

Genuss für Gaumen und Seele

WEINLAND. Chabismostsuppe und Filetspargeln, Wildschweinschnitzel und Wygueteli: Der Verein Pro Weinland hat ein besonderes Kochbuch herausgegeben, das 27 Rezepte enthält, jedes mit dem Werk eines regionalen Künstlers versehen.

Genuss für den Magen sei in diesem Buch mit Genuss für das Auge kombiniert, sagte Kurt Schüpbach, der Präsident des Vereins Pro Weinland, an der gut besuchten Vernissage in Kleinandelfingen: «Und so entsteht auch Genuss für die Seele.» Das neue Buch präsentiert sich sehr gefällig: Das Rezept auf der rechten Seite ist jeweils mit jenem Farbton untermalt, der in der Abbildung des Kunstwerks auf der linken Seite dominiert. Denn ob Vorspeise, Hauptgang oder Dessert – nach Ansicht von Pro Weinland soll man sich bei der Zubereitung des kulinarischen Kunstwerks in der Küche durch das abgebildete Kunstwerk inspirieren lassen.

«Im Buch kommt all das Schöne zum Zug, das unsere Gegend, das Zürcher Weinland, so einmalig macht», sagte Schüpbach, der die Verdienste seiner Vorgängerin unterstrich. Anita Simioni-Dahm hat die Rezepte zusammengetragen, die Kunstschaffenden kontaktiert und – zur Beteiligung an der Finanzierung des Werks – Gönner gesucht:

- Die Rezepte stammen hauptsächlich von den Wirten der Restaurants im Weinland. Einige wurden auch von Leuten aus dem Bekanntenkreis der Vorstandsmitglieder beigesteuert.
- Die Kunstschaffenden hatten sich auf ein Inserat hin gemeldet. Einige weitere wurden auch persönlich angesprochen.



Ein Kochbuch zum Begehen: Die zu den Rezepten gehörenden Kunstwerke sind in der Galerie des alten Gemeindehauses Kleinandelfingen ausgestellt. Bild: Donato Caspari

■ Die Suche nach Gönnern verlief erfolgreich. Dank ihren Beiträgen von gesamthaft über 30000 Franken liess sich die Rechnung so gestalten, dass das Buch für «nur» 38 Franken verkauft werden kann.

Warum enthält das Werk gerade 27 Rezepte? Geplant waren ursprüng-

lich 24 – entsprechend der Zahl der Gemeinden im Bezirk Andelfingen. «Dann bekamen wir aber Rezepte von 27 Leuten, und 27 Künstler zeigten Interesse an unserem Projekt», sagt Anita Simioni. «Wir wollten niemanden abweisen.» Wie im Buch zu jedem Kunstwerk dessen Titel und der Name

des Künstlers steht, so figuriert auch unter jedem Rezept die Urheberschaft – zusammen mit einem «Wein-Tipp». Bei diesen Empfehlungen handelt es sich natürlich stets um Tropfen aus dem Weinland.

Eine Herausforderung für das Projektteam war die Auswahl. «Wir woll-

ten ja nicht nur Wildrezepte publizieren», sagt Anita Simioni, «sondern waren auf Vielfalt bedacht.» So hatte jeder Koch zwei Rezepte einzureichen. Zur Entscheidungsfindung liess das Projektteam (mit Brigitte Huggel von der Pro-Weinland-Geschäftsstelle als Koordinatorin) alle Rezepte durch einen Fachmann testen.

Welches sind nun die persönlichen Vorlieben der «Buchorganisatorin» Anita Simioni? «Als Vorspeise die Rudolfinger Rieslingsuppe, als Hauptgang die Flurlinger Rheinäschen und als Dessert die Weinsländer Apfelschaumcrème.» Letztere habe sie bereits einmal selber zubereitet – «und dafür von meinen Gästen dicke Komplimente bekommen». (ü)

Kunst & Küche

Konzept und Realisation Pro Weinland. Erhältlich für 38 Franken über deren Geschäftsstelle (052 317 47 13 oder administration@proweinland.ch) sowie in der Papeterie Fischli und im Elektrogeschäft Meier, Andelfingen. In der Galerie im alten Gemeindehaus Kleinandelfingen sind die im Buch abgebildeten Werke der Kunstschaffenden noch bis morgen Sonntag ausgestellt.

GESCHMORTE LAMMHAXEN

Ein Rezept als Beispiel: 1 Rüebli, 1 kleiner Sellerie und 1 Zwiebel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden. 5 dl dunkler Lammfond aufkochen.

4 Lammhaxen mit langem Knochen mit Salz und Pfeffer würzen. 3 EL Erdnussöl erhitzen und Haxen beidseitig anbraten, herausnehmen und warm stellen.

Gemüse im Bratöl leicht anrösten, 2 EL Tomatenpüree beifügen und mitrösten. Mit 3,5 dl Glestis Blauburgunder nach und nach ablöschen, einkochen lassen. Nochmals 3,5 dl Blauburgunder und den Lammfond begeben. 2 Ros-

marinzwiege und ein Lorbeerblatt beifügen.

Die Haxen zurück in die Pfanne geben. Aufkochen und bei 80 Grad 14 (vierzehn!) Stunden im Ofen garen. Von Zeit zu Zeit Haxen wenden und mit Fond übergiessen. Haxen herausnehmen, warm stellen.

Sauce durch Sieb passieren, aufkochen und auf ein Drittel einkochen lassen. 1 EL Maizena anrühren, beifügen, aufkochen.

Tipp: Kartoffelstock aus Agria-Kartoffeln oder Risotto dazu servieren.

Nächster Weinweg wird eröffnet

Präsident Kurt Schüpbach hat es in seiner Rede an der Vernissage des Buchs «Kunst & Küche» angekündigt: Das Werk (dessen Realisierung mehr als zwei Jahre dauerte) motiviere den Verein Pro Weinland zu neuen Taten. Die nächste «Tat» erfolgt bereits morgen Sonntag: Um 11 Uhr wird beim Restaurant Guggere oberhalb von Benken der vierte der sechs geplanten Weinwanderwege eröffnet. Den Anfang machte der Rundgang im Schiterberg bei

Kleinandelfingen, dann folgten der Weg im Worrenberg bei Flaach und Volken und jener in Uhwiesen. Die beiden weiteren Wege werden sich im Stammertal befinden.

Pro Weinland hat 2011 noch zwei Auftritte auf der Agenda: am 24. und 25. September am Herbstfest in Unterstammheim und vom 23. bis 27. November an der Winti-Mäss. «Dort stiess unser Stand letztes Jahr auf grosse Beachtung», erklärt Vorstandsmittglied Hannes Huggel. (ü)

Ein Buch als Wunschkonzert

ELGG. Ollie F. & Dirk Dark haben in einer vergnüglichen Vernissage in Elgg ihr neuestes Buch «Das Alptrauschloss» dem Publikum vorgestellt.

Die Buchvernissage am Donnerstagabend in Elgg war auch ein Wunschkonzert: Die Zuhörerinnen und Zuhörer konnten sich die Seiten wünschen, welche die beiden Autoren Oliver Fuhrer (der im Roman auch als Ollie F. auftritt) und Dirk Kappeler (alias Dirk Dark) vorlesen sollten. Wobei statt Wunsch- der Begriff «Zufallskonzert» eigentlich passender wäre, denn den Inhalt der gewünschten Seiten kannten die Wünschenden noch nicht, da das Buch erst frisch ab Presse präsentiert wurde.

Darüber hinaus war das Publikum auch in einem Wettbewerb gefordert: Es galt die Namen von vier Schafen aus der Erzählung zu erraten (Olga, Kevin, Yolanda und Trudi). Als Preis

se winkten eine Tragtasche sowie ein Topflappen mit aufgedrucktem «Alptrauschloss»-Buchdeckel.

Spielerisch war die Buchvernissage, auf spielerische Art ist auch das Buch selbst entstanden: Die beiden Autoren haben es abwechslungsweise geschrieben (siehe «Landbote» vom 26. August). Die Geschichte ist etwas für Liebhaber von Schnecken. Und gemeint sind damit die grossen Exemplare, die Weinbergsschnecken, als Delikatesse auf dem Teller, französisch in Escargots umgetauft. Wer diese mag, ist in Elgg – pardon: Dörfliikon –, wo sich eine grosse Schnecken-erzeugnisstätte befindet, genau richtig. Aber aufgepasst: Auf der vorgesezten Platte könnte sich eine noch lebende Schnecke befinden. Wer diese rettet, hat vielleicht auch das Glück der Conny Nötzli, der Buchheldin, welche die Schneckenfee Yolanda vor dem Verspeisen bewahrt und damit einen Wunsch äussern darf. Und damit beginnt das moderne Märchen, wie die

Autoren ihre neueste Erzählung nennen. Ein Märchen, das auch viel Realismus enthält. So kommt Connys Wunschs Schloss mit der örtliche Bau- und Zonenordnung in Konflikt. Der Knatsch mit den Behörden ist vorprogrammiert.

Fuhrer und Kappeler halten in ihrem Buch einer modernen Gesellschaft feinsinnig und mit viel Humor einen Spiegel vor. In diesem Sinne ist das Buch mehr als nur eine leichte Ferienlektüre. Bei den rund 40 Zuhörern an der Vernissage im Garten eines der Autoren

Die beiden Autoren Oliver Fuhrer (links) und Dirk Kappeler.
Bild: uja



in Elgg kam die Lesung gut an. So gut, dass das Publikum nach einer ersten Hörprobe im Seitenwunschkonzert gleich noch die nächste Seite als Fortsetzung verlangte. (hkü/bä)

Lieder, die von Herzen kommen

OSSINGEN. Zum Geburtstag schenkt sich der Chor Salz und Pfeffer aus Ossingen eine Sammlung mit Lieblingsstücken: «Herzenslieder» heisst das Programm zum diesjährigen Jubiläum unter dem Motto: «10% und immer noch im Takt». Die ausgesuchten Stücke reichen von «Money, Money, Money» von Abba bis zum klassischen «Ave Verum». Begleitet wird das von Monika Bohe dirigierte Ensemble von Alexander Popert am Piano. Zwischen den Stücken moderiert der Ossinger Schauspieler Mischa Niedermann.

Gegründet wurde der Chor im Frühjahr 2001. Seither treffen sich zwischen 20 und 25 Sängerinnen und Sänger alle zwei Wochen zu Proben. Das Jubiläumsfest findet am Samstag, 17. September, statt. Nach dem Konzert in der Kirche Hausen bei Ossingen (20 Uhr), wird in der Pfarscheune Tanz zu Musik aus den 80ern erklingen. (bä)

Weitere Konzerte

Sonntag, 18. September, 17 Uhr: Kirche Hausen bei Ossingen. Sonntag, 2. Oktober, 17 Uhr: ref. Kirche Bassersdorf. Eintritt jeweils frei.