

Bellevue



B-Side

Content for People Ein Glas Konfitüre für die Eva

Lieber Leser, Eva Grdjić tut seit 2001 für Sie, was eine Comicfigur tun kann: Sie gibt sich alle Mühe, Sie zu unterhalten. Und jetzt gäbe es die Chance, etwas für die Eva zu tun. Denn aufmerksam geworden auf die Cosmos-Kassiererin sind auch die Veranstalter des Max-und-Moritz-Preises. Die haben die Herren Jaermann und Schaad (hinter jeder bedeutenden Frau stehen ja mindestens zwei Männer) nominiert, und zwar: für den Publikumspreis der wichtigsten deutschsprachigen Comicauszeichnung! Runde eins und zwei hat Eva gemeistert. Nun entscheidet eine Jury zusammen mit einem Publikumsvoting über die Sieger. Zahlen Sie es der Eva also heim, klicken Sie für sie! Wie? Siehe Link unten. max.tagesanzeiger.ch

Die Nachhaltigkeits-Guerillera

Alexandra Tiefenbacher ist Präsidentin des Vereins «Lamm». Die «Liga der aussergewöhnlichen Montagsmailer» will Firmen auf militant nette Art auf ökologische Sünden aufmerksam machen.

Von Jan Strobel

Als Alexandra Tiefenbacher sich entschloss, eine Freundin in Israel zu besuchen, hatte sie ein Problem. Fliegen kam nicht infrage, da hätte sie sich schuldig gemacht, die Atmosphäre mit CO₂ verpestet. Die 31-Jährige sah nur eine Lösung: Sie buchte eine Kajüte auf einem Frachtschiff und schipperte übers Mittelmeer. Nach acht Tagen legte sie in Israel an und hatte das Gefühl, sich die Ankunft richtig verdient zu haben.

«Fliegen ist nicht nur umweltschädlich und asozial, sondern auch schlichtweg langweilig», lautet die Bilanz von Tiefenbacher, die im Onlinemagazin «Montagsmailer» nachzulesen ist. «Lamm» nennt sich dessen Herausgeber, was verkürzt für «Liga der aussergewöhnlichen Montagsmailer» steht. Alexandra Tiefenbacher ist Präsidentin dieses Vereins, der sich aus jungen Umweltbewegten, Umweltwissenschaftlern und Nachwuchsjournalisten zusammensetzt.

Die Montagsmailer wollten dort nachhaken, wo sich Konzerne hinter einem grünen Mäntelchen verstecken und die Konsumenten ungenügend informieren. Zudem will das Magazin einen Gegenpol zu den etablierten Medien bilden, die, davon ist Tiefenbacher überzeugt, das Thema «Nachhaltigkeit» nur stiefmütterlich behandeln. «Bei vielen Journalisten fehlen schlicht die Dossierkenntnisse.»

Immer wieder montags

Klingt nach grüner Guerilla 2.0, was sich auch im Vereinslogo widerspiegelt: ein Lamm, das Augenklappe trägt. «Es blökt nur scheinbar mit der Herde», sagt Tiefenbacher. Es sei ein Piratenlamm, in dessen Pelz ein Wolf stecke. Ein etwas militanter mit Guerilla-Style, aber doch ein sehr netter. Und so formuliert die Crew ihre Mails auch - betont nett. Immer wieder montags, wobei die Fragen an die Firmen durchaus unangenehm sind: Wo entsorgt Starbucks seinen Kaffeesatz? Weshalb verkauft Möbel Pfister Möbel aus indonesischem Teak? Wie nachhaltig ist die ETH Zürich wirklich? Und wieso verpackt Migros ihre Bio-Reis-



«Fliegen ist auch asozial», sagt Alexandra Tiefenbacher. Foto: Dominique Meienberg

waffeln in Plastik? «Die meisten Unternehmen», sagt Tiefenbacher, «schreiben uns tatsächlich zurück, was uns zu Beginn sehr erstaunte.» Bei einigen jedoch müssten sie immer wieder nachhaken.

So oder so, den Mailverkehr publiziert die Redaktion zusammen mit recherchierten Hintergrundgeschichten auf Montagsmailer.ch. «Es geht uns um den ökologischen Aufklärungsgedanken», sagt Tiefenbacher. «Wir wollen eine Wissensbasis schaffen, und die fängt bei den vordergründig banalen Dingen an. Wir wollen das Ungleichgewicht zwischen Konzernen und Konsumenten aufzeigen.» Nachhaltigkeit, das ist der Umweltwissenschaftlerin wichtig, habe mit Logik zu tun. Wenn Buitoni Palm- statt Olivenöl in seinen Pizzateig kippe, sei das nicht gerade logisch.

«Jedem steht gleich viel zu»

Doch ist «Nachhaltigkeit» in einer Zeit, in der vom Nuggi bis zur WC-Bürste alles als nachhaltig verkauft wird, nicht zu einer Leerformel verkommen? Immerhin wurde der Begriff wiederholt als «Unwort des Jahres» vorgeschlagen. Und taugt er global nicht ohnehin wenig, weil ein Brasilianer unter Nachhaltigkeit möglicherweise etwas ganz anderes versteht als ein Russe? «Wir wehren uns, den Begriff aufzugeben», sagt Tiefenbacher. «Es ist ein treffendes Wort und klar definiert.» Jeder Mensch habe sein Päckchen an Ressourcen zur Verfügung. Egal wo er lebe. Und jedem stehe im Prinzip gleich viel zu.

Es ist eine Position, die nicht von allen Montagsmailern geteilt wird. Die Präsidentin gehört zu den Radikaleren in einem Verein, in dem die verschiedenen Lager immer wieder heftig diskutieren. Illusionen macht sich aber auch Tiefenbacher nicht: «Du kannst von den Leuten nicht erwarten, dass sie zu 100 Prozent nachhaltig leben. Das ist schlicht nicht möglich.» Grün zu leben, heisse aber auch zu verzichten. Zum Beispiel aufs Fliegen. Wann sie das letzte Mal in einem Flugzeug sass, weiss sie nicht mehr genau. «Vor etwa fünf Jahren», schätzt sie.

Montagsmailer.ch

Und wenn Sie, liebe Leserin, nun das Gefühl haben, Sie hätten das schon mal gelesen: Richtig, aber beim Eurovision Song Contest wurde man auch mehrmals aufgefordert, für die Conchita Wurst zu stimmen. Das tut übrigens auch die UBS. Nur empfiehlt die Bank zur Vorsorge nicht Wurst, sondern Eingemachtes einzulagern, wie das Foto zeigt. Leider ist es nicht ganz schlüssig. Ist es die Frau, die ihrem Buben das Glas gibt, plündert der Kleine also die Altersvorsorge der Mutter? Oder gibt der Kleine der Mama das Glas, muss das Kind also schufteln, damit die Mutter etwas fürs Alter hat? - «Was auch immer Ihre Vorstellung einer guten Vorsorge ist: UBS-Vorsorgeberatung», schreibt die Grossbank dazu. Offenbar wissen die Banker auch über Einmachetechniken Bescheid. Eine Vorstellung von guter Vorsorge hat auch die Credit Suisse: «Mehr ist mehr» nämlich. Dafür lässt die Bank den Roger Federer weder Oliven noch Uhren noch Wimbledon-Titel sammeln, weder Espressomaschinen, Nassrasierer, Versicherungspolice noch Zwillinge, sondern: Roboter! Kann jemand erklären, wieso? (reu)



Das Rezept

Penne mit Robiola und Rohschinken



Für 4 Personen
350 g Penne,
Garganelli oder eine andere Pastaform,
100 g Robiola (Frischkäse aus dem Piemont),
1 Bund Rucola, klein,150 g Rohschinken, 1 Zwiebel, fein gehackt,
4 EL Olivenöl, 1,5 dl Rahm, 40 g Parmesan,
gerieben, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Rucola rüsten, waschen und in Streifen schneiden. Rohschinken ebenfalls in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Rohschinken dazugeben und knusprig braten. Rahm, Robiola und Rucola hinzufügen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren, bis der Käse schmilzt. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschütten. Pasta mit der Robiola-Schinken-Sauce auf Teller anrichten. Mit Parmesan bestreuen und sofort heiss servieren.

Rucola rüsten, waschen und in Streifen schneiden. Rohschinken ebenfalls in feine Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel glasig dünsten. Rohschinken dazugeben und knusprig braten. Rahm, Robiola und Rucola hinzufügen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren, bis der Käse schmilzt. Pasta in reichlich Salzwasser al dente kochen, abschütten. Pasta mit der Robiola-Schinken-Sauce auf Teller anrichten. Mit Parmesan bestreuen und sofort heiss servieren.

Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige
HiLight-Kochfelder
mit ExtraSpeed

**28 %
schneller...**

...als herkömmliche Kochfelder.

Miele

A point Restaurant Hofwiesen, Zürich

Das kann nur der Österreicher



Es gibt Restaurants, die besucht man aus nostalgischen Gründen. In meinem Fall gehört das Hofwiesen in Oerlikon in diese Kategorie. Meine beste Freundin hat in unmittelbarer Nähe gewohnt, ihre Familie feierte jeweils ihre Feste hier. Das Lokal hat seither einige Male den Besitzer gewechselt. Inzwischen wird im Hofwiesen österreichisch gekocht. Da meine Freundin und ich beide eine Vorliebe für österreichische Spezialitäten haben, hat sich das Lokal mehr oder weniger aufgedrängt.

Das Hofwiesen befindet sich gleich gegenüber der Tramhaltestelle Allenmoos. Das Haus samt Restaurant ist vor drei Jahren komplett renoviert worden.

Vor allem im Innern hat es sich stark verändert, es herrscht eine kühle Eleganz. Die weissen, verschieden langen Tische und die Stühle sind massiv, von der Decke hängen braune Lampenschirme. Es gibt ein Fumoir, das im Sommer zur vergrösserten Terrasse hin geöffnet werden kann. Wir sitzen an diesem herrlichen Sommerabend draussen und staunen über die vielen Gäste - vorwiegend Frauen unterschiedlichsten Alters, aber auch junge Paare.

Die Speisekarte macht die Wahl zur Qual. Sollen wir zur Vorspeise Brettjause bestellen, wie sie in Wien in jedem echten Heurigen zu finden ist, oder doch lieber etwas Neues ausprobieren, wie Topfenterrine mit Saiblingskaviar? Bei den Hauptgängen sind Klassiker aufgeführt wie Tafelspitz (Siedfleisch vom Rindshuftdeckel) und Zwiebelrostbraten mit Serviettenknödel. Wir bestellen nichts von all dem. Meine Freundin

erhält Kasnudeln (24.50 Fr.) an brauner Butter. Das sind gefüllte Teigtaschen mit Quark, Kräutern und Kartoffeln. Sie schmecken ihr ausgezeichnet und erinnern sie an die Küche ihrer österreichischen Grossmutter. Ich halte mich an die knusprig gebackenen Spargeln mit Kräutern an leichtem Sauerrahmdip (14 Fr.) und hadere im Nachhinein, dass ich im Hinblick auf den Hauptgang nichts Leichteres genommen habe. Die grünen Spargeln schmecken zwar, sind aber kalorienreich überbacken, was ich übersehen hatte.

Das Hofwiesen ist eingeklemmt zwischen Tram und Bahnlinie. Deshalb hatten wir es als lärmiges Lokal in Erinnerung. Inzwischen ist es geradezu idyllisch ruhig geworden. Wir führen das auf den technologischen Fortschritt der Bahn und die Lärmschutzwände zurück. Der offene Blaifränkische (1 dl 9.50 Fr.) ist sehr bekömmlich, wir

halten uns aber vornehm zurück. Nicht widerstehen können wir jedoch beim Hauptgang. Wir wählen beide das Wiener Schnitzel (44 Fr.). Die Bedienung ist so freundlich und serviert uns je eine halbe Portion. Wir bereuen es nicht. Das Schnitzel ist zart und knusprig. Selbstverständlich gibt es Preiselbeeren und köstlichen Kartoffelsalat dazu, gemischt mit Salatgurken an steirischem Kürbiskernöl. «Das haben nun mal bloss die Österreicher drauf», schwärmen wir beide und schwelgen in Nostalgie, die sich bis zum Dessert erstreckt. Da wird uns nämlich zum Espresso ein kleines Hefegebäck serviert - genau so, wie ich es von meiner Grossmutter her kannte und schätzte. Denise Marquard

Kreis 11, Hofwiesenstrasse 265,
8057 Zürich, 043 433 80 88, Mo bis Fr
11.30-23.30 Uhr, Sa und So geschlossen.