

Harry Triendl performte in Flurling

Der Kulturverein Flurling lud zu akustisch-musikalischem und visuell-choreographischen Konzert

(arw) Experimenteller Klang, digital und analog, Bilder, die Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser spiegeln, waren das Programm des Abends im Kultursaal Flurling. Ungewöhnlich und ansprechend führte der Telfer Harry Triendl virtuell zwölf Künstler zu einer eindrucksvollen Performance zusammen.



Atempädagogin Monika Höpperger in Aktion.

Der Abend gehörte der Interaktion von Musik, Bild, Raum und Publikum. Monika Höpperger gelang es, den Gästen die Erfahrung mit Raum bewusst zu machen. Mit einem sehr persönlichen Vortrag über verschiedene Aspekte des Atems konnte sie die Sinne für das Kommende sensibilisieren. Im folgenden ersten Zyklus führte Triendl mit Bild und Klang durch die fünf Elemente. Dabei wurden die Materialien in den Videosequenzen aus unerwarteten Perspektiven gezeigt. Mikroaufnahmen von Erde, die von Wind bewegt über Flächen flossen, überlagert von der Silhouette eines virtuellen Musikers wie Hozan Temburwa oder der Tänzerin Claudia Mercadie und dazu der Performer live an einem seiner Instrumente, nahmen das Publikum mit allen Sinnen in Anspruch. Im Zyklus zwei wurde Metall zum Hauptelement - in Fragmente zerlegt,



Der experimentelle Klang war Teil der Performance von Harry Triendl (l.).

Fotos: Julian Raggi

durch Feuer verflüssigt, mit rhythmischen Schlägen verformt. Musik und Bild verbanden sich archaisch, veränderten sich und eskalierten in Verbindung mit Wasser. Auf der Touch-Gitarre spielte Harry Triendl

live, Musiker wie Gösta Müller improvisierten virtuell, brachten Musik, Bild, Raum und Publikum in Einklang. Mit begeistertem Applaus und interessanten Gesprächen im Foyer klang die Veranstaltung aus.

SO SCHMECKT TIROLER WIRTSHAUS

Tradition zum Genießen

Willkommen im Gasthof Hirschen in Reith bei Seefeld



www.tiroler-wirtshaus.at

TIROLER WIRTSHÄUSER IN IHRER NÄHE

(fre) Echte Tiroler Kost mit Produkten aus eigener Landwirtschaft – in liebevoll erhaltener Atmosphäre zeitgemäß aufbereitet –, so präsentiert sich der Gasthof Hirschen.

Im Ortsteil Leithen, direkt nachdem oder bevor die Bundesstraße den Zirler Berg passiert, liegt der einstige „Urhof“ (12. Jahrhundert) des Klosters Stams. Der Gasthof Hirschen ist seit fast 250 Jahren ein Wirtshaus und

kam schon frühzeitig in den Besitz der Familie Scholl. Die familiäre Art der Wirtsfamilie macht Gäste zu Stammgästen und lädt zum Besuch in den Tiroler Stuben oder zu einem längeren Urlaub in den 30 Gästebetten in Komfortzimmern ein. Peter Scholl und seine Familie greifen für ihre Küche auf Milch und Fleisch vom Rind und Kalb aus eigener Landwirtschaft zurück. So gehört der Leithener Zwiebelrostbraten von der Rindsbeiried (Rinderrücken kurz gebraten) mit Speckbohnen und Erdäpfelpaunzen oder der hausgemachte Kaiserschmarren zu den Klassikern. Kulinarischen Variantenreichtum bringen die Jahreszeiten, jetzt zu Ostern empfehlen sich z. B. Kitz- und Lammpezialitäten. Der Gasthof Hirschen ist mit Ausnahme des Dienstages täglich geöffnet.



Der GH Hirschen in Reith

Foto: privat

Für nähere Informationen steht Familie Scholl unter der Nummer 05212 3155 zur Verfügung. Weitere Infos: www.gasthof-hirschen.com.

TELEFONS: Gasthof Goldener Adler, Flurling; Gasthof Neuraüter, Hattling; Gasthof zum Stollhofer, Inzing; Restaurant Forellenhof, Leutasch; Gasthof Kühtaierhof, Leutasch; Gasthof Zur Brücke, Leutasch; Gasthof Ropferstüb'm, Buchen bei Telfs; Gasthof Hirschen, Reith-Leithen bei Seefeld; Waldgasthaus Triendsäge, Seefeld; IMST: Gasthof Hirschen, Imst; Gasthof-Hotel Lammwirt, Jerzens; Gasthof Mesner Stuben, Längenfeld; Gasthaus Stuibenfall, Niederthai; Gasthof Stern, Obsteig; Törggelle Stuben, Sölden; LANDECK: Gasthof Tannenhof, Ischgl; Gasthof Hirschen, Kappel; Wirtshaus zum Wiesejaggl, Kaunerberg; Gasthof Traube, Pfunds; Gasthaus Berghof, Pfunds; Gasthof Traube, Schnann; Post-Gasthof Gemse, Zams; Gasthof & Klösterle KRONBURG, Zams

RUNDSCHAU

GEWINNSPIEL

Wir verlosen sechs Gutscheine à 25 Euro, einzulösen in jedem Mitgliedsbetrieb! Beantworten Sie folgende Frage: In welcher Gemeinde liegt der GH Hirschen?

Am Internet-Gewinnspiel können Sie unter <http://gewinnspiel.tiroler-wirtshaus.at> mitmachen. Teilnahmeschluss: 04. 04. 2012

Gewinner aus KW 11:

Margit Schneider, Schattwald Romy Egger, Seefeld
Reingard Neuner, Landeck Karl Scherzer, Flurling
Martha Grill-Rueck, Mötz Valentina Koch, Reutte

REZEPT

Klare Bauerngemüsesuppe

Zutaten: ca. 1/2 kg junges, gemischtes Gemüse, 1 Zwiebel, 2 TL Tomatenmark, 1 l Rindssuppe oder Gemüsesfond, Kräutersalz, Pfeffer, Muskatnuss, Schnittlauch

Topfenblatln mit jungem Weißkraut

Zutaten: 500 g Magertopfen, 400 g glattes Mehl, 1 Dotter, Salz, 1 mittlerer Kopf junges Weißkraut, 1/2 Zwiebel, 1/8 l Sauerrahm, etwas Kristallzucker, Kümmel, eine Knoblauchzehe

Latellamousse mit frischen Erdbeeren

Zutaten: 6 Eigelb, 2 Eiweiß, 1/4 l Latella, 80 g Kristallzucker, 5 Blatt Gelatine, 1/2 l Rahm, etwas Vanillezucker, Orangenzeste, 250 g Erdbeeren