



LENA-LISA WÜSTENDÖRFER

Sie sind Dirigentin und Musikforscherin zugleich.

Wie sind Sie als junge Frau zum Dirigieren gekommen?

Ich war schon als Kind fasziniert von Orchestern. Meine Eltern haben mich oft zu Konzerten mitgenommen. Die Spannbreite an Klängen und die Emotionen, die ein Orchester damit hervorrufen kann, haben mich immer berührt. Ich habe dann vorerst Blockflöte und später Klavier gelernt. Dann kam der Geigenunterricht dazu, und dieses Instrument hat mich völlig gepackt. Schon früh durfte ich in Orchestern mitspielen und habe mich für ein Geigenstudium entschieden. Dabei bin ich mit dem Dirigieren in Kontakt gekommen und wurde auch prompt in eine Dirigentenklasse aufgenommen, hab den Master gemacht und bin Dirigentin geworden. Wertvolle Erfahrungen habe ich sammeln dürfen, als ich dem grossen Maestro Claudio Abbado assistieren konnte. Es hat mich immer begeistert, Klänge zu gestalten. Immer öfter bin ich dann als Gastdirigentin engagiert worden und schliesslich habe ich 2018 das Swiss Orchestra gegründet. Ein Orchester für die ganze Schweiz, mit welchem wir durch die etablierten Konzertsäle des Landes touren.

Sie führen Werke Schweizer Komponisten aus der grossen Zeit von Mozart und Beethoven auf. Wie schätzen Sie die Qualität der Schweizer Kompositionen im Vergleich zu den grossen Klassikern ein?

Während meinem Studium ist mir aufgefallen, dass keine Schweizer Komponisten aus der Zeit der Klassik und Romantik bekannt sind. Bei internationalen Gastauftritten bin ich aber oft angefragt worden, ob ich denn auch Werke von Schweizer Komponisten im Gepäck hätte. So habe ich in Musikarchiven nach solchen Werken geforscht und bin auf regelrechte Perlen von Kompositionen aus Schweizer Hand gestossen. Da gibt es wirklich viel zu entdecken und mir ist klargeworden, dass es ein Orchester braucht, welche diese Schweizer Trouvailles zur Aufführung bringt.

Sie touren mit Ihrem Swiss Orchestra durch die ganze Schweiz und bespielen die bekannten Konzertsäle. Bei Andermatt Music sind Sie Intendantin und Ihr Swiss Orchestra ist dort Residenzorchester. Ist das Publikum in Andermatt anders als in den Städten?

Andermatt ist ein Knotenpunkt zwischen Nord und Süd. Dort treffen die Kulturen aufeinander. Es gibt keinen idealeren Ort als Andermatt für unser Orchester. Das Publikum kommt aus Zürich, Basel oder dem Tessin angereist. Und wir sehen, dass die einheimische Innerschweizer Bevölkerung gerne zu unseren Konzerten kommt. Neu können die Urschweizer tolle Konzerterlebnisse somit direkt vor ihrer Haustüre geniessen. Wir haben die Andermatt Konzerthalle zum kulturellen Treffpunkt von Musikliebhabern aus der ganzen Schweiz, aber auch aus dem Ausland etabliert. Die höchstgelegene Konzerthalle Europas führt Publikum und Künstler ganz nah zusammen. Denn im Gegensatz zu herkömmlichen Sälen sitzen die Besucherinnen und Besucher ganz nah beim Orchester und benützen sogar den gleichen Eingang in die Konzerthalle. Das gibt ein Ambiente, das ich von keinem anderen Ort her kenne.

Geben Sie uns einen Ausblick auf Ihre neusten Projekte?

Neben unserem Swiss Orchestra bringen wir auch lokale Künstlerinnen und Künstler aus der Innerschweiz und internationale Toporchester sowie absolute Stars wie den Tenor Rolando Villazón, Stephan Eicher oder den Geigenvirtuosen Michael Barenboim nach Andermatt. Ein weiteres Highlight ist das Konzert mit dem Streichquartett der Berliner Philharmoniker am 18. Februar in Andermatt mit Werken von Felix Mendelssohn bis Giacomo Puccini. Und im Mai gehen wir auf Schweiz-Tour mit dem Swiss Orchestra und bespielen am 28. Mai 2023 auch unsere Homebase in Andermatt. Neben berühmten Werken bekannter Komponisten kommt dabei ein romantisches Konzert vom Schweizer Hermann Suter (1870-1926) zur Aufführung. Den Violinen-Solopart spielt Michael Barenboim.



Wenn Sie frei eine Künstlerin oder einen Künstler wählen könnten, wen würden Sie nach Andermatt einladen?

Sehr gerne würde ich den Dirigenten Zubin Mehta engagieren. Er ist einer der ganz Grossen. Vielleicht gelingt es uns, ihn mit seinem Orchester des Maggio Fiorentino aus Florenz nach Andermatt zu holen. Wir arbeiten daran und ich würde ihm sogar eine Carte Blanche erteilen, was das Programm betrifft.

Konzert mit dem Streichquartett der Berliner Philharmoniker:

18.02.2023, Andermatt, Concert Hall

www.andermattmusic.ch

10% Spezialrabatt für Leser*innen der Cosmopolitan mit dem Promocode «CosmoSpecial»

Swiss Orchestra Tour:

05.05.2023, Genf, Victoria Hall

07.05.2023, Bern, Casino

13.05.2023, Basel, Stadtcasino

14.05.2023, Zürich, Tonhalle

28.05.2023, Andermatt, Concert Hall

www.swissorchestra.ch



SPROUD

Sproud erobert den Schweizer Markt mit Milch aus Erbsenprotein. Aufgrund der einzigartigen Eigenschaften des Erbsenproteins schmecken die Produkte aussergewöhnlich gut, haben einen höheren Proteingehalt, enthalten weniger Zucker und sind frei von Allergenen wie Laktose, Nüssen, Gluten und Soja. **Bei Coop erhältlich.**

CONNIE'S KITCHEN

Die Saucen von Connie's Kitchen sind randvoll mit Geschmack und guten Zutaten. Das Schweizer Start-up bietet vier Saucen an:

zwei Ketchups, das Ketchup Original und in der Jalapeño Variante und zwei Mayonnaisen auf Pflanzenbasis, die VAYO und die Chipotle VAYO mit rauchiger Schärfe. Alle Produkte werden in der Schweiz aus biologischen Zutaten hergestellt. Die Saucen machen herzhaftes Essen noch besser und kommen dabei ohne zugesetzten Zucker, künstliche Zusatzstoffe oder tierische Produkte aus. www.connieskitchen.ch



SWISS KOMBUCHA COMPANY

Das Schweizer Unternehmen Swiss Kombucha Company stellt rein biologischen, zuckerarmen Kombucha her. Die Zuger Kombucha-Brauer lancieren eine weitere Geschmacksrichtung in der neu gestalteten 400 ml Flasche. Ihre neueste Kreation, das Kombucha Zitrone-Chili-Ingwer erfrischt und überrascht mit seinem exotischen Geschmack und einem Hauch von Schärfe. Das Gärgetränk ist nicht nur magenfreundlich, sondern auch äusserst reich an Vitamin B12, welches die Zellteilung, Blutbildung und Nervenfunktion unterstützt. Es sorgt mit einer Kombination an hochwertigsten Zitronen, frischem Ingwer und einem Spritzer Jalapeño für einen feurigen Frischekick und ergänzt das bestehende Angebot an unpasteurisierten, naturbelassenen Kombucha. www.swisskombuchacompany.ch



DIE AKTIVIERTEN NÜSSE VON «2DiE4»

Durch Einweichen in einer ausgewogenen Quellwasser-Meersalz-Lösung und anschliessendem schonenden Trocknen wird der natürliche Keimungsprozess der Bio-Nüsse aktiviert. Somit sind die Nüsse bekömmlicher, enthalten ein Maximum an kostbaren Nährstoffen und bekommen ihren einzigartigen 2DiE4-Crunch. www.2die4livefoods.com



THE BRAZILIAN LOVE

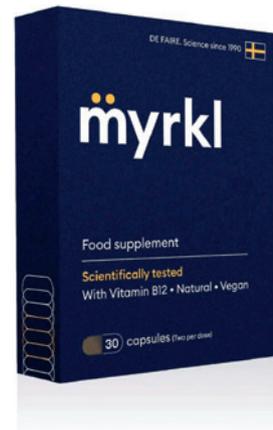
Die Produkte der brazilian love Linie von treaclemoon bringen Strand-Feeling ins Badezimmer. Die samtige Textur und der herrlich exotische Duft nach Mandel und Vanille lässt von Sonne, Strand und sich sanft im Wind wiegenden Palmen träumen. Alle Produkte sind komplett vegan und enthalten weder Parabene noch Silikone. Im Sortiment enthalten sind Bade- und Duschgels, Schaumduschen, Handcremen, Peelings und Flüssigseifen. www.treaclemoon.co



MYRKL ist das erste Nahrungsergänzungsmittel, das 70% des aufgenommenen Alkohols innerhalb von 60 Minuten abbaut, bevor er die Leber erreicht und somit die negativen Effekte von Alkohol nachweislich reduziert. Es enthält den patentierten Wirkstoff AB001™, dessen Effektivität in unabhängigen, klinischen Studien bestätigt wurde. AB001™ ist eine Mischung aus leistungsstarken, probiotischen Bakterien (hauptsächlich Bacillus Subtilis & Bacillus Coagulans), angereichert mit L-Cystein und Vitamin B12. Zwei Kapseln werden 2 bis 12 Stunden vor dem Alkoholkonsum eingenommen und durch den Abbau des Alkohols reduziert sich zudem die Menge der absorbierten Kalorien aus alkoholischen Getränken. Alle Zutaten sind vegan und von der Europäischen Agentur für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zugelassen.

MYRKL

www.myrkl.eu



FÜR EINEN
FRISCHEN AUFSTRICH IM
VEGANUARY.



Karma
Eat happy!

coop

Für mich und dich.

RESTAURANT DREI STUBEN

Das über 200 Jahre alte Restaurant Drei Stuben, Beckenhofstrasse 5 in 8006 Zürich, wurde mit seinem gemütlichen Ambiente und dem lauschigen Garten sanft renoviert und frisch gemacht. Damit Räume und Konzept näher zusammenrücken und moderner wirken, wird der Fokus auf Reduktion und Leichtigkeit gelegt ohne die warme Atmosphäre zu verlieren. Hier wirten neu Mark Thommen und sein Team vom The Artisan – Kitchen and Urban Garden. Das Quartierrestaurant ist eine Adresse für alle, die sich für eine von der Natur inspirierte, frische und saisonale Genuss-Küche mit regionalen Produkten und Slow-Food inspirierter Gastronomie begeistern. www.drei-stuben.ch



RÉJANE ROSENBERGER

«Choice by Réjane» umfasst ein ganzheitliches, holistisches Konzept. Nur persönlich von Réjane Rosenberger ausgewählte Produkte finden Platz im Concept- sowie Onlinestore der Zürcher Designerin. Nebst sorgfältig und von Hand kreierten Schmuckstücken sowie ausgesuchten Home- und Living-Accessoires ist stets eine raffinierte Auswahl an trendigen Ready-to-Wear-Modellkolektionen im gewohnt unverwechselbaren, modernen und entspannten Style erhältlich. www.rejanerosenberger.com



SILHOUETTE

Calella, Cadaqués, Begur und Bogatell sind nicht nur Strände und Strandorte in und um Barcelona, sondern sie gaben den neuen Rimless-Shade-Sonnenbrillenmodellen ihren Namen. Inspiriert von den Nobelvierteln hat Silhouette die Accent Shades-Sonnenbrillenmodelle kreiert, die ebenso extravagant wie exklusiv sind. Breite, eindrückliche Accent Rings aus Metall, die den Bereich der Augenbrauen betonen, ziehen die Blicke auf sich. Wer die Sonnenbrille zum ersten Mal trägt, wird vom superleichten Tragekomfort überrascht sein. Bei den Damen überwiegen Braun- und Grautöne, bei den Herren gibt es zusätzlich spannende Akzente in Blau und Grün. Dank der innovativen Light Management Technologie® werden die Augen auf höchstem Niveau vor schädlicher UV-Strahlung geschützt. Die speziell entwickelten Transmissionsbereiche der Silhouette Brillengläser sorgen für einen angenehmen Aufhellungseffekt und brillante, kontrastreiche Farben bei gleichzeitig optimalem Blendschutz. www.silhouette.com



C&A

Die Kollektion «Love the future again» konzentriert sich auf zeitlose Looks, eine mühelose und vielseitige Garderobe für den Alltag. Basierend auf natürlichen Stoffen und Farben, werden vor allem drei Makrotrends aufgegriffen: die Verbundenheit zur Natur, Empowerment und der allgegenwärtige Wandel. Der Fokus liegt weiterhin auf qualitativ hochwertige und erschwingliche Kleidung und konzentriert sich noch stärker auf zeitlose, vielseitige und individuelle Mode für den Alltag. Weiche Stoffe und natürliche Farben treffen auf Struktur und intensive Töne. Die Farbpalette spiegelt das Konzept und die Vielfalt der Kollektion wider. Natürliches Weiss, Sand- und Cremetöne bilden zusammen mit Schwarz die Basis. Intensive Varianten von Orange, Fuchsia, Violett, bis hin zu Blau- und Grüntönen bringen eine besondere Energie und Frische. www.c-and-a.com



MACALLAN HARMONY-KOLLEKTION

Dieser besondere Single Malt ist von der äthiopischen Arabica-Bohne inspiriert. Äthiopien gilt als Geburtsort des Kaffees, da die Arabica-Bohne die erste angebaute Kaffeeart war. Mit einem ausgeprägten Kaffeegeschmack verströmt dieser Whisky

Noten von Espresso, dunkler Schokolade und süsser Eiche. Der intensiv aromatisierte Single Malt lädt ein, auf eine sensorische Reise durch Geschmack und Aroma einzutauchen. www.themacallan.com



PRODUKTNEUHEIT IM BLOG WWW.AURUMSWELTEN.CH
 IMPRESSUM: REDAKTION / ANZEIGEN SCHWEIZ
 RAVERTA MARKETING GMBH
 Wannenholzstrasse 23, CH-8046 Zürich
 Tel. 044 383 62 61, Fax 044 383 37 11
 E-mail: raverta@raverta.ch
 Layout/Grafik: Egli & Partner AG / www.egliundpartner.com