

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN & TRINKEN

SA: O-TON

Schweizer Methode



Von Lilian Hasler*

Hier in Bangalore sind die Schweizer ganz gut gelitten und durch den gigantischen Flughafenbau auch wirtschaftlich im gestreckten Galopp voll dabei. Anscheinend wurden die Zufahrten zum Flughafen in der Vorplanung vergessen. Doch nun ist in der Tagespresse eine Arbeitsmethode mit dem verheissungsvollen Titel «Swiss Challenge Model» vorgestellt worden, die den bereits bestehenden und neu zu erwartenden Verkehrskollapsen Einhalt gebieten soll.

Hier in Indien habe ich gelernt, dass durch diese schweizerische Methode jedes Planungsproblem elegant gelöst werden kann, indem zuerst ein Kontraktor fürs Grobe angeheuert wird, der die baulichen, technischen und sozialen Probleme analysiert und einen Plan ausarbeitet. Damit werden dann die billigsten Partner für die Ausführung des Projektes gesucht und im Gegenzug dem ersten Troubleshooter die Aufwendungen zurückerstattet.

Mit diesem ausgeklügelten Modell soll nun dem täglichen Staustehen ein Ende bereitet werden. Ob sich aber schweizerische Perfektion so einfach mit der indischen Baulobby vermählen lässt, wird uns erst die nahe Zukunft zeigen.

* Lilian Hasler, Bildhauerin aus Zürich, lebt und arbeitet für ein Jahr in Bangalore, Indien.

Ein Scharfmacher im eigentlichen Sinn

Seine Gewürzmischungen können ihm nicht scharf genug sein: dem Wein- und Gewürzhändler Beat Heuberger aus dem Stadtkreis 4.

Von Bettina Ledergerber

In den Fenstern hängen Sträusse mit leuchtend roten Chilischoten. Der Fussboden knarrt ein wenig beim Betreten von Heuberger Wein & Gewürze am Hallwylplatz. Beat Heuberger sitzt in seine Arbeit vertieft an seinem Computer hinter dem Verkaufstresen. Er lässt der Kundin Zeit, um sich im Laden umzublicken. In der einen Ecke ein grosses Regal mit Weinen, auf der anderen Seite kleine Dosen, Gläser und Fläschchen – alle Produkte stehen fein säuberlich in den Regalen, sorgfältig beschriftet.

Nichts für Etikettentrinker

«Kann ich Ihnen helfen?», fragt Heuberger nach einer Weile. Er ist inzwischen aufgestanden und lehnt sich ein wenig an den Tresen, in einigem Abstand zur Kundin. «Kann ich Ihnen helfen?» sei immer seine erste Frage, um die Kundschaft anzusprechen, sagt der 45-Jährige. Er lässt den Leuten bewusst einen Moment Zeit, kommt ihnen nicht zu nahe. Der gelernte Informatiker schätzt die täglichen Kontakte zu seinen Kunden. «Sie sind jeden Tag wieder so verschieden – eine wahre Bereicherung.»

Kurze Zeit später ist er mit der Kundin über Prosecco und Champagner im Gespräch. Er verkauft fast ausschliesslich europäische Weine und Destillate. Der Stadtzürcher betont, dass er alle Weine im Sortiment auch gerne selbst trinkt. Sehr teure Weine sucht man bei ihm vergebens, keine Flasche kostet mehr als 100 Franken. «Mit Etikettentrinkern kann ich nicht viel anfangen, mir geht es nur um den reinen Genuss.»

Für die Beschriftung der Etiketten lässt Heuberger lieber seiner eigenen Fantasie freien Lauf. Sein Ripasso beispielsweise heisst Froschkönig. «Der Eindruck an der Zungenspitze ist ganz anders als im Abgang – ich weiss also erst nach



BILD PETER LAUTH

Beat Heuberger verkauft Weine und eigene Gewürze und Saucen. Sein Blair's Jersey Death ist 400-mal schärfer als Tabasco.

einer Weile, welchen Wein ich da küsse.»

Die Nase als Werkzeug

Fast die Hälfte der rund 600 Gewürze und Delikatessen produziert Heuberger selbst. Zum Beispiel das 7th Heaven Curry, eine zarte Mischung, oder die Halluzination, eine satanisch scharfe Paste, hergestellt aus dem Chile Habanero.

Doch es geht lange, bis er die richtige Mischung für seine Gewürze, Pasten, Saucen, Gewürzöle und -essige findet. Seine Recherche beginnt oft im Internet und in Kochbüchern, wo er nach ähnlichen Rezepten sucht, sie vergleicht und das Prinzip dahinter versteht. Dann beginnt er, zu tüf-

eln und am Kochherd auszuprobieren. Am Feierabend, während er vor dem Fernseher sitzt oder ein Buch liest, riecht er immer wieder an den verschiedenen Zutaten und versucht so herauszufinden, wie viel davon in die Mischung gehört.

Heuberger's wichtigstes Werkzeug ist dabei seine feine Nase. Er glaubt, dass er die Faszination fürs Kochen von seinen Eltern, die ein Restaurant führten, geerbt hat. Schon als Jugendlicher war er ein Geniesser. Mit 14 Jahren hat er seine Verwandtschaft mit selbst hergestelltem Gewürzessig beschenkt. Mit 16 begann er Weinbücher zu lesen, später kamen Kochbücher dazu. So eignete er sich ein grosses Fachwissen an.

Drei Studenten betreten den Laden. Sie schauen sich um und sind

etwas ratlos. Heuberger gibt ihnen die eine oder andere Mischung zum Degustieren, schwärmt vom Gelbfieber, einer Chili-Paste aus einer gelben Chilissorte und dann von einer mexikanischen Chili-Hot-Sauce mit Senf.

Die Schärfe-Skala

Immer wieder erklärt Heuberger seine 10-Punkte-Schärfe-Skala. Tabasco trägt bei ihm nur eine 4, ein ungarisches Paprika extra-scharf eine 6. Die schärfste natürliche Hot Sauce aus seinem Sortiment heisst sinnigerweise Pain 100%. Er geht aber noch weiter. Saucen die mit Chili-Extrakt angereichert sind, wie beispielsweise die Blair's Jersey Death: Sie ist über 400-mal schärfer als ein

Tabasco. So musste bei einer Degustation auch schon mal ein Kunde nach draussen an den Brunnen rennen.

Überdies ist Heuberger auch verbal ein Scharfmacher. Etwas zurückhaltendere Kunden holt er gerne mit kleinen Provokationen aus der Reserve. Wünscht der Kunde «etwas wirklich Scharfes», frage Heuberger oft zurück: «Wie scharf bist du denn?» Ganz schön frech wirbt Heuberger auch auf seinem aktuellen Flyer. Vor seinem Laden posiert er mit dem Slogan «I make you drunk. I make you hot.»

Beat Heuberger Wein & Gewürze, Morgartenstrasse 12, 8004 Zürich. Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag 11 bis 19, Samstag 10 bis 17 Uhr.

TAGESTIPP

Zack! ... und das ist eigentlich alles

Mit der Premiere von «Zack!» führen die Schauspieler Jirka Sová und Angela Gülck die Tradition des skurrilen Theaters in der Compagnia Buffo fort. Mit überraschenden Einfällen vor minimaler Kulisse verzaubern sie das Publikum und entführen es in die Welt des russischen Dichters Daniil Charms. Schon die Aufforderung an die Zuschauer, das Stück noch vor Spielbeginn kritisch zu diskutieren, brachte nicht nur die ersten überraschten Lacher, sondern zeigte auch den Beginn des roten



Fadens, der die Erzählungen und Geschichten in der Geschichte quasi von hinten aufrollte. «Bei uns in Wladivostok» begann Olga Petrowna alias Angela Gülck die Einführung in die vielen kleinen Abenteuer der «Bürger», «Kollegen» und «Genossen», die durch simple Zufälle aus der Lebensbahn geworfen werden und die Absurdität der Geschehnisse wie in einem Traum konsequent zu Ende bringen.

Keller 62, Rämistr. 62, 20h.

DIENSTAG

KREIS 1

Tonhalle-Orchester Zürich. Ltg. Peter Oundjian; Sergej Khachatryan (V). Werke von Mozart, Brahms, Vaughan-Williams. 18h: Einführung. Tonhalle, Kleiner Saal, 19.30h.

John Burnside. Der schottische Autor liest aus seinem Roman «Die Spur des Teufels». Moderation: Manfred Papst. Aus der deutschen Übersetzung liest Martin Waltz. Literaturhaus, 20h.

Das Spiel vom neapolitanischen Haupt-Rebellen Masaniello. Von Christian Weise, mit der Arbeitsgemeinschaft Theater Rämibühl Projekt 2008. Aula Rämibühl, Rämistrasse 56, 19.30h.

Zürcher Ballett. Le soufflé de l'esprit (Bild)/Abschied/Before Nightfall/Road B. Ballette von Bu-



benicek, Heinz Spoerli, Nils Christie, Filipe Portugal. Musik: Alban Berg, Bohuslav Martinu, John Adams. Opernhaus, 19.30h.



Zischtigmusig aus Finnland

Man würde es kaum glauben, wenn man sie so hört, aber 22-Pistepirkko (zu deutsch: 22-Punkte Marienkäfer) waren zuerst eine Punkband. Das finnische Trio, bestehend aus den Gebrüdern Asko und P-K sowie ihrem Kindheitsfreund Espe, macht schon seit den Siebzigerjahren zusammen Musik und veröffentlicht seit inzwischen 25 Jahren Platten. Dies allerdings in gemächlichem Tempo, und mit immer wieder neuen Einflüssen: Waren auf ihren ersten Platten noch vermehrt Blues- und Countryklänge zu hören, so kamen in den Neunzigern elektronische

Elemente in den Vordergrund, wie zum Beispiel bei ihrer Chart-single «This Time». Mit dem neuen Album «(Well You Know) Stuff Is Like We Yeah!» sind 22-Pistepirkko wieder beim Rock angelangt, wenn auch bei einer Form von Rock, die wohl irgendwo zwischen den Flaming Lips und der Sgt.-Pepper-Phase der Beatles anzusiedeln ist. Perfekt für einen Wohlfühl-Dienstagabend. – Eingehzeit wird die Ziegel-Bühne von Combineharvester mit Anita Rufer und Gabriele De Mario.

Ziegel oh Lac, Rote Fabrik, 21.30h.

La Didone. Von Francesco Cavalli, Barthel/Harmann. Opernhaus Studio, 19h.

Weiter denken – Von der Antike zur Moderne. Christoph Riedweg: Clash of civilisations in der Spätantike. Elisabeth Bronfen: Die Kulturgeschichte der Nacht. Im Rahmen von «175 Jahre Universität Zürich». Karl Schmid-Strasse 4, Hörsaal KOL-F-101

Der rote Ursprung. Zirkensische Sprechakte von Valère Novarina. Regie: Leopold von Verschuer.



Letzte Vorstellungen. Theater am Neumarkt, 20h.

Die ETH-Bibliothek kennen lernen. Rundgang und Einführung für Babys und Eltern nach der Geburt. Mit dem Babyforscher Thomas Harms, Autor des Buches

KREIS 4

Mayet. Folk und Psychedelic Rock. Eintritt frei. La Catrina, 20h.

Noldi Schuler. Akkordeon-Musik in der Aelpli Bar, 20h.

Frühe Wunden heilen. Emotionelle Erste Hilfe und Trauma-Heilung für Babys und Eltern nach der Geburt. Mit dem Babyforscher Thomas Harms, Autor des Buches

Emotionelle Erste Hilfe. Polarity Bildungszentrum, Zwingli-strasse 21, 19–21.30h.

KREIS 5

Chris Marker: Abschied vom Kino. Führung durch die Ausstellung mit Cynthia Gavranic. Museum für Gestaltung Zürich, Ausstellungstrasse 60, 18.30h.

KREIS 6

Züritütsch hüt und früener. Der Mundartkenner und -schriftsteller Viktor Schobinger zeigt, wie sich der Zürcher Dialekt in Aussprache, Wortschatz und Satzstellung verändert hat. Theater Rigiblick, 19.30h.

Crossover HC Metalcore. Eintritt frei. Dynamo, Werk 21, Was-serwerkstrasse 21, 19.30h.

KREIS 7

Präsentation Forschungsergebnisse. Jugendkriminalität und soziale Integration, ab 12.15h. Von Bildungsstandards zur Schul- und Unterrichtsentwicklung, 14.15h. Politische Erwartungen an die Bildungsforschung – ein Expertengespräch, 16.15h. Apéro in der Dach-lounge, 18h. Pädagogisches Institut, Freiestrasse 36.

KREIS 8

Textiltreff. Textilschaffende treffen sich zum Erfahrungsaustausch. GZ Riesbach, ab 20h.

Frühlingsblüher. Von Daniel Schlagenhäuf. Botanischer Garten, Zollikerstrasse 107, 12.30–13h.