

Bericht Frühlingsseminar 2022 in Brissago

Nach einer coronabedingten zweijährigen Pause konnten wir unser beliebtes Frühlingsseminar in Brissago dieses Jahr wieder durchführen: 17 Teilnehmer*innen durchforsteten den zauberhaften Garten des Hotels Brenscino nach geeigneten Zweigen und wurden wegen des äusserst wechselhaften Wetters regelmässig in natura geduscht!

Bei unserem Enthusiasmus und unserer Kreativität war das Wetter allerdings absolut zweitrangig: Es gab jeden Abend um 22.00 noch letzte Aktivitäten im Übungsraum ...

Wir genossen von Anfang an eine lockere, kreative und von wunderbarem Teamgeist geprägte Atmosphäre, was den Arrangements deutlich anzusehen war!

In den Pausen und am Esstisch wurde angeregt diskutiert. Auch begleitende Partner*innen kennen sicher inzwischen den Unterschied zwischen Shofutai und Shimputai und haben auf Spaziergängen vorsorglich eine Gartenschere in der Tasche – da bin ich mir sicher!

Immer wieder gab es Hotelgäste, die neugierig vorbeischaute und erstaunt feststellten, wie komplex die Lehre des traditionellen japanischen Blumensteckens ist. In unserer diesjährigen Gruppe waren auch Neueinsteigerinnen dabei, welche sich zum Teil etwas selbst helfen mussten – unsere Sensei wurde pausenlos umlagert von uns alteingesessenen Schüler*innen...

Die Seminarwoche ist immer wieder schön, weil die Zeit für ein paar Tage keine Rolle spielt: In aller Ruhe können Pflanzen betrachtet, Themen vertieft, neue Formen eingeübt und Techniken verfeinert werden; Fehler treten plötzlich zutage, Fachwissen kann übersetzt und ausgetauscht werden, Tipps von anderen erweisen sich als äusserst wertvoll ... die Liste liesse sich beliebig fortsetzen.

Im Laufe der Jahre ist das Niveau unter den Schüler*innen deutlich gestiegen – dies wurde von mehreren Seiten geäussert und wahrgenommen. Wir waren alle streng gefordert mit dem Tagesprogramm – nebenbei noch Prüfungsgestecke zu stecken, empfand ich als herausfordernd.

Im Laufe der Jahre gab es im Hotel kleine Veränderungen, kulinarisch spürt man aber immer noch die geübte Hand des langjährigen Chefkochs: Mediterrane Küche wird neu arrangiert – immer ein Genuss!

Zahlreiche Fotos bezeugen meine Zeilen: farbenfroh und üppig präsentiert sich der Garten! Bei der Verabschiedung sprechen wir bereits vom nächsten Jahr – voller Vorfreude!

Cornelia Anderegg