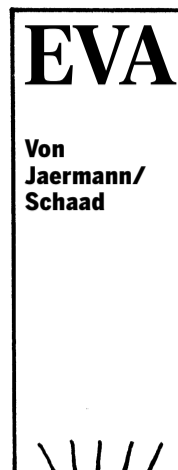


Bellevue



Die Stadt und die sieben Geisslein

Auf einer Wiese beim Neubauquartier in Neu-Oerlikon hält Biologin Julia Hofstetter sieben Ziegen. Die Tiere dienen als Rasenmäher und sollen zum Nachdenken anregen.

Ev Manz

Die grosse Wiese beim Bahnhof Seebach wirkt wie eine grüne Oase mitten in der Stadt. Knorrige Kirsch- und Mirabellenbäume stehen darauf, Veilchen und Scharbockskraut blühen, dazwischen weiden Ziegen. An einem Eichenast hängt eine Schaukel, in den Kronen der Kirschbäume wurde eine Baumhütte gezimmert. Dazwischen stehen ein Stall, ein Unterstand und ein Zelt. Julia Hofstetter ist stolz auf ihre wilde Oase inmitten der Umgebung. «Sie öffnet erst den Blick auf das Urbane», glaubt die Ziegenhirtin.

Nur einen Steinwurf von der Wiese entfernt ist in den letzten Jahren aus einem Industriegebiet das Quartier Neu-Oerlikon entstanden. Doch die 1 Hektar grosse Ziegenwiese blieb von den Veränderungen verschont. Die ehemalige Kiesgrube gehört der Wasserversorgung der Stadt. Weil darauf eine Wasserfassung steht, darf sie nicht überbaut werden.

Ein inspirierender Ort für alle

Seit 2013 hat Biologin Hofstetter die Wiese gepachtet. Die Mutter von zwei Töchtern wohnt im Neubauquartier hinter dem Bahnhof Oerlikon, ist in der Umweltbildung tätig und berät mit ihrem Mann Unternehmen zum Thema Nachhaltigkeit. Zufällig sah sie den Aushang für die Pacht und meldete sich, ohne konkrete Pläne zu haben, was sie mit der Wiese anfangen wollte. Es ging ihr um den Ort an sich. «Die Wiese inspirierte mich. In Zürich sind so viele Orte auf Perfektion getrimmt, dass mir manchmal scheint, die Seele komme zu kurz.»

Ebenso zufällig begegnete Julia Hofstetter in Göschenen UR fünf Stiefelgeissen-Weibchen, die, so schien ihr, perfekt auf ihre Wiese passten. Letzten Frühling wurden aus fünf Ziegen sieben. «Sieben Geissen zu haben, wie im Märchen, finde ich schön», sagt sie. Mit dem Zuzug der Geissen begann Hofstetter, vermehrt zu malen und zu texten. Die Wiese tat ihr gut.



Ein wenig wie im Märchen: Julia Hofstetter mit ihren Stiefelgeissen. Foto: Urs Jaudas

Zum Nachdenken und Mitmachen anregen will Hofstetter nun auch andere. Schon heute hängen am Wiesenzaun - wen wundert's? - sieben Geissenplakate mit Zungenbrechern. «Zwölf ziegelrote Ziegenböcke zeichnen zwischen Zwetschgenzweigen Zahn für Zahn den Zitteraal», steht auf einem.

In Workshops mit Klassen und in Ferienkursen gestaltet Julia Hofstetter im Frühling Fernrohre mit überraschendem Inhalt, die am Wiesenrand installiert werden. «Die Wiese mit ihrer Artenvielfalt ist bereits ein Kunstwerk. Die neuen Werke sollen diese Kostbarkeit unter-

streichen und gleichzeitig verblüffen.» Die Wiese soll ein Treffpunkt werden, wo man sich darüber austauscht, in welcher Welt wir leben und wie wir sie gestalten möchten. Manchmal baut sie mit den Kindern auch Ziegenparcours aus Strohbällen oder macht einen Ziegenspaziergang. Noch sind die Kurse kostenlos, Hofstetter finanziert ihre Arbeit über Crowdfunding und Förderbeiträge.

Reissaus über den Zaun

Die Ziegen jedenfalls fühlen sich auf der Wiese wohl. Das haben die Tierärzte bestätigt. Die neugierigen Tiere streichen

um die Besucher herum, manche sind zickig und futternedisch. Nur ab und zu langweilen sich die Tiere. Dann machen sie einen Satz über den Zaun, um andere Pflanzen zu essen. «Meine Geissen sind die besten Rasenmäher», sagt Hofstetter. Selbst an lästigen Neophyten wie Robinien laben sie sich. Gerne unternimmt sie mit ihren Ziegen einen Ausflug quer durch die Stadt auf eine Wiese, die abgegrast werden muss - um mit ihren Stadtgeissen zu verblüffen und Stadtbewohner zum Nachdenken anzuregen.

www.stadtgeiss.ch

B-Side

Grosse Fragen Wird Bio unser Selbstverständnis zerrütten?

Es gibt Gesetzmässigkeiten, Gewohnheiten, ja Werte, die unser Leben überhaupt erst in der Bahn halten. Oder präziser: die uns unser Leben überhaupt erst in der Bahn halten lassen. Stellen Sie sich eine Welt vor, in der man wirklich unvoreingenommen auf andere Menschen zugehen müsste. Anstrengend. Und deshalb stelle ich immer diese eine Frage, wenn ich jemand kennen lerne: Migros- oder Coop-Kind? Jetzt ändert sich gerade einiges - und da braucht es wenig, damit man ins Grübeln kommt. Zum Beispiel, als am Samstag in dieser Zeitung zu lesen war, dass sich die Löwenstrasse zur biologischen und veganen Trend-Einkaufsmeile wandle. Werden sich die Menschen in diesem Land irgendwann gegenseitig fragen: Egli- oder Alnatura-Kind? (bra)

Familie Motzer

Und dann war da auf einmal diese Haarschneise

Seit sich Herr Motzer erinnern kann, schneidet er seine Kopfhare selbst. Bei genauem Hinschauen nimmt seine Frau ab und an Ungleichheiten in der Haarlänge wahr, die sie dann immer auskorrigieren will, aber nicht darf. Motzers Vertrauen in die Coiffeurkünste seiner Gemahlin lassen drum zu wünschen übrig. Kürzlich liess er sie doch ran, denn im Geschäft stand am nächsten Tag ein Fototermin an. Alles ging gut, Motzers Frisur entsprach seinen Vorstellungen, bis seine Frau noch ein paar Härchen entdeckte, die unbedingt noch schnell wegmussten. Sie nahm erneut den Haarschneider zur Hand, vergass aber, das Aufsteckteil für die gewünschte Haarlänge zu montieren. Und so kam es, wie es kommen musste: Auf Motzers Kopf entstand eine breite Schneise. Am nächsten Tag gab es dann von Herrn Motzer nur ein Profilfoto. (roc)

Was man nicht zu wissen braucht

Notruf aus Fleischeslust

Wie sehr einem ein Stück Fleisch am Herzen liegen kann, beweist diese Meldung einer Nachrichtenagentur: Der Verlust seines Sonntagsbratens hat einen 40-jährigen Dresdner so schwer getroffen, dass er den Diebstahl des Fleisches über Notruf meldete. Ob Täter und Fleisch gefunden wurden oder der Braten nur noch in einem Hundemagen identifiziert werden konnte, wird in der Meldung leider nicht erwähnt. (ema)

Das Rezept

Insalata caprese



Für 6-8 Personen

5 Tomaten Cuore di bue, reif, 100 g Crème fraîche, 3 EL Zitronensaft, ½ TL Puderzucker, 2 Kugeln Büffelmozzarella, à ca. 200 g.

1 Peperoncino, 3 Stiele Majoran, ½ Bund Basilikum, 1 EL abgeriebene Bio-Zitronenschale, 8 EL feinstes Olivenöl, Salz, Fleur de sel, Pfeffer aus der Mühle

Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und in Scheiben schneiden. Auf einer grossen Platte verteilen, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen. Crème fraîche mit Zitronensaft, Puderzucker und etwas Salz verrühren. Mozzarella abtropfen lassen, in Scheiben schneiden und auf die Tomaten setzen. Mit Crème fraîche bestreichen. Peperoncino längs halbieren, entkernen und fein hacken. Majoranblätter abstreifen. Basilikumblätter abzupfen und in feine Streifen schneiden. Peperoncino, Kräuter und Zitronenraps auf dem Mozzarella verteilen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Fleur de Sel und Pfeffer würzen.

Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige

Miele CareCollection Produkte

Schonendste Geschirrpflege

Pulver, Tabs, Klarspüler usw. sorgen für brillante Spülresultate.

Miele

A point Restaurant Malabar, Zürich

Frauen zu Besuch in Indien



Das Publikum im Restaurant Malabar lässt uns rätseln: Wer tritt im nahen Theater 11 oder gar im Hallenstadion in Oerlikon an diesem Abend wohl auf? Peter Maffay? Julio Iglesias? Marc Sway? Andy Borg? Oder gar die Stripper von den Chippendales? Im Lokal mit südindischen Spezialitäten sitzen nämlich fast ausschliesslich Frauen. Die meisten im Alter zwischen 30 und 40 Jahren. Zu zweit oder in Gruppen von fünf oder sechs. Pärchen hat es nur zwei - uns eingerechnet.

Doch der Blick in die Veranstaltungsagenda löst das Rätsel nicht. Und je später der Abend, je mehr zweifeln wir an unseren Fantasien. Denn auch um 21 Uhr macht sich niemand auf, um irgendwohin weiterzuziehen. Entweder ist es Zufall, dass dieser Abend fast

ein reiner Frauenabend war. Oder es hat sich erst unter Frauen herumgesprochen, wie gut die Küche des Wirtspaares Madhu Padmanabhan und Andrea Ries, der ehemaligen Co-Präsidentin von Slow Food Schweiz, ist. Übernommen haben sie das Restaurant mit grossen Gartensitzplatz vor knapp zwei Jahren.

Auch wir mögen, was uns die beiden aufstischen. Wir mögen es sogar sehr. Und sind glücklich, dass das Malabar einen gemischten Teller mit den Vorspeisen (24 Fr.) serviert. Denn so müssen wir uns nicht darüber streiten, ob wir nun das eine wollen und auf das andere verzichten können. Wir erhalten zwei Chicken-Tikka-Spiesse mit drei verschiedenen Saucen, eine davon als vorzüglicher, süss-saurer Ananassalat. Das Hühnerfleisch ist würzig und leicht scharf aromatisiert. Leider ist es ein ganz klein wenig zu trocken geraten. Zu den Spiesschen gesellen sich vier delikate Dahi Bonda, das sind frittierte

Kartoffelküchlein, eingewickelt in Pfefferminze und begleitet von einem Tamarinden-Chutney. Und zu guter Letzt gibts ein Prawns Tikka Chaat. Der Krabbencocktail befindet sich in einem dünnwandigen, frittierten Körbchen aus einem Linsenfladen. Die Schärfe, die der Koch der Speise mitgibt, finden wir toll. Wir können uns aber vorstellen, dass es für viele schon zu viel des Guten ist.

Ein vegetarisches Thali (36 Fr.) und ein Malabar Buffalo Curry (33.50 Fr.) mit Naanbrot (4 Fr.) lassen wir uns zur Hauptspeise auftragen. Das Thali kommt schön angerichtet daher: In der Mitte der Platte der Reis und ein Papad, rundherum die Schälchen mit Kartoffelcurry, Spinatcurry mit Tofu, einem Dahl und einem Raita. All die Speisen sind grossartig, sehr unterschiedlich gewürzt und weisen wiederum eine schöne Schärfe auf. Diese lässt sich mit dem Raita gut kühlen.

Das Curry mit Kalbfleisch vom Wasserbüffel, der im nahen Riedenholzhof in Seebach ein gutes Leben hatte, ist mit einer würzigen und sämigen Masala-Kokos-Sauce zubereitet. Das Naan dazu ist erstklassig: direkt aus dem Ofen, heiss serviert mit einer krustigen Seite. Die Sauce damit aufzutunken, macht Spass. Und auch satt. Denn die Portionen haben ordentliche Grössen.

Der Name des Restaurants hat das Wirtspaar von der Malabarküste in Südindien übernommen, der Heimat zahlreicher Gewürz- und ayurvedischer Heilpflanzen. Aus der Gegend stammt auch Madhu Padmanabhan, der schon als Bub den Traum hatte, Koch zu werden.

Thomas Zemp

Restaurant Malabar, Wallisellenstrasse 11, 8050 Zürich-Oerlikon, 044 311 31 17, www.malabar-restaurant.ch, Di-Fr 11.30-14 Uhr und 17.30-24 Uhr, Sa und So 17.30-24 Uhr.