

# Die Lieblingsgerichte der Ländlermusikanten

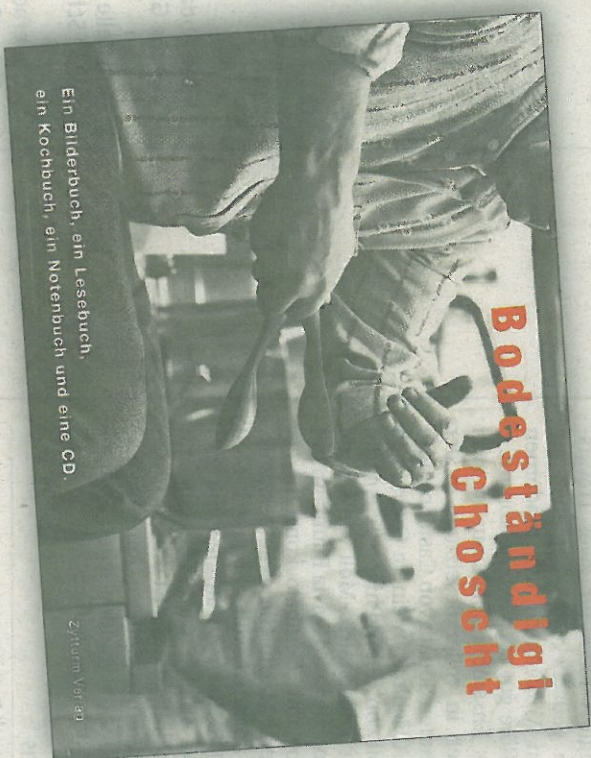
**ALTDORF** «Bodeständige Choscht» heisst ein neues Buch, das Volksmusik und Kulinarisches verbindet. Auch Uri ist prominent vertreten.

Jonny Gislerts Lieblingsgericht ist Chablis und Schafffleisch. Für das soeben erschienene Buch «Bodeständige Choscht» mit beigefügter CD hat er einen Ländler zur typischen Urner Kilbi-Spezialität komponiert. Gislerts kaulen das Schafffleisch immer beim selben Metzger. Da das Fleisch nur saisonal erhältlich ist, wird es in Portionen tiefgefroren und zum passenden Zeitpunkt wieder aufgetaut.

Eine weitere Spezialität aus Uri darf nicht fehlen: Das Echo vom Tödi spielt seinen Schottisch-Hit «Urnepödi:Käfi». Und dann geht die Reise musikalisch und kulinarisch quer durch die Schweiz. Einstranden ist das Buch «Bodeständige Choscht» samt CD auf Initiative der

Volkskultur-Liehaberin Zita Schlumpf aus Baar. Die Musikanten spielen nicht nur ihre Musik, sondern stellen auch

alle ihre Lieblingsgerichte vor. Der Altadorer Musikwissenschaftler Franz-Xaver



«Bodeständige Choscht» enthält Bilder, Texte, Rezepte, Noten und eine CD. PD

Nager hat kurze Porträts von über zwanzig Formationen aus der Schweiz geschrieben. Die Musikanten sind auf der CD zu hören. «Bodeständige Choscht ist eine gute Führung durch das, was in der Schweiz alles gespielt und gesungen wird», glaubt er. Im Buch ist alles mit dabei, was in der nationalen Volksmusikszene Rang und Namen hat. Nager: «Das handliche Buch hat Platz neben dem Kochherd, kann aber auch auf den Notenständer gestellt werden.» Das passt. Im Buch sind die Musiknoten verschiedener Stücke zu finden. «Bodeständige Choscht» ist aber auch ein Bilderbuch. Franz Xaver Brun und Werner Bürgin rücken mit ihren oftmals in Schwarz-Weiss gehaltenen Fotografien die Ländlermusikanten ins richtige Licht. Und bei den Bildern der Rezepte läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

**MARKUS ZWYSSIG**  
markus.zwyszig@urnerzeitung.ch

**HINWEIS**  
«Bodeständige Choscht» (Zytturn-Verlag) ist im Buchhandel für 53 Franken zu kaufen.