2 **Leben** Der Sonntag – 17./18. Juni 2017

Echter Hingucker: Mit dem in mehrere Teile zerlegbaren Karbon-Alphorn können Musiker an ungewöhnlichen Plätzen spielen – auf dem Breitenstein wie Matthias Fischer, auf dem Wasser wie der Erfinder Roger Zanetti oder in Rio de Janeiro wie Georg Balzhäuser mit seinen Kollegen.





ZUM WANDERN UND REISEN

Alphorn to go: Instrument aus Karbon ist leicht und zerlegbar

Von Doris Mayr

s ist zwischen 3,20 und 4,30 Meter lang, wiegt zwischen eineinhalb und zwei Kilogramm und ist in allen Regenbogenfarben erhältlich. Einen kleinen Grad an Berühmtheit hat es im Mai 2011 erreicht, als der Alpinist Herbert Gielesberger es mit auf den Mount Everest genommen und einen Weltrekord aufgestellt hat. Die Rede ist vom Karbon-Alphorn. Auf der ganzen Welt gibt es nur eine einzige Firma, die das Instrument aus dem ultraleichten Werkstoff herstellt. Roger "Zaneth" Zanetti hatte es entwickelt und dann sein Unternehmen Swiss Carbon Alphorn in Yverdon-les-Bains in der Schweiz gegründet. Seit dem Tod Zanettis im Jahr 2014 führt seine Tochter Florence die Geschäfte.

Schwer und zerbrechlich

Wie bei (fast) jeder Erfindung war es auch bei Zaneth die Unzufriedenheit mit dem Status quo. Er reiste oft in andere Länder, um dort mit seinem Alphorn Konzerte zu geben. "Das Instrument war schwer, und das Holz kann leicht brechen, wenn man es mit dem Flugzeug transportiert", erzählt Florence Zanetti. "Zwei Jahre lang hat er an einer Lösung gearbeitet." Zuerst mit Glasfaser, dann mit Karbon. Zusammen mit seinem Freund Jean-François Burkhalter, einem Bootkonstrukteur,





Roger Zanetti war unzufrieden. Mit seinen Alphörnern reiste er oft in andere Länder, um dort Konzerte zu geben. Doch die waren schwer und nicht besonders robust. Also entwickelte er ein Instrument aus Karbon, das leicht zu tragen und zu transportieren ist. fertigte er jede Menge Prototypen. Ziel war es, ein Instrument zu entwickeln, das leicht und kompakt zu transportieren ist – zusammengelegt ist es nur 75 Zentimeter lang –, aber auch hohen musikalischen Ansprüchen genügt. Und das hat er geschafft, denn im Jahr 1999 wurde Zaneth auf der 27. Erfindermesse in Genf mit der Silbermedaille ausgezeichnet. "Das war natürlich ein Ansporn, weiterzumachen", erinnert sich Florence Zanetti. Sein Karbon-Alphorn hat der Erfinder patentieren lassen.

Von Bayern bis Brasilien

Seitdem sind die Alphörner von Zaneth mit ihren Besitzern in vielen verschiedenen Ländern auf der Welt gewesen. Zum Beispiel in Italien, in Mogno. Hier hat Matthias Fischer, Posaunist bei den Münchner Philharmonikern, zum ersten Mal den Klang gehört. Der Erfinder selbst hat das Instrument in einer Kirche geblasen. "Ich habe ihn schon vorher in der Kirche sitzen sehen. Aber er hatte nichts dabei, was nach einem Alphorn ausgesehen hat", erinnert sich der Berufsmusiker. Als er die Töne hörte, ging Fischer zurück in die Kirche. "Zaneth hat mich auf seinem Alphorn spielen lassen. Und ich habe Blut geleckt", sagt der Posaunist und lacht. Bereits einen Monat später haben der Erfinder und der Musiker sich wiedergesehen. Zusammen mit seinem Hornkollegen von den Münchner

Philharmonikern, der selbst ein Holz-Alphorn besitzt, fuhr Fischer nach Yverdon-les-Bains. "Der Zaneth war ein sehr netter Typ, er hat extra wegen uns seinen Flug nach Kanada verschoben", erinnert sich Fischer. Die beiden Musiker haben einen Test mit geschlossenen Augen gemacht. Fischer hörte seinem Freund zu, der sein Holz- und dann das Karbon-Alphorn spielte. "Ich konnte keinen Unterschied feststellen", so sein Fazit. "Viele Hardcore-Alphornisten werden aber jetzt wahrscheinlich sagen, dass nur das Holz-Alphorn das wahre ist."

Das weiß auch Andreas Engel, der das leichte Instrument das erste Mal bei Matthias Fischer gesehen und gehört hat. Der Hobbytrompeter ist allerdings der Meinung, dass es weniger auf das Material denn auf die Person ankommt, die es spielt. Und ein weiteres Argument spricht ihm zufolge für das Karbon-Alphorn: "Ich bin Alpinist und Freund alpenländischer Musik. Der Klang des Ålphorns spielt für mich seit meiner Kindheit eine besondere Rolle, weil ich ihn doch öfter in den Bergen gehört habe", erzählt Engel. Und doch habe er sich nie ernsthaft mit dem Gedanken beschäftigt, sich ein eigenes Alphorn zu kaufen. "Aus rein logistischen Gründen war es mir einfach zu unpraktisch und zu groß." Er hatte sich schon länger gedacht, wie toll ein Alphorn wäre, das man – vergleichbar mit einem Ski-Teleskopstock – in einen Rucksack packen könnte, um es bei ei-

ner schönen Bergtour an ausgefallenen Orten zu spielen. Natürlich hat sich Engel ein Karbon-Instrument gekauft. "Mittlerweile komme ich ins Schmunzeln, wenn mich andere Bergsteiger fragen, ob ich die Klänge auch gehört hätte. Ich kann dann "Ja" sagen und meiner Wege gehen", sagt Engel. Und nie werde er verdächtigt, weil sein Alphorn klein zusammengelegt in seinem Rucksack ist.

Auffallen wollen dagegen Georg Balzhäuser und seine Kollegen, mit denen er seit etwa zehn Jahren Alphorn spielt. Mit einer Blaskapelle aus dem Hunsrück fuhren sie nach Brasilien, um auf einem Oktoberfest zu unterhalten. Nach den Auftritten blieben er und ein paar Freunde mit ihren Alphörnern einige Tage länger. "Und wir drei haben dann in Rio de Janeiro – am Zuckerhut und an der Christusfigur – gespielt. Mit unserer bayerischen Tracht waren wir natürlich eine Sensation."

Sechs Tonarten

Durch die Möglichkeit, das Instrument auseinanderzuschrauben, kann man seinen Grundton ändern – sechs Tonarten sind inbegriffen (G, Fis, F, E, Es, D). "Man ist deutlich flexibler", sagt Georg Balzhäuser. Das rechtfertige auch einen höheren Preis im Vergleich zum Holzalphorn. So kostet ein "AlpFlyingHorn" ohne Dekoration 3700 Schweizer Franken – umgerechnet etwa 3400 Euro.

Von Tabea Tyroller

itten in der Stadt, aber trotzdem ist von Hektik nichts zu spüren. Das griechische Restaurant Samos in Schrobenhausen punktet definitiv mit seiner zentralen Lage. Im Sommer bietet das Lokal mit seiner großen Sonnenterrasse die perfekte Möglichkeit, Essen zu gehen und dabei gleichzeitig schönes Wetter zu genießen. Für die kälteren Tage gibt es aber auch innen genügend Platz in dem geräumigen Lokal, das mit einer familiären Atmosphäre besticht.

Seit zwei Jahren führt Kostas Pitsias das Samos. "Meine Eltern sind seit 45 Jahren in der Gastronomie tätig", sagt der Chef. Deswegen hat er auch einige Rezepte von seinen Eltern übernommen. Mittlerweile hat auch er es geschafft, sich einen guten Ruf zu erwerben – Stammkunden habe er viele, verrät er. Deswegen sei es vor allem am Wochenende und abends zu empfehlen, einen Tisch zu reservieren.

Was das Samos auszeichnet, ist die typisch griechische Küche, kein Schnickschnack, sondern ehrliche, einfache Gerichte. Zur Einstimmung empfiehlt es sich, eine Vorspeise zu essen. Am günstigsten ist das Pitabrot für 2,50 Euro. Aber auch darüber hinaus gibt es eine große Auswahl. Wählen kann man etwa zwischen Spezialitäten wie dem Octopussalat oder Saganaki – paniertem Schafskäse.

Bei der Hauptspeise gibt es eine breite Auswahl, unter anderem zwi-



Fotos: Tyroller

AUFGETISCHT

Griechisch mit Wohlfühlfaktor

Restaurant:

Spitalgasse 10 86529 Schrobenhausen (0 8252) 9 04 98 30 www.samos-sob.de

Besitzer: Kostas Pitsias



schen Fisch- oder Fleischgerichten. Besonders fein ist der Schwertfisch vom Grill (18,70 Euro), der mit Gemüse, Tzatziki und Salat serviert wird. Alle Gerichte kommen entweder vom Grill, aus dem Backofen oder aus der Pfanne. Außerdem gibt es eine Auswahl mehrerer Salate. Als Spezialität des Hauses gilt der Samos-Salat, der aus Thunfisch oder Gyros mit gekochtem Ei, Oliven, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, grünem Salat und Dressing besteht.

Und auch für Vegetarier ist einiges dabei: Gerne stellt der Chef nach Wunsch einen individuellen Gemüseteller je nach Geschmack zusam-

men. Was Pitsias besonders empfehlen kann, sind die sogenannten Mezedakias. Dabei handelt es sich um kleine, typisch griechische Spezialitäten unter fünf Euro. "Das kann man mit den spanischen Tapas vergleichen. So kann man einfach mehrere Gerichte auf einmal probieren", erklärt er. Das ist auf jeden Fall empfehlenswert, denn die Portionen sind im Samos sehr üppig. Mittags gibt es zudem eine spezielle Mittagskarte. Zur Abrundung lohnt es sich, einen Blick in die Dessertkarte des Samos zu werfen oder das Essen mit einem Ouzo ausklingen

REZEPT VOM CHEF



Gyros mit Kalamari

Zutaten für zwei Personen: 10-12 Stück Tintenfischringe • Thymian, Oregano, Salz, Kardamom • Mehl • Zitrone • 360-400 g Schweinehals • 100-120 g Reis • Tomaten, Tomatenmark, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Erbsen • griechischer Joghurt • Gurken, Olivenöl, Essig, Ouzo

Zubereitungszeit etwa 60 Minuten:

Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Tintenfischringe im Mehl wenden und im heißen Fett goldbraun ausbacken. Nach zwei Minuten unter gelegentlichem Wenden herausnehmen. Anschließend mit Kardamom, Salz, Oregano und Thymian würzen und mit einer Zitronenscheibe garnieren. Für das Gyros wird Schweinehals in Scheiben geschnitten und in eine Gyrosgewürzmischung eingelegt. Für die Beilage den Reis kochen und für die Soße frische Tomaten und Tomatenmark mit 7wiebeln und Knoblauch in Öl anbraten. Anschließend den Reis und die Erbsen hinzufügen. Für das Tzatziki griechischen Joghurt mit geriebenen Gurken, Olivenöl, Essig und Salz vermengen. Als Geheimzutat wird ein Schuss Ouzo dazugegeben.