

„Warum alle wichtig sind“

oder

ein Rezept für einen frischen hausgemachten Gemischten Chor

zur Hauptversammlung des Gemischten Chor Fräschels vom 23. März 2018

Zutaten

- 1 Handvoll höhlengereifte Bässe mit 1 Seitenwagen
- 1 - 4 gut durchzogene Tenöre (je nach Menü)
- 1 Doppelquartett ausgewogene Altistinnen mit flexiblem Joker
- 6 - 9 verschieden farbig gewürzte Soprane (je nach Saison)
- 1 frische, zähe und beherzte Dirigentin

Zubereitung – Zusammenspiel

Bässe

Ihre sonoren kräftigen Stimmen werden zu einem satten Klangteppich verwoben und bilden die Basis des Chors. Grosse Tonsprünge, schnelle Passagen und viel Text müssen vor dem Genuss gut geübt werden. Ihre Stimmbänder sind länger und somit etwas träger. Doch wenn einmal in Fahrt, sind sie kaum zu bremsen.

Tenöre

Sie verleihen dem Chor seinen typischen Klang, das sogenannte Gemischten-Chor-Aroma. Bei einigen Menüs unterstützen sie den Bass bei anderen wiederum führen sie die Melodie im Wechselspiel mit dem Sopran. Vorsicht bei hohen Tönen! Tenöre können bei Überhitzung den Eigengeschmack verlieren.

Altistinnen

Sie sind das Fleisch am Knochen. Mit ihrer meist unspektakulären Stimmführung dienen sie dem ausgewogenen Chorklang und verbinden zuverlässig die hohen und tiefen Lagen. Bei den Solopartien ist darauf zu achten, dass ihr volles Aroma zum Tragen kommt und sie ihren meist kurzen Auftritt im Rampenlicht auch entsprechend geniessen.

Soprane

Sie führen die Melodie, was delikater ist, als es oft scheint. Mit ihren Geschmacksnoten (hell, grell, klar und rein) würzen sie den Chorklang. Mit viel Fingerspitzengefühl muss dies geschehen; nicht zu scharf, nicht zu mild und auch nicht fade – immer eine Frage der Dosierung. Sie sollen das Salz, jedoch nicht das Haar in der Suppe sein.

Und zum Schluss ein Hinweis für alle Zutaten

Immer freudig gestimmt und mit einem Schuss Humor das Gesamtbouquet im Ohr behalten! Ich wünsche uns allen einen guten Appetit für das nächste Chorjahr.

Doris Stähli, Dirigentin