

SÜDKURIER Medienhaus -

URL: <http://www.suedkurier.de/region/ueberlingen/art2430,3285589,0>

Schmaus für Gaumen und Ohren

28.06.2008 02:00

Madrigalchor lädt zum Klangmenü - Drei Stunden spritziger Gesang und leckeres Essen



Der Madrigalchor erfrischt das Publikum des Klangmenüs mit spritzigem Gesang.

Bast

Der Madrigalchor Überlingen wie man ihn kennt: frisch, beschwingt und mit einem leichten, subtilen Schmunzeln. So haben die Mitglieder des Madrigalchors unter der Leitung von Thomas Braun zu einem Klangmenü in den Spitalkeller eingeladen. Zum Amuse gueule servierte der Chor erst mal gute Laune: "Lachen ist das Motto", sang der Madrigalchor und versprach: "Guten Abend, liebe Gäste, wir erfreuen Euch aufs Beste." Nachdem sich die Besucher an frischem Spargelsalat an einer Variation von Serrano- und Parmaschinken gütlich getan hatten, thematisierten die Sänger das Trinken. Moderator Rolf Jacob sagte, ans Publikum gewandt: "Wir reden vom Trinken, Sie tun es." Joseph Haydn, berichtete Jacob, habe auch seine Meinung zum Alkohol gehabt: "Wasser machet stumm, das lernt ihr bei den Fischen. Bei dem Weine kehrt sich's um. Dieses lernt ihr an den Tischen." Zum Hauptgang servierte der Madrigalchor einen kunterbunten Insalata Italiana: Der bestand aus verschiedenen musikalischen Anweisungen, die die Chormitglieder dann auch fröhlich in den Raum schmetterten. Taaaateratatata sang der Chor, nachdem er eine Weile zwischen "Piano", "Pianissimo" und "Forte" hin und hergeschwenkt war. "Bravo! Bravissimo", jubelte Solistin Jenny Schubert daraufhin. Der Chor quittierte es mit einem entschlossenen "Schrumm, Schrumm."

Und dann gab es die kulinarische Hauptspeise: Köstliches souffliertes See-Saiblingsfilet an Kerbelschaum und hausgemachter Gemüsestrudel oder gefülltes Schweinefilet mit badischem Linsengemüse und sauren Kartoffelrädle. Das Dessert wurde dramatisch eingeläutet: "Kein Kuchen da", stand da im Programm und der Chor sang: "Hätt ich dich heut erwartet, hätt ich Kuchen da."

Kuchen hatte das Team vom Spitalkeller zwar wirklich nicht da, aber stattdessen gab's köstliches Erdbeerparfait in einer Blätterteig-Krokantehülle. Das war eben so lecker wie der Rest des Menüs, das sich Wirt Michael Reichert und sein Koch Reiner Fuoss ausgedacht hatten.

Druckansicht

Am Ende des Abends stand fest: Das Klangmenü ist ein vorzüglicher Genuss für den Gaumen, das Gehör und, wegen der liebevoll angerichteten Speisen, auch für das Auge.

Eva-Maria Bast

Alle Rechte vorbehalten.

Copyright © 2008 SÜDKURIER GmbH Medienhaus - Alle Rechte vorbehalten.
Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung durch das SÜDKURIER Medienhaus