

Keine Einheitseier für die Einhorn-Stadt

DÜBENDORF Vorhang auf für die Rieseneier von Dübendorf: Noch bis am 15. April vermittelt die Ei-Ei-Ei-Ausstellung in der Oberen Mühle kreatives Kunstschaffen.

JAMES D. WALDER

Gestern Abend fand die Vernissage zur von langer Hand vorbereiteten Ei-Ei-Ei-Ausstellung statt. Für manche Besucherin und manchen Besucher dürfte der erste Abend indes eher zu einem Aha-Erlebnis geführt haben. Denn die eingereichten Eier verblüfften punkto Kreativität und Machart auf der ganzen Linie. Kein Ei gleicht dem anderen. Der Dübendorfer Künstler Tim Grosvenor und Marco Wieser, stellvertretender Leiter des Kultur- und Begegnungszentrums Obere Mühle, trauten ihren Augen kaum, als in den letzten Wochen nicht weniger als 31 grosse XXL-Eier (75 Zentimeter hohe Fiberglas-Dinger) und 50 XL-Eier (30 Zentimeter, Hartschaumstoff) in dekoriertem Zustand den Weg zurück zu den Organisatoren fand.

70 regionale Kreative am Werk

Ende Januar durfte, wer wollte, so ein jungfräulich weisses, übergrosses Teil beziehen und in der Folge nach eigenem Gusto dekorieren. «Regeln gab es absolut keine. Je mehr Phantasie, desto besser.

Insgesamt rund 70 Werke von Kindern, ganzen Familien, Betrieben und vielen bereits renommierten Künstlern aus der Region hauchten den Eiern neues Leben ein», meint Tim Grosvenor, der selber ein cooles Ei eingereicht hat, auf Englisch. In seiner deutschen Rede betonte er augenzwinkernd und stolz zugleich, dass man sogar in London dieses Jahr Dübendorf kopiere und ebenfalls erstmalig ein Kunst-Ei-Benefizprojekt auf die Beine gestellt habe.

Grosvenor, der mit der Familie in Dübendorf wohnt und ein Atelier betreibt, ist als Missionarsohn in Madagaskar aufgewachsen. Dort habe die gigantische Henne der Elefantenvögel,

heute ausgestorben, auch riesige Eier gelegt, deren Inhalt je in etwa demjenigen von 150 Hühnereiern entsprechen haben soll. «Diese Geschichten haben mich geprägt und meine Faszination für Eier geweckt», beschreibt er. Diese Begeisterung, gekoppelt an künstlerisches Know-how, habe denn auch Rolf Hiltbrand, Leiter der Oberen Mühle, und Marco Wieser für das Projekt gewonnen.

Spannungsreiche Prämierung

Prämiert werden die unkonventionellen Eier vom Ausstellungspublikum selbst. Für die jeweiligen Kategoriensieger gibt es den Ei-Ei-Ei-Award zu holen.

Ein Rundgang durch die Ausstellung beweist allerdings, dass es wahn-sinnig schwer fällt, sich auf ein Siegerei festzulegen. Auf den von den Sozialen Diensten Uster gefertigten Sockelstellern wollen geheimnisvolle Werke genau inspiziert werden: die filigran durch das Ei geführte Chügelibahn; das Dübendorfer Ei-nhorn; das motorisierte musikalische Dreieck; das gemalte Holzimitat; das österlich angehauchte Oval; das rezyklierte Gebilde; das hochglänzende Airbrush-Kunstwerk; das gefiederte ... Ei-Ei-Ei, sollen doch die anderen entscheiden.

Auf jeden Fall handelt es sich bei dieser Ausstellung um Kunst für die ganze Familie. Eier haben irgendwie noch alles vor sich und wirken formal bedingt auch beruhigend, sind sich Wieser und Grosvenor einig. Wer sich unsterblich in ein Ei verliebe, dürfe es kaufen und am Schluss der Ausstellung mit nach Hause nehmen. Nur an die Wand hängen kann man sie nicht.

Die Ausstellung in der Galerie der Oberen Mühle Dübendorf ist täglich auch über die Ostertage von 12 bis 17 Uhr geöffnet; 2. April geschlossen. Die Vernissage erfolgt am 15. April mit der Preisverleihung um 16 Uhr.



Tim Grosvenor (links) und Marco Wieser sind von der Vielfalt der eingereichten Werke beeindruckt. Bild: James D. Walder

Kulinarisch Kreatives aus dem «Tänn»

GABRIELA FRISCHKNECHT

Schon um halb sieben sind mehrere Tische im «Tänn», der Gourmetstube des Restaurants Linde in Kyburg, besetzt. Erstaunlich für einen normalen Dienstagabend. Dennoch können wir rasch einen Apéro bestellen, um die Wartezeit auf unseren dritten Testesser zu überbrücken.

AUFGETISCHT

Zu Besuch in Oberländer Restaurants: heute in der «Linde» in Kyburg.

Dazu erhalten wir einen Gruss aus der Küche: Salami mit Oliven. Beides schmeckt hervorragend und stillt den ersten Hunger. Zum gereichten Brot gibt es frische Bärlauchbutter. Ein kurzer Rundblick zeigt eine rustikal-elegante Gaststube. Mitten im Raum steht ein alter Kinderwagen, der das Hochprozentige hütet. Einzig die Rosen, die auf jedem Tisch stehen und ihre Hochblüte längst hinter sich haben, trüben den Eindruck einer stilsicheren Hand.

Später vertiefen wir uns in die reich befrachtete Karte, die mit saisonalen Gerichten ergänzt ist. Die verschiedenen Spargelgerichte klingen «aamäkelig» und passen zur Frühlingsstimmung. Wir entscheiden uns



Rustikal-elegante Gaststube, sympathisches Team: Köchin Blanca Habermann, Kellner Darlo Pedola und Wirt Willy Rüegg in der «Linde». Bild: Mano Reichling

zettes Gourmet mit Rösti. Lange brauchen wir nicht zu warten, bis die freundliche Bedienung unsere schön dekorierten Teller mit den Vorspeisen bringt.

Das Lachscarpaggio meiner Belei-

mige Mousseline, mit der die Suppe überbacken ist, sorgt für ein genussvolles Tüpfelchen auf dem i. Der Dritte in unserer Runde schwärmt ebenfalls von seiner Spargelsamtunne, die mit

Hauchzart zergehen die Seezungenröllchen auf der Zunge. Die weissen und grünen Spargeln darunter schmecken hervorragend. Durch die Dill-Hollandaise-Sauce, mit der das Gericht überbacken ist, hat das Ganze die perfekte Kräuterwürze. Ich habe bewusst auf eine Beilage verzichtet – ein guter Entscheid, denn die Portionen sind gross.

Gleich zwei Teller bekommt mein Begleiter vom Gourmet-Kalbsgeschneitzeln. Das Fleisch vom Kalbs-Bäggli kommt mit Morcheln und Gemüsestreifen an einer Cognacrahmsauce. Die Rösti hat eine schöne braune Kruste, wie man sie gern hat.

Die Spargeln Sürprise serviert die Bedienung mit butterzarten Rinds- und Kalbsfiletwürfeln an einer wunderbar sämigen Sauce. Meine Begleiterin taxiert die Kombination von Morchelsauce und Sauce Hollandaise als einerseits spannende, weil interessante Geschmackskombination. Andererseits ist dieses Doppelpack recht «mas-tig» und schnell sättigend.

Wir sind vom Essen allesamt begeistert und werfen gerne einen Blick in die ebenfalls umfangreiche Dessertkarte. Dort tummeln sich ebenso wie in der Speisekarte spannende und interessante Kreationen. Vieles sieht zeloschichtig aus, doch

IN KÜRZE

Tanz-Samstag in Pfäffikon

PFÄFFIKON. Unter dem Namen «Dancing Saturdays» hat die Tanz- und Bewegungspädagogin Zoë Lorek eine Reihe von Workshops ins Leben gerufen. Der erste findet am 31. März von 13.30 bis 16.30 Uhr statt. Bis 15 Uhr bestimmt Afrogroove das Tanzprogramm, danach leitet Lorek eine Zumba-Klasse. Der Workshop ist offen für Neugierige, Tanzbegeisterte und solche, die sich einfach gerne bewegen. Sämtliche Kurse finden in Pfäffikon statt. Weitere Informationen unter Telefon 0765766815 oder über www.movetothegroove.ch. (zo)

Cabaret im Schulhaus

WILA. Das Schulhaus Eichhalde in Wila ist heute Samstag, 31. März, Bühne für das Cabaret Chilemüüs. Das Ensemble mit Andreas Boller, Edith Bodmer-Götte, Dietmar Max Burger und Daniela Jerusalem Stucki führt ab 20 Uhr ihr Programm «1001 Nacht auf dem Leuchtturm oder Humor ist, wenn man trotzdem l...euchtet» auf. Die Charakterzüge der Figuren laden zum Nachdenken und Lachen ein. Der Eintritt ist frei. (zo)

Trio eröffnet Musiktage

WILDBERG. Die Stiftung Musiktage Wildberg startet heute Samstag, 31. März, ihre achte Saison. Den Auftakt bildet das bekannte Trio Festivo. Billette für das Konzert von heute Sam-