der «Tavolata». (pd)

## In Poschiavo ging es um die Wurst

Fast 50 Teilnehmer am Wurstereikurs

**Im Rahmen des ersten Tavolino Poschiavo führte Patrick Marxer am letzten Freitag in der historischen Casa Tomé in die Kunst des Wurstens ein. Auch die EP/PL war dabei.**

Es ist düster, und die Räume sind niedrig in der Casa Tomé. Die Wände der kleinen Küche im ersten Stock sind schwarz vor Russ. Fast unvorstellbar, dass das 650 Jahre alte Haus, das heute als Museum zugänglich ist, noch bis 1990 von zwei Schwestern bewohnt wurde. Am letzten Freitag kehrte wieder Leben ein in die historischen Gemäuer. Zum Auftakt der Tavolata waren sie der Schauplatz eines Wursterei-Kurses mit Fleischveredler Patrick Marxer und dem Verein «Di carne in carne» aus dem Puschlav. Nach der Begrüssung durch Kaspar Howald von

Valposchiavo Turismo ging es ans Eingemachte.

Nicht weniger als ein Kilo Bio-Schweinefleisch aus dem Tal durften alle Teilnehmer verarbeiten. Worauf es dabei ankommt, erläuterte Patrick Marxer gleich zu Beginn: «Nebst qualitativ gutem Fleisch aus regionaler Produktion ist Würzen das A und O.» Nebst Salz, Pfeffer und einem Glas Rotwein empfahl er, nicht mehr als vier Gewürze hinzuzufügen. Das stellte die Wurstaspiranten bereits vor eine knifflige Aufgabe, reichte doch die Auswahl an Gewürzen von Majoran und Paprika über Chili und Thymian bis zu Salbei und Koriander.

### Tavolata im Süden

Wie kamen die Organisatoren der Tavolata St. Moritz eigentlich auf die Idee, in den Süden zu expandieren? Danny Accola vom Organisationskomitee erläuterte: «Wir spielten schon seit längerem mit dem Gedanken, einen Teil der Tavo-

lata ausserhalb des Engadins durchzuführen. An einem Maitag machte ich einen Ausflug ins frühlinghafte Puschlav. Als ich an der Casa Tomé vorbeikam, wusste ich: Das ist es.» Dank der bereits bestehenden Zusammenarbeit mit Patrick Marxer war auch die Idee des Wursterei-Kurses schnell geboren. Kaspar Howald von Valposchiavo Turismo war davon begeistert und bot Hand für die Umsetzung. Und mit «Di carne in carne» wurden lokale Vertreter der Branche ins Boot geholt.

### Aus Fleisch mach Wurst

Zurück zum Wursterei-Kurs. Die Teilnehmer waren bunt gemischt: Italienischsprachige Puschlaver kneteten neben Engadiner Gästen, bei denen Deutsch, Französisch und Englisch zu hören war, die Gewürze in ihre Fleischmasse. Und dann kam auch schon der Fleischwolf zum Zug. Zum Aufziehen der Schweinedärme, in welche das Fleisch abgefüllt wurde, war Fingerfer-

tigkeit gefragt. Angeleitet von Mitgliedern von «Di carne in carne» drehten die Kursbesucher anschliessend das Fleisch durch den Wolf – immer darauf bedacht, die Fingerspitzen nicht mitzudrehen. Wortwörtlich im Handumdrehen verschwanden die Haufen losen Fleisches, um prallen Würsten Platz zu machen.

### Nicht nur Konsumenten

«Mit dem Ausflug ins Puschlav wollten wir für Gäste und Einheimische die kulinarische Vielfalt der Region erlebbar machen», so Organisator Danny Accola. «Mit dem Wursterei-Kurs waren sie für einmal nicht nur Konsumenten, sondern erfuhren, wie viel Arbeit in jedem Lebensmittel steckt.» Im Anschluss an den Kurs konnten die Teilnehmer ihre Würste auf der Piazza von Poschiavo für sich selbst grillieren lassen. Zweifellos schmeckte sie anders, als die beim Grossverteiler gekauften.

Ruth Pola



Der 400 Meter lange Arventisch im Zentrum von St. Moritz ist ein Höhepunkt der Tavolata. Foto: OK Tavolata

## Beschwingter Auftakt in den sommerlichen Konzertreigen

**Pontresina** Das Engadin Festival verwöhnt auch dieses Jahr die Liebhaber der klassischen Musik mit einer Reihe von Konzerten, an denen hochkarätige Interpreten zu erleben und ausgesuchte, teils selten aufgeführte Werke zu hören sind. Dies war auch vergangenen Samstag der Fall, als im Rondo der Start zur 78. Ausgabe dieses Festivals erfolgte. Das Eröffnungskonzert bestritt wie in den Vorjahren das Hungarian Symphony Orchestra unter der Leitung von Festivalintendant Jan Schultz. Dieser hatte als Solistin Katerina Javurkova eingeladen. Die tschechische Musikerin gehört mit ihren 26 Jahren zu den talentiertesten Hornisten in ihrem Land und hat an internationalen Musikwettbewerben schon etliche Auszeichnungen eingeholt. Ihr Können stellte sie am Eröffnungskonzert mehrfach unter Beweis, einem reich befrachteten Konzert, wurden doch nach der Konzert-Ouvertüre zu Felix Mendelssohn Bartholdys Werk «Die Hebriden» zwei Sätze aus Luigi Cherubini's Sonate Nr. 2 in F-Dur für Horn und Streichorchester gespielt. Im Largo wie auch im Allegro moderato überzeugte die Solistin mit ihrem ge-

schmeidigen Spiel. Und das Orchester, das im Übrigen nur wenige ergraute Häupter zählt, folgte der Solistin. Obschon vor dem Konzert nicht viel Zeit für das gemeinsame Proben blieb, harmonierten die Hornistin und das Orchester aufs Beste.

Diese musikalische Innigkeit zwischen der Solistin und dem Symphonieorchester war auch beim Hauptwerk des Konzertabends ersichtlich, bei der Interpretation des Konzerts für Waldhorn und Orchester Nr. 1 in Es-Dur op. 11 TrV 117. Katerina Javurkova spielte mit Schwung, Präzision und expressiver Emotionalität dieses Werk aus der Romantik, das man wirklich nicht alle Tage zu hören bekommt. Die Solistin wirkte frisch und bescheiden. Erstaunlich ist, dass die virtuose Musikerin auch noch Zeit für ganze andere Interessen hat: Zuhause hat sie eine Ziege, die sie melken muss, wenn sie nicht gerade auf Tournee ist, und ihre Obstkuchen sind legendär. Das kommt nicht von ungefähr, träumt Katerina Javurkova doch noch immer von einer eigenen Bäckerei. (mcj)

www.engadinfestival.ch



Eröffnungskonzert im Rondo mit Hornsolistin Katerina Javurkova.

Foto: Engadin Festival