

Bellevue

Züritipp

Konzert Ganz gross

Frankie Cosmos

Lieder über das Dasein als Teenager sind der Urantrieb der Popmusik. Einer Popmusik, die gerne für immer jung bleiben möchte. Und nun kommt da eine 22-jährige Amerikanerin, die Folgendes berichtet: «Ich habe über das Jungsein gehört. Aber ich weiss nicht genau, wie das geht.» Greta Kline singt dies nicht mit dem Gestus der leidenden

oder gar altklugen Sängerin, sondern sie tut dies nüchtern, mit heller Stimme, beinahe staunend und naiv. Natürlich ist Greta Kline, die sich als Musikerin Frankie Cosmos nennt, nicht naiv. Vielmehr zählt die New Yorkerin zu den präzisesten Songschreiberinnen der Gegenwart. (bsa)
Bogen F, Viaduktstr. 97, 21 Uhr



Foto: PD

Dienstag

Kino

Nosferatu – eine Symphonie des Grauens
Von Friedrich Wilhelm Murnau
D 1922; 95 min.
Filmpodium, Nüscherstr. 11, 18.15 Uhr

Beeswax
Von Eric Rohmer
F 1967; 89 min.
Xenix, Helvetiaplatz, 19 Uhr

La collectionneuse
Von Eric Rohmer
F 1967; 89 min.
Xenix, Helvetiaplatz, 21 Uhr

Konzerte

Black Lips
Garage Punk. USA
Mascotte, Theaterstr. 10, 19.30 Uhr

Nickelback
Alternative Rock. CAN
Support: Monster Truck
Hallenstadion, 19.30 Uhr

Tuesday Night Unplugged
Singer-Songwriter / Acoustic
Hafenkneipe, Militärstr. 12, 20 Uhr

Christian Muthspiel 4 feat. Steve Swallow
Jazz
Moods, Schiffbaustr. 6, 20.30 Uhr

The Detectors
Street Punk. D
Dynamo, Wasserwerkstr. 21, 20 Uhr

Clubs

The Seduction
R'n'B
Mit DJs Theitalianjob Salla, Lilliana, MC Shai Acts
Escherwyss, Hardstr. 305, 23 Uhr

Jamaica's Finest
Dancehall / Reggae
Mit DJ K.O.S Crew
Exil, Hardstr. 245, 23 Uhr

Celebrate Life
80s / 90s / Club Hits
Mit DJ Mario Held
Le Petit Prince, Bleicherweg 21, 22 Uhr

Afrodizia
Dancehall
Eintritt frei
Mascotte, Theaterstr. 10, 23 Uhr

Bühne

Höchste Zeit
Musical
Regie: Gerburg Jahnke
Volkshaus, Stauffacherstr. 60, 19.30 Uhr

Io scena te
Musical
Von Domenico Blass
Regie: Stefan Huber
Theater II, Thurgauerstr. 7, 19.30 Uhr

King A
Theater
Nach Inèz Derksen
Regie: Theo Franz
Theater der Künste, Bühne A, Gessnerallee 8, 20 Uhr

Familie / Kinder

Molly Monster
Kinderfilm
Von Ted Sieger, Michael Ekblad u. a.
CH 2015; 70 min.
Ab 4 Jahren
Houdini 2, Kalkbreite, 14.40 Uhr

Heidi
Kinderfilm
Von Alain Gsponer
CH / D 2015; 105 min.
Ab 6 Jahren
Houdini 4, Kalkbreite, 14.20 Uhr

Dies & Das

Märli für Erwachsene
Lesung mit Frank Baumann, Reeto von Gunten, Tobias Preisig, Tim Krohn & Timmermahn
Seebad Enge, 20.30 Uhr

Anzeige



Silentbass
Ein Mann und ein Bass ergibt Silentbass. Lorenz Niederer kreiert Klangwelten als Ein-Mann-Projekt. Dabei beherrscht er Looper und Effektgeräte und natürlich nicht zuletzt auch seinen Bass.
www.silentbass.ch
Mittwoch, 14.09.16, 20.30 Uhr, Barfussbar, Stadthausquai 12, 8001 Zürich

Agglo Von Thomas Widmer

Opfikon hat einen Kern!



Bananschachteln auf einen Klappstuhl. Ich trank meinen ersten Earl-Grey-Tee am neuen Ort, darin extra viel Zucker, der mir in der dünnen Höhenluft Kraft spenden sollte. Dazu studierte ich den Ortsplan. Den hatte ich im Briefkasten vorgefunden, eine Gabe für Neuzuzüger offenbar.

Am nächsten Tag war immer noch Schneefall und immer noch Chaos in der Wohnung. Ich stand früh auf, zog die Wanderschuhe an und zog los. Auf dem Ortsplan war in der Nähe meiner Wohnung ein Ort namens Feufbüel eingetragen samt der Ergänzung, dass es dort Keltengräber gebe.

Manche Menschen meinen, dass die Agglo quasi nur aus Wohnblocks samt unterirdischen Garagen, aus Grossverteiler-Filialen, Tankstellen und chemischen Reinigungen bestehe. Dass es sich bei der Agglo um spirituell

entblößtes, charismaloses Land handle ohne Tiefe und Charakter, ohne Geschichte und Identität. Um eine Provinz der reinen Gegenwart.

Ihr habt keine Ahnung, Leute! Nehmt mal die Forchbahn zum Zollikerberg, geht aufs Feufbüel, schaut euch den Grabhügel mitten im Forst an und stellt euch vor, wie einst Menschen an diesem unverwechselbaren Platz andere Menschen begruben und ihnen verschiedene Dinge ins Grab beigaben zur Nutzung im Jenseits.

Praktisch jeder Agglo-Ort, den ich kenne, birgt seine Geheimnisse und Mysterien und Monumente. Der Stadtzürcher wähnt vielleicht, dass er mit Wasserkirche, Fraumünster und Grossmünster das Monopol auf alte Kirchen habe. Jedoch: Dübendorf hat im Ortsteil Gfenn die Lazariterkirche aus dem 13. Jahrhundert, und die ist voll konkurrenzfähig. Einst war sie Teil eines Klosters des Lazarus-Ordens, dessen Brüder die Aussätzigen pflegten.

Dübendorf ist mehr als die Summe seiner Gewerbebezonen, es gibt ein Dübendorf jenseits des «Was wird aus dem Flugplatz?»-«Gstürm».

Wo man hinschaut in der Agglo, wenn man nur hinschaut: überall

bemerkenswerte Dinge. In Dietikon passiert man nah der Limmat die Kriegsschanzen des napoleonischen Generals Masséna von 1799. Im Seeb unweit des Flughafens Zürich grub man einen gewaltigen römischen Gutshof aus mit einem luxuriösen Badehaus. Und woher kommt der älteste archäologische Fundgegenstand des Kantons, ein Faustkeil, geschaffen wohl von einem Neanderdentaler? Jawohl, aus Schlieren, mit dem wir Heutigen meist bloss Döner-Kebab-Lokale und «Pimp My Ride»-Autos assoziieren.

Markus, ein Kollege, lebt seit zwei Jahren in Opfikon. Jeden Tag fährt er mit dem Zug nach Zürich zur Arbeit. In seiner Freizeit geht er auch nach Zürich, ins Kino oder Theater oder zum Abendessen mit Freunden. Markus war sehr überrascht, als ich ihm kürzlich erzählte, dass Opfikon einen ländlichen Dorfkern hat, in dem neben dem Restaurant Wunderbrunnen Hühner ihr Futter picken. Und etwas weiter oben am Hang steht als souveränes Wahrzeichen der mehr als 200-jährige Chappelleturm.

Nein, die Agglo ist weder gesichtslos noch seelenlos. Markus, nimm dir mal einen Tag Zeit und schau hin, was es vor deiner Haustür gibt!



Die Firma Skyfood will Insekten auf die Schweizer Teller bringen. Foto: PD/Skyfood

Wenn es im Topf summt

Daniel Ambühls Rezept gegen den Hunger der Welt: Esst Insekten. Bis diese bei uns legal auf den Teller kommen, wartet er mit einem Bienenkochbuch auf.

Carmen Roshard

Die Workshops an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil, in denen gezeigt wird, wie man Tiere als nachhaltiges Nahrungsmittel züchten kann, sind stets ausgebucht. Bis bei uns offiziell Insekten auf den Teller kommen dürfen, muss sich aber jeder selbst behelfen. Dafür hat der ehemalige Radio-24-Moderator, Künstler, Insekten-, Käfer- und Pilzzüchter Daniel Ambühl ein Kochbuch geschrieben. Ein Bienenkochbuch.

Ob grilliert, gebraten oder frittiert – Insekten stünden in vielen Ländern Afrikas und Asiens auf dem Speiseplan, sagt Ambühl. Der 58-jährige ehemalige Vegetarier ist überzeugt: «Der Weg zur Verbesserung der weltweiten Ernährungssicherheit führt über die essbaren Insekten.» Denn für den rasant steigenden Fleischbedarf der Menschheit sei

unsere Erde zu klein. Bereits 70 Prozent des weltweiten Ackerlandes seien für Futtermittel unserer Nutztiere besetzt.

In seinem eben erschienenen Kochbuch «Beezza! Das Bienenkochbuch» zeigt Ambühl, wie man sich von der Suppe bis zum Dessert von Bienen ernähren kann. Suppenrezepte wie «Immentaler Zaubersauce» oder «Flüssiges Bienenhaus» werden da genauso angeboten wie «Beeburger», «Kebeeb», «Bee-steak» als Hauptspeisen. Die Bienen-desserts heissen «Ape E Marrone» oder «Gletscherbiene & Sumsum». Das Buch ist auch eine Anleitung zur Ernte der Drohnenbrut der Honigbiene.

Achtlos als Abfall entsorgt

Ambühl zeigt, wie der westlichen Gesellschaft die Wiederentdeckung der Entomophagie, des Essens von Insekten, gelingen kann. Indem die Puppen und Maden der männlichen Honigbienen genutzt werden. «In der Schweiz werden jährlich rund 100 Tonnen dieses hochwertigen Nahrungsmittels achtlos als Abfall vernichtet», sagt Ambühl. Leider hätten Politik, Lebensmittel- und Gesundheitsbehörden dieses Thema bisher ignoriert. Mit dem Bienenkochbuch könne jeder dieses gesunde und klimaschonende Imkereiprodukt nutzen. «Mit den Bienen kann uns der Start ins neue

gastronomische Zeitalter der essbaren Insekten gelingen», ist Ambühl überzeugt. Bienen seien die perfekten Botschafter zur Wiederentdeckung der lange verlorenen und unterdrückten Tradition der Entomophagie im «zivilisierten» Abendland.

«Inkompetente und fehlgeleitete Politiker und Beamte der Lebensmittelsicherheitsbehörden sind daran, die wichtige Initiative der Weltorganisation für Landwirtschaft und Ernährung (FAO) zur Förderung von Insekten als nachhaltige Quelle tierischer Proteine und Fette zu untergraben», ärgert er sich. Regierungskreise würden systematisch das Know-how von 20 000 Schweizer Imkerinnen und Imkern ignorieren, die sich seit Jahrhunderten mit der Insektenzucht befassen. Die von ihnen vorgeschlagenen Insekten kämen alle aus der Haustierfutterindustrie, «und Mehlwürmer isst in Asien kein Mensch». Deshalb schlagen Ambühl und die Experten der ZHAW den Maulbeerseidenspinner, den Eri-Seidenspinner und die Drohnenmaden und -puppen der Honigbiene zum Verzehr vor. Noch diesen Herbst will man in Bern entscheiden, welche Insekten zugelassen werden.

Daniel Ambühl: *Beezza! Das Bienenkochbuch*. 128 S., ca. 39 Fr.