Als der Eintritt noch 2.50 Franken kostete

Sissach | Heute vor 75 Jahren führte der Männerchor Frohsinn die Operette «Grüezi» auf

Am 19. November 1949 brachte der Männerchor Frohsinn mit Unterstützung zahlreicher lokaler Talente die Revue-Operette Grüezi» auf die Bühne. Sechs Mal wurde das dreistündige Stück aufgeführt, begleitet von einem regionalen Orchester und einer Ballettformation.

Melanie Frei

Insgesamt 70 Laienschauspielerinnen und Laienschauspieler wirkten an der Revue Operette «Grüezi» mit. Bilder zvg/Werner Degen

Heute ist es genau 75 Jahre her, dass der Männerchor Frohsinn Sissach die Revue-Operette «Grüezi» aufgeführt hat – zum ersten von insgesamt sechs Mal. 70 Laienschauspielerinnen und -schauspieler, vorwiegend aus Sissach, wirkten an der dreistündigen Aufführung mit.

Werner Degen (72) lebt seit über 70 Jahren in Sissach und hat der «Volksstimme» exklusives Bildmaterial von der damaligen Aufführung zur Verfügung gestellt. Nicht zuletzt, weil sein Vater, Karl Degen, im Stück mitwirkte. Er spielte Franz Blümli, einen der drei Söhne des Schweizer Hoteliers Gottfried Blümli (mehr zum Inhalt der Operette im Kasten).

Die musikalische Leitung hatte A. Grieder aus Ormalingen, das Ballett stand unter der Leitung von M. Strasser aus Sissach. Obwohl über diese Persönlichkeiten nicht mehr als die Namen bekannt sind, trugen sie wesentlich zum Erfolg des Werkes bei. «Besonders das Ballet war damals als Highlight empfunden worden, da dies damals nicht oft vorkam», so Degen. Die Operette, ein Dreiakter von Georg Burkhard mit der Musik von Robert Stolz und dem Text von Robert Gilbert, begeisterte das Publikum.

Zu wenig Mitglieder

Das Orchester, bestehend aus Musikern aus Sissach und Umgebung, sorgte für die musikalische Begleitung. Die prächtigen Kostüme kamen aus Basel vom «Kostüm Kaiser», und für das, was man heute «Hair and Make-up» oder Maske nennt, war damals der «Coiffeur» zuständig: H. Schwalder-Huber, Theatercoiffeur aus Basel, übernahm diese Aufgabe, wie dem alten Programmheftli zu entnehmen ist, das ebenfalls Werner Degen von seinem Vater übernommen hat. Ein Programmheft konnte damals für 30 Rappen erworben werden. Die Eintrittskarten für die Aufführung kosteten zwischen 2.50 und 5 Franken. Der Reinertrag der Operette «Grüezi» betrug 3600.85 Franken.

Der 1895 gegründete Männerchor bestand fast 100 Jahre. Schon damals war die Mitgliederanwerbung eine Herausforderung, wie Werner Degen sagt. «Der Männerchor konnte 1995 noch sein 100-jähriges Bestehen im ‹Alpbad› Sissach feiern – ein schöner Abschluss, bevor sich der Verein wegen zu wenigen Mitgliedern auflöste», so Degen. Die Sänger – wenn das Interesse bestand – konnten in den Männerchor Liederkranz übertreten, den es heute noch gibt.

Karl Degen (rechts) spielte Franz Blümli, eine der Hauptrollen im Stück.

Liebe, Chaos und Schweizer Charme

mef. Die Operette «Grüezi» handelt vom Schweizer Hotelier Gottfried Blümli, der im Begriff ist, die Fremden-Saison zu eröffnen. Die Fremden-Saison ist ein historischer Begriff, der sich auf die Zeitspanne bezieht, in der Hotels vermehrt Gäste – häufig aus dem Ausland – empfangen. Seine drei Söhne, jeder in einer anderen Landessprache erzogen, kehren vom Militärdienst zurück, um ihre Posten als Koch, Sportlehrer und Rezeptionist aufzunehmen.

Das von Vater Blümli vor Jahren angenommene Kind Gritli aus Wien ist gross und schön geworden, das ganze Haus fügt sich nach ihren Befehlen. Schlimm steht es um die vier Blümli, denn sie sind alle in Gritli verliebt und jeder möchte sie heiraten. Nun folgt die Saison-Eröffnung unter der Parole «Grüezi» und es kommen Fremde ins Hotel. Marie aus Wien, Marietta aus Mailand und Marianne aus Paris. Sie haben alle in der Lotterie eine Ferienreise in die Schweiz gewonnen. Gleichzeitig erscheint der Filmregisseur Karl Hell, der einen Tonfilm in der Schweiz drehen möchte. Die Hauptdarstellerin und Hauptdarsteller sind die Ungarin Ilonka Vörös und der Österreicher Willi Frost.

Dann beginnt ein buntes Treiben im Hotel «Zum Wilden Mann». Das Stück wurde begleitet von Schweizerliedern, Tänzen und Spielen. Das Ende präsentierte – wie es anders nicht hätte sein sollen – vier glückliche Hochzeitspaare.

«Bärenhunger» – ähnlich wie beim Menschen

Ormalingen | Wenn ein ehemaliger Koch Wildtierforschung betreibt, entsteht eine spannende Mischung

Bären sind uns Menschen recht ähnlich: Das erklärt Reno Sommerhalder in seinem neuen Buch, das er mit Rezepten ergänzt hat, die nicht nur dem grossen Wildtier schmecken würden.

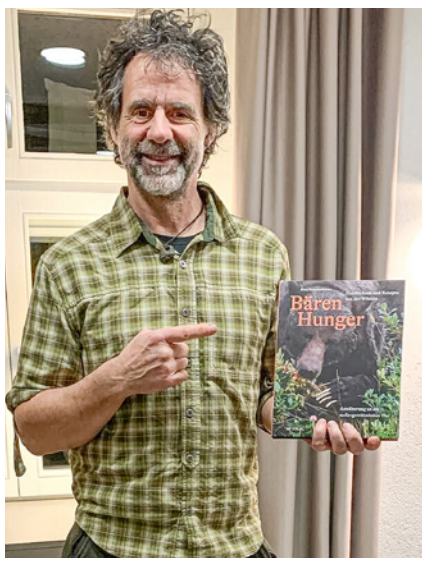
André Frauchiger

Er ist ehemaliger Koch, Autor, Naturschützer und Freund der Bären auf der ganzen Welt – von Alaska über Kanada bis nach Russland: Reno Sommerhalder, heute 59 Jahre alt, ist bereits mit 19 Jahren nach der Kochlehre als Rucksacktourist nach Alaska in die Wildnis gereist. Er wollte Pflanzen und Tiere in freier, unberührter Natur kennenlernen. Den «Fluss des Lebens» habe er gesucht, wie er in seinem Vortrag im Gasthof Farnsburg in Ormalingen mehrfach betont. «Let it flow» – ganz einfach.

Doch dann packte ihn ein Erlebnis mit Haut und Haaren, wies ihm den Weg für das weitere Leben: Beim Campen in der Wildnis hatte er ein Glöckchen am Giebel des Zelts aufgehängt. Dieses weckte ihn mitten in der Nacht mit seinem Gebimmel. Das ganze Zelt zitterte. Er hörte Schritte und spürte, dass jemand um sein Zelt schlich. Und plötzlich schaute jemand ins Zelt: Ein grosser Bärenkopf erschien im Zelteingang. Doch beide erschraken sehr – der Bär, der sofort die Flucht ergriff, und er, Reno Sommerhalder. Für ihn war das ein Wink von oben: Er beschloss, sich für die Bären zu engagieren, diese in ihrem Lebensraum zu erforschen und ihnen auch beizustehen im Kampf ums Überleben.

Gutmütig und intelligent

Heute, nach jahrzehntelangen Erfahrungen mit Bären, aber auch mit Wölfen und anderen Wildtieren, hat Sommerhalder ein Buch – sein drittes – geschrieben mit dem Titel «Bärenhunger – Annäherung an ein aussergewöhnliches Tier». Im Wissen darum, dass es schon viele wissenschaftliche Bücher über Bären gibt, hatte er eine zündende Idee: Bären mit Essen zu verknüpfen. Konkreter: Pflanzen, Gräser, Gemüse, Beeren und Weiteres aus der freien Natur, einfach alles, was auch auf dem Speiseplan von Bären steht, mit einfallsreichen Rezepten auf den Teller der Menschen zu zaubern. Der zweite Untertitel seines rund 240-seitigen Buches bringt die Erklärung für die Leserin und den Leser: Es geht um «Geschichten und Rezepte aus der Wildnis».



Reno Sommerhalder mit seinem dritten Buch. Bild André Frauchiger

Die Nahaufnahmen im Buch von Bären in der Wildnis, stehend, laufend, auf dem Bauch oder Rücken liegend, verschiedentlich auch mit Imponiergehabe, sind eindrücklich und packend. Für Reno Sommerhalder steht fest: Der Bär ist grundsätzlich eher gutmütig, intelligent und aufmerksam. Den Menschen erachtet er in der Regel nicht als Gegner, gegen den er kämpfen muss. Er mag es aber nicht, bedrängt zu werden. Besonders bei männlichen, jüngeren Bären, die auf Partnersuche sind, sind Zurückhaltung und Vorsicht geboten.

Kein allzu grosser Jäger

Überlebenswichtig ist für einen Bären, der sich während bis zu acht Monaten im Winterschlaf befindet, vor dem Winter noch Unmengen zu fressen. Er macht Jagd auf Kleinnager, buddelt sie mit Fleiss aus ihren Höhlen und verschlingt sie. Und eine seiner Leibspeisen sind Lachse, die er mit seinen Pfoten und seinem Maul blitzschnell aus einem Fluss holt. Grundsätzlich ist er kein allzu grosser Jäger, geniesst es aber, wenn er einem anderen Wildtier seine Beute abjagen kann oder auf Aas trifft.

Er ist, wie Wolf-Dieter Storl in seinem Vorwort zum Buch schreibt, ein «Vielfrass und Feinschmecker, mit einem Hang zu Süssem und Saurem. Er liebt Waldhonig, süsse und saure Beeren aller Art und den zuckerhaltigen Frühjahrssaft des Ahorns, dessen Rinde er anritzt und mit sichtlichem Behagen schleckt». Um frische Beeren und Grünzeug zu ergattern, ist der Bär auch immer wieder zum Weiterwandern gezwungen.

17 interessante Kapitel enthält das Buch. Von der Schilderung der Ähnlichkeit zwischen Bären und Menschen bis zu einem speziellen Rezept für die Herstellung einer Bären-Nusstorte oder einem Bären-Gemüse-Krapfen. In einem Kapitel wird die zentrale Frage gestellt: Essen Bären Pilze? Und dann folgt das Rezept für Wildente auf Preiselbeer-Wildapfel-Sauce – mit Eierschwämmen …

Reno Sommerhalder lebt seit vielen Jahren mit seiner Familie im kanadischen Alberta, nicht weit von Calgary und von Lake Louise entfernt. Er ist heute Bärenexperte, Wildnisführer, Naturfotograf und Filmemacher auf der ganzen Welt. Er kommt nur zwischendurch in die Schweiz zu Verwandten. Jetzt gerade, um sein neues Buch zu promoten. Wie am Wochenende im Landgasthof Farnsburg ob Ormalingen – mit einem Vortrag mit vielen Bärenbildern und einem anschliessenden Bären-Lieblingsessen.

Das Buch «Bärenhunger» von Reno Sommerhalder ist im AT-Verlag erschienen.

www.renosommerhalder.org