

Kultur in Mogelsberg

Veranstaltung vom 29. Dezember 2009
Sal y pimienta

Der Toggenburger



Der Verein Kultur in Mogelsberg (KiM) rief zum Jahresschlussanlass, der traditionell ein Salsa-Konzert ist. Und sie kamen alle aus allen Richtungen. Um halb neun musste dann der Zustrom der Tanzfreudigen gestoppt werden: Ausverkauft. Nichts ging mehr.

Es ging ab

Doch auf der Bühne und der Tanzfläche ging's. Und zwar ab. «sal y pimienta» spielte Salsa und noch einige andere südamerikanische Sounds. «Salz und Pfeffer» als Salsa-Band kommt aus der Blasmusikszene zwischen Gossau und Bischofszell. Die sieben Salz- und Pfeffermusikerinnen und -musiker aber kamen einst aus der Dominikanischen Republik, aus Kuba, Argentinien, Deutschland und Italien. In Italien startete auch Christoph Kolumbus, jedoch nicht um auf Kuba den Salsa zu entdecken oder in Südamerika den Bolero. Vielmehr war er auf Pfeffer aus, den «pimienta», mit dem zu seinen Zeiten eine Menge Geld zu verdienen war, und den er eigentlich in Indien zu kaufen wusste. Hinten um die Erde wär's wohl näher auf den indischen Subkontinent, vermutete Kolumbus (falsch). Und dann fand er in der Karibik auch keinen Pfeffer, sondern Chili, der noch um Größenordnungen schärfer war als Pfeffer.

Kultur in Mogelsberg

Kolumbus' Unternehmen war, gewürzstrategisch betrachtet, ein Flop. Doch ernährungskulturell wars ein Meilenstein, denn der Abenteurer brachte die Chilischote nach Europa und damit eine Innovation in der (süd-)europäischen Esskultur. Jahrhunderte später folgte der kulinarischen Salsa-Variante die musikalische. Als der fahrplanmässige Verkehr per Schiff zwischen Südamerika und der Alten Welt populär wurde, wurden es auch Salsa, Merengue, Bolero und Bachata. 2006 sind diese Tänze in der Ostschweiz angekommen. Timo Haarmann aus Gossau und seine Frau Analia Bongiovanni aus Argentinien gründeten «sal y pimienta» – «Salz und Pfeffer». Ohne Chili, aber trotzdem heiss. Der Grund, warum es am vergangenen Dienstagabend im «Rössli» nicht nur extrem voll, sondern auch extrem heiss wurde.

Ein bisschen noch voller

Keine Frage, bei Salsa und Co. wirds gewöhnlich immer extrem heiss zum Jahreschluss in Mogelsberg. Ein bisschen noch voller wurde es diesmal und ein bisschen noch heisser auch. Der Schweiss floss in Strömen, das Mineralwasser ging literweise über die Theke. Appenzeller Quöllfrisch ebenso. Wasser oder Bier hülfe nicht bei scharfen Gewürzen wie Chili, geben besser wissende Ernährungsberater/innen zu verstehen. Das Capsaicin in der Chilischote, ob roh, in Alkohol aufgelöst oder in einer Sauce gekocht, betäubt die Geschmacksnerven im Mund, und das führt unter Umständen zu einer dauerhaften Desensibilisierung.

Bei Salz und Pfeffer passiert das nicht. «sal y pimienta» kann ungetrübt und in hohen Dosen genossen werden. Wurde es auch, am Dienstag im «Rössli». Ausgelassen und hemmungslos.

Michael Hug