

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN &amp; TRINKEN

SA: O-TON

## Verlockend zärtlich



Von E. Magdalena Preisig\*

Jörg Schneider ist der Tausendsassa der Volksbühne. Seit sechzig Jahren begeistert er das Publikum mit seiner Schauspielkunst. Und seit einem halben Jahrhundert spricht und singt er sich in die Herzen der Kleinsten. Sein «Tra-tra-la-la, de Chascherli isch wider da!» ist Kult geworden. Fernab vom Frühenglisch vermittelt er dem Nachwuchs so ganz nebenbei den urchigen zürichdeutschen Wortschatz seiner Zeit. Das Wort «Ääli» gehört mit dazu.

Meine beiden Enkel hören liebend gern Kasperlikassetten. Sie wissen nicht, was ein «Ääli» ist. Das stört sie nicht, mich schon eher. «Komm, ich zeige dir», sagt sie zum Vierjährigen und streiche ihm mit der Hand zart über seine Wange. Der Zweijährige will auch wissen. Dann packt er sein Plüschtier und folgt mir in meine Wohnung wie einst die Ratten dem Rattenfänger zu Hameln.

Im Nachhinein belehrt mich allerdings das «Zürichdeutsche Wörterbuch», dass mit einem «Ääli» das zärtliche Reiben «Wange an Wange» gemeint sei. Die Liebkosung sei begleitet von den Lauten «ä-ä». In meiner Erinnerung stammten diese Laute von meiner Tante. Sie machte die Geste Hand an Wange. Aber was solls. Vom Lernerlebnis meiner Enkel kann ich jedenfalls sagen: «Ja, potz Holzöpfel und Zipfelchappe, die Lektion isch gsässe!»

\* E. Magdalena Preisig ist TA-Journalistin.

# Fisch essen am und über dem See im Key West

Im Key West in Oberrieden hat nicht nur der Wirt gewechselt. Jetzt wird am See auch Fisch gekocht.

Von Iris Rothacher

**Oberrieden.** – Für den Jurassier David Bacon ist klar: Das Restaurant Key West ist keine Party-lounge am See, sondern ein gemütliches Speiselokal mit gediegenem Ambiente und gepflegter mediterraner Küche.

Als er das Restaurant im Januar übernahm, änderte er erst das knallige Logo in einen dezenten Schriftzug. Im Innern des Lokals setzte er mit grossen Grünpflanzen und neuer Tischwäsche Akzente. Die grösste Veränderung fand aber auf der Speisekarte statt. Wirt David Bacon und Küchenchef Dino Hofer waren sich einig: In einem Seerestaurant muss Fisch gekocht und gegessen werden. Zudem sollte eine Mischung aus modernen mediterranen Gerichten und traditionellen Menüs wie Wiener Schnitzel oder Cordon bleu angeboten werden.

**Goldküstenblick**

Direkt am Fenster, über dem Wasser sitzend, geniessen wir die Sicht von Zürich bis in die Alpen und die Vorspeise, einen Blattsalat Key West mit gebratenen Speckstreifen und saisonalen Pilzen auf Pommery-Senf-Sauce (15,50 Fr.) und einen Crevettencocktail mit Avocadofächer und Salatbouquet (18,50 Fr.). Beide Gerichte sind schön angerichtet und schmecken sehr gut.

Der Hauptgang, Felchen Zuger Art mit Salzkartoffeln (42,50 Fr.), ist ein Traum. Die Sauce würzig abgeschmeckt, sodass sie den feinen Geschmack des Fisches nicht überdeckt. Die Beilagen ergänzen das Gericht perfekt.

Auch das Kalbs-Cordon-bleu mit den Pommes Allumette und Gemüse (37,50 Fr.) findet Gefallen. Meine Begleitung schwärmt von der dünnen und knusprigen Panade. Das Geheimnis liegt im selbst gemachten Paniermehl. Küchenchef Hofer und seine Crew setzen auf Handarbeit. «Fertigprodukte findet man bei uns nicht», sagt Hofer. Jus und Fonds für Sup-



Essen auf dem Steg: Wirt David Bacon und Küchenchef Dino Hofer geniessen den Zürichsee bei Sonne und einem Glas Wein.

BILD PATRICK GUTENBERG

pen und Saucen setzen wir selber an, und auch im Dessertbereich ist alles Handarbeit.» So auch bei den Zürichsee-Felchen, die von der Fischerei Gerny aus Küsnacht im Ganzen angeliefert und vor Ort filetiert würden, denn Qualität sei das A und O der Küche.

Während des Essens wandert unser Blick immer wieder zum Steg, auf dem neun Tische stehen. Die Vorstellung, bei schönem Wetter über dem See zu essen, lässt Ferienstimmung aufkommen. An solchen Tagen sind das die begehrtesten 18 Plätze im Key West.

Seerestaurant Key West, Seestrasse 31, Oberrieden, Tel. 044 720 05 04. www.keywest-zuerich.ch. Öffnungszeiten: Sonntag bis Freitag ab 11 bis 24 Uhr, Samstag ab 12 bis 24 Uhr. Nichtraucherbereich.

## Felchen Zuger Art, im Weisswein gedünstet

Wer sich selber einmal an ein leichtes Rezept mit grosser Wirkung wagen möchte, findet hier einen Vorschlag. Zutaten für 4 Personen: 800 g Felchenfilets, Weisswein, Schalotten, Fischfond, klein geschnittenes Wurzelgemüse, Rahm, Gewürze, Kräuter (Peterli, Kerbel).

Die Felchenfilets leicht würzen und mit der Haut nach aussen zu Röllchen formen. Mit Zahnstochern fixieren. In eine Auflaufform stellen. 0,5 l Weisswein in die Form giessen und alles im 180 Grad heissen Backofen ca. 20

Min. garen.

Etwas Butter in der Pfanne schmelzen und fein gehackte Schalotten andämpfen. Etwas klein geschnittenen Lauch und Rüeblit mitdämpfen. Mit Fisch-

fond ablöschen und einköcheln lassen. Durch ein Sieb giessen. Mit etwas Rahm und etwas vom Weissweinsud der Fische verfeinern, evtl. nachwürzen. Fein gehackte Kräuter beifügen. Nach

der Garzeit der Felchen den Weissweinsud ableeren und die sämige Sauce dazugeben. Das Ganze bei 80 Grad im Backofen nochmals ziehen lassen.

Dazu Salzkartoffeln oder Reis und Gemüse servieren.

David Bacon empfiehlt dazu ein Glas fruchtigen Palacio de Menade, Jahrgang 2007. En guete. (iro)



VÖGEL AM SEE (20)

## Vollkommene Tarnung – die Bekassine

Weil er versteckt lebt und weil seine Lebensräume verschwinden, kennen nur die wenigsten den merkwürdigen Vogel mit dem langen geraden Schnabel.

Von Kurt Andereg

Riedgebiete und natürliche See- und Teichufer sind die Heimat dieser mittelgrossen Schnepfe. Ein Lebensraum, an den sie hervorragend angepasst ist. Ihr braunes Rücken- und Flügelgefieder mit heller Streifung wie auch die gleichfarbene, gefleckt wirkende Brust machen sie auf dem Riedboden fast unsichtbar.

Kommt hinzu, dass der Vogel sich bei Gefahr auf den Boden duckt und erst aufliegt, wenn ihm keine andere Wahl bleibt. Dann gibt er ein rätschendes Geräusch von sich und fliegt in schnellem Zickzack in die Höhe, so dass man ihm kaum folgen kann.

Vor hundert Jahren, als es im Umkreis des Zürichsees noch mehr und grössere Riedgebiete gab, war die Bekassine ein verbreiteter Brutvogel. Der Verlust vieler dieser Flächen liess den Bestand zurückgehen, und das Brutvorkommen beschränkte sich auf wenige Gebiete. Die zunehmende Beunruhigung durch den Erholungsbetrieb wirkte sich ebenfalls negativ aus. Heute ist die Bekas-

sine als Brutvogel praktisch verschwunden.

Der übermässig lang erscheinende Schnabel ist das besonders auffallende Merkmal der Bekassine. Damit stochert der Vogel im weichen Boden nach Kleintieren, etwa nach Regenwürmern. Der Schnabel hat sogar eine gewisse Elastizität. Für den Nahrungserwerb ist also feuchte und nicht allzu dicke Erde Voraussetzung.

Bekassinen lassen sich bei uns vorwiegend im Frühjahr und Herbst beobachten, wenn die Streuwiesen niedrig oder geschnitten sind. Bilden sich in solchen Flächen kleine Tümpel, so ergeben sich ideale Verhältnisse für die Vögel. Dann rasten Bekassinen in den verbliebenen Riedgebieten um den See besonders zahlreich. Manchmal findet man sie nicht weit abseits der Wege am Lützelsee bei Hombrechtikon.

Im Winter ziehen Bekassinen in südwestliche Richtung. Dies belegen fünf in der Joner Allmeind beringte Vögel, von denen vier aus Frankreich und einer aus Marokko zurückgemeldet wurden. Inzwischen sind die fünf auf der Jagd erlegt worden. Schnepfen gelten als Leckerbissen. Bei uns sind sie aber geschützt. Einige überwintern auch hier. Sie wechseln dann ans offene Wasser und müssen mit wenig Nahrung auskommen. Deshalb verhalten sie sich ruhig, um wenig Energie zu verbrauchen.

\* Kurt Andereg ist Vogelkundler.



Die Tarnung der Bekassine ist für den Riedboden gedacht.

BILD PD

**Steckbrief Bekassine (Gallinago gallinago)**

**Kennzeichen:** Die Bekassine hat einen gedrungener Körper auf kurzen Beinen. Der Kopf weist helle Streifen auf, der Schnabel ist lang und gerade. Aufgrund seines braunen Gefieders mit den beigefarbenen Streifen ist der Vogel auf dem Riedboden nur sehr schwer zu erkennen.

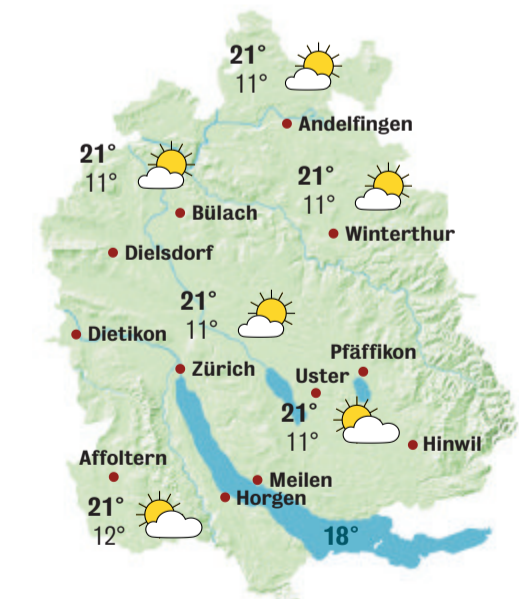
**Länge:** 23 bis 28 cm

**Gewicht:** um 120 g

**Vorkommen:** In Riedgebieten und an natürlichen Flachufem, auf dem Durchzug regelmässig, als Brutvogel verschwunden.

**Vogelzug:** Aus den Brutgebieten im Nordosten ziehen Bekassinen ins Mittelmeergebiet und nach Afrika. Die Schweiz liegt am Südrand des Brutgebiets und an der Nordgrenze des Winterareals.

Zürichsee-Wetter heute



Der Tag beginnt mit teilweise dichteren Wolken. Am Vormittag setzt sich die Sonne immer besser durch. Am Nachmittag bilden sich vermehrt Quellwolken, es bleibt aber freundlich. Die Temperaturen erreichen Maximalwerte um 21 Grad. Es weht ein schwacher bis mässiger Westwind.

**Aussichten:** Morgen Samstag scheint uneingeschränkt die Sonne, dies bei sommerlichen 25 Grad. Auch am Sonntag erwarten wir viel Sonne, allerdings steigt die Gewitterneigung gegen Abend etwas an. Mit knapp 30 Grad wird es heiss. Am Montag geht es recht sonnig und heiss weiter.

**Bergwetter**

Hörnli	f	14°
Uetliberg	f	16°
Lägern	f	16°
Pfannenstiel	f	16°
Albis	f	16°
Irchel	f	18°

s-sonnig, f-freudlich, w-wolkig, b-bedeckt, R-Regen, S-Schnee, SR-Schneereggen, G-Gewitter, N-Nebel

**Schadstoffbelastung gestern** in µg/m<sup>3</sup>

Luftmessstation Zürich-Kaserne

**Feinstaub** PM10 Tagesmittel 8

**Stickoxide** NO<sub>2</sub> Tagesmittel 15

**Ozon** O<sub>3</sub> max. Stundenmittel 73

**Grenzwerte Luftreinhaltungsverordnung (LRV)**

PM10: 20 µg/m<sup>3</sup> = Jahresmittel 50 µg/m<sup>3</sup> = Tagesmittel

NO<sub>2</sub>: 30 µg/m<sup>3</sup> = Jahresmittel 80 µg/m<sup>3</sup> = Tagesmittel

O<sub>3</sub>: 100 µg/m<sup>3</sup> = Monatsmittel (98%) 120 µg/m<sup>3</sup> = Stundenmittel