

Ansteckende Leidenschaft

STECKBRIEF

Name:

**Lena-Lisa
Wüstendörfer**

Alter: **42**

Herkunft: **Zürich**

Berufsbezeichnung:
**Chefdirigentin des
Swiss Orchestra
(Music Director),
Musikwissen-
schaftlerin und
Intendantin von
Andermatt Music**



Einleitung Meta

Musik ist etwas, das mich begeistert, mir hilft, gute Laune zu haben und den Alltag zu versüßen. Als ich Kind war, habe ich in einem Chor gesungen, und die Dirigentin war immer sehr beeindruckend und stark. Meine Leidenschaft für Musik hat sich durch den Kochberuf zwar etwas gelegt, aber die Magie hat sie nie verloren. Auch in dieser Branche sind es oft Männer, die den Ton angeben, und als ich das erste Mal von Lena-Lisa hörte, war ich sofort begeistert und neugierig. Wie sieht eigentlich so ein Leben aus, und wie wird man Dirigentin? Lena-Lisa meinte bei unserem ersten Kontakt, dass Kochen wie Dirigieren sei. Wie sie das meint und noch vieles mehr erfahren wir im Küchenge-spräch. Ein Interview über Taktgefühl, Leidenschaft und darüber, was uns kulinarisch verbindet.

Dein Werdegang liest sich wie ein Buch. Woher kommt die Passion für Musik?

«Ich bin schon als Kind immer an Konzerte oder an kulturelle Veranstaltungen mitgenommen worden. Mein Vater war Schauspieler und Fernsehprecher. Irgendwie ist Musik und überhaupt Kultur immer etwas gewesen, auf das unsere Familie neugierig war. Ich bin zu Familienkonzerten oder dann zu normalen Sym-



phoniekonzerten mitgenommen worden. Das fand ich faszinierend, dass da vorne so viele Instrumente waren. Und wenn die zusammen spielten, dann hörte ich einen wunderbaren Gesamtklang, aus dem manchmal auch einzelne Instrumente hervortraten. Die Klänge, die sie zusammen erzeugten, und was das mit einem im Publikum macht, also was für Emotionen das auslöst, brachte mich ins Staunen. Plötzlich erlebt ein Saal mit 1000 Leuten die gleiche Emotion. Man ist im gleichen Moment zusammen, es ist ein Livemoment, niemand macht dann etwas anderes, alle konzentrieren sich auf etwas, und das hat mich total beeindruckt.»

Schon als kleines Kind?

«Als kleines Kind? Vielleicht so mit zehn. Ich habe das als total faszinierend empfunden und dann auch begonnen, ein Instrument zu spielen. Eigentlich habe ich für eine Berufsmusikerin spät angefangen, Geige zu spielen, so mit zehn. Mit neun Klavier. Dann hat mich das richtig gepackt und ich begann, viel zu üben. Das Orchester war meine Motivation. Ich begann, Geige zu studieren. Und dann habe ich natürlich in Orchestern gespielt und Kammermusik gemacht. Irgendwie hat sich dann der Wunsch

entwickelt, mich noch mehr mit dem Orchester als Ganzes und mit der Klanggestaltung zu beschäftigen. Am meisten kann man als Dirigent den Klang gestalten. Obwohl man als Dirigent ja paradoxerweise die einzige Person im Orchester ist, die selbst keinen direkten Klang erzeugt.»

Aber du koordinierst ihn?

«Ja, man koordiniert ihn, man gestaltet ihn. Das ist eigentlich mein Job. Ich habe als Dirigentin eigentlich zwei Jobs oder, sagen wir, zwei Hauptaufgaben: Ich muss darauf achten, dass jeder zur richtigen Zeit das Richtige spielt und dass die verschiedenen Gruppen perfekt zueinander ausbalanciert sind. Ich muss ein möglichst optimales Zusammenspiel sichern. Ich muss versuchen, allen die Steine aus dem Weg zu räumen, damit sie sich ganz genau auf ihr Spiel konzentrieren können. Die zweite Aufgabe, die ich als Dirigentin habe, ist das Interpretieren. Grundlage dafür ist die Partitur des Komponisten.»

Was ist eine Partitur?

«Das ist wie der Staatsplan, wie das Rezept, wenn man so will. Im Rezept steht drin, wie hoch die Töne sind, wie schnell das Tempo

Ricetta Maccheroni alla Rossini

→ Für 4 Personen als Hauptgang
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
Genussfertig: in ca. 1 Stunde 30 Minuten

200 g Rigatoni
200 g frischer Rahm
200 ml Champagner
1200 ml Gemüsebrühe
100 g gekochter Schinken
50 g schwarzer Trüffel
10 g getrocknete Steinpilze
350 g Fleischtomaten (z. B. Ochsenherz oder Strauchtomate)
25 g geriebener Parmesan
60 g Gruyère
2 Orangen, davon der Abrieb
15 g Paniermehl
80 g Butter
1 Prise Gewürzmischung 4 Gewürze (Zimt, Nelken, Pfeffer, Muskat)
Gewürzbündel: 3 Zweige Thymian / 2 Zweige Rosmarin / 1 Lorbeer
Salz

1 | Steinpilze mit lauwarmem Wasser leicht bedecken und 10 Minuten einweichen, dann die Steinpilze ausdrücken, hacken. Tomate waschen und in Würfel schneiden, dazugeben, 25 g des Trüffels hacken, den Schinken hacken und dazugeben.



2 | 40 g Butter schmelzen, darin Tomaten, Steinpilze, Schinken und 25 g Trüffel andünsten. Mit 200 g Brühe, 100 g Rahm und Champagner ablöschen. Gewürzbündel dazugeben und auf niedriger Stufe 20 Minuten köcheln lassen. Die Sauce ganz fein mixen, mit Salz und Gewürzmischung abschmecken.

3 | 1 Liter Gemüsebrühe in einem kleinen hohen Topf aufkochen, 100 g Rahm und die Orangenzeste dazugeben und darin die Rigatoni al dente kochen. Pasta abgessen und in die Sauce geben.

4 | Eine Auflaufform einfetten und die Rigatoni abwechslungsweise mit Parmesan, Gruyère und 40 g Butter in Flocken schichten. Die oberste Schicht ist mit Käse und Paniermehl. Das Ganze im Ofen bei 180 °C Umluft für 15 Minuten überbacken. Vor dem Servieren den restlichen Trüffel darüberhobeln.

Tipp: Damit die Pasta nicht überkocht, immer wieder umrühren und auf mittlere Stufe zurückstellen.

Pro Person:
55 g Kohlenhydrate, 13 g Eiweiss, 28 g Fett;
567 kcal



etwa ist, ob es eher laut oder leise, eher weich oder scharf akzentuiert ist. Es hat sehr viele Angaben drin, aber es lässt megaviel Interpretationsspielraum. Also zum Beispiel: Die Lautstärke, wie etwa leise oder ganz leise, also pianissimo oder piano, ist ja nicht in Dezibel angegeben, sondern das sind relative Angaben.»

Von wie vielen Stunden reden wir, bis man ein Konzert aufführt?

«Das ist unterschiedlich. Beim Swiss Orchestra haben wir für ein neues Programm fünf bis sechs Proben.»

Nur?

«Genau, das ist die Zeit, in der wir ganz konzentriert zusammen proben. Wenn wir in der Schweiz von einem Orchesterdienst reden, dauert der genau drei Stunden, inklusive 20 Minuten Pause. Das ist also sehr genau getimt und kann in der Regel nicht überzogen werden. Denn Zeit ist Geld im Orchester, das hängt auch vom Budget ab. Das heisst aber nicht, dass vorher nichts gemacht wird. Jeder bereitet sich auf seine Stimme vor.»

Die üben also und können das dann schon. Und du musst einfach nur noch koordinieren?

«Nicht ganz. Wir bei Swiss Orchestra führen ja einerseits bekannte Sachen auf, aber unser Schwerpunkt liegt auf der Wiederentdeckung der Schweizer Klassik. Wir entdecken etwas zugespitzt formuliert den Schweizer Mozart, Beethoven und Brahms und bringen das dann auf die Bühne. Und diese Stücke wurden zum Teil sehr lange nicht mehr aufgeführt und wir erwecken sie wieder zum Leben. Das heisst, unsere Orchestermusiker haben diese Stücke noch nie gespielt und wir entdecken diese Stücke gemeinsam in den Proben. Es reicht nicht, alles einfach schnell, schnell zusammensetzen, es muss alles sehr gut koordiniert sein. Im Orchester ist jeder ein Spezialist und verantwortlich für die eigene Stimme, die er spielt. Und natürlich gibt es eine gewisse Hierarchie. In den grossen Streicher-Registern zum Beispiel: Es gibt einen Stimmführer und einen stellvertretenden Stimmführer, die sozusagen ganze Abteilungen im Orchester leiten, die in sich funktionieren müssen. Ich als Dirigentin habe dann den spannenden Job, zu koordinieren, aber eben auch zu interpretieren. Natürlich höre ich auch darauf, was im Orchester für Ideen da sind. Aber das ist eher etwas, das ohne grosse Worte geschieht.»

Das ist definitiv kein Nine-to-five-Job. Was gross ist so ein Pensum eines Dirigenten?

«Neben den Proben und Konzerten fallen noch Vorbereitungen an. Es ist auch eine Aufgabe von mir, vor den Proben oder vor einem Projekt zu entscheiden, welche Stücke gespielt werden und welche Notenausgabe wir brauchen. Es gibt zum Beispiel von einem Rossini-Stück verschiedene Ausgaben, die erhältlich sind. Wie Rezepte sind auch Musiknoten bei verschiedenen Verlagen erhältlich.»



Die Noten sind unterschiedlich?

«Nicht in der Tonhöhe, aber in der Finesse. In der Vorbereitung trägt der Konzertmeister seine Bogenstriche ein, damit wir in der ersten Probe nicht Grundlegendes diskutieren müssen und es in den Noten schon gewisse Anweisungen gibt, damit alle die gleichen Bogenstriche benutzen. In einem Streicher-Register macht nicht jeder, wie er will, sondern alle streichen gleichzeitig aufwärts und abwärts und artikulieren auch gleich. Darüber in den Proben gross zu diskutieren, dafür hat man keine Zeit, das muss vorher schon klar sein. Im November gehen wir auf Tour mit dem Swiss Orchestra – mit einem Programm, das den Mythos von Wilhelm Tell zum Thema hat und unter anderem Rossinis Wilhelm-Tell-Ouvertüre präsentiert. Rossini ist dabei, weil er die berühmteste Wilhelm-Tell-Musik geschrieben hat. Man kennt ja den Tell in erster Linie von Schiller. Und in der Musik ist die Tell-Geschichte vor allem durch die Oper von Rossini bekannt. Die Ouvertüre daraus hat praktisch jeder schon mal gehört.»

Die kennen wir tatsächlich, jetzt, wo du sie singst.

«Und aus einer der Melodien in Rossinis Tell-Ouvertüre ist auch das Signal vom Postauto abgeleitet.»

Wirklich?

«Genau. Das Stück ist in der Schweiz bekannter, als man denkt. Was man hier aber kaum kennt, sind Schweizer Komponisten aus dem 19. Jahrhundert, aus der Klassik und der Romantik. In der Schweiz ist die eigene Musikgeschichte sehr wenig bekannt. Da wir zum Beispiel keine Könige und Fürsten hatten, haben wir Schweizer Musik nicht für Marketing oder zu Propagandazwecken gebraucht. Als Komponist konnte man in der Schweiz nicht wirklich Geld verdienen. Ganz im Gegensatz zu unseren Nachbarländern. Wir haben unser Licht schön unter den Scheffel gestellt. Wenn es gute Komponisten gab, haben sie entweder im Ausland Karriere gemacht oder sie haben hier im Inland zwar sehr viel komponiert, sind aber von der Nachwelt nicht richtig wahrgenommen worden.»

Zu den bekannteren Komponisten in der Schweiz zählt Hans Huber, den wir auf unserer Tour mit Rossini kombinieren. Nach ihm sind Strassen und Konzertsäle benannt und es gibt Büsten in Musikhochschulen. Er war auch kulturpolitisch eine wichtige Person, die das Konservatorium Basel gegründet hat. Dass er auch grossartige Musik geschrieben hat, wissen die wenigsten, denn vom Komponieren konnte man in der Schweiz ja nicht leben.»

Früher nicht, aber heute schon.

«Heute schon. Aber früher im langen 19. Jahrhundert, aus dem die Musik von Mozart, Beethoven und Tschaikowski stammt, war Komponist in der Schweiz kein richtiger Beruf – im Ausland hingegen schon. Dort konnte man gutes Geld verdienen. In der Schweiz aber haben die Komponisten wenig Geld erhalten.»

Komponierst du eigentlich auch selbst?

«Ich habe als Jugendliche komponiert, aber dann gemerkt, dass ich noch lieber als das, mit vielen Leuten zusammen musizieren und aus vielen Einzelstimmen ein grosses gemeinsames Ganzes



gestalte. Dabei stehe ich immer im Dienst des Komponisten und der Masstab ist die Partitur, egal ob der Komponist noch lebt oder schon gestorben ist.»

Du machst unheimlich viel. Wie bringst du das alles unter einen Hut, wie muss man sich einen Tag von dir vorstellen?

«Die sehen sehr unterschiedlich aus. Eine Konzert-Tour, die im Schnitt fünf bis sechs Aufführungen hat, sehe ich als ein Projekt. Man hat immer mehrere Projekte parallel laufen, und das in verschiedenen Stadien. Es kann also sein, dass ich an einem Tag vor allem Partituren studiere und mir die Frage stelle, wie ich sie am besten interpretiere. Eine andere Tätigkeit von mir ist es, Probenpläne im Detail zu planen, natürlich immer in Absprache mit dem Disponenten oder dem Orchestermanager. Da geht es darum, dass wir die Probenzeit möglichst gut nutzen. Wann brauche ich welchen Musiker, wann probe ich welches Stück. Und dann geht es natürlich auch um Programmierung, welche Kombination, welches Programm führen wir mit dem Swiss Orchestra übernächstes Jahr auf.»

Weil mein Team so schön recherchiert hat, hat es herausgefunden, dass du vor jedem Konzert Schokolade isst. An was liegt das?

«Ich liebe Schokolade. Sie ist ein ganz schneller Energielieferant. Was ich aber meistens zur Schokolade dazu esse, ist ein Brötchen. Schokolade ist kurzfristig super, die Energie muss dann ja aber auch zwei Stunden anhalten. Und Pasta geht natürlich auch immer.»

In deiner Freizeit liest du gern Krimis. Gibt es einen Krimi, der dich prägt? Wieso Krimis, hat das was mit Musik zu tun?

«Nein, das hat nichts mit Musik zu tun. Ich beschäftige mich in meinem Alltag meistens mit anspruchsvollen Sachen. Ich arbeite sehr viel, und wenn ich mal etwas lese, dann suche ich gute Unterhaltung. Wenn ich einen Krimi lese, dann zieht mich das in eine andere Welt, ich vergesse dann schnell alles andere, und es fühlt sich für mich wie Ferien an. Wenn ich einen Krimi angefangen habe, kann ich fast nicht stoppen. Je nach Konzertkalendar erlaube ich mir das Krimilesen darum auch nicht immer.»

Hörst du privat auch klassische Musik oder etwas anderes?

«Wenn ich Musik höre, schalte ich das Radio ein. So querbeet, alles Mögliche. Mein Hauptfokus liegt natürlich schon auf Klassik, doch ich schätze auch Künstler aus dem Pop-Bereich. Letzte Saison arbeiteten das Swiss Orchestra und ich mit Stephan Eicher zusammen, diese Saison mit Bligg.»

Reden wir mal übers Essen. Du sagst, du bist viel unterwegs und selten daheim. Wie sieht denn dein Privatleben aus?**Hast du einen Mann? Hast du Kinder?**

«Ich habe einen Sohn und einen Mann. Und ich koche nicht so viel. Wenn ich koche, dann Pizza oder Pasta. Meistens kocht aber mein Mann zu Hause.»

Du interessierst dich auch dafür, was Komponisten gegessen haben. Was hat denn Beethoven gegessen?

«Der hat sehr währschaft gegessen, aber es musste sehr gesund sein. Er wollte immer frisches Gemüse und Früchte haben, was sehr schwierig war zu dieser Zeit. Im 18. Jahrhundert war es nicht so leicht, in Deutschland das ganze Jahr über frische Produkte zu bekommen. Auch mochte er Maccheroni mit Parmesan, und Parmesan war damals recht teuer in Deutschland. Bei Beethoven musste es währschaft und schlicht sein. Rossini hingegen mochte es opulent. Er war ein Gourmet, der sehr gerne kochte. Das, was wir heute zusammen kochen, hat er auch mal für den Schriftsteller Alexandre Dumas zubereitet. Die Zutaten, mit denen er die Maccheroni angereichert hat, waren geradezu luxuriös.»

Ich hätte mich gerne von Herrn Rossini einladen lassen. Ich bin zwar keine so versierte Köchin, aber ich esse sehr gern fein. Essen ist etwas Wichtiges für mich. Ich komme sehr selten zur Ruhe in meinem Leben. Sport ist nicht so meine Leidenschaft, darum verbinde ich das gerne mit alltäglichen Handlungen.»

Wo kann man dich aktuell sehen?

«Wir machen eine Tournee durch die Schweiz. Das Swiss Orchestra ist das einzige national aktive Berufsorchester, und wir treten im November in der Schweiz in fünf verschiedenen Sälen auf: in der Tonhalle St. Gallen, der Tonhalle Zürich, im Casino Bern, im Casino Zug und in der Konzerthalle Andermatt.»

Wo kann man Tickets kaufen, um etwas Werbung zu machen?

«Tickets kann man am besten auf der Swiss-Orchestra-Website kaufen. Für Zürich solltest du dir unbedingt den 22.11. merken. Dann spielen wir in der Tonhalle. Weitere Termine auf unserer Website.»

Kommen wir zu deinem Rezept. Du hast es erwähnt: Rossini hat eine grosse Bedeutung, deshalb kochen wir auch sein Gericht. Wie siehst du aus mit Trüffel und Luxuszutaten, kommen die bei dir daheim auch auf den Tisch oder gibt es die nur heute bei uns?

«Ich habe selten Trüffel im Kühlschrank. Wenn ich im Restaurant bin, dann finde ich aber Pasta mit Trüffel etwas extrem Feines.»

**TELL,
SWISS LEGEND**

Swiss Orchestra

Lena-Lisa Wüstendörfer,
Leitung

Olga Scheps, Klavier

21.11.2025, 19:30 Uhr,
Tonhalle St. Gallen22.11.2025, 19:30 Uhr,
Tonhalle Zürich23.11.2025, 17:00 Uhr,
Casino Bern→ Tickets und weitere
Konzerte:
[swissorchestra.ch/
konzerte-tickets/](https://swissorchestra.ch/konzerte-tickets/)

Ein Hoch auf Genussmomente

In der Steiermark schmeckt das Leben nach spritzigem Wein, herzhaftem Kürbiskernöl und der süßen Säure knackiger Äpfel. Und die Ferien werden zu einer genussvollen Auszeit.

Hier gleitet der Blick über sanfte Hügel, verliert sich zwischen Reben und taucht ein in eine Landschaft, die Herzklopfen macht. dann dieses satte Grün, das sich bis in die Weinberge zieht: Südsteiermark, Vulkanland, Weststeiermark – jeder Hügel ein Versprechen. Sauvignon Blanc perlt im Glas, Schilcher funkelt roséfarben, während der Klapotetz – der steirische Begriff für ein Windrad – in der Ferne klappert. Der Klapotetz sieht aus wie eine Mischung aus Mühle und Skulptur: ein Gestell mit Flügeln, die sich im Wind drehen und dabei ein klapperndes Geräusch machen. Im Spätsommer einen kühlen Weisswein mitten zwischen den Reben, der Herbst bringt frisch vergorenen Traubenmost – den steirischen «Sturm» – ins Glas und Kastanien: ein Hoch auf das dolce vita auf Steirisch.

Mitten ins Grüne Herz Österreichs, wie die Steiermark liebevoll genannt wird, kommen Gäste am besten mit dem Nacht- oder dem Tagzug nach Graz. Die lässige Genuss-Hauptstadt flüstert Geschichten über Design, Handwerk und Kulinarik aus Renaissancehöfen und vom Schlossberg – aber vor allem lädt sie dazu ein, sich treiben zu lassen. Auf den Märkten stapeln sich Käferbohnen, Kürbisse und frisch geerntetes Gemüse, während verführerische Düfte

in der Luft tanzen. Wer hier schlendert, will nicht nur schauen, sondern kosten, riechen, schmecken. Hier werden Produkte nicht nur angebaut – sie werden zelebriert. Wer die Steiermark erlebt, nimmt nicht einfach nur Erinnerungen mit. Er nimmt ein Stück Lebenslust nach Hause.

Reisetipps und Genussadressen auf www.steiermark.com



Ferien in den Weinbergen

Dem Wein ganz nah sein: In der Steiermark lässt sich Kulinarik mit einzigartigen Unterkünften verbinden. Von stilvollen Winzerzimmern bis zu luxuriösen Quartieren mit Panoramablick – hier wird Wein nicht nur verkostet, sondern gelebt.