

SÜDKURIER Medienhaus -

URL:

<http://www.suedkurier.de/region/bodenseekreis-oberschwaben/ueberlingen/art372495,3456243>

## Madrigalchor Überlingen serviert Klangmenü im „Seehof“

08.10.2008 00:00

Madrigalchor Überlingen serviert Klangmenü im Unteruhldinger Hotel-Restaurant Seehof

## Madrigalchor Überlingen serviert Klangmenü im ?Seehof?



Foto:

Dass Musik und Speisen miteinander in der Gastronomie verknüpft werden, ist ja nichts Neues, schließlich läuft irgendwo im Hintergrund immer Musik. Schon seltener ist es, wenn Live-Musik beim Essen geboten wird. Wenn sich aber ein Chor und ein Gastronom zusammentun, um ein gemeinsames Menü aufzutischen, so ist das schon etwas Besonderes, wie nach den Erfolgen der Veranstaltung „Klangmenü – Ein Chor tischt auf“ in Überlingen jetzt auch im Unteruhldinger Hotel-Restaurant Seehof geschehen.

Zum Prosecco, dem Amuse-Gueule, serviert der Chor erst mal gute Laune: „Guten Abend, liebe Gäste, wir erfreuen euch aufs Beste“, singen die Mitglieder des jüngstes Kindes der Überlinger Chorgemeinschaft. „Madrigale“ als weltliche, mehrstimmige Lieder haben dem Chor auch seinen Namen gegeben. Außer den traditionellen Madrigalen singt der Chor unter Leitung von Thomas Braun auch neuzeitliche Lieder, die dem Anspruch qualitativen Singens entsprechen.

Nachdem die Gäste eine karibische Variation – Seeteufel, Thunfisch, Tigergarnele mit Feldsalat und Mangodressing – gekostet haben, thematisieren die Sänger unter einleitenden Worten von Chorsprecher Rolf Jacob das Trinken, unter anderem mit der „Beredsamkeit – Freunde, Wasser machet stumm“ von Joseph Haydn. Nicht ganz ernst gemeint ist es, wenn der Chor mit „Holla gut G’sell!“ oder „Tourdion“ Wein und Bier verherrlicht.

Zum Hauptgang serviert der Madrigalchor einen aus diversen musikalischen Anweisungen bestehenden „Insalata Italiana“, informiert über „Huhn und Karpfen“ sowie über „Rinderwahn“. Die Gäste erfreuen sich derweil entweder an einem Zanderfilet mit Suserschaum auf Traubensauerkraut und Schupfnudeln oder an einem Kalbssteak mit Morchelrahmsauce, Kartoffeltaler und glacierten Schwarzwurzeln.

Dramatisch eingeläutet wird das Dessert: „Kein Kuchen da“ heißt's im Programm und der Chor singt: „Hätt' ich dich heut' erwartet, hätt' ich Kuchen da.“ Tatsächlich gibt's auch keinen Kuchen, dafür aber unter dem Motto „Von allem ein bisschen“ Sorbet, Mousse und Crème Bruleé. Und nachdem der Chor beim Digestif zu später Stunde fragt, wer schon an der Uhr gedreht habe, verspricht er: „Wir kommen wieder, keine Frage, doch für heut' ist erstmal Schluss“. Musik und Kochkunst haben sich beim Klangmenü nicht nur hervorragend ergänzt, sondern beflügelt und sich zum Gesamtkunstwerk vereint.

Holger Kleinstück

Alle Rechte vorbehalten.

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