

## Mit Alphorn und Sternekokch

An der Alphornwoche der UBE in Sörenberg nimmt zum zweiten Mal auch der Sternekokch Wolfgang Kuchler teil. Dieser hat am Mittwochabend bei Aeschlimann Gartenbau in Marbach für die Kursteilnehmenden ein Gourmet-Menü gekocht.

Text und Bild Annalies Studer

Eigentlich hätte man auf der schönen Anlage beim UBE-Dienstleistungspartner Aeschlimann Gartenbau im Schärli ein Barbecue geniessen wollen, doch auch hier machte das Wetter einen Strich durch die Rechnung. Immerhin konnte sich die Alphorngruppe am späteren Nachmittag noch bei trockenem Wetter durch den Garten führen lassen und ein Ständchen spielen, doch schon bald fielen die ersten Tropfen und die Gruppe konnte sich zum Glück ins Haus zurückziehen.

### Zwei exklusive Vorspeisen

Der Kursteilnehmer und Koch mit den 18 Gault-Millau-Punkten, Wolfgang Kuchler, war in seinem Element. Für sein Viergang-Menü hatte er schon Vieles vorbereitet und die 24 Kursteilnehmenden mit ihren drei musikalischen Leitern warteten am schön gedeckten Tisch gespannt auf den ersten Gang. Einige von ihnen assistierten dem Promi-Koch. In der Zwischenzeit war Florian Aeschlimann draussen dafür besorgt, dass die Flammengrills eingheizt waren, bevor es an das Zubereiten des Hauptganges ging. Ein köstliches Vitello tonnato à la Kuchler wurde als erste Vorspeise serviert. Darauf folgte ein im Rotwein geschmortes Miéral Perlhuhn auf Polenta. Dieses hatte der pensionierte Gastwirt aus dem thurgauischen Wigoltingen bereits im Hotel Rischli, wo er während dem Kurs wohnt, mit Sorgfalt zubereitet.

### Fleisch vom Flammengrill

Nun widmete sich der Sternekokch den grossen Fleischstücken, die er auf dem Flammengrill zubereitete. Die Gäste schauten interessiert zu und zückten ihre Handys für Bilder und Filme. Die Schweinskoteletten kamen ungewürzt auf den Grill und wurden anschliessend mit einem «Lack» – ein Geheimrezept von Kuchler – bestrichen und mit wenig Fleur de sel gewürzt. Das Fleisch genossen die Anwesenden mit speziell zubereiteten Salaten. Nach einer Pause machte sich Wolfgang Kuchler an die Zubereitung der Schokoladen-Tartes, die mit Glace und Rahm warm serviert wurden.



Die Kursteilnehmer verfolgen interessiert, was Wolfgang Kuchler zubereitet.

## Alphornkurse seit fast 40 Jahren

Alphornkurse sind praktisch doppelt so alt wie die UBE, denn es gibt sie seit 1982. Initiant ist Theo Schnider. Er sagt dazu: «1982 habe ich den ersten Ferien-Alphornkurs in Sörenberg durchgeführt, mit zwei Schweizern, zwei Mexikanern und einer Italienerin als Kursteilnehmer. Von 1982 bis 1985 führte ich den Alphorn-Ferienkurs selber als Kursleiter. Danach holte ich den bekannten Alphornkomponisten Martin Christen, Hergiswil, mit ins Boot. Später kamen die Kursleiter Franz Kuster, Walter Lussi, Hermann Studer, Hans Wigger und viele mehr dazu.»

Seit 2017 obliegt die Organisation der Alphornkurse der UBE (vorher Sörenberg Flüfli Tourismus). Mit dieser Änderung gab es auch eine Neuaufgleisung unter der musikalischen Leitung von Bruno Zemp, der heute

die Kurse mit grosser Begeisterung und hohem Fachwissen leitet. Mit vier bis fünf weiteren Kursleitern, teilweise auch Profis, führt er jährlich drei Kurse durch. Damit pflegt die UBE ganz bewusst die Kultur des Alphornblasens. Die Zahl der Teilnehmenden nimmt stetig zu, in 2021 wurde die 80-Personen-Grenze geknackt. Dies heisst, dass fast ein Drittel aller UBE-Kursteilnehmenden Alphornbläser sind. Die Biosphären-Alphornkurse sind auch heute nicht einfach auf das Musikalische beschränkt. So sind auch kulturelle Ausflüge eingegliedert, kombiniert mit dem Alphornspiel an anderen Orten, nicht nur rund um Sörenberg. 2020 war es beispielsweise ein Ausflug auf die Marbachegg, ein Besuch des Alphornbauers in Eggwil sowie ein Abendessen beim Partnerbetrieb Kemmeribodenbad. [Mitg.]

### Von der Fanfare zum Alphorn

Im Porträt im Heft «Porsche Schweiz» wird Wolfgang Kuchler, der gebürtige Schwabe, als «Legende der Schweizer Spitzgastronomie» beschrieben. Bekannt ist Kuchler ebenso von der Fernsendung Kitchen impossible. Jahrzehntlang führte er die Taverne zum Schäfli in Wigoltingen, die er von der Dorfbeiz zu einem renommierten Gourmetrestaurant machte. Vor sechs Jahren konnte er das «Schäfli» an seinen Sohn übergeben und geniesst seither seinen Ruhestand. Der leidenschaftliche Porschefahrer, der früher auch mal Fanfare spielte, hatte dann Zeit, sein Alphorn wieder einmal zur Hand zu nehmen. Im Lockdown spielte er vermehrt und meldete sich im letzten Sommer spontan zu einem von der UBE angebotenen Alphornkurs an. Damals versprach er, im nächsten Jahr

wiederzukommen und die Kursteilnehmenden mit einem Gourmet-Menü zu verwöhnen. «Es ist für uns eine grosse Freude und Ehre, von dir, Wolfgang, bekoht zu werden», sagte Nina Lichti, die UBE-Verantwortliche für die Alphornkurse. Sie bedankte sich herzlich und beschenkte Kuchler mit Entlebucher Spezialitäten.

### Verabschiedung heute Freitag

Die Alphornkursgruppe war vor dem kulinarischen Höhepunkt tagsüber unterwegs im Dorf Escholzmatt, erfreute die Bewohnenden im Altersheim Sunnematte mit einem Ständchen und liess sich vom bekannten Escholzmatter Komponisten Hermann Studer einiges zum Dorf Escholzmatt und zum Alphorn näherbringen.

Die musikalischen Leiter Bruno Zemp, Lukas Erni und Adrian Eugster unterrichteten die fortgeschrittenen Bläserinnen und Bläser während der ganzen Woche an verschiedenen Standorten, wobei mehrheitlich wegen des Regens Plätze «am Schärme» gesucht werden mussten. Heute Freitagnachmittag verabschiedet sich die Gruppe mit einem Ständchen im Dorf Sörenberg.

### UBE Jubiläumsjahr 2021

Mit «20 Jahre – 20 besondere Momente» – feiert die Unesco Biosphäre Entlebuch ihr Jubiläumsjahr. Der EA begleitet das aussergewöhnliche Jahr mit Beiträgen zur UBE und zum Jubiläum, welche in loser Folge erscheinen werden. [EA]



Die Alphorngruppe beim Proben auf der Rossweid.