

MO: LEUTE

DI: SCHAUFENSTER

MI: JUNG

DO: KÖPFE

FR: ESSEN & TRINKEN

SA: O-TON

Banalität des Blöden



Von Joerg Drittenbass*

Die grosse Autorin Hannah Arendt prägte das Wort von der «Banalität des Bösen». In 15 Tagen wählen wir. Angesichts der beleidigenden Simplizität der Wahlplakate, Flugblätter und Inserate bin ich versucht, von der «Banalität des Blöden» zu sprechen. Für wie blöd halten die uns eigentlich?

F. gibt Gas und B. fliegt raus; C. senkt die Steuern und G. rettet das Klima. Weisse Schafe treten schwarze, und die Jungen wissens sowieso besser. Alle schmieden Komplote und Geheimpläne zuhauf, und wenn das nicht reicht, der kriegt noch saftige Details aus der untersten Schublade aufgetischt. An Stelle des Anstands tritt der Abstand – wenn gerade die neuesten Trendanalysen präsentiert werden.

Von den Plakaten lächeln Bundesräte, obwohl die ja meines Wissens nicht vom «Volk» gewählt werden und schon gar nicht im Oktober. Es ist zum Verzweifeln. Schliesslich ist aber auch das egal. Wenn ich an all die wirklichen Krisenherde wie Burma, Bagdad oder Darfur denke, ist unsere Wahl der Qual höchstens zweit- oder gar dritrangig. Lieber Schlagworte als Schlagstöcke, besser Worthülsen als Geschosshülsen. Und wenn mir ob der Fantasielosigkeit unserer Politiker und ihrer Werber wieder mal die Tränen kommen, ist das immer noch tausendmal besser als vom Tränengas.

*Joerg Drittenbass ist pensionierter Flugbegleiter und wohnt in Bülach.

Hoch gesteckte Ziele im Eglisauer Hirschen

Gleichzeitig Gourmet-Treff und Ausflugsbeiz zu sein, ist ein schwieriges Unterfangen. Im neuen Eglisauer Hirschen gelingt diese Gratwanderung.

Von Thomas Borowski

Eglisau. – Jahrelang stand das vor 500 Jahren erbaute Riegelhaus des Gasthofs Hirschen in Eglisau am Ufer des Rheins leer, bevor es nach vierjähriger Renovation Mitte Juli wieder eröffnet wurde. Seither scheint sich der Hirschen bereits als beliebter Treffpunkt bei Feinschmeckern und Ausflüglern etabliert zu haben. Diesen Eindruck jedenfalls gewannen wir bei unseren beiden Besuchen – einmal am Abend im 30-plätzigem Gourmetrestaurant im ersten Stock und einmal über Mittag auf der sonnigen Terrasse des Bistros.

Durchmisches Publikum

Beide Male sind die Plätze von einem bunt gemischten Publikum gut belegt. Da sitzt der Businessmann im Anzug auf der Terrasse neben der Wandergruppe, während am Abend die Gourmetstube von älteren, aber auch jungen Paaren besucht wird. Auffällig: Der Service ist durchwegs äusserst aufmerksam. «Ein Muss», wie Gastge-

Stroganow: Adel aus Russland

Liest man den Namen Stroganow in einer Speisekarte, assoziiert man ihn mit östlicher Kulinarik. Zu Recht? Ja, denn zum Filetgulasch Stroganow gibt es eine Anekdote, die mit der gleichnamigen russischen Adelsfamilie zu tun hat. Die Speise soll nämlich für einen Kochwettbewerb Ende des 19. Jahrhunderts in Sankt Petersburg erfunden worden sein. Und um dem Gulasch einen passenden Namen geben zu können, griffen die Köche damals ganz einfach auf den Namen des damals bekannten Grafen zurück. (tbo)



Martin Slier und Franca Tedesco bieten im Gourmetrestaurant (oben rechts) und im Bistro (unten rechts) eine feine Küche an.

berin Franca Tedesco, 36, sagt. «Unser Ziel ist es, das beste Haus im Unterland zu sein.»

Damit dies gelingt, steht Martin Slier, 33, als Chef in der Küche. Der Holländer hat sich seinen Ruf als Spitzenkoch im Zürcher Hotel Widder erarbeitet und setzt sein Können nun im Unterland ein. Ein Glück – denn der Mann versteht etwas von seinem Handwerk.

Geschmacksfeuerwerke

Hauchdünne Ratatouille-Kartoffelravioli mit Zanderstreifen oder geräucherte Saiblingsfilets auf Pe-

roni-Parfait sind zwei der Vorspeisenvariationen (13 bis 36 Fr.) von Slier, die mit ihren überraschenden Geschmackskombinationen den Gaumen kitzeln. Weiter gehts mit butterzarten Koteletts und Ragout vom Lamm mit Frischkäsepolenta sowie gebratenem Kalbsfilet-Medaillon mit Langustinen zu Eierschwämmli-Cannelloni. Zwei der Hauptgänge (39 bis 62 Franken), die in ihrer perfekten Zubereitung jeden Gourmet ins Schwärmen bringen. Dazu geniess man im Restaurant in historischer Atmosphäre einen herrlichen Blick auf den ruhig dahinfließenden

Rhein, dazu ein Glas Wein aus dem umfangreichen Sortiment.

Einfach – aber dennoch gut

Wers lieber etwas einfacher mag, der setzt sich im Hirschen ins helle Bistro oder auf dessen Terrasse. Hier gibts aus der gleichen Spitzenküche einfachere, aber ebenfalls tadellose Gerichte. So zum Beispiel aus der täglich wechselnden Karte über Mittag das Menü (26 Fr. für Vorspeise und Hauptgang): Bei unserem Test eine sämige Heusuppe und danach ein Bison-Stroganoff (s. Box) mit Reis.

Beides wird schnell und heiss serviert – so wie man es über Mittag wünscht. Und wenn Franca Tedesco sagt, dass ihre Ziele «sehr hoch gesteckt» sind, so darf man bereits heute sagen: Der Hirschen ist schon nahe an ihnen dran.

Gasthof Hirschen, Untergass 28/Rheinstrasse, 8193 Eglisau, Tel. 043 411 11 22, www.hirschen-eglisau.ch, Rauchen nach dem Essen erlaubt.

Öffnungszeiten: Gourmet-Stube: Di bis Sa 11.30 bis 14.30, 18.30 bis 23.30 Uhr, So und Mo geschlossen. Bistro: Mo bis So 9.30 bis 23.30 Uhr.

Etwas gesehen oder gehört?

Haben Sie etwas beobachtet oder gehört, dem unsere Redaktion nachgehen sollte? Möchten Sie ein Thema vorschlagen, dem sich der Tages-Anzeiger verstärkt widmen sollte? Dann wenden Sie sich doch an unsere Redaktion in Bülach.

Telefon: 044 864 85 50

Fax: 044 864 85 51

E-Mail: unterland@tages-anzeiger.ch

Die besten Anregungen werden übrigens belohnt.



BILD SOPHIE STIEGER

Die 6. Klasse aus Niederglatt besuchte das Musical «Ewige Liebe»: Die Schüler waren begeistert.

Die ewige Liebe hat noch Chancen

Ein besonderer Tag für 900 Schüler aus Stadt und Kanton, die am Mittwoch das Schweizer Musical «Ewige Liebi» besuchen durften.

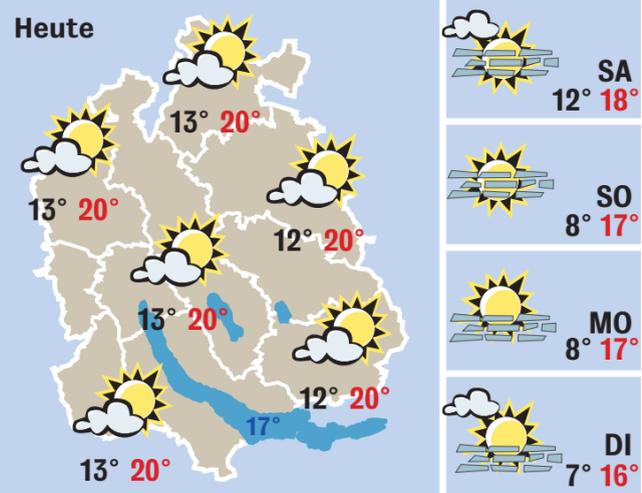
Zürich. – Das Maag-Areal gleich am Mittwochnachmittag einem grossen Pausenplatz. Da rannten 900 Kinder herum, machten Kapiolen und kicherten um die Wette – alle schienen aus dem Häuschen zu sein. Grund: 37 Schulklassen aus der Stadt Zürich, dem Ober- und Unterland, sowie vom

rechten und linken Zürichseeufer durften auf Einladung des «Tages-Anzeigers» das neue helvetische Musical «Ewige Liebi» besuchen. Endlich auf den Klappsesseln, konnten die Jugendlichen kaum ruhig sitzen. Der Dezibel-Pegel verlangte schon vor Beginn nach Ohrstöpseln. Als sich der Vorhang hob, respektive die Bretterwand zur Seite schob, wurde fast bei jedem Schweizer Hit mitgeklatscht, bei jedem Kuss laut gepuffen und gejoht. Und als es wegen Untreue sogar eine Ohrfeige gab, wurde aufs Heftigste applaudiert.

Auch die 6. Klasse von Evelyn Süess vom Schulhaus Rietlen in

Niederglatt war dabei. «Das Musical ist sehr lässig, aber eher für Erwachsene», fand Laura Russo in der Pause. An die ewige Liebe glaubt Laura ganz fest. Ihr Klassenkamerad Sven Joller ist sich da nicht so sicher. «Eigentlich schon. Die einen lieben sich, die anderen nicht», fügte er diplomatisch hinzu. Mit dem Dargebotenen war er sehr zufrieden. Vor allem die Marmeladentierfamilie fand er ziemlich lustig.

Das Musical «Ewige Liebi» läuft noch bis 31. Dezember in der Maag Music Hall (Escher-Wyss-Platz, Zürich). Bisher wurden mehr als 40 000 Karten verkauft. (roc)



DAS WETTER IM UNTERLAND

Mix aus Sonne und Wolken

Der heutige Freitag beginnt im Unterland zwar noch mit hochnebelartigen Restwolken, aber im Laufe des Vormittags wird es schnell freundlicher mit vermehrten sonnigen Abschnitten. Auch am Nachmittag bleibt es bei einer Mischung aus Sonne und Wolken mit grosser Wahrscheinlichkeit trocken. Die Temperaturen erreichen verbreitet um 20 Grad, auch in der Höhe ist es ausgesprochen mild.

Prognosen:

Der Samstag bringt zweigeteiltes Wetter mit Hochnebel bis auf 1200 Meter und viel Sonne auf den Bergen. In den kommenden Tagen bleibt es bei ruhigem, teilweise nebligem Herbstwetter.

Bergwetter:

Hörnli	meist sonnig	16°
Üetliberg	meist sonnig	18°
Lägern	meist sonnig	18°
Pfannenstiel	meist sonnig	18°

Schadstoffe:

Messstation	Messwert	Grenzwert
Winterthur	µg/m ³	µg/m ³
Feinstaub PM ₁₀	31	50
Stickoxid NO ₂	19	80
Ozon O ₃	70	120

PM₁₀, NO₂: Mittelwerte des Vortages.
O₃: Max. Stundenmittel des Vortages.



Peter Wick, MeteoNews
Persönliches Wettertelefon:
0900 575 775 (Fr. 2.80/Min.)

REKLAME VY154-H

In Zukunft Erdgas

Willkommen bei Erdgas Zürich



erdgaszürich

Erdgas Zürich AG
Aargauerstrasse 182 · Postfach 805
8010 Zürich · Telefon 043 317 22 22
www.erdgaszuerich.ch