

Die junge Pusterer Band Landor, eine der bekanntesten Folkbands des Landes, hat sich auch in Wien einen Namen gemacht

Keltische Musik ganz neu interpretiert

Leidenschaftlich, schwungvoll, fröhlich und mitreißend: das ist die Musik von Landor. Hinter dem Namen verbergen sich die vier jungen Pustertaler Musiker Christian Troger, Daniel Moser, Katharina Schwärzer und Matthias Jud, die eine der bekanntesten Folkbands des Landes bilden.

Traditionelle irische Musik in Südtirol bekannt zu machen und andere dafür zu begeistern, das ist ein Ziel der jungen Band, der Musik aus dem Norden eine eigene Note zu verpassen, ein anderes. Um diesen Vorhaben gerecht zu werden, nutzen die vier Pusterer die vielen Möglichkeiten, die ihnen Wien bietet. Seit einigen Jahren nämlich studieren und musizieren sie zusammen in Österreichs Hauptstadt.

Die Geschichte der jungen Pusterer Band begann vor etwa vier Jahren. „Wir haben uns eigentlich relativ zufällig kennen gelernt. Es war das Interesse an irischer Musik, das uns letztendlich zusammengeführt hat“, erklärt der 24-jährige Christian Troger, der zusammen mit Daniel Moser und dessen Bruder Roland die Idee hatte, eine Band zu gründen. Doch ein schwerer Schicksalsschlag vereitelte zunächst das Vorhaben: Roland Moser kam bei einem Lawinenabgang in Rein in Taufers ums Leben – zusammen mit seinem Freund Andreas Brunner.

„Doch wir wollten mit dem Musikmachen nicht aufhören, weil es uns immer an meinen Bruder erinnert“, sagt der 21-



Jung und erfolgreich – die Pusterer Band „Landor“: (von links) Matthias Jud aus Aufkirchen, Katharina Schwärzer aus Gais, Christian Troger aus Wahlen und Daniel Moser aus Olang. Foto: „dP“

jährige Daniel Moser. Und auch der Name der Band erinnert an diesen: Stellt man nämlich die sechs Buchstaben von Landor um, entsteht, der Vorname Roland. „Und in der Bezeichnung steckt auch das Wort ‚Ando‘, Andreas Brunners Spitzname, womit wir auch seiner gedenken“, sagt Moser.

Die Idee sollte also weiterleben – und so wurde Landor am St. Patrick's Day, dem Gedenktag des heiligen Patrick, des irischen Nationalheiligen, dem 17. März 2003, bei einem Folkfest in Welsberg aus der Taufe gehoben – mit Christian Troger aus Wahlen an der Gitarre, dem Bassgeiger und Trommler Matthias Jud aus Aufkirchen bei Toblach, dem Olander Daniel Moser, der mehrere Arten von Flöten beherrscht, und der Gaiser Geigerin Ka-

tharina Schwärzer. Das Debüt glückte bestens – und heute ist Landor eine der bekanntesten Folkbands in ganz Südtirol.

Unterschiedliche Einflüsse

Trotz verschiedenster Einflüsse anderer Bands und Musikrichtungen ist die Gruppe dem eingeschlagenen Weg treu geblieben – und versucht von Anfang an keltische Instrumentalmusik neu zu interpretieren. „Wir sind in musikalischer Hinsicht keine reinen Traditionalisten. Traditionelle Stücke spie-

len wir selbstverständlich auch, allerdings versuchen wir irische Musik so zu interpretieren, wie wir sie selbst gerne hören. Da gehören beispielsweise auch Einflüsse aus dem Jazz dazu“, meint der 25-jährige Aufkirchner Matthias Jud.

Wichtig für die musikalische Weiterentwicklung der Gruppe waren auch die neuen Erfahrungen, welche die jungen Musiker vor allem zu Beginn ihrer Studienzeit gemacht haben – und auch heute noch Tag für Tag machen. Nach der Matura zog es die vier Pusterer nämlich zum Studium nach Wien. Ein-



Pfalzen

Neue Wohnungen verschiedener Größen zu verkaufen (Änderungen noch möglich)

sonnige, ruhige Lage nahe dem Dorfzentrum

Klapfer Bau GmbH

Handwerkerzone 9 - 39030 Tarenten
Tel.: 0472 545178 Mobil: 347 7129031
e-mail: hochbau@klapfer.com



Weitum bekannt: die Pustertaler Folkband „Landor“. Foto: „dP“

fach war der Wechsel nach Österreich für die Band nicht: Zum einen begann mit Wien für alle ein neuer Lebensabschnitt, den es erst einmal zu bewältigen galt, und zum anderen fehlte der Gitarrist Christian Troger, der vorerst noch in Südtirol blieb und den Zivildienst ableistete. „Am Anfang war es für uns alle etwas schwierig. Die vielen Möglichkeiten, die uns die Großstadt plötzlich bot, verwirrten mich etwas“, erinnert sich Daniel Moser. „Ich wusste musikalisch nicht mehr recht, was ich wollte. Es gab so viel. Letztlich war es aber genau das, was uns musikalisch weiterbrachte. Unser Horizont erweiterte sich enorm.“ Und so legten sich alsbald die anfänglichen Schwierigkeiten und, nachdem auch Christian Troger in Wien zu studieren begonnen hatte, widmeten sich die jungen Pusterer wieder voll und ganz ihrer größten Leidenschaft: der Musik. Das Talent der vier Südtiroler blieb in Wien nicht lange verborgen: Bald folgte der erste Auftritt, der Landor großen Jubel in der Wiener Folkszene einbrachte.

Der gemeinsamen Zukunft sieht die Gruppe zuversichtlich entgegen. „Wir werden im Großen und Ganzen so weitermachen wie bisher. Wir entwickeln uns aber ständig weiter und sind für alles offen. Und irgendwann werden wir gewiss auch an eigenen Sachen arbeiten“, versichert die 22-jährige Katharina Schwärzer. Daneben wollen sich die Pusterer Musiker künftig auch Songs zuwenden. Derzeit spielen sie nämlich noch vorwiegend Instrumentalmusik.

Wer mehr über Landor erfahren will, der wird demnächst im Internet eine eigene Webseite finden. Die vier planen diese schon seit längerem, haben bisher aber noch nicht die Zeit gefunden, das Vorhaben umzusetzen. Lieber widmeten sie sich der Musik. Und natürlich auch dem Studium.

STEFAN UNTERTHURNER

Kochen mit Reinhard Steger und Karl Volgger (2)

KÜCHE

Alpines Bauernbrat'l vom Milchkalb mit buntem Wurzelgemüse

Zutaten:
600 g Kalbsschulter,
150 g Röstgemüse
(Zwiebel, Karotten,
Sellerie), 2 EL Öl,
1 TL Tomatenmark,
50 ml Weißwein,
500 ml braune
Kalbsbrühe,
1-2 TL Weizenstärke

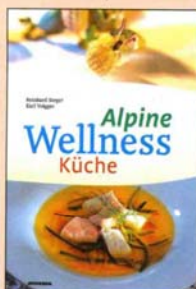
Gemüse:
100 g Karotten,
100 g Selleriestange,
100 g Wirsing,
50 g Steinpilze,
200 g Kartoffeln,
50 g Butter

Gewürze:
Salz, Pfeffer (Mühle)

Garnitur:
gezupfte Gartenkräuter
(Rosmarin, Thymian),
4 Kartoffelchips

Die Menge der Zutaten
gilt für vier Personen

Rezept stammt aus:
Reinhard Steger,
Karl Volgger,
Alpine Wellness-Küche,
Athesia-Tyrolia 2005



Zubereitung: • Das Fleisch in Würfel (2 x 2 cm) schneiden. Diese mit Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten. Das in Würfel geschnittene Röstgemüse begeben und mitrösten.

• Das Tomatenmark hinzufügen, gut abrösten, mit dem Weißwein löschen und mit der braunen Kalbsbrühe aufgießen. Aufkochen lassen und bei sanfter Hitze 1 Stunde kochen.

• Das Gemüse waschen, wenn notwendig schälen und schneiden. In kochendem Salzwasser 8-10 Minuten kochen und sofort mit kaltem Wasser abkühlen.

• Die Steinpilze in Scheiben schneiden und in einer heißen Pfanne mit Butter beidseitig braten.

• Die Kartoffeln in Würfel (etwa 2 x 2 cm) schneiden und in Salzwasser 12-15 Minuten kochen.

• Das Fleisch aus der Sauce nehmen, diese mit Salz abschmecken,

mit der Stärke (in kaltem Wasser gelöst) binden und durch ein Haarsieb seihen.

Garzeit Kalbsschulter: 50-60 Minuten

Anrichten: • Eine Pfanne erhitzen. Die Butter und das Gemüse begeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Fleischwürfel und das Gemüse anrichten und die Sauce einlaufen lassen.

• Die Kartoffeln und die Steinpilzscheiben einlegen und mit gezupften Kräutern und jeweils einem Kartoffelchip garnieren.

Unsere Tipps: • Die Kalbsschulter können Sie durch Geflügelfleisch, aber auch durch Schweinefleisch ersetzen.

• Achten Sie darauf, dass das Gemüse bissfest gekocht wird.

• Die Sauce sollte eine schöne braune, jedoch klare und Appetit anregende Farbe aufweisen.



ISBN 88-6011-022-X

„Quellen in Südtirol • Quellen für das Leben“

Das neue Familienwerk der Fam. Oberrauch

Karin, Georg, Elisabeth, Margret, Jakob, Heiner Oberrauch und Stefan Rainer haben 43 Quellen in Südtirol fotografiert, nach Namen und Quellgeschichte gefragt, die Quellen bewertet und Schluck für Schluck „erkostet“.

Für die Familie Oberrauch wurde das Schaffen dieses Werkes eine Quelle der Freude und Begeisterung.

Trinken auch Sie von dieser Quelle des Lebens und tanken Sie Kraft aus den Quellen in Südtirol.

128 Seiten, 43 Farbfotos

14,80 €

Symbol des Lebens ...

Symbol der Frische ...

Symbol der Bewegung ...

ATHESIASPECTRUM