

Bellevue

EVA

von
Jaermann/
Schaad



Missen impossible

Wer Miss Zürich werden will, muss zielstrebig sein. Und ein Motto sollte man auch haben.

Von Marcel Reuss

Wie die amtierende Miss Zürich heisst? Nicht so wichtig, bald gibts eine neue. TeleZüri hat die Anwärterinnen kürzlich vorgestellt: «Also, ich werde Miss Züri, weil...» Der gemeine TV-Zuschauer musste nun annehmen, dass etwas kommt, was er nicht hat: lange Haare oder Beine. Oder lange Haare und Beine. Die Damen aber sagten:

«Ich werde Miss Züri, weil ich sehr temperamentvoll und zielstrebig bin.»
Zielstrebig ist gut, weil an so einer Modeschau muss man zügig über den Laufsteg.

«Ich werde Miss Züri, weil ich eine Vorbildfunktion einnehmen möchte für die heutige Jugend.»
Ein Kriterium, das auch Pfarrer Sieber, Bastien Girod oder Britney Spears qualifizieren würde.

«Ich werde Miss Züri, weil ich eine vollwertige Zürcherin bin...»
Und was wäre eine halbwertige Zürcherin?

«Ich werde Miss Züri, weil ich es eine super Erfahrung finde.»
Wie will die Kandidatin wissen, was für eine super Erfahrung das sein wird? Alles abgekartet? Keine Sorge: Die Wahl wird offiziell von der Miss-Schweiz-Organisation anerkannt. Das ist wie bei den OECD-Wahlbeobachtern in Weissrussland. Oder wie ein Zewo-Zertifikat für ein Hilfswerk.

«Ich werde Miss Züri, weil ich Motivation, den Ehrgeiz und den Willen dazu habe, Zürich zu vertreten.»
Die Stadtratswahlen sind erst 2014.

«Ich werde Miss Züri, weil ich mich in die Stadt verliebt habe...»
Die Kandidatin kommt aus Kloten, was die Liebe irgendwie verständlich macht.

«Ich werde Miss Züri, weil ich so bin, wie ihr mich seht, so spontan, ein positiver Mensch.»



Lauter hüpfende Herzen: Kandidatinnen der Miss-Zürich-Wahl 2010. Foto: David Baer

Und zu positiven jungen Menschen gehört? Ein Motto wie: «Lebe deinen Traum und träume nicht dein Leben.» Oder:

«Lebe jeden Tag, als wäre es dein letzter.»
Eine Maxime, welche die Kandidatin «immer optimistisch durch das Leben gehen» lässt. Toughe Frau. Jeder Tag der letzte, und dann noch fröhlich?

Da machen ja all die Hobbys keinen Sinn. Und solche haben Miss-Anwärterinnen, das zeigen die Porträts im Netz, zwangsläufig. Hobbys wie Fitten, Freund, Hund oder Wasser.

«Ihre Freizeit verbringt sie häufig im Fitnessstudio.»
Schöne Ferien!

«Ihr Herz schlägt ganz für ihren Freund.»
Und falls der einmal nicht mehr... man mag es sich nicht ausdenken.

«Wenn sie ihre kleine Hündin sieht, hüpfert ihr Herz vor Freude.»
Bei Freunden schlagen die Herzen, bei Hündinnen hüpfen sie.

«Wenns um Wasser geht, ist sie in ihrem Element - ob im Sommer beim Schwimmen im See oder im Winter beim Snowboarden...»
Müsste es statt Snowboarden nicht Waterboarden heissen?

Ein ganz grosses Thema bei Vorschauen auf Misswahlen ist immer wieder die Mutter:

«Die passionierte Tänzerin bezeichnet ihre Mutter als grosses Vorbild, weil diese immer hinter ihr steht.»
Als Tanzlehrerin?

«Sie lebt seit zwei Jahren mit ihrer Mutter zusammen. Obwohl sie nicht der WG-Typ ist, funktioniert es bestens.»
Hiessen solche WGs früher nicht Familie? Und was macht eigentlich der Vater?

Zumindest im Leben der einen Krönlein-Anwärterin ist der Vater «der momentan wichtigste Mann im Leben». Und apropos Chancen: Bis zu den Miss-Zürich-Wahlen am 30. November sind die für alle zwölf noch voll intakt.

A point La Passion im Hirschen, Eglisau

Barocke Wucht in homöopathischen Dosen

Eine kleine Landpartie im Altweibersommer. Wir spazieren über den Rheinweg am Eglisauer Stadtberg, bewundern die gepflegten Rebzeilen und sammeln Appetit für das Nachtessen beim «Aufsteiger des Jahres in der Deutschschweiz»: Christian Kuchler hat Anfang Monat vom Gastroführer «Gault Millau» 17 Punkte erhalten. Unser letztes Essen im Hirschen spielte sich im Bistro ab, jetzt steht La Passion auf der Speisekarte, die Leidenschaft, angerichtet im ersten Stock dieses prachtvollen «Swiss Historic Hotel».

Der Auftakt mit Kleinigkeiten stimmt den Gast auf die Art des Menüs ein, auf barocke Aromen in Bonsai-Dimensionen, die freilich so intensiv schmecken, dass niemand befürchten muss, das Restaurant mit Hungergefühl zu verlassen. Die Bouillabaisse im Reagenzglaschen nimmt Mund und Nase mit konzentrierter Wucht gefangen, später gibt es, ebenfalls im Glasröhrchen, Oxtail, leicht geliert - das sind verdichtete

Essenzen von mächtiger Aromafülle, die kann man nicht in Suppentellern reichen, Gaumen und Magen würden rasch ermatten.

So voluminös die Geschmäcke der einzelnen Gänge auf uns eindringen, so

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



spröde, ja kryptisch wirkt der Informationsgehalt der Speisekarte (3 Gänge 135 Fr., alle 7 Gänge 195 Fr., Amuse-Bouche inklusive). Erster Gang: «Siedfleisch, Apfel, Meerrettich». Zweiter Gang: «Jakobsmuschel, Blumenkohl, Kaffir Lime». Dritter Gang: «Entenleber (Frankreich), Grapefruit, Joghurt». Der

Begleiter, der Fois gras über alles liebt, fragt die Runde, wo die Leber versteckt sein könne; und hört von der Begleiterin, dass sie die rücksichtsvolle Zurückhaltung schätze, wie der Chef den charakteristischen Lebergeschmack mit den leichten, ebenso typischen Elementen von Zitrus- und Milchsäure unterlegt habe.

Kuchler richtet seine Gänge als feingliedrige Streifen an, in der Mitte Fisch oder Fleisch, dann seitlich auslaufend die Beilagen, gewürzt mit verschiedenen Aromen, veredelt zu Konsistenzen von knackig bis saftig, sämig bis crunchy. Vierter Gang: «Rotbarbe, Flusskrebs, Matelote» (in Wein gekochtes Fischgericht). Fünfter Gang: «Reh, Butternuss, Sellerie». «Ein Möckli mehr Reh würde ich gewiss ertragen», seufzt die Begleiterin, mit weiten Augen den Happen auf dem Teller bestaunend. «Aber nur, weil es so wundervoll schmeckt», räumt sie ein und beendet ihr Mahl nach fünf Gän-

gen, glücklich und satt. Der Rest der Runde überspringt den Käsegang und stellt sich das Dessert vor: «Erdnuss, Caramel, Thai Mango».

Man ist versucht, Kuchlers Kunstwerke einzeln statt «am Stück» zu geniessen - doch die Kompositionen sind als Gesamtgeschmack gedacht. Es macht keinen Sinn, La Passion zu besuchen, um rasch etwas zu essen. Man muss sich Zeit nehmen wie beim Opernbesuch. Die Akte sind bestens getimet, die Darsteller auf und hinter der Bühne beherrschen ihre Parts, und wenn die Opulenz die Sinne zu heftig bedrängt, trinkt man Wein vom Eglisauer Stadtberg - klar strukturiert und so bodenständig wie berückend.
Paul Imhof

La Passion im Hirschen, Untergass 28, Eglisau, Tel. 043 411 11 22. Das Gourmetrestaurant ist von Di bis Sa abends geöffnet, sonst auf Voranmeldung.
www.hirschen-eglisau.ch

B-Side

The Place Not to Be
Ein Bahnhof wie im Horrorfilm

Die Gegend um den Bahnhof Selnau ist gruselig. An manchen Tagen sind da schon frühmorgens Zombies auf Fahrrädern unterwegs. Aber das ist eine andere Geschichte. Auch der Bahnhof selbst bietet Horror vom Feinsten. Tausende Spinnen bewachen das Portal, hinter dem man über eine mechanische Treppe in den Untergrund gelangt. Wenn diese Treppe streikt, und das tut sie oft, verliert man beim ungewohnten Hinabsteigen unweigerlich das Gleichgewicht und bewegt sich seinerseits wie



ein Zombie. Es ist, als wäre man verhext und hätte plötzlich komplett verlernt, wie man eine Treppe mit nichts als Körperkraft bezwingt. Schlimm.

Unten angekommen, geht die Geisterbahn weiter. Es fahren praktisch im Minutentakt Züge ein. Links, rechts, dann wieder links, dann wieder rechts. Und jedes Mal, wenn so eine monströse Stahlschlange aus dem Dunkel des Tunnels auftaucht, hat man das Gefühl, ein Rudel Dementoren aus «Harry Potter» oder, noch schlimmer, ein Schwarm Ringgeister aus «Herr der Ringe» komme einen heimsuchen. Ohrenbetäubend ist das Ächzen, Stöhnen, Schreien, Quietschen und Rattern an diesem ungastlichen Ort. Alles noch schlimmer macht derzeit der Umbau des Geisterbahnhofs. Baumaschinen produzieren eine Staubwand, durch die jederzeit Michael Jackson und seine untoten Breakdancer treten könnten. Irrendwas ist faul, denkt man. Dann sieht man das seltsame Zeichen, auf dem man die ganze Zeit gestanden hat. Es erinnert an den Film «Blair Witch Project». (pa)

Das Rezept

Pilz-Geflügel-Terrine



Für 8 Personen

250 g Champignons,
10 g Steinpilze,
getrocknet,
200 g Eierschwämmli,
2 Schalotten, fein
gehackt,

1 Knoblauchzehe, fein gehackt, 75 g Butter,
200 g Pouletfilet, 250 g Rahm, kalt, 2 Stiele
Estragon, fein gehackt, 1 Ei, Salz, Pfeffer aus
der Mühle

Steinpilze in Wasser einweichen, ausdrücken, klein schneiden. Champignons in Scheiben schneiden. Grosse Eierschwämmli halbieren. Pilze in Butter 5 bis 6 Minuten anbraten. Schalotten und Knoblauch 2 Minuten vor Ende der Bratzeit dazugeben, würzen. Pouletfilet in Stücke schneiden und zusammen mit dem Rahm im Cutter zu einer glatten Farce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Estragon, Pilze und Ei unter die Farce mischen. Terrinenform mit Folie auslegen, dabei die Ränder überhängen lassen. Pilzmasse einfüllen, glatt streichen und mit der überhängenden Folie zudecken. Die Terrine im Wasserbad im vorgeheizten Backofen (Heissluft) 45 Minuten bei 125 °C stocken lassen oder im Steamer bei 100 °C 15 Minuten garen. Herausnehmen, auskühlen lassen und anschliessend im Kühlschrank etliche Stunden ziehen lassen.

Miele Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Garen mit leichtem Druck:

Miele Steamer

Quitten entsaften –
das schafft sonst keiner!

Miele