

# Ein Leben für süsse Klänge

Ohne Schoggi geht für Lena-Lisa Wüstendörfer vor dem Auftritt nichts. Mit dem Migros-Magazin hat die Dirigentin deshalb ihren Pralinévorrat aufgestockt.

Die Küche ist hell, klar und modern, mit einer Kücheninsel gegenüber dem Kochherd. Hier hätten locker drei bis vier Köche Platz. Doch in der Basler Wohnung von Lena-Lisa Wüstendörfer (29) wird selten gekocht. «Ich bin so viel unterwegs, da bleibt fürs Kochen meist kaum Zeit», sagt die junge Dirigentin.

Dafür freut sich «Saisonküche»-Köchin Annina Ciocco über so viel Arm- und Beinfreiheit. Schnell stehen Schokolade, Butter, Rahm und Fleur de sel, das besondere Meersalz, auf dem Tisch. Als Team machen sich Lena-Lisa Wüstendörfer und Annina Ciocco daran, die Schokolade zu zerbrechen und zu schmelzen. «Ich habe auch weisse Schokolade sehr gern», sagt die Dirigentin. Die Köchin hat da einen Tipp parat: «Limettenzesten harmonieren gut mit weisser Schokolade – herrlich erfrischend.» Ab und zu wandert ein Stück Schokolade in den Mund. Schliesslich muss man sich von ihrer Qualität überzeugen! Für Lena-Lisa Wüstendörfer ist Schokolade auch aus ihrem Beruf nicht

wegzudenken: «Ich esse vor dem Konzert immer ein Stück», gesteht sie. Da die Konzerte meist abends sind, gibt es für sie vorher kein richtiges Znacht. «Etwas Richtiges» gibt es nach dem Auftritt.

## Die Faszination des Klangs, von bombastisch bis ganz leise

Erst die Schokolade, dann der Taktstock. Und der hat viel zu tun: Die 29-Jährige hat nicht nur die musikalische Leitung des Jungen Orchesters Basel inne, sondern auch die des Uni-Orchesters Bern, des Messias-Chors Zürich-Oerlikon sowie der Comic-Opera Zürich. Und natürlich hat sie Engagements in anderen Orchestern. Ausserdem schreibt sie eine Doktorarbeit über Gustav-Mahler-Sinfonien.

Die erste Frau im Orchester weiss, was sie will und was sie am Dirigieren fasziniert: die Klangkontraste eines Orchesters. Diese Kontraste haben sie übrigens schon als Kind in ihren Bann gezogen. «Von bombastisch bis ganz leise. Beim Musizieren kann ich verschiedene Stim-



## AUFGETISCHT

### ■ Was haben Sie auf Vorrat?

Pasta, Edamame (Sojaschoten), Schokolade.

### ■ Wie oft kochen Sie pro Woche?

Null bis zwei Mal. Ich bin viel unterwegs.

### ■ Kochen ist für Sie ...

... im Alltag eher Pflicht als Kür. Wenn ich Zeit habe, dann ist Kochen eine Entdeckungsreise.

### ■ Was würden Sie nie essen?

Froschschenkel, Schnecken, Skorpione.

### ■ Mit wem würden Sie gerne mal essen gehen?

Mit Gustav Mahler (1860–1911). Ich wäre gespannt, was er auswählen würde.



Die feinen Schoggiwürfel werden in Kakaopulver gewendet. Da Lena-Lisa Wüstendörfer ein paar mit in die Konzertprobe nehmen möchte, werden sie in Zellophanbeutel verpackt.



- Beste Bitterschokolade, dazu Butter, Rahm und als i-Tüpfelchen: Fleur de sel.
- Die Schokolade wird mit der Butter im warmen Wasserbad langsam geschmolzen.
- Rahm wird unter die Schoggi­masse gerührt. Dann kommt das Fleur de sel hinzu.
- Die gut erkaltete Schokolade wird aus der Form gestürzt und in mundgerechte Würfel geschnitten.



mungen erzeugen und mit vielen Leuten etwas Gemeinsames schaffen», versucht sie die Faszination für ihren Beruf in Worte zu fassen.

Routine gibt es für sie nicht. «Sonst springt der Funke nicht über», sagt die junge Dirigentin. Und so steht vor dem Einstudieren eines Stücks die Beschäftigung mit der Partitur. «Die ist die Referenz», erklärt sie. Und das Leben des Komponisten und die Zeit, in der er gelebt hat. Konsequenterweise beantwortet sie denn auch die Frage nach ihrem Lieblingskomponisten: «Ich mag die Komponisten am liebsten, die ich gerade dirigiere.»

### Ausbildung bei Stardirigent Claudio Abbado

Viel gelernt hat sie ein Jahr lang als Assistentin bei Stardirigent Claudio Abbado in Italien. «Es hat mich beeindruckt, was für Klänge Abbado gestaltet.» Wie kam sie als junge Absolventin der Musikhochschule Basel an diesen Job? Es hört sich ganz einfach an, wenn Lena-Lisa Wüstendörfer sagt: «Abbado sah in Luzern ein Video, in dem ich dirigierte. Darauf lernte ich ihn kennen, und er bot mir die Assistenzstelle an. Dann hatte ich einen Monat Vorbereitungszeit.»

Vorbereiten heisst: Das aktuelle Abbado-Repertoire beherrschen. «Als Assistentin ist man das dritte und vierte Ohr des Dirigenten. Man geht bei der Probe auch einmal in den hintersten Winkel und hört, wie sich das Stück von dort aus anhört. Jeder Raum hat seine eigene Akustik.» Viel hat sich die junge Frau beim Altmeister abgeschaut, doch «Nachahmen allein genügt nicht, das ist wie beim Kochen», sagt sie und verrät gleich, dass sie ein Schleckmaul sei: «Deshalb backe ich auch lieber, als ich koche. Am liebsten Heidelbeer-Muffins.» Sprachlos lässt einen Schokowürfel im Mund verschwinden, der verräterische Spuren an den Fingern hinterlässt.

Text: Claudia Schmidt  
Bilder: Matthias Willi

[www.wuestendoerfer.com](http://www.wuestendoerfer.com)

## Kakaowürfel mit Fleur de sel



**ZUTATEN**  
100 g dunkle Schokolade (69% Kakao)  
100 g extradunkle Schokolade (78% Kakao)  
50 g Butter  
1 dl Rahm  
2 TL Fleur de sel  
4 EL Kakaopulver

**ZUBEREITUNG**  
1. Schokolade in Stücke brechen. Mit der Butter in eine Schüssel geben und über einem lauwarmen Wasserbad vorsichtig schmelzen. Rahm darunter mischen und Masse leicht abkühlen lassen.  
2. Fleur de sel unter die Schokoladenmasse heben. In eine rechteckige Alu-Allzweckbox oder in Silikonformen oder in eine mit Klarsichtfolie ausgekleidete Form giessen. Im Kühlschrank mindestens 4 Stunden fest werden lassen.  
3. Schokoladenmasse stürzen. In circa 2 x 2 cm grosse Würfel schneiden. Würfel im Kakaopulver wenden.

**Ergibt**  
ca. 40 Stück  
(für 2 Formen à 8 x 12 cm)  
Zubereitung  
ca. 20 Minuten  
+ mindestens  
4 Stunden  
auskühlen lassen  
Pro Stück  
ca. 1 g Eiweiss,  
4 g Fett,  
2 g Kohlenhydrate,  
200 kJ/50 kcal



Jetzt an Ihrem Kiosk für Fr. 4.90 oder  
unter [www.saison.ch](http://www.saison.ch) im Jahresabonnement,  
12 Ausgaben für nur Fr. 39.–