

Konzerte mit dem Fokus auf jeweils einen Komponisten

Erfolgreicher Start für das diesjährige und mittlerweile achte Stradivari-Fest in Scuol. Nach dem Auftaktkonzert im Schloss Tarasp finden heute Samstag und morgen Sonntag noch die Abschlusskonzerte in Zernez und Scuol statt.

JON DUSCHLETTA

Juwelen der Kammermusik, dargeboten in historischem Ambiente. Mit dieser Kombination hat sich das Stradivari-Fest nicht nur eine spannende Nische im Reigen der verschiedenen Klassikkonzerte und -festivals besetzt, sondern vermag damit auch Musikerinnen, Musiker und das Publikum zu begeistern.

Herz der verschiedenen Orts stattfindenden Stradivari-Feste ist die Musikerin Maja Weber und ihr 2007 gegründetes «StradivariQuartett», welches seither das Kernensemble ihrer kammermusikalischer Tätigkeit darstellt. Die 50-jährige Zürcher Cellistin entstammt einer ausgesprochenen Musikerfamilie. Seit 32 Jahren spielt sie im Kammermusik-Ensemble «Ars Amata», welches ihre Eltern Rudolf und Elisabeth Weber-Erb 1974 in Zürich gegründet hatten. Mit ihrer Schwester Anna Brunner gründete sie bereits 1987 auch das «Amar Quartett», mit welchem sich die beiden Musikerinnen bereits mehrere Auszeichnungen erspielten. Ihre musikalische Ausbildung erhielt Maja Weber am Konservatorium Winterthur und an der Musikhochschule Köln. In der Folge sammelte sie mit dem «Amar Quartett», aber auch in Meisterkursen und bedeutenden Musikwettbewerben, nicht zuletzt auch durch ihre intensive Konzerttätigkeit weitere Erfahrungen. Maja Weber wurde mit der Idee der Stradivari-Feste auch Unternehmerin.



Maja Weber am Cello und Lech Antonio Uszynski an der Bratsche, sie spielten am Mittwoch zum Auftakt des diesjährigen Stradivari-Festes im Schloss Tarasp Mozart-Duos.

Foto: Sarah Bünter

Mozart-Duos im Schloss Tarasp

Am Mittwoch begann die achte Austragung des Stradivari-Festes Scuol mit einem Konzert von Maja Weber am Cello und Lech Antonio Uszynski an der Bratsche. Gespielt wurden Mozart-Duos, natürlich nicht irgendwo, sondern hoch oben im geschichtsträchtigen Schloss Tarasp. Die Cellistin und Festivalgründerin Maja Weber schwärmte im Anschluss an das Konzert von einer «zauberhaft intimen Atmosphäre im Schloss Tarasp» und «einem traumhaft aufmerksamen Publikum».

Nach den Konzerten findet jeweils vor Ort in einem nahe gelegenen Restaurant ein sogenannter Stradivari-Tisch statt. Hier können Besucherinnen

und Besucher im familiären Rahmen und im Beisein der Musikerinnen und Musiker das Konzert Revue passieren und den Abend ausklingen lassen.

Haydn, Vater der Streichquartette

Im Gespräch mit der Mitarbeiterin des Stradivaribüros Michèle Kinkelin erklärt Maja Weber die Usanz, pro Abend jeweils nur Werke eines einzigen Komponisten vorzutragen: «Die musikalische Sprache eines Komponisten kommt mir, je länger ich seine Werke spiele oder höre, bekannter vor. Ich habe das Gefühl, dass ich den Aussagen der Komponisten so besser folgen und mich so auch besser auf dessen musikalische Sprache einlassen kann. Ich denke, das geht auch dem Publikum so.»

Aus dem diesjährigen Programm sticht vor allem Joseph Haydn mit zwei Streichquartetten hervor. Laut Weber kein Zufall, gilt der österreichische Komponist doch nicht umsonst als «Vater des Streichquartetts». Die Auswahl an Haydn'schen Streichquartetten sei beinahe unendlich. Das biete die Möglichkeit, sich intensiv in dessen musikalische Sprache und die breite Palette der Emotionen – von frisch, fröhlich, virtuos bis tragisch oder stürmisch – einzulassen.

Musizieren im Ensemble ist für Maja Weber denn auch gleichbedeutend wie ein Gespräch zu führen: «Man soll und muss aufeinander eingehen, reagieren und wieder selbst die Verantwortung übernehmen. Es ist wichtig, dass man

seine Kollegen früh lesen und interpretieren kann, um damit eine ideale Unterstützung zu bieten.»

Dem Mozart-Abend im Schloss Tarasp folgten ein Beethoven-Streichtrio in der Kirche Ardez und Dvořák-Streichquartette in der Kirche von Scuol. Das Festivalprogramm wird heute Samstag um 17.00 Uhr in der Kirche Zernez mit Haydn-Streichquartette fortgesetzt und findet morgen Sonntag um 11.00 Uhr im Hotel Scuol Palace mit Klaviertrios von Brahms und Mendelssohn seinen Abschluss. Die Stradivari-Tische finden im Hotel Bär Post in Zernez und im Scuol Palace statt.

Weiterführende Informationen und Tickets unter: www.stradivari-fest.com

Der nächste Akt im Nusstortenkrimi

Gibt es einen Zusammenhang zwischen der Engadiner Nusstorte und der Wiener Kongresstorte? Gaudenz Zimmermann hat Spurensuche betrieben – und dabei eine Engadiner Nusstorte mit Schokoladenüberzug gefunden.

FADRINA HOFMANN

Es hat ein paar Monate gedauert, bis Gaudenz Zimmermann Antworten aus Wien erhalten hat. Er wollte erfahren, ob die Wiener Kongresstorte möglicherweise von einem Engadiner stammen könnte. Das Rezept ist nämlich der Engadiner Nusstorte so ähnlich, dass sich eine vertiefte Recherche geradezu anbot. Gaudenz Zimmermann hat über zehn Jahre lang zur Geschichte der Engadiner Nusstorte geforscht. Unter anderem hat er entdeckt, dass das erste dokumentierte Rezept für eine Engadiner Nusstorte 1881 aus der Confiserie «Heinz&Tester» in Toulouse stammt, einem von Engadiner Zuckerbäckern geführten Unternehmen.

Sämtliche Rechercheergebnisse hat Gaudenz Zimmermann im vergangenen Juni an das Kulturarchiv Oberengadin übergeben. Zur neuen Recherche über die Wiener Kongresstorte hat ihn ein EP-Leser animiert, der nach der Lektüre des entsprechenden Artikels die starke Ähnlichkeit zwischen den zwei Spezialitäten feststellte.

Die Konditorei Oberlaa in Wien verkauft die Kongresstorte noch heute. Das Unternehmen schreibt in seiner Werbung: «Besonderen Eindruck hinterliess ein Zuckerbäcker mit seiner köstlichen Nusstorte, die dann bald zur Lieblingstorte der Wiener Kongressteilnehmer wurde» (Wiener Kongress 1814–1815). Könnte dieser ein Engadiner gewesen sein? Die Engadiner Zuckerbäckerfamilien waren um diese Zeit europaweit gut vernetzt und hatten Konditoreien und Kaffeehäuser in vielen grossen Städten.

Auf Anfrage von Gaudenz Zimmermann schreibt Christian Haury von Oberlaa: «Wir vermuten, dass Karl Schuhmacher, der Gründer der Konditorei Oberlaa, auf seinen zahlreichen Schweiz-Besuchen möglicherweise von der Engadiner Nusstorte inspiriert worden sein könnte.» Da dieser 2020 verstorben ist, kann die Vermutung nicht mehr verifiziert werden.

Auch Experten wissen nichts mehr

Gaudenz Zimmermann liess sich nicht entmutigen und verschickte weitere Anfragen nach Wien, unter anderem an Bernhard Wies. Gemeinsam mit Michael Rathmayer hat er das Standardwerk «Wiener Zuckerbäcker» herausgegeben. Seine Antwort: «Leider weiss ich nichts Näheres über die Entstehung der Kongresstorte.» Dieses Wissen sei leider sukzessive verloren gegangen. «Ich nehme an, dass man es nur mehr in antiquarischen Büchern findet, von denen es aber auch nicht allzu viele



Die «Conditorei Sluka» in Wien verkauft ihre Engadiner Nusstorte mit Schokoladenüberzug.

Foto: Conditorei Sluka

gibt. Schade eigentlich», schreibt Bernhard Wies.

Beim österreichischen Staatsarchiv hat Gaudenz Zimmermann keinen Eintrag zur Kongresstorte gefunden, dafür aber bei der Österreichische Nationalbibliothek. In zwei Zeitungen wird die Kongresstorte genannt.

Die Torte als Modeerscheinung?

Ein Artikel im «Mittagsblatt des Neuen Wiener Journals» vom 26. März 1919 widmet sich dem Wiener Kongress. Darin heisst es unter anderem: «Der berühmteste aller Kongresse aber, von dem Geschichte, Sage und Anekdote am

meisten zu erzählen und zu berichten wissen, ist der Wiener Kongress. Es ging bekanntlich so weit, dass die Mode sich richtete, ja dass eine sehr schöne Torte «Kongresstorte» bis auf den heutigen Tag genannt wird. Möchte der Versailler Kongress dafür Sorge tragen, dass wir bald wieder diese Torte essen können.»

Im «Linzer Volksblatt» vom 7. Oktober 1949 lautet der Titel eines Artikels: «Geschmackvoll im wahrsten Sinne des Wortes». Darin geht es um die Ausstellung am Konditoren-Kongress in Salzburg. In einer Passage heisst es: «Aus der Fülle der Prachtgebilde seien hervorgehoben: Eine Kongresstorte

mit dem österreichischen Adler und dem Wappen Rot-Weiss-Rot».

«Engadiner Torte» mit Schokolade

Während seiner Recherchen hat Gaudenz Zimmermann in Wien noch eine weitere Entdeckung gemacht. Die Konditorei Sluka, gegründet 1891 in Wien, verkauft eine «Engadiner Nusstorte» mit Mürbeteig, Walnüssen und Karamell sowie dunkler Kuvertüre. Tatsächlich wird auf der Internetseite auch transparent angegeben, dass diese Torte aus dem Engadin stammt.

Zu welchem Fazit gelangt der Nusstorten-Forscher nach seinem Exkurs in Wien? «Weder die Befragung namhafter Autorinnen und Autoren von Konditorei- und Backwarenbüchern noch Onlinerecherchen bei einigen österreichischen Bibliotheken und Archiven haben schlüssige Ergebnisse über die Geschichte der Wiener Kongresstorte ergeben», so Gaudenz Zimmermann. Der einzig verwertbare Hinweis zur Kongresstorte sei jener im «Mittagsblatt des neuen Wiener Journals» aus dem Jahre 1919. Es fehlen aber jegliche Angaben über Aussehen und Zutaten der Torte.

«Aufgeben möchte ich aber noch nicht», sagt der Nusstorten-Experte. Er vermutet, dass die Engadiner Zuckerbäckerfamilie Gritti, die bereits im 18. Jahrhundert in Wien ansässig war, in der Geschichte der Kongresstorte involviert war. Für jegliche Hinweise über die Konditorei Gritti in Wien ist Gaudenz Zimmermann dankbar. Fortsetzung folgt.