



Festival-Intendant Hagen Lippe-Weißenfeld dankt für das Gelingen des Kammermusikfestivals Oberlausitz. „Es war eine grandiose Festivalwoche“, sagt er.

Foto: Holger Hinz

„Es war eine grandiose Festivalwoche“

1.700 Besucher erlebten die dritte Auflage des Kammermusikfestes Oberlausitz. Intendant Hagen Lippe-Weißenfeld zieht Bilanz – und verrät, was Konfitüre mit klassischer Musik zu tun hat.

VON MIRIAM SCHÖNBACH

Während Weltstar Jan Vogler schon wieder Cello beim Gipfel der Vereinten Nationen in New York spielt und sich Nils Mönkemeyer mit der Viola auf sein großes Konzert in der Elbphilharmonie in Hamburg vorbereitet, klingt in Baruth ihr Auftritt noch nach. Mit dem Konzert der beiden Musiker und von zwei Nachwuchskünstlern der Moritzburg Festival Akademie ging das Kammermusikfest Oberlausitz (KMO) 2023 zu Ende. Zum Abschluss sprach die SZ mit dem Festival-Intendanten Hagen Lippe-Weißenfeld über Zusatzkapazitäten, Konfitüren aus alten Obstsorten und wechselnde Konzertorte.

Mehr als 100 internationale Musiker, zehn Konzerte in sechs Schlössern und drei Kirchen: Das Kammermusikfest Oberlausitz klingt nach. Wie haben Sie diese Woche als Intendant des jüngsten sächsischen Klassikfestivals erlebt?

Es war eine grandiose Festivalwoche. Unsere Musiker begeisterten ihr Publikum mit anspruchsvollen Programmen und ihrer unbändigen Spielfreude, sodass der Funke bei jedem Konzert nach wenigen Minuten übersprang. Unsere besonderen Konzertorte – Schlösser und Kirchen – ermöglichen es dem Publikum, die Künstler aus nächster Nähe zu erleben. Diese Konzertatmosphäre ist einmalig. Dazu kommt unser wunderbares Team von 100 Ehrenamtlichen, die den Konzerten eine herzliche, familiäre Atmosphäre verleihen. Zusammen-

fassend kann man sagen, dass dieses Festival allen Beteiligten guttut und beste touristische Werbung für unsere schöne Oberlausitz ist.

Das Eröffnungskonzert mit dem Kreuzchor wurde aufgrund der großen Nachfrage aus der Baruther Kirche nach außen übertragen. Wie sieht die Zuschauer-Bilanz für die gesamte, inzwischen dritte Kammermusikfest-Saison aus?

Wir wurden geradezu überwältigt vom Publikumsinteresse. Nachdem wir bereits vor Festivalbeginn mit 1.500 Gästen zu 100 Prozent ausgelastet waren, konnten wir noch Zusatzkapazitäten schaffen, sodass sich die Besucherzahl am Ende auf 1.700 steigerte. In diesem Jahr waren mit Schloss Neuschwitz sowie den Kirchen in Ebersbach und Hochkirch neue Konzertorte dabei.

Wird sich dieser Wechsel fortsetzen?

Ich glaube, wir brauchen beides: Zum einen etablierte Konzertorte, die den Rahmen bilden und den Besuchern vertraut sind. Die Wiedersehensfreude verbindet sich sehr mit den Orten und bezieht sich neben den Gebäuden auch ganz stark auf die Menschen, die mit ihrer liebenswerten Gastfreundschaft diese Orte emotional lebendig machen. Auf der anderen Seite sind neue Konzertorte immer spannend, insbesondere für unsere Gäste, die ja diesmal aus acht Bundesländern in die Oberlausitz strömten. Es wird für die Zukunft also wohl eine Mischung aus Bekanntem und Neuem sein, wobei wir in der Mehrzahl auf etablierte Standorte zurückgreifen werden.

Am Rand der Konzerte gab es erstmals Konfitüren aus Früchten historischer Obstbaumarten. Was verbindet Kammermusik mit den süßen Früchten?

Wir sind als Landfestival tief mit der Oberlausitzer Erde verbunden. Deshalb freue ich mich auch sehr, dass sich mit der Oberlausitz-Stiftung, der Stiftung Wald für Sach-

sen, der Sparkasse Oberlausitz-Niederschlesien, der PS-Lotterie, dem Feinkostgeschäft „Zuckerwerk & Rebensaft“ und unserem Festival sechs Partner zusammenschließen haben, denen der Erhalt historischer Obstbaumarten gleichermaßen am Herzen liegt. Wir haben während der Festivalwoche Obstbäume an unseren Schloss-Standorten gepflanzt und Konfitüre an unser Publikum verkauft, deren Erlös der Oberlausitz-Stiftung zufließt.

Einen ganz anderen Ableger gab es 2023 mit „KMO goes School“. Der weltbekannte Cellist Jan Vogler war zu Gast im Lessing-Gymnasium in Hoyerswerda. Welche Idee steckt dahinter?

Wir möchten Kinder und Jugendliche so früh wie möglich für Musik begeistern. Deshalb gehen wir mit unseren Musikern in die Musikklassen der allgemeinbildenden Schulen. Am Abend des selben Tages besuchen die Schüler die Konzerte ihrer Künstler-Gäste. Am Ende hoffen wir, dass wir aus diesem Schülerkreis irgendwann auch Bewerber für unsere KMO-Akademie gewinnen können und natürlich zukünftige Festivalbesucher.

Können sich Schulen bewerben?

Ja, sehr gern. Wir freuen uns über Bewerbungen aller Schulformen und möchten dieses partizipative Programm gern auch außerhalb der Festivalzeiträume dauerhaft etablieren.

Und welche Pläne gibt es bereits für das Kammermusikfest 2025?

Das nächste Festival wird sieben Konzerte umfassen, mit deren Vorbereitung wir schon jetzt beschäftigt sind. So viel kann ich heute schon verraten: Die künstlerische Qualität wird auf ganz hohem Niveau weiter ausgebaut, und wir dürfen uns auf hochkarätige Musiker und einmalige Konzerterlebnisse an wunderschönen Konzertorten freuen.

Kekila produziert edlen Tropfen mit besonderer Note

Die Laubaer Kelterei nutzt Altbewährtes für einen besonderen Apfel-, Quitten- und Johannisbeerwein. Auch der Partner, mit dem sie dafür kooperiert, ist kein Unbekannter.

VON ANJA BEUTLER

Für Kathleen Kitsche und ihre Laubaer Mosterei Kekila muss man das Sprichwort ein bisschen umdichten: Neuer Wein in alten Schläuchen passt auf das, was sie gemacht hat, besser als der Original-Kalauer. Denn tatsächlich hat die Geschäftsführerin des Familienunternehmens für ihren neuesten edlen Tropfen auf eine Technik zurückgegriffen, die einst für ihren Vater prinzipiell üblich war: „Wir haben Obstweine in echten Holzfässern reifen lassen“, erklärt Kitsche. Und das, was dabei herausgekommen ist, hat aus gutem Grund eine feine und besondere Note.

Denn die Firmenchefin hat nicht irgendwelche Fässer genommen, um ihre drei Weine drei Jahre ausreifen zu lassen: „Wir haben die Fässer von einem Winzer gekauft, es war vorher Rotwein darin“, erklärt sie. Klar, dass einige Nuancen deshalb auch in die Kekila-Weine – es sind die Sorten Apfel, Quitte und Schwarze Johannisbeere – übergegangen sind. Immerhin hatten sie drei Jahre Zeit, um zu reifen und Aromen aus dem Holz aufzunehmen. „Ja, sie schmecken wirklich anders, haben eine gewisse vanillige Note“, findet Kitsche. Und auch der Farbe sieht man es deutlich an: „Der Apfelwein ist rötlicher als sonst.“

Weine stellt das Laubaer Unternehmen schon immer her, durchaus auch in den drei nun veredelten Sorten. „Aber wir machen das eigentlich in Edelstahlfässern, wo der Wein dann rund ein Jahr eingelagert wird“, skizziert Kathleen Kitsche und ergänzt: „Ich wollte aber schon immer ein-

mal das Weinmachen mit einem Holzfass ausprobieren, so wie mein Vater einst angefangen hat.“ Ihr Vater hatte allerdings keine solchen Winzerfässer und auch keine Kooperation mit Martin Wagner. Der Geschäftsführer der Sächsischen Spirituosenmanufaktur in Kirschau geht immer wieder auch ungewöhnliche Allianzen ein: So stellte er in der Coronazeit aus zu viel produziertem Bier der Bergquell Brauerei Löbau Likör und einen hochprozentigen Brand her, inzwischen reift in seinen Fässern Whisky, der ebenfalls auf Löbauer Bier basiert.

Für Kekila hat Martin Wagner Kontakt zu Winzern hergestellt, die nach einer gewissen Anzahl von Jahren ihre Fässer austauschen und weiterverkaufen. „Die Winzer wollen gern den Holzgeschmack haben, der geht nach einiger Zeit ja ein bisschen verloren“, erklärt Kitsche. Und da der Kirschauer Unternehmer zudem die optimalen Lagerbedingungen hat, reifte der spezielle Obstwein auch bei ihm in Kirschau. „Wir haben ihn vor drei Jahren dort abgefüllt und jetzt abgezapft“, schildert Kitsche. Etwa 570 Flaschen sind pro Fass entstanden. Fünf Fässer sind es insgesamt. Und welchen Vorteil hat Wagner nun davon? Im Grunde denselben wie sie: „Er wird die Fässer dann für seinen Whisky nachnutzen, das gibt eine fruchtige Note“, erzählt die Laubaer Chefin.

Die ersten Flaschen der edlen Tropfen hat Kathleen Kitsche schon verkauft. In einer speziellen Abfüllung mit besonderem Etikett und Verschluss sind sie verpackt, im Laden in Lauba werden sie einen besonderen Platz bekommen. Noch aber sind dort die Handwerker mit den letzten Umbauarbeiten besetzt. „Wir haben in den vergangenen Monaten immer wieder erweitert und umgebaut und hoffen, dass wir im Oktober endgültig fertig werden“, sagt Kathleen Kitsche. Dann würde sie gern mit einem guten Tropfen auf die Neueröffnung anstoßen.



Kathleen Kitsche mit den drei Obstweinen, die in Holzfässern gereift sind. Foto: Matthias Weber

VERLAGSSERVICE

Augusto*
AUSGEHEN IN SACHSEN

Veranstaltungen für Donnerstag

ganztäglich

Barockschloss Rammenau
Mit dem Picknickwagen den Schlosspark entdecken
Reservierung: ☎ 03594 703559

10:00 Uhr

Schloss Klippenstein Radeberg, Schloßstraße 6
Den Spießern gewidmet - Historische Humor- und Satirezeichnungen

10:00 Uhr

Malzhaus Kamenz
Der Blick zurück durch Lindners Linse.

12:00 Uhr

Tourist-Information Bautzen, Hauptmarkt 1
„1000 Schritte durch 1000 Jahre“

10:00 Uhr

Elementarium Kamenz, Pulsnitzer Straße 16
Sonderausstellung „Pilze“

18:00 Uhr

Stadtmuseum Bautzen Am Kornmarkt 1
Man müsste mit Gold und Edelsteinen malen (Claude Monet 1840-1926) - Kunstvortrag der Kreisvolkshochschule

10:00 Uhr

RöderSaal Großröhrsdorf, Rödertalplatz 1
IHK Veranstaltung „Kalkulation & Preisgestaltung: damit sich Ihr Handel(n) lohnt“

19:00 Uhr

Smoler'sche Verlagsbuchhandlung Bautzen, Tuchmacherstraße 27
Literarischer Abend zum 150. Geburtstag von Jurij Slodenk

10:00 Uhr

Sorbisches Museum Bautzen, Ortenburg 3
Wurzeln im Wandel

20:00 Uhr

Tagwerk Bautzen, Tuchmacherstraße 18
Kleinkunstwerk

10:00 Uhr

Museum Bautzen, Kornmarkt 1
Begräbnisstätte, Erinnerungsort und Naturraum – 500 Jahre Taucherfriedhof

Änderungen/weitere Veranstaltungen:
www.augusto-sachsen.de

Stellenmarkt-Angebote

Wir suchen ab sofort in Voll- oder Teilzeit:
Physiotherapeut/in (m/w/d) mit MT oder MLD
4-Tage-Woche möglich

PHYSIOTHERAPIE SENG
Kaufhallenweg 1b
02733 Cunewalde

- flexible Arbeitszeiten
- regelmäßige Teambesprechungen
- betriebliche Altersversorgung
- Praxisauto für Hausbesuche
- Finanzierung deiner Fortbildung
- Parkplatz direkt an der Praxis

Wir freuen uns auf deine schriftliche oder telefonische Bewerbung.
Ansprechpartner: Nicole Seng | info@physio-seng.de | Tel. 035877 89982

SZ SÄCHSISCHE ZEITUNG

SEHEN SIE MICH?

Man muss nicht groß sein, um viel zu erreichen. In unserem Kleinanzeigenmarkt genügen schon wenige Zeilen, um den richtigen Partner zu finden. Sei es für den Hausbau, die freie Stelle, die Romanze Ihres Lebens oder den Verkauf Ihres Autos.

Jeden Tag. Kleinanzeigen in Ihrer SZ.
Anzeigentelefon: 0351 840444

*Die Sächsische Zeitung ist ein Produkt der DDV MEDIENGRUPPE

AUCH WIR DRESDNER ERLEBEN DRESDEN



Hier geht es zum ONLINE-MAGAZIN