

Bellevue



«Das ist ein Afroshop, weisst du, alle kommen für ein Afromodell»

Afrikanische Friseurläden, die bis spät in die Nacht bevölkert sind - das gehört zum gewohnten Bild des Langstrassenquartiers. Wie aber gehts dort überhaupt zu und her? Ein Besuch im Canal Salon.

Sarah Bischof

Zinistrasse 8 im Kreis 4. Hier ist abends Rambazamba. Vor einem Ladenfenster mit Haarteilen wird laut diskutiert. Im Innern schneidet Prince-Paty Mabilemono aus Kongo Haare, nebenan schmeisst seine Frau Verdy Bizana die Restaurant-Bar Chez Verdy. Und er erklärt selbstbewusst: «Der Ausgang an der Langstrasse oder der Feierabend nach der Arbeit beginnt bei uns!»

Offensichtlich ist: Diese Ecke im Quartier ist ein Treffpunkt für viele Afrikanerinnen und Afrikaner - und dass gleich in der Nähe ein Shop mit afrikanischen Esswaren ist, macht die Lage nochmals attraktiver.

Mabilemonos Friseursalon ist an diesem Abend gut gefüllt. Der Boden ist voll mit Haarresten, ein grosser Flachbildschirm zeigt einen Film auf Französisch. Was gesprochen wird, erstickt aber im französisch-deutsch-englischen Stimmengemurmel und im Surren des Rasierers. Drei Friseurstühle stehen vor grossen Spiegeln bereit. Griffbereit auf blinkenden Ladestationen stehen etwa zehn verschiedene Rasierer. «Das ist ein Afroshop, weisst du?», sagt Mabilemono, «alle kommen für ein Afromodell.»

Was denn ein Afromodell sei, will ich wissen. Die Antwort: kurze Haare. Wenn die Haare in die Stirn fallen würden, wie bei mir, sei das Rihanna-Style. Dabei verwendet der Kongolese für Linien andere Rasierer als für Kurzrasuren. Wichtigster Faktor fürs Gelingen der Wunschfrisuren ist aber zweifelsohne die volle Konzentration auf die Arbeit.

«Seid ihr von der Polizei?»

Auf der anderen Seite des Flurs, also im Chez Verdy, geht es heiter zu und her. Die Bar hat eine riesige Rotweinauswahl, Schnäpse aller Art, farbige Alubüchsen mit alkoholfreien Zuckerbomben namens Sun exotic, Ginger Beer oder Rubicon. Vasen mit Plastikdosen dekorieren den Tresen, hinter welchem Verdy Bizana aus Kamerun steht. «Was wollt ihr trinken?» Uns wird vom afrikanischen Palmwein vorgeschwärmt, doch leider sei der gerade ausgegangen, Nachschub komme gegen 23 Uhr. Dann halt ein Bier. Die Stärke des Strong Beer hat meine Begleitung beinahe um. Einer prostet uns zu und ruft freundlich: «Santé!» Französisch ist hier Sprache Nummer eins. Um den Gladiatorenfilm, der stumm auf einem grossen Bildschirm läuft, kümmert sich niemand, lieber sitzen die mehrheitlich aus Angola, Kamerun oder dem Kongo stammenden Gäste wild gestikulierend an den Tischen oder lehnen an der Bar.

Ein Mann demonstriert seine neuste Errungenschaft: einen braunen Boubou - das ist ein vornehmlich in Westafrika getragenes, lockeres und weit fallendes Männerkleid - mit beige Ornamenten. Bizana präsentiert uns derweil stolz ihr blaues Kleid mit rot-weißen Verschnörkelungen; um den Kopf hat sie aus dem gleichen Stoff ein Tuch gewickelt. «Aus Kamerun. Das hat mir jemand mitgebracht!» Die knalligen Farben und die Fröhlichkeit fallen auf, denn die Bar selber besticht nicht wirklich durch Schönheit; das Interieur wirkt mit seinen Alutischen und -stühlen eher spartanisch, mit Ausnahme der Vitrine, in der Leo-



Auch zu später Stunde noch volle Konzentration: Frisurenmacher Prince-Paty Mabilemono. Foto: Urs Jaudas

parden-High-Heels mit dicker Sohle, Schmuck und CDs feilgeboten werden. Aber auch meine Begleitung und ich fallen auf. «Seid ihr von der Polizei?», fragt jemand lachend und schielt auf meine Notizen. «Santé!»

Auf dem Friseurstuhl sitzt inzwischen ein neuer Kunde. «Alles kurz!» Und zu mir meint er mit breitem Grinsen: «Ich bi de Schacher Seppeli. Kennsch?» Es geht fröhlich zu und her im Canal Salon. An der Wand sitzt ein Vater mit drei Söhnen, die nächsten Kunden. Mabilemonos Telefon klingelt. Via Headset nimmt er laufend neue Termine entgegen. Doch der Eindruck täuscht: «Es läuft mal so, mal so», erklärt

Am liebsten kocht Bizana eine Spezialität namens Ndolé: Gemüse mit Erdnuss und Reis oder Kochbanane.

er. Früher hatte er seinen Salon an der Militär-/Langstrasse. Der sei aber zu klein gewesen, zudem könne hier an der Zinistrasse seine Frau nebenan eine Bar führen. Das Geschäft sei aber nicht einfach, am Nachmittag laufe meist nicht so viel - darum hat der Afroshop jeweils bis mindestens 20 Uhr offen, die Bar seiner Frau bis 24 Uhr. Danach gehts heim nach Wallisellen.

Es klingelt, Mabilemono drückt den Türöffner, wieder ein Kunde - heute läuft der Laden. «Hakuna matata», sagt der Kunde zu Mabilemono, der den Neuankömmling mit Handschlag begrüsst. Auch den restlichen Wartenden und uns reicht der Neue die Hand: Jeder begrüsst hier jeden, man nimmt es locker - nicht

aber den Haarschnitt; sogar von Hand bessert der vife Friseur einzelne Bartstoppeln nach. Als dann alles gestutzt ist, sagt der Kunde zufrieden: «Chamer mech so bruuche, oder?»

Bei Chez Verdy duftet es nun aus dem hinteren Teil des Lokals, wo sich die Küche befindet, nach Essen. Jeden Tag kocht Verdy Bizana ein Menü, am liebsten eine Spezialität namens Ndolé: Gemüse mit Erdnuss und Reis oder Kochbananen, dazu gibts wahlweise Creveten oder Fisch. Heute jedoch steht Reis mit Gulaschähnlichem auf dem Speiseplan.

Eigentlich möchte Bizana auch am Mittag kochen, doch die Nacht dauere zu lange, «meistens räume ich noch bis zwei Uhr morgens auf». Wir probieren das heutige Menü: Die Sauce ist lecker, das Fleisch aber lässt sich kaum beißen. Vielleicht haben wir einfach einen schlechten Teller erwischt. Jedenfalls kommt die «afrikanische Medizin» nun wie gerufen. Diese kostet zwei Franken, ein Gast, der sie eben gekauft hat, offeriert uns davon und erklärt: «Bittercola. Gut für den Magen.» Das Zeug ist hart, weiss und extrem bitter.

Bald darauf komme ich mit William ins Gespräch. Barbesitzerin Verdy Bizana ist seine Tante, er spricht sie mit Dada an, das gehöre zum Respekt. Dann stetzt Patrizia herein: geglättetes Haar, Luis-Vuitton-Tasche ums Handgelenk, hohe Schuhe, enge Jeans und Glitzersteine auf dem T-Shirt. Sie ist 41 - und stolz, noch so jung auszusehen. Meiner Begleitung zeigt sie Selbstverteidigungstricks.

20 Uhr. Eigentlich würde Mabilemono jetzt seinen Salon schliessen. Doch erst die Haare von zwei der drei Knaben sind fertig geschnitten, der dritte sitzt gerade auf dem Stuhl. Alle

drei wollten «auf der Seite kurz und oben länger», der Älteste liess sich noch eine Linie wegrasieren. Der Vater wartet derweil nebenan beim Bier. «Haare schneiden und trinken - andere Kunden», findet Prince-Paty Mabilemono. Trotzdem: Das Geschäftsmodell mit afrikanischem Coiffeur und Bar scheint zu funktionieren.

Was auffällt: Im Salon sitzen vor allem Männer, für die wenigen Frauenhaarschnitte hilft Mabilemonos Tochter aus. Der sagt derweil, er möge es, sein eigener Chef zu sein. Seit sechs Jahren arbeitet er als Friseur, davor war er lange in der Gastronomie tätig. Was ebenfalls auffällt: Dreads oder Zöpf-

Den Haarschnitt nimmt Mabilemono sehr genau - sogar von Hand werden einzelne Bartstoppeln nachgebessert.

chenfrisuren sieht man keine. «Ich hatte früher mal schulterlange Dreads, und jeder meinte, ich sei ein Kiffer», so ein Kunde. «Dabei bin ich das gar nicht.» Nun trägt er die Haare kurz.

Mabilemono setzt die Schere an die Stirn des Knaben, ein letztes feines Haar kommt weg. «C'est bon?» Dann greift er nach dem Besen und wischt die Haarreste zusammen. Endlich Feierabend - wenn nicht zufällig doch noch ein nächster letzter Kunde reinplatzt. Im Chez Verdy herrscht derweil Hochbetrieb, zudem soll der Palmwein-Nachschub kommen... bald.

Canal Salon und Chez Verdy, Zinistrasse 8, 8004 Zürich.

B-Side

Top päng Wir sprengen Zürich!

Meine bisher einzige Sprengung war die eines Architekturmodells. Ein Flashing Thunder, ein Böller mit vernünftigen Preis-Sprengkraft-Verhältnis, zeretzte das Haus im Massstab 1:50. Wohligh warm flutete das Adrenalin den Körper. Kurz: Das Destruktive wird als aufbauende Tätigkeit völlig unterschätzt.

Könnte ich die Berufswahl nochmals überdenken, käme Sprengfachmann zumindest in die engere Auswahl. Sprengmeister im Dienste der Stadt wäre dann der Traumjob, es gäbe allerhand zu tun.

Wohligh warm schösse das Adrenalin durch den Körper, wenn:

10. der Allianz Tower beim Glattzentrum in die Luft flöge. Er mag aus Naturstein sein, hässlich ist er dennoch;
9. das Autobahnende Brunau zu Boden krachte. Die Sihl braucht kein Dach. Wer gute Verkehrsarchitektur mag, kommt weiter stadtauswärts auf seine Kosten;
8. die Europaallee in Schutt und Asche gelegt würde. Wir hätten gerne nochmals dasselbe. Diesmal in Schön;
7. die Pantha Rhei auf Grund ginge. Bei Nacht und voller Beleuchtung;
6. der Tresor der Nationalbank ein Loch in Form der Helvetia aufwiese. Einzig und alleine der Herausforderung wegen;
5. das Bernhard-Theater pulverisiert würde. Es passt einfach nicht dorthin;
4. die Quaibrücke einen Stock tiefer gelegt würde. Das Stauproblem wäre auf einen Schlag gelöst. Dank dem eilig gebohrten Seetunnel verschwände neben der Autokolonnen auch die Street-Parade unter dem Boden;
3. der Sprüngli am Paradeplatz dem Erdboden gleichgemacht würde. Damit die Skulptur davor nicht mehr nur mich stört. Und endlich jemand etwas dagegen unternimmt;
2. der Prime Tower in sich zusammensackte. Die Sprengung wäre Vernichtung guter Architektur, aber der Effekt heiligt die Mittel. Und Scherben bringen Glück;
1. der neue Swissmill Tower in sich zusammenklappte. Wegen des Renommeees. Das Teil über den Fluss und neben dem Viadukt zu zirkeln. Eine Sprengmeisterleistung. - Zündung!

PS: Die Hardbrücke, vom Stadt.Labor im Jahr 2006 zum sprengenswertesten Bauwerk Zürichs gekürt, bliebe vom Dynamit verschont. Seit der Sanierung hat sie die vielleicht schönsten Strassenleuchten und mit Sicherheit die schönste sichtbare Untersicht der Stadt. (bra)

Das Rezept

Rigatoni mit Pilzsauce



Für 4 Personen

500 g gemischte Pilze, geputzt, evtl. halbiert, in Scheiben geschnitten oder geviertelt, Bratbutter oder Bratcreme, 1 Zwiebel, fein gehackt, 1-2 Knoblauchzehen, gepresst, 1 Rüeblli, geschält, klein gewürfelt, ca. 75 g Lauch, gerüstet, in feine Streifen geschnitten, 1 dl Weisswein oder Gemüsebouillon, 2 dl Saucenhalbrahm, Salz, Pfeffer, 2 EL Majoranblättern, gehackt, 400-500 g Teigwaren, z. B. Rigatoni, Butter zum Verfeinern, geriebener Käse

Pilze in der heissen Bratbutter anbraten, herausnehmen. Zwiebel, Knoblauch, Rüeblli und Lauch in derselben Pfanne andämpfen. Mit Wein oder Bouillon ablöschen, knapp weich kochen. Rahm dazugießen, sämig einkochen. Pilze beifügen, heiss werden lassen, würzen. Majoran daruntermischen. Rigatoni in siedendem Salzwasser al dente kochen, abgiessen und mit Butter verfeinern. Teigwaren in vorgewärmte Teller geben, Pilzsauce darübergeben. Mit geriebenem Käse servieren.

swissmilk

Weitere 5000 Rezepte unter www.swissmilk.ch/rezepte

Anzeige

Miele GALLERY

Gerne beraten wir Sie in der 700 m² grossen Ausstellung in allen Fragen zu Geräten für Küche und Waschraum.

Miele AG, Limmattstrasse 4, 8957 Spreitenbach
Beratung: Mo bis Fr 9h - 18h, Sa 9h - 16h
Reservieren Sie Ihren Beratungstermin:
Mo-Fr: 056 417 27 50, Sa: 056 417 21 21
Virtueller Rundgang: www.miele.ch/gallery