

## Bellevue



## Das etwas andere «R-'n'-B-Chick»

Sängerin Ta'Shan wurde in Los Angeles entdeckt - aus Hobby wurde Ernst. Dennoch kam sie zurück in die Schweiz. Die Kontakte, um von hier aus durchzustarten, hat sie schon.

Sarah Bischof

Zürich - Sexy räkelte sich die hübsche junge Frau auf dem Bett. In Gedanken schlendert sie an der Seite eines gut aussehenden Typen durch New Yorks Strassen. Mit souliger Stimme formen ihre Lippen «Sorry». So kommt das neueste Video der in Zürich wohnenden Sängerin Ta'Shan daher. Diese Szenerie trifft genau das Bild, das manche von einem «R-'n'-B-Chick» haben. Shanta Azalea Venkatesh, so ihr bürgerlicher Name, lässt sich aber nicht schubladisieren. Klar, sie steht auf «Bling-Bling» und sitzt für ihre Zöpfchen gerne fünf Stunden beim Friseur. Gleichzeitig ist sie aber «es richtig Schweizer Mod», das ihre Freundinnen am Telefon mit «Hey Gaggu» begrüsst und in die Schweiz zurückgekehrt ist, um zu studieren - trotz Angeboten aus Los Angeles. Denn die 24-Jährige ist überzeugt: «Eine Karriere kann ich auch von hier aus starten.» Wenn es sein soll.

### Vom Hostel direkt ins Studio

In Los Angeles wurde die Schweiz-Indierin vor zwei Jahren unerwartet entdeckt. Eigentlich war sie mit einer Freundin auf einem zweiwöchigen Amerika-Trip. Der Partner der Besitzerin des Hostels, wo die beiden in Los Angeles übernachteten, ist Produzent. Er lud Ta'Shan ins Studio ein und liess sie nicht mehr gehen. Ihrem Vater, der seine Tochter gerne als Diplomatin gesehen hätte, teilte sie am Telefon mit, dass sie in Los Angeles bleibe. Um sich über Wasser zu halten, sang Ta'Shan für Songwriter Demos ein. Daneben lernte sie die R-'n'-B-Branche kennen, arbeitete an Songs und knüpfte Kontakte. Aus zwei Wochen wurden drei Monate. Auch wenn Ta'Shan von klein auf singt und englische Songtexte schreibt, sagt sie selbstkritisch: «Vor Los Angeles hatte ich nichts vorzuweisen, jetzt schon.»

Black Music war schon immer ihr Ding. In der sechsten Klasse machte die in Bern und Indien aufgewachsene Sängerin lieber einen Vortrag über 2Pac als über Pferde. Mit 13 stand sie dann zum ersten Mal für einen Rapper als Back-



Ihr Vater hätte sie gerne als Diplomatin gesehen: Ta'Shan. Foto: Doris Fanconi

groundsängerin im Studio, mit einem Gospelchor begleitete sie Freddy Washington auf Tour.

Ta'Shan checkte das Business in Los Angeles schnell: Gute Musik und Ausse-

hen gelten als Voraussetzung, aber entscheidend sind die Kontakte. Nummern von Sean Paul, Snoop Dogg, The Game oder dem Manager von J. Lo hat Ta'Shan gesammelt. Wie man das schafft? Wie

immer war sie zur richtigen Zeit am richtigen Ort. «Ich bin offen auf die Leute zugegangen, das hat mir viele Türen geöffnet.» Die Kontakte hat sie aber nicht «einfach verpulvert», sondern «gespart für dann, wenn es richtig wichtig ist». Schlechte Erfahrungen hat die talentierte Sängerin nie gemacht. Auch wenn eine befreundete Rapperin meinte: «Du darfst nicht so nett zu allen sein, es ist nicht wie bei dir zu Hause.»

### Das «Schweizer Modi»

Dass in Los Angeles ein anderer Wind weht, merkte Ta'Shan vor allem in Bezug auf das Äussere: «Wenn eine nicht operiert ist, grenzt das fast an ein Wunder.» Wie «en leide Hafe» wollte sie nicht aussehen, doch vom Schlankeitswahn liess sich die Sängerin, die selber auf Körper mit Kurven steht, nicht klein kriegen. Trotzdem: Selbstzweifel gehören dazu, damit muss man umgehen können. Aber vor allem muss man daran glauben, was man kann, weiss sie heute.

Klingt nach perfektem Karrierestart. Und wieso ist Ta'Shan nicht geblieben? Da drückt das «Schweizer Modi» durch: «Musik ist meine Leidenschaft, aber ich brauche einem Plan B - falls es mit der Karriere nicht klappt.» Studieren war nicht möglich, also kam sie zurück.

Wieder passierte Unerwartetes: Ihr erstes Partyvideo brachte ihr einen Clubbing ein, dann eine Clubtour mit Tänzerinnen, Make-up und Stylist. «Mehr Aufwand als Lohn, dafür Spass.» Für ihr eigentliches Ziel, ihr erstes Album, blieb kaum Zeit. 2014 musste Ta'Shan die Notbremse ziehen.

Heute studiert sie in Zürich Kommunikation, arbeitet im Geschäft ihrer Eltern und mit ihren Produzenten The Sound Brothers am ersten Album. R'n'B, «mal slow, mal partymässig mit indischem Beat». Ende April erscheint ihre zweite Single. «Zu verlieren habe ich nicht viel.» Und auf den richtigen Moment warten schliesslich noch ihre Kontakte aus Los Angeles. Dann, wenn es sich lohnt - diesen Sommer.

[www.tashanmusic.com](http://www.tashanmusic.com)

### B-Side

Was man nicht zu wissen braucht  
Nachbarn sind  
nicht besonders heiss

Fremdgehen mit einem Nachbarn, einer Nachbarin? Für 44 Prozent der Männer ist das zu riskant, aber nur für 32 Prozent der Frauen. Das weiss Victoria Milan, das soziale Netzwerk für heimliche Affären, gestützt auf eine Umfrage unter 4347 Mitgliedern. Wobei der Nachbar nur attraktiv ist für einen One-Night-Stand und nicht für eine Langzeitaffäre. Und wie beginnt man den Flirt am besten? Männer steuern ihr Ein- und Ausgehen so, dass sie auf die Nachbarin treffen. Jede zweite Frau dagegen lässt die Vorhänge offen, wenn sie sich umzieht. Nur jede achte würde anklopfen und nach Zucker fragen, während jeder dritte Mann es auf diese Art versucht. «Haben Sie frische Kutteln im Haus?», wäre sicher noch erfolgreicher, doch danach hat Milan nicht gefragt. (jr)

Good News

### Corine Mauch und Frau Schweizerin

Dank Stadtpräsidentin Corine Mauch, geht es zumindest mit der sprachlichen Gleichstellung voran. In ihrer jüngsten «Tagblatt»-Kolumne schreibt sie, dass «Herr Schweizer und Frau Schweizerin bekanntlich nicht so gerne» über Löhne reden. Sprechen möglicherweise Herr und Frau Schweizer lieber darüber, was Sie verdienen? Wir wissen es nicht. Die Frau Schweizerin ist möglicherweise sehr eigen. Genau so wie die «Elefanten und Elefantinnen», von denen Mauch letztes Jahr anlässlich der Eröffnung des Zürcher Elefantensparks sprach. Wir warten auf die nächste Wortschöpfung aus dem Munde der Mauchin. (bg)

Familie Motzer

### Der Reifall mit der Image-Aufpolierung

Kürzlich sinnierte Herr Motzer darüber nach, wie er sein Image in dieser Kolumne aufpolieren könnte. Er nahm sich vor, beim nächsten Backgammon-Spiel mit seiner Frau auch in der Niederlage Grösse zu zeigen. Er hielt sich dann auch trotz zwei Satzverlusten nicht schlecht. Beim dritten Spiel, das er zu verlieren drohte, kam ihm zwar kurz die Beherrschung abhanden. Dank dem schnellen Griff zur Zigarette gelang es ihm aber, zur vorgenommenen Ruhe zurückzukehren, was er im Verlauf des Spiels mehrmals hervorhob. Unverhofft wendete sich das Spiel zu seinen Gunsten, und am Ende gewann er die Partie sogar. Blöd an Motzers Sieg ist nur, dass er damit die erhoffte Grösse in der Niederlage nicht beweisen konnte. (roc)

### Das Rezept

Farfalle alla Saltimbocca



#### Für 4 Personen

400 g Farfalle, 2 Kalbsschnitzel (à 150 g), 2 EL Olivenöl, 10 Salbeiblätter, in Streifen geschnitten, 1 dl Marsala, 3 Tranchen Parmaschinken, in Streifen geschnitten, 1 EL kalte Butter, Salz, Pfeffer aus der Mühle

Die Pasta in reichlich kochendem Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit die Kalbsschnitzel mit Küchenpapier trockentupfen, zwischen zwei Lagen Frischhaltefolie sehr dünn klopfen, anschliessend in mundgerechte Stücke schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Fleisch bei grosser Hitze 1-2 Minuten kräftig anbraten, den Salbei zugeben und alles mit Marsala ablöschen. Die Hitze reduzieren. Die Pasta abgessen. Die Farfalle tropfnass in die Pfanne geben und alles vermischen. Die Schinkenstreifen zugeben, die kalte Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren.

### Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige  
HiLight-Kochfelder  
mit ExtraSpeed

**28 %  
schneller...**

...als herkömmliche Kochfelder.

**Miele**

Stadtgeschichte **Miklós Gimes**

## Zurück zum guten Brot



Man weiss, dass sich hinter der Bäckerei John Baker beim Bahnhof Stadelhofen ein leises Familien-drama verbirgt. Drama ist vielleicht ein starkes

Wort. Auf jeden Fall war der Vater nicht bereit, das Schicksal der Bäckerei Jung in die Hände seines Sohnes zu legen. Und Jimmy Jung hatte mit zwei- und vierzig Jahren genug davon, immer auf morgen vertröstet zu werden. Darum hat er Anfang 2014 mit ein paar Freunden eine eigene Bäckerei aufgemacht. Für Zürich war es das Beste, was passieren konnte. John Baker, das ist knuspriges Brot, das süchtig macht. Ein Geschenk des Himmels.

Bäckereien haben einen Hang zum Drama, man kennt das aus Filmen,

doch Jimmy Jung sagt bloss: «Mein Vater ist einer wie Roger Schawinski. Ein Patron, der sein Ding durchzieht.» Jimmy Jung - hat ein smartes Lächeln und spricht druckreif, wie er so dasteht in seinem Laden, der an New York erinnert und an die Vorkriegszeit - ist ein Model von einem Bäcker; gross gewachsen, gerader Rücken, weisses Hemd, weisses Käppi, Millimeterbart.

Warum sieht man diese Art Bäckereien seit Jahren in Brüssel, London, Paris? Weil bei uns Wirtschaftlichkeit wichtiger sei als Qualität, sagt Jimmy Jung. Dann rechnet er vor, dass ein Brot aus der Grossbäckerei acht bis neun Stunden unterwegs ist, bis es auf dem Tisch landet. Es gebe Ausnahmen, sagt Jung, die Backbar etwa, im Seefeld, «der erste Szenebeck der Stadt».

Jimmy Jung backt nicht nur frisch, er kennt auch die Geschichte seiner Rohmaterialien, er überlegt sich, einen

eigenen Weizen anzubauen, der nicht so überzüchtet ist, dass er Glutenprobleme verursacht. Brot, sagt er, sei Mehl, Wasser, Salz, eine einfache Sache, aber in den letzten Jahrzehnten hätten die Bäcker alles verkompliziert, nur noch darauf bedacht, die Produktion zu rationalisieren. Jetzt suche man wieder einen Weg zurück, eine weltweite Bewegung sei im Gang, mit San Francisco als Zentrum, ob ich schon von der Sourdough-Szene gehört hätte?

Nein, sage ich, aber ich wundere mich, dass es so lange gebraucht habe, bis die Bewegung in Zürich angekommen sei. «Wer hätte es machen sollen?», fragt Jung. Die Nachkommen der Bäckerdynastien hätten bloss weitergeführt, was seit Generationen funktioniere. «Es ging denen allen viel zu gut», sagt er.

Keine 50 Meter von John Baker entfernt, gibts ein Geschäft der Bäckerei Stocker, ebenfalls eine über 100 Jahre

alte Dynastie. Es gebe für beide Platz, sagt Jimmy Jung, aber der Andrang in seinem Laden ist nicht zu übersehen. Ob er keine Angst habe, kopiert zu werden? «Nein», sagt er. «Ich hoffe, dass ich kopiert werde. Es spornt mich an. Das Gärtlidenken ist doch vorbei.»

Wie er das sagt, beginne ich zu begreifen, dass es Jimmy Jung um eine grundsätzliche Sache geht, um die Natur, um Böden, um Energie, um Verfügbarkeit, um die Prioritäten, die wir in unserem Leben setzen.

«Was ist dir wichtiger, gutes Brot oder die Natur?»  
«Wenn du auf die Natur achtest, ist es nicht schwer, gutes Brot zu backen.»  
«Bist du ein Missionar?», frage ich.  
«Manchmal schon», antwortet er, «meine Freundin sagt, ich werde langsam mühsam.»

[miklos.gimes@tages-anzeiger.ch](mailto:miklos.gimes@tages-anzeiger.ch)