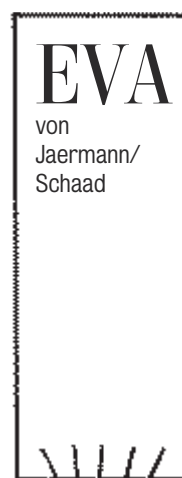


Bellevue



B-Side

Grosse Fragen Wenn der Magen Tennis spielt

Dienstag ist im TV Serientag. Das sind zwar auch die andern Tage, aber egal: ein guter Anlass, um unsere beiden kleinen Serien fortzusetzen, ist der Dienstag allemal. Da hätten wir diejenige im Tram. Diejenige nämlich, welche Mitbürgern von anderswo über das Medium Plakat hiesige Gepflogenheiten ans Herz legt. Mit Sätzen wie dem im Bild. Er ist auf Albanisch und meint, ja das ist die grosse Frage - meint er:



- a) Mein Sohn, ist diese Stadt nicht gerade deshalb wunderschön, weil sie alles erlaubt, was nicht stört?
b) Mein Sohn ist schwul. Warum sollte ich ihn deshalb weniger lieben?
c) Mein Sohn, wäre es nicht schön, wenn auch du mal den Züri-Sack nach unten tragen würdest und nicht nur immer deine Mutter oder deine Schwester?

Korrekt ist Antwort **b)**, wobei von der Haltung her auch die Antworten **a)** und **c)** ihre Richtigkeit haben. Im Falle von **c)** wäre es sogar interessant, zu wissen, wie die Serie fortgesetzt würde. Etwa so? «Mein Vater, ich pflichte dir bei, es wäre schön, wenn auch ich mal den Züri-Sack nach unten tragen würde. Ich finde aber, dass du als mein Vorbild in diesem Punkt vorangehen müsstest.»

Damit zu einem andern Thema, zur nächsten Serie. Letzte Woche haben wir in dieser Spalte gelernt, dass unser Immunsystem aussieht wie Simon Ammann. Und obwohl man sich kein Bildnis machen sollte, fragt man sich unweigerlich: Wie sehen dann erst mein Magen und mein Darm aus? Wie im Bild unten!

Wir fassen zusammen: Unser Immunsystem ist also ein Skispringer und unser Magen-Darm-Trakt ein Tennisspieler. Wir freuen uns auf die nächste Folge von: «My Body for Dummies». (reu)



Das Rezept

Vanille-Pannacotta

Für 4-6 Personen
6 dl Rahm, 3 Blätter Gelatine, wenig Zitronenschale, 80 g Puderzucker, ½ Vanillestange

Gelatine in kaltem Wasser erweichen. Rahm, Puderzucker, Zitronenschale und Mark von der aufgeschnittenen Vanillestange aufkochen. Pfanne vom Feuer nehmen und die ausgedrückte Gelatine im Rahm auflösen. Zitronenschale und Vanillestange entfernen, gut durchrühren und in Dessertgläser abfüllen. Kühl stellen.

Miele Kursküche Spreitenbach

Miele Kühlschränke:

SoftClose

Sorgt für sanftes, sicheres Türschliessen!

Miele

Uhren aus russischen Raketen

Der Zürcher Patrick Hohmann hat eine Uhr erfunden. Die Werenbach Cosmonaut besteht aus Material, das eine Reise ins Weltall hinter sich hat und in der kasachischen Steppe abgestürzt ist.

Von Peter Aeschlimann

Der erste Produktionsschritt ist der laueste: ein Raketenstart in Russland. Nach rund 50 Kilometern sprengt die Sojus-Rakete ihre vier Antriebsaggregate der ersten Stufe ab, nach 100 Kilometern folgt die zweite Stufe mit dem Zentralbooster. Und während sich die Besatzung der Raumstation ISS nähert, stürzt irgendwo in der Steppe Kasachstans das Material ab, aus dem der Zürcher Patrick Hohmann seine Uhren fertigt.

Vom Limmatquai führt ein schmales Gässchen zum Atelier Werenbach. Es ist knapp zehn Quadratmeter klein, an den Wänden hängen ein grüner Raumanzug, ein Alligatorenleder, Fotografien von der Sojus-Rakete, eine Uhr von Ikea. Auf einem Holztischchen liegt das Werkzeug, mit dem die Uhren zusammengebaut werden, am Boden ein teures Gerät zur Messung der Wasserdichte. Hundert Meter unter Meeresspiegel halte die Cosmonaut aus, sagt Patrick Hohmann.

Angefangen hat alles vor vier Jahren. Der Betriebsökonom hatte seine gutbezahlte Stelle gekündigt, suchte eine neue Herausforderung. Ein Freund meinte: «Mach doch eine Uhr aus einer Rakete.» Hohmann gefiel die Idee von einer Uhr, die eine Geschichte erzählt, ein Abenteuer, und sich damit vor der Konkurrenz unterscheidet. Dass Uhren mit Emotionen verbunden sind, zeige das Beispiel der Omega Speedmaster. Diese Uhr trug Neil Armstrong, der erste Mann auf dem Mond. «Heute profitiert dieses Modell von geschicktem Marketing, das Gehäuse unserer Uhr hat aber tatsächlich den Rand des Weltalls berührt.»

Als westliche Spione verdächtig

Die Geschichte, wie das Rohmaterial seinen Weg nach Zürich fand, füllt ein Buch. Hohmann hat es geschrieben. Ob und wann es erscheint, ist noch nicht geklärt. Auf jeden Fall war Kasachstan seine letzte Hoffung, nur dort fallen die abgesprengten Raketenreste zurück aufs Festland. Die Mission lautete: den Metallhändler finden, der als Einziger die Befugnis besitzt, im militärischen Sperrgebiet das zertrümmerte Raketenmate-



Aus dem Antriebsaggregat baut Patrick Hohmann 50 Uhren. Foto: Dominique Meienberg

rial einzusammeln. Und ihn von der Idee überzeugen, seine Ware für die Herstellung eines Zeitmessers nach Zentraleuropa zu verfrachten. Kein leichtes Unterfangen also. Zumal der kasachi-

sche Händler am Anfang ziemlich skeptisch war. «Er dachte, wir seien westliche Spione», sagt Hohmann. Erst als sein Team ein halbes Jahr später zum zweiten Mal in den hintersten Winkel

Kasachstans reiste, kam man ins Geschäft. Mit viel Verhandlungsgeschick und Dollars gelang es, das Sojus-Material zu erstehen. Der Transport nach Zürich dauerte einen Monat. Es galt, Zöllnern die hehren Absichten hinter dem Export von Raketenbestandteilen zu erklären, eine Panne bei minus 40 Grad im kasachischen Niemandsland zu überleben und zeitraubende Materialprüfungen an der Schweizer Grenze zu überstehen.

Die nächste Herausforderung war, die Raketenreste in eine bearbeitbare Form zu bringen. In Zusammenarbeit mit einer deutschen Universität wurde ein komplexes neues Verfahren entwickelt, um den Triebwerkstahl und das Aluminium der Raketen-Aussenhaut aufzubereiten. Die so entstandenen Legierungen bekamen die Namen SRE-Stainless-Steel (Soyuz Rocket Engine) und SBS-Aluminium (Soyuz Booster Shell).

Den Look der Cosmonaut entworfen hat Produktdesigner Iwan Hänggi. Die Kollektion besteht aus zehn Modellen, kennzeichnend sind die scharfen Kanten und ein auf das absolute Minimum reduziertes Design. «Ich wollte eine zeitlose Uhr, die an jedem Männerhandgelenk gut aussieht», sagt Hohmann. Auf dem Zifferblatt stehen die Koordinaten des Kosmodroms in Baikonur, wo die Raketenstarts durchgeführt werden: 45° 38' N, 63° 19' O. Die Rückseite der Uhr zeigt eine Weltkarte, auf dem der Weltraumbahnhof und sein Name in kyrillischer Schrift eingraviert sind. Zusammengesetzt werden die im Schnitt 6000 Franken teuren Uhren im Zürcher Atelier von einem erfahrenen Schaffhauser Uhrmacher. Er setzt hochwertige Schweizer ETA-Automatikwerke in die weitgereisten russischen Raketengehäuse.

Wird die Cosmonaut ein Erfolg, will sich Patrick Hohmann schon bald in ein neues Abenteuer stürzen, um an geschichtsträchtiges Material für seine Uhren zu kommen. Wohin ihn diese Reise führen wird, steht noch in den Sternen.

Verkaufsstart am Samstag in der Zeithalle, Viaduktstrasse 59, von 11 bis 17 Uhr. www.werenbach.ch

A point Spedition, Baden

Alle nennen ihn James

Jetzt hat James die «Spedition» übernommen! Wie ein Lauffeuer verbreitete sich im Juni diese Kunde in Baden. Im Mai hatte der Mieter des Restaurants Spedition im Merker-Areal überraschend Konkurs angemeldet und das Lokal geschlossen. Der Zins sei überberrisen gewesen, klagte er, und Bauarbeiten hätten ihn Kunden gekostet. In Baden aber sagte man, die von «Gault Millau» mit 13 Punkten ausgezeichnete Küche sei gut, um Zürcher anzulocken; die Einheimischen aber hätten lieber etwas weniger Haute Cuisine und etwas weniger hohe Preise.

Mit James ist die Spedition nun wieder zum Badener Lokal geworden, in dem Zürcher als Gäste willkommen, aber eben doch Auswärtige sind. Nur schon, weil James sie beim Betreten des Lokals zwar nett begrüsst, aber nicht beim Namen kennt. Und weil diese ihn Herr Kong nennen. Denn in Baden nennen ihn alle James. Der aus Malaysia stammende James Kong ist

seit 1997 in der Badener Restaurant-szene präsent: Erst wirtete er in der legendären Seerose, dann im Pavillon im Bäderquartier, schliesslich im Bouillon. Und wenn James kam, kamen auch die Gäste. So ist es auch in der

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



Spedition. Auf einer Schiefertafel beim Eingang heisst es: «Wir sind heute ausgebuht.» Es ist Donnerstagabend. In dem ehemaligen Speditionsgebäude der Firma Merker, wo bis in die 90er-Jahre Waschmaschinen und Tumbler verpackt und in alle Welt verschickt wurden, herrscht Hochbetrieb. Das

Lokal ist elegant. Bei schönem Wetter wird auch im stimmungsvollen Innenhof mit dem farbigen Zoderer-Teppich aufgetischt.

An einer ellenlangen Tafel sitzt ein Gruppenbild mit Dame - lauter dunkel gewandete Herren, eine Frau. Auf der anderen Seite fast ebenso viele fröhliche Frauen. Und mittendrin wir. Es ist laut. Sehr laut, fröhlich - und gut. Die Freundin, die sonst nicht zu Superlativen neigt, sagt erst «wunderbar», dann «fantastisch», dann «genial». Sie hat sich erst für einen Herbstsalat mit Pilzen entschieden, der mit lauwarmen Taleggiowürfeln, mit Kürbisstücken und Baumüssen an Birnenhonig-Senf-Dressing serviert wird (16.50 Fr.).

Danach schwankt sie zwischen Wienerschnitzel (41 Fr.) und Kalbshacktätschli an Kardamon-Kokosnuss-Sauce mit Reissnudeln und Gemüse aus dem Wok (31 Fr.), womit eine Besonderheit des Angebots genannt ist: Asiatische

Gerichte stehen neben gutbürgerlich schweizerischen. Es gibt auch Italienisches und vor allem eine gute Auswahl an Vegetarischem. Und eine kreative Mixtur von allem. Die Freundin findet die asiatisch angehauchten Hacktätschli so gut, dass sie trotz meiner begehrlchen Blicke kein Versucherli abgibt. Zugegeben, von meinen knusprigen Dim Sum (13 Fr. als Vorspeise) bekam sie auch nichts. Und das «Curry of the Week» (29.50 Fr.) will ich auch nicht teilen. Die Sauce ist perfekt in der Schärfe, und geschmacklich gekonnt abgemischt - Haute Cuisine zu nicht ganz so hohen Preisen. Also genau das, was die Badener wollten.

Helene Arnet

Spedition, im Merker-Areal, Bruggerstrasse 37, 5400 Baden, Tel. 056 282 60 00 Mo bis Do 11-14 und 18-23 Uhr, Fr 11-14 und 18-24 Uhr, Sa 16-24 Uhr, So und Mo geschlossen. www.restaurant-spedition.ch