

# Die Kultur schreibt, singt, tanzt – lebt

Coronastillstand? Ach was: Die hiesige Kultur lebt. 15 Kunstschafter beweisen es. Und das spartenübergreifend.

Urs Schnider

Wie immer? Nein, der diesjährige findet zwar statt – coronabedingt jedoch im digitalen Raum. Max Aeberli ist einer der Initiatoren des Anlasses. Er ist Vorstandsmitglied beim Verein «KulturZürichseeLinth» sowie Leiter des Teamchors Jona. «Normalerweise findet der «Kultourtopf» physisch statt», so Aeberli. Es würden Produktionen gezeigt oder Konzerte gespielt, es gebe Informationen zum Verein und zu Kulturschaffenden sowie ein Essen.

Letztes Jahr wurde der Anlass im Eichen in Schänis durchgeführt. Das war Anfang März – wenige Tage vor dem Lockdown. Keiner der Teilnehmenden hatte an diesem Abend in Schänis wohl gedacht, dass ein Virus die gewohnte Durchführung 2021 verhindern würde. Auch Max Aeberli nicht.

«Wir wollten aber trotzdem etwas machen und beantragten, das Geld doch einzusetzen für Kulturschaffende, die derzeit ja kaum Aufträge haben», erzählt Aeberli weiter. Die Künstlerinnen und Künstler erhalten für ihre Arbeiten je 1000 Franken. Geld, dass sie angesichts der kaum mehr existierenden Aufträge sicher gut gebrauchen können. «Auch wenn der Aufwand, den sie dafür betreiben, in keinem Verhältnis zur Gage steht», wie Aeberli betont.

## Schlagzeuger mit Autor – Tänzerin mit Sänger

Einerseits setzt der Verein damit ein Zeichen für die Kunstschafter, andererseits kommt eine künstlerisch spannende Idee hinzu: Die Beiträge, welche die 15 eingeladenen Künstlerinnen und Künstler aus der Region (siehe Kasten) für den Kultourtopf



Drei der Kunstschafter, die am Montag zu sehen sein werden: Monika Romer, Debi Rusch und Aaron (v.l.).

Bilder: Archiv

## «Kultourtopf 2021» – ein bunter Mix regionaler Künstlerinnen und Künstler

Für die Ausgabe des «Kultourtopf 2021» haben die Organisatoren 15 Künstlerinnen und Künstler aus der Region eingeladen, spartenübergreifende Produktionen zu erarbeiten. Was dabei herausgekommen ist, kann am Montag via Livestream aus dem Kunstzeughaus in Rapperswil-Jona mitverfolgt werden (siehe Fussnote rechts).

Folgende Kunstschafter beteiligen sich daran: Michael Bösch; Chrigel Bosshard; Cornelia Dürr; Jimmy Gmür; Aaron Keller; Katja Mair; Peter Leuzinger; Karin Reichmuth; Alessandro Ricciardi; Monika Romer; Dora Rusch; Paul Steiner; Andreas Tschopp; Matthias Tschopp und Frédéric Zwicker. (snu)

erarbeiten, sollen übergreifend über die verschiedenen Kultursparten erfolgen.

So steuern beispielsweise der Schlagzeuger Chrigel Bosshard zusammen mit dem Autor Frédéric Zwicker, beide aus Rapperswil-Jona, einen Beitrag bei. Was die beiden ausgeheckt haben, weiss Aeberli nicht, «denn die Arbeiten treffen dieser Tage erst bei uns ein».

Ebenfalls mit im Boot ist der Singer-/Songwriter Aaron Keller, der vor kurzem einen bedeutenden Schweizer Musikwettbewerb

gewann (Ausgabe vom 17. März). Er hat sich mit Tänzerin und Sängerin Debi Rusch zusammengetan, die erst vor wenigen Tagen ein Tanzvideo mit internationaler Beteiligung lancierte, auf welchem sie einen ihrer selber komponierten Songs singt (Ausgabe vom 3. April).

Es trifft also gewaltig viel Kreativität aufeinander. Und was Max Aeberli (noch) nicht weiss, hat die «Linth-Zeitung» in Erfahrung gebracht. So wird Debi Rusch einen Song von Aaron mitperformen. Sie wird die Ly-

rics von «Florentine Girl» tänzerisch umsetzen – aber auch gleich mitsingen, wie sie auf Anfrage verrät.

Ebenfalls gespannt sein darf man auf eine weitere zusammengewürfelte Künstlergruppe: Der Holzbildhauer Paul Steiner aus Schänis wird die kulturellen Grenzen zwischen den Genres zusammen mit Michi Bösch (Geige) aus Rapperswil-Jona und dem Kaltbrunner Künstler Jimmy Gmür (Piano) sprengen.

## Produktionen werden am Montag gezeigt

Zu viel sei jedoch nicht verraten: Die verschiedenen Produktionen werden am Montag, 12. April via Livestream aus dem Kunstzeughaus gezeigt – na ja, fast live. Denn die Beiträge werden im Vorfeld aufgezeichnet. Im Kunstzeughaus werden die Vertreter des Kultourtopfs die Produktionen – dann tatsächlich live – anmoderieren und diese einspielen. Gemäss Max Aeberli werden auch die eine Künstlerin oder der andere Künstler vor Ort sein und ihre Werke vorstellen oder interviewt.

Gemäss Aeberli werden acht Produktionen zu sehen sein. Er sei beeindruckt, mit wie viel Engagement die Künstlerinnen und Künstler ans Werk gegangen seien. Offenbar so beeindruckt, dass Aeberli sich vorstellen kann, dass diese Form mit der spartenübergreifenden Zusammenarbeit auch im 2022 – «dannzumal hoffentlich wieder physisch» – durchgeführt werden kann. «Das Konzept ist bei allen Beteiligten sehr gut angekommen», freut sich Aeberli.

## Kultourtopf 2021 miterleben

Montag, 12. April, um 20 Uhr. Den Link, zum Kultourtopf 2021 gibt's hier: [www.kulturzuerichsee.linth.ch](http://www.kulturzuerichsee.linth.ch)

«Stalltüre»

## Nein danke!

Heute gehen wir zusammen auf den Wocheneinkauf. Diese Arbeit mag ich gar nicht. Daher wird daraus oft ein Zwei- oder gar Dreiwöcheneinkauf. Das geht nur, weil wir viele Lebensmittel selber produzieren. Das Fleisch von unserem Betrieb befindet sich im Tiefkühler, ebenso eine Auswahl Gemüse aus dem Bauerngarten. Unzählige Einmachgläser, gefüllt mit Früchten unserer Bäume, lagern im Keller. Milch gibts täglich neue. Daraus mache ich manchmal auch Joghurts und Frischkäse. Und weil wir den Milchtrug täglich in die Käseerei fahren, bin ich auf diesem Weg mit Butter und Hartkäse versorgt. Ich darf also eigentlich gar nicht jammern, was das Einkaufen angeht. Und doch finde ich es anstrengend.

Das Angebot im Grossvertei-

ler ist riesig, die Reizüberflutung vorprogrammiert. Zudem hege ich den Anspruch, möglichst regionale und nachhaltige Produkte zu wählen. Da ist man genötigt, das Kleingedruckte auf der Verpackung zu studieren.

Wir werden bei unserem Einkauf also zusammen beim Einkaufswagen stehen und Etiketten entziffern. Wobei ich Sie vorwarnen muss. Ich habe keine Hemmungen, ein Produkt zurück ins Gestell zu bugsieren, wenn es meine Anforderungen nicht erfüllt. Palmöl, als Beispiel, versuche ich zu umgehen.

Aktuell beginnt mein Dilemma aber schon bei der Frischwarenabteilung. Die Erdbeeren sind da, obwohl die Erdbeerenstöcke in meinem Garten noch tief

und fest schlummern. Noch kein einziges neues Trieblein haben die gebildet. Geschweige denn eine Blüte oder gar eine Frucht.

Trotz allem füllen diese



Eine Kolumne von Barbara Schirmer

Wonnefrüchte bereits die Regale des Grossverteilers. Auch mir läuft beim Anblick dieser roten Beeren das Wasser im Mund zusammen. Ich bin in bester Gesellschaft. Rund 21000 Tonnen dieser

süssen Beerenerfrüchte verteilen Herr und Frau Schweizer zusammen pro Jahr. Das ist schon eine beachtliche Menge.

Was mich stutzig macht, ist der grosse Import. Bescheidene 7000 Tonnen wachsen auf einheimischen Böden. Die restlichen Zweidrittel werden aus dem Ausland importiert. Das ist vom Schweizer Obstverband zu vernehmen.

Importierten Erdbeeren haftet immer ein langer Transportweg an. Alleine deshalb meide ich sie. Hinzu kommt, dass diese Dinger unreif geerntet werden. Sonst wären sie schon faul, bis sie im Regal stehen. Im Gegensatz dazu steht eine sonnengereifte Gartenerdbeere. Die ist ein Geschmackserlebnis, das ich gerne mit Ihnen teile. Allerdings zur gegebenen Zeit. So viel verrate ich Ihnen bereits jetzt: Habe ich die Wahl sonnengereift oder transportgereift, ist mein Entscheid bereits gefällt, bevor ich mir zusätzlich über die Produktionsbedingungen Gedanken gemacht habe.

«Diese Importe sollten verboten sein!», werde ich Ihnen zuraunen, während wir bei unserem gemeinsamen Einkauf das Wägeli ins Geschäft schieben. Ein Verbot

würde vieles vereinfachen. Zumal diese Importerdbeeren noch billiger sind als das Schweizer Pendant. Was alleine schon stutzig machen sollte.

Doch mache ich es mir mit meinem Verbotswunsch nicht etwas zu einfach? Es wird nur importiert, was auch Absatz findet. Grossverteiler kaufen nach unseren Wünschen und Bedürfnissen ein. Wir Konsumentenden haben es in unserer Hand. Darum bleibe ich konsequent und sage «nein danke». Nur so wird sich etwas ändern. Obwohl sich mein Bauer daheim über ein Schäli Erdbeeren freuen würde. Der liebt diese süsse Versuchung nämlich über alles. Auch seine Zeit wird kommen. Garantiert. Bis dahin bleibt die Vorfreude. Und die ist bekanntlich sowieso die schönste.