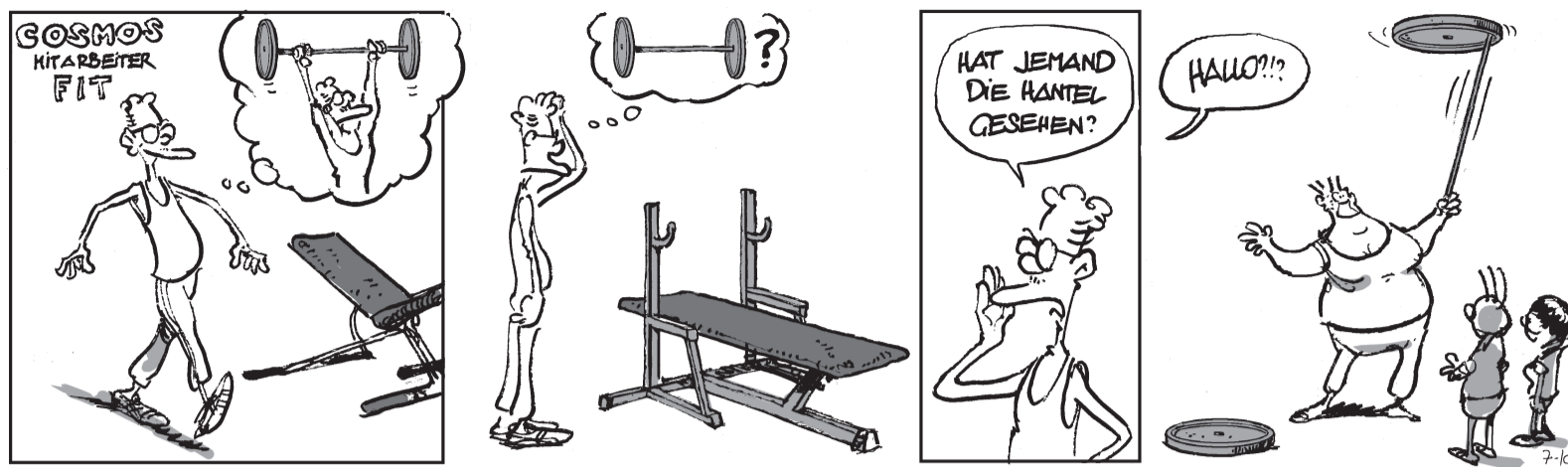


Bellevue



Für ein paar Sekunden Rampenlicht

Der Gärtner Christoph Uhlemann plant sein Leben rund ums Opernhaus, wo er Statistenrollen übernimmt. Dabei hing er auch schon an einem Gurt über der Szenerie oder trug Starsängerin Cecilia Bartoli von der Bühne.

Sarah Bischof

Zwei leuchtende Augen und ein strahlendes Lachen - wenn er vom Opernhaus erzählt, sieht Christoph Uhlemann wie ein Kind aus, das gerade ein Geschenk auspackt. Seit 20 Jahren steht der gebürtige Basler bis zu sechs Tage die Woche als Statist auf der Bühne. Angefangen hat er in seiner Heimatstadt, seit 10 Jahren wirkt er nun in Zürich. Und das alles für ein Sackgeld und einige Sekunden Rampenlicht. «Am Eingang lasse ich mein Bündel Sorgen liegen und tauche ab in eine andere Welt, die Theaterwelt.» Dort hat er ein eigens für ihn angefertigtes Kostüm, sogar Schuhe würden für ihn gemacht. Und wenn das Stück vorbei ist, «dann nehme ich mein Bündel wieder mit, konnte aber für ein paar Stunden abschalten.»

Wir begleiten Uhlemann ins Untergeschoss des Opernhauses. Proben für «Die Gänsemagd» der Brüder Grimm stehen an. «Am Morgen haben wir geprobt, dann ging ich arbeiten, jetzt bin ich wieder hier», sagt er und lacht, während er in einen schwarzen Overall und die Sicherheitsschuhe schlüpft. Bei der Kinderoper steht er nicht selber auf der Bühne, sondern steuert mit einer Fernbedienung Augen, Ohren und Mund des riesigen Kopfes von Pferd Falada - ein technischer Statisteneinsatz. Bei gegen 100 Opern und Ballettaufführungen hat er bereits mitgewirkt. In seinem Leben steht das Opernhaus an erster Stelle. Das war für ihn die Bedingung, als er seine Stelle als Privatgärtner am Zürichberg übernahm.

Schnarchend auf der Bühne

«Die Gänsemagd» beginnt. Auf der Bühne steht ein Karussell mit der Prinzessin im weissen Tüllkleid, mit Krone und goldenem Haar. Sie verabschiedet sich von ihrer Mutter, um sich mit Magd und Pferd Falada auf den Weg zur Hochzeit mit dem Prinzen zu machen. Uhlemann ist auch nach Jahren Komparserie noch nervös: «Das ist der Kick, der Nervenkitzel», sagt er. Zuverlässig und pünktlich muss ein



Christoph Uhlemann bei den Proben zur Kinderoper «Die Gänsemagd», in der er einen Pferdekopf bedient. Foto: Reto Oeschger

Statist sein. Einmal habe er einen Auftritt verpasst, und er habe auch schon auf der Bühne geschnarcht. «Ich musste einen schlafenden Soldaten spielen, da kam der Dirigent zur Statistenleitung und meinte: Der Statist kann ja schon schlafen, aber sicher nicht schnarchen.»

Kein Statist stand in der letzten Saison mehr am Opernhaus im Einsatz als er. «Ich wollte Schauspieler werden, doch zu Hause hiess es: Lern etwas Richtiges», sagt Uhlemann. Heute liebt er nicht mehr mit der Schauspielerei. «Jetzt hätte ich zu viele Hemmungen.» Aber: Das Verlangen nach so viel Rampenlicht wie möglich blieb. Das ist die Ambition der

Statisten. «Mit 25 anderen als Volk zweimal über die Bühne zu rennen, ist nicht so lässig.» Er sage aber zu keinem Einsatz Nein, und so komme er dafür auch zu coolen Rollen. Die Härteste war im Stück «Das Gespenst von Canterville», in dem der 36-Jährige mit nur einem Gurt um die Hüfte kopfüber sechs Meter von der Decke hing. «Ich brauchte dafür viel Vertrauen in Mensch und Technik.» Ein Highlight war die Rolle in «Semele». Seine Aufgabe war es, die tote Sängerin Cecilia Bartoli von der Bühne zu tragen. Das Grösste aber war für ihn der Auftritt in «Die Soldaten». Hier ergatterte er nicht nur die einzige Statistenrolle, son-

dern durfte sogar mit der Produktion an der Komischen Oper in Berlin auftreten.

Logisch gibt es Reibereien, die Theaterwelt sei ein permanentes «Ellbögen», sagt Statist Uhlemann. Für ihn als Basler sei es zu Beginn in Zürich schwer gewesen. Heute ist er Mitglied des Statistenvereins, zu dem nur 50 Männer und 25 Frauen gehören. Und die Diven? Er erzählt von Sängerinnen, die sich mit dem Dirigenten anlegen. «Meistens sind die schlechteren Sänger die grösseren Diven als die guten Sänger.» Sagts, streift seinen Overall ab, nimmt sein «Bündeli» wieder auf und wartet auf den nächsten Auftritt als Statist.

A point Restaurant Sternen, Medikon

Wild im Oberland



Eines ist für den zehnjährigen Basil am Ende des Abends klar: «Das ist mein Lieblingsrestaurant.» Um dann doch noch eine kleine Einschränkung anzuhängen: «Jedenfalls in der Schweiz.» Wir Erwachsenen stimmen zu: Der Sternen in Medikon - das liegt bei Wetzikon - gehört auf die Liste der Lokale, die wir mögen und wieder besuchen werden.

Das hat zwei Gründe. Zum einen ist das Lokal derart weit weg von den eintönig-trendigen Schuppen der Stadt, dass es eine wahre Freude ist. Die Einrichtung versetzt einen 30 bis 40 Jahre zurück - sie ist aber tiptopp im Schuss. Auf den Tischen liegen orange Säckli mit Zweifel-Chips. Die Menage mit Pfeffer, Salz, Maggi und Aromat steht daneben.

Es wäre aber Sünd und Schand, die Speisen mit den Einheitswürzen zu verderben. Denn, und das ist der zweite Grund für einen Besuch des Sternen: Man fährt hin, weil das Wirtepaar Priska und Bruno Rast dort kocht. Jetzt im Herbst kommen die Gäste, die beim Eingang meist mit Namen und teils gar mit Küsschen begrüsst werden, fast ausschliesslich wegen der Wildspezialitäten. Wobei die Rasts nur ein Tier auf der Karte führen: Reh. Dieses stammt samt und sonders aus der Region. Vater Rast hatte als Stern-Wirt die guten Beziehungen zu den Jägern aus Wetzikon, Bäretswil und Pfäffikon aufgebaut. Sie überlassen seinem Sohn Bruno heute noch ausgeweidete Rehe. Er lässt diese abhängen. Später enthäutet und zerlegt er sie. Und schliesslich kocht er damit seine wunderbaren Gerichte.

Das Wirtepaar setzt auf eine gutbürgerliche Küche wie Rehpfleger mit Eierspätzli oder Rehsteak Hubertus.

Wir entscheiden uns zum einen für den Wildklassiker schlechthin, den Rehrücken (54 Fr.). Zum anderen bestellen wir das fünfgängige Wildmenü (75 Fr.). Denn darin verkocht Rast die Rehbäggli.

Zuerst tischt uns die Serviertochter - so wird sie am Tisch nebenan genannt - als Gruss aus der Küche kleinste Rehhamburger auf. Jung und Alt am Tisch freuen sich über die scharf angebratenen, würzigen Fleischbällchen, die auf einem winzigen Brot liegen. Nach und nach kommen Vorspeisen: gemischte Salate mit saisonalen Zutaten wie Randen, Sellerie und einem ausgezeichneten Kartoffelsalat. Teller mit saftigen Rehmostmökli, die Rast beim hiesigen Metzger räuchern liess. Sowie eine Wildcremesuppe und eine Wildpastete, wie man sie in keinem Delikatessensladen erhält. Garniert wieder mit Selleriesalat, einem Tomatenschnitt, einer Baumnusschale und einem Chicoréeblatt.

Grosses Kino bietet dann die grosse Silberplatte mit Rehrücken für drei Personen, die Priska Rast aufträgt: Ein herrlich duftendes Stück Fleisch am Knochen, Röslikohl, Pfirsichhälften (aus der Büchse), eingekochte Birnen (frisch), hausgemachtes Rotkraut, feinste Marroni und gebratene Spätzli. Das Fleisch ist kräftig angebraten, innen aber schön rosa und wunderbar zart. Ähnlich präsentieren sich die Teller mit den Rehbäggli. Diese sind etwas fester im Biss. Statt einer Wildrahmsauce werden sie von Wildjus begleitet. Alles ist so zauberhaft gut, dass auch Basil und sein noch jüngerer Bruder Mael gut zulangen. Und das Personal in Erstaunen versetzen. Denn auch sie wollen noch einen Nachschlag. *Thomas Zemp*

Restaurant Sternen, Bertschkerstrasse 10, 8620 Wetzikon, Tel. 044 932 10 85, Mittwoch bis Sonntag 8 bis 24 Uhr. Mit S-Bahn und Bus sehr gut zu erreichen.

B-Side

Top 7 Mit der Webcam auf Sonnenpirsch

Mit Beginn der Hochnebelsaison wird www.swisswebcams.ch zur wichtigsten Internetadresse für die Stadtzürcherinnen und -zürcher. Mit Vorteil installiert man sie direkt auf dem Bildschirm, damit die Informationen jederzeit abrufbar sind. Da die Wettervorhersagen mit viel Spielraum zu lesen sind und die Höhe des Hochnebels ohnehin nie stimmt, sind die Sonnenbedürftigen auf zuverlässige Informationen angewiesen, und die liefern ihnen die Webkameras.

Die wichtigste Webcam für Städter mit Nebelblues ist jene auf dem Uetliberg, genauer **Uto-Kulm**. Sie befindet sich auf halber Höhe am Aussichtsturm und tut kund, ob sich die Fahrt oder der Gang hinauf für den spontanen Mittagsbesuch oder den Nachmittagsausflug lohnt. Denn der Uetliberg ist mit seinen 871 Metern kein Garant für die Nebelflucht. Aber er tut sein Bestes und gewährt immer mal wieder die Gnade der reinen Sonne. Uto-Kulm-Besitzer Giusep Fry mag eigenwillige Vorstellungen von den Zürcher Bauvorschriften haben, aber an seiner Webcam gibt es rein gar nichts zu rütteln.

Bei «Uetli grau» klicken die Nebelverehrten die Webcams im Zürcher Oberland an, wo bei Nebelobergrenze 1000 Meter die Chance auf Sonne besteht, zum Beispiel **Alp Scheidegg** ob Wald (1197 m ü. M.) oder das **Hörnli** (1133 m ü. M.) ob Steg im Tösstal. Beide sind mit Zug und zu Fuss auch für einen Spontanausflug gut erreichbar. Von den Terrassen der Restaurants aus sieht man dann das Nebelmeer über dem Seebcken und dem Glattal, und man hebt das Glas auf all die Unglücklichen, die dort unten in der Suppe ausharren müssen.

Wenn die Webcams im Oberland Grau zeigen, lohnt sich ein Blick auf die andere Seeseite. Obwohl **Einsiedeln** mit rund 900 Metern über Meer nicht als Höhenkurort gilt, ist es nebelmässig günstig gelegen und hat oft Sonne, selbst wenn andernorts mit gleicher Höhe die graue Brühe herrscht. Sollte sich auf dem Klosterplatz (951 m ü. M.) die Sonne nicht zeigen, schaut man mit Vorteil zuhinterst im Tal nach: Brunnli/Haggeneegg mit rund 1100 Metern bietet eine grossartige, mit dem Postauto einfach zu erreichende Landschaft am Fuss der dominierenden Mythen. **Brunni** und erst recht die 300 Meter höher gelegene **Holzegg** (mit Seilbahn) sind von Zürich aus bewährte Ausflugsstipps. Und wenns auch dort nebelt? Dann hilft nur ein grösserer Ausflug. Die Webcam auf **Rigi-Kulm** mit rund 1800 Metern zeigt die Ausmasse des Nebelmeeres - und die Masse von Ausflüglern dort oben. (jr)

Das Rezept

Karamalisierte Feigen



Für 4 Personen

12 Feigen, reif,
2 EL Rohrzucker,
1,8 dl Vollrahm,
4 EL Kokosmilch,
2 EL Puderzucker,
3 EL Kokosflocken

Feigen waschen und trocknen. Backblech mit Backpapier auslegen, die Feigen darauf setzen und mit der Hälfte des Rohrzuckers bestreuen. Grill im Backofen auf 220 °C erhitzen, die Feigen in den Ofen geben und karamalisieren. Feigen herausnehmen, leicht abkühlen lassen und mit einem Messer von der Spitze her zweimal auf ein Drittel einschneiden und auseinanderklappen. Restlichen Zucker in die Mitte geben. Nochmals im Ofen karamalisieren. Den Rahm schlagen und von Zeit zu Zeit die Kokosmilch und den Puderzucker darunterziehen. Den Kokosrahm in der Mitte der Feigen verteilen und auf Teller anrichten. Kokosflocken in einer Pfanne trocken rösten und über die Feigen streuen.

Miele Kursküche, Spreitenback

Anzeige
Miele Backöfen

Selbstreinigend

Pyrofit reinigt Garraum, Rost und Aufnahmegitter auf Tastendruck.

Miele