

Bellevue

EVA

Von
Jaermann/
Schaad

Verhaftung im Fall Zwicky

Zürich/Winterthur - Heute Morgen wurde das bekannte Comic-Autoren-Duo J./S. verhaftet. Grund seien fehlende Zahlungen an die AHV für ihre Comicfiguren. Es besteht Fluchtgefahr, wie Staatsanwalt Max Lerch von der Staatsanwaltschaft des Kantons Zürich mitteilte. Wie aus zuverlässiger Quelle verlautete, steht zusätzlich der Verdacht auf Misshandlung der Comicfiguren im Raum. Den beiden Verdächtigen drohen bei einem Schuldspruch der Entzug ihrer Zeichenberechtigung plus hohe Geldstrafen und Nachzahlungen an die AHV. Es gilt die Unschuldsvermutung. (TA)



Verhafteter F. S. Foto: Claude Jaermann



Verhafteter C. J. Foto: Felix Schaad



Abtransport der Verdächtigen. Leserfoto

B-Side

Content for People Die andern kochen tatsächlich auch nur mit Wasser

Rein quantitativ betrachtet übertrifft die Menge an Freizeitbeschäftigungen die Menge an Freizeit in zwischen ja um Längen (solch alltagsphilosophische Feststellungen, das rasch als Intermezzo, bescheren uns Journalisten übrigens jedes Mal ein schier unbeschreibliches Glücksgefühl; und wenn wir sie dann gar noch hintippen und damit publizieren dürfen, wow, ich sage Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, das Entzücken ist ähnlich gross wie jenes des kleinen Katers, der im ersten Frühling seines Lebens seinen allerersten Sommervogel vorbeiflattern sieht), wobei das hier gar nicht das eigentliche Thema ist, es geht nämlich um die rein qualitative Seite der Freizeitbeschäftigungen. Also darum, dass mehr und mehr Menschen jegliche Art von Kreativität an ihre Smartphone-Apps delegieren. Dass die kleinen Helfer dann den perfekten DJ-Mix, den Sieg im Quizduell oder das Panoramafoto ermöglichen. Und, das ist fast tragisch, sofort die Sinnkrise da ist, wenn das Handy mal nicht zur Hand ist. Doch wir sind ja nicht hier, um die halbe Erdbevölkerung abzuzanzeln, wenn schon, wollen wir die Welt verbessern (wenigstens die halbe).

Deshalb stellen wir nun eine Freizeitbeschäftigung vor, die immer und überall funktioniert - ohne technischen Support! Sie heisst «wortwörtliche Anwendung von Sprichwörtern». Klar, das geht natürlich nicht mit allen «Weisheiten» - wie um Himmels willen soll man herausfinden, ob die Morgenstund tatsächlich Gold im Mund hat? Oder ob wirklich jeder einmal seinen Meister findet? Anderes aber kann man problemlos testen. Zum Beispiel, ob der Apfel wahrhaftig nicht weit vom Stamm fällt. Ob Hunde, die bellen, echt nicht beißen. Oder - das haben mein DJ-Kumpel und ich über die Auffahrtstage im Piemont überprüft - ob die andern (in diesem Fall die Italiener) wirklich auch nur mit Wasser kochen.

Im einen Lokal taten wir so, als hätten wir die Toiletten- und die Küchentür verwechselt, in einem anderen gelang der verstellte Blick in die Küche via Fenstersims. Überall zeigte sich: Gemüse, Reis, Suppen, Teigwaren - alles wurde im oder mit Wasser zubereitet. Trotzdem mundete alles 1000-mal besser als bei uns. Weshalb wir jetzt stark vermuten: Die andern kochen zwar auch nur mit Wasser - aber sehr wahrscheinlich mit anderem Wasser. (thw)



Hotspot für Musikliebhaber: Der Plattenladen Rough Trade East an der Londoner Brick Lane. Foto: Carlos S. Pereyra (Avenue Images)

Alles nur Schall und Platten

Tea Soza hat sich einen Traum erfüllt: Die Zürcherin arbeitet im legendären Londoner Plattenladen Rough Trade East. Trotz riesiger und exklusiver Auswahl kommt sie kaum zum Musikhören.

Sarah Bischof
London

Die Brick Lane im Osten von London. Eine Strasse bekannt für indische Restaurants, Backsteinhäuser und Secondhandläden. Ursprünglich ein Ort, an dem vor allem Flüchtlinge wohnten, hat sich die Brick Lane in den letzten Jahren als Strasse der Fashionblogger, Designer und Künstler etabliert. Läden kommen und gehen - einer aber hat sich stets behauptet: Rough Trade East, sieben Tage die Woche geöffnet, Hotspot für Plattenliebhaber aus der ganzen Welt. Seit 1976 behauptet sich der Laden. Mehr noch: Er hat inzwischen längst Kultstatus erreicht.

Dieser Kult strahlt weit über London hinaus. Wer sich für Musik interessiert, kennt Rough Trade. Selbstverständlich war er auch Tea Soza ein Begriff. Die Zürcherin, 35, Labelmanagerin, bezeichnet sich als Musiknerd. Seit letztem Jahr arbeitet sie im Rough Trade East, dem «Mutterschiff» der drei englischen und der New Yorker Filiale. Sie bekam einen Job angeboten - eine grosse Ehre, sagt sie. «Ich weiss noch, wie ich früher selber stundenlang hier drin war, um Musik zu finden.» Auf 5000 Quadratmetern reihen sich mehr als 20 000 Platten und CDs aneinander. Trouvaillen aus allen verschiedensten Musiksparten.

«Höre ich Musik, ist es für mich, als wäre ich in jemanden verliebt.» Sie sagt, ihr sei Musik «angeboren». Auch wenn sie als Kind kroatischer Eltern mit «schrecklichem» jugoslawischem Schlager berieselt wurde. Oder vielleicht gerade deswegen: «Ich habe einen unbändigen Durst nach guter Musik.» Aus welcher Stilrichtung diese kommt, ist ihr weniger wichtig. Eher hat sie vor lauter musikalischen Favoriten Entscheidungsschwierigkeiten bei der Wahl. «Zu jeder Sparte habe ich einen Bezug.» Egal ob Rock 'n' Roll, exotische

Musik, Folklore, Jazz oder Elektronisches. Ihr Musikgeschmack ist vielseitig, wie sie selbst: ein Mix aus Rockergirl mit langen, roten Haaren, Lederjacke und schwarzen Jeans, Rüschensocken und Baseballshirt.

Rolle hinter der Bühne

Einzig der Mainstream interessiert sie nicht. «Auf der Welt gibt es viele unentdeckte musikalische Diamanten», sagt Tea Soza. Seit Mitte 20 organisiert sie Konzerte - zuerst im illegalen Bereich: «Das Besetzerumfeld gab mir die Freiheit, die ich brauchte.» Später im legalen Bereich, etwa in der Roten Fabrik. Soza reiht Projekt an Projekt, unterstützt hier eine Band, organisiert da eine Tournee oder eine Konzertserie. Ihre persönliche Rolle sieht Soza hinter der Bühne. Manchmal setze sie sich zwar gerne an ein Schlagzeug, «richtig spielen kann ich aber kein Instrument».

Bevor Soza nach London zog, arbeitete sie während fünf Jahren für das Berner Plattenlabel Voodoo Rhythm Records. Diese Erfahrung kommt ihr bei ihrem Londoner Job zugute. «Ich weiss, wie viel Herz und Eifer in einer Platte



Die Zürcherin Tea Soza arbeitet seit einem Jahr in London. Foto: Sarah Bischof

stecken.» Von Labelgründer Beat-Man Zeller konnte sie viel lernen, «ich konnte mein Hobby professionalisieren». Um das grosse Geld gehe es ihr dabei nie. Wichtiger sei ihr, der Musik eine Plattform und eine Chance zu bieten, gehört zu werden. Dafür pendelte sie zwischen Bern, Zürich und London, zwischen Konzertslokalen und Festivalgeländen in ganz Europa. So richtig zu Hause habe sie sich noch nie irgendwo gefühlt: «Ich war schon immer eine Zigeunerin.»

Zu London hingezogen fühlt sie sich seit zehn Jahren. «Hier kann ich meine Musikliebe voll ausleben.» Die Stadt biete viel mehr Möglichkeiten: Ausstellungen, Konzerte - und natürlich Plattenläden. Dass sie die britische Hauptstadt für sich entdeckt hat, ist ihrer älteren Schwester zuzuschreiben, die früher in London lebte. Bei den Familienbesuchen führte jeweils kein Weg am Rough Trade vorbei. Die Ladenmanagerin kannte sie von ihren «Stöberzeiten». «Wir haben einen ähnlichen Geschmack», meint Soza. Später besuchte sie den Shop in «offizieller Mission», mit den Labelbands auf ihren Tourneen. Das Stellenangebot von Rough Trade kam dann aber doch überraschend. Soza regelte ihre Rolle beim Label neu und nahm es an.

«A hard-working woman»

Mit einem einzigen Koffer reiste Tea Soza vor einem Jahr nach London. Ihre Plattensammlung blieb in Zürich zurück. Platten habe sie auch so täglich um sich. Im Rough Trade East unterstützt sie die Eventverantwortliche für die Festivalsaison, für den «Record Store Day». Mitte April wurden Hunderte limitierter Platten nach London geliefert, welche Soza aufbereiten musste. «Ich bin mir nicht zu schade, den ganze Tag Kisten rumzuschleppen und Platten zu sortieren.» Zeit, um selber in Musik reinzuhören, findet Soza erst nach Feierabend.

Täglich komme so viel Musik rein, dass oftmals der Bezug zur Musik verloren gehe. Zwar ist ihre Rolle bei Rough Trade «weniger kreativ» als beim Label, doch kann sie ihr Netzwerk erweitern: «Hier kommen alle Labels und Bands aus allen Stilrichtungen zusammen.»

Um ein Maximum der Vibes der Stadt aufzusaugen, geht sie wenn immer möglich zu Fuss und meidet die U-Bahn. «Manchmal vergesse ich, dass es hier einen halben Tag von A nach B braucht.» An London fasziniere sie die Vielfalt: wild, stinkend und eng, multikulti. «Und vor allem ist Musik hier ein Kulturgut.» Sie kennt aber auch die Schattenseiten Londons: etwa die oberflächliche Freundlichkeit der Engländerinnen und Engländer oder die hohen Lebenskosten. Hinzu kommt Sozas Problem, als Musikjunkie an der Quelle zu arbeiten: «Im Laden wartet ein ganzer Stapel Platten, den ich abzahlen muss.»

Rechercheprojekt im Balkan

Auch wenn Soza das Leben in London geniesst, im Kopf ist sie eigentlich bereits weitergezogen. Sei es bei der anstehenden England-Tournee ihrer Labelband Roy and the Devil's Motorcycle, den Festivals im Sommer für Rough Trade oder Konzernächten, die sie organisiert. Sie genieße ihr Leben in allen Sparten des Musikbusiness, und «wer weiss, vielleicht führt das mal in eine Selbstständigkeit».

Ob das ein eigenes Label oder ein Plattenladen sein soll, weiss sie nicht. Vielleicht findet sie die Antwort bei ihrem nächsten Projekt, einer Musikrecherche in ehemaligen Jugoslawien. Auf den Spuren ihrer Wurzeln will sie nach unveröffentlichter Musik aus den 60er- und 70er-Jahren suchen und diese veröffentlichten. Schlager ausgeschlossen. Ein Projekt aus Eigennutz, betont sie. «Und weil ich an viele Perlen und Diamanten glaube.»

Das Rezept

Beerenmousse



Für 4 Personen

200 g Himbeeren tiefgekühlt, 250 g QimiQ, 100 g Zucker, 10 g Kirschen, 200 g Vollrahm 35%.

Rahm steif schlagen, etwas für die Garnitur beiseitestellen. Beeren mixen, einige für die Garnitur beiseitestellen. QimiQ glatt rühren. Himbeeren, Zucker und Kirschen begeben und mischen. 30 Minuten kühl stellen. Rahm darunterziehen, 4 Stunden kühl stellen. Tipp: Diese Mousse kann auch mit Erdbeeren, Brombeeren oder Heidelbeeren zubereitet werden. Werden die Beeren nach dem Mixen durch ein Sieb gestrichen, bekommt man eine besonders feine Mousse (ohne Kerne). Die Mousse kann in Coupegläsern oder Schälchen gefüllt werden. So portioniert, ist sie schon nach 2 Stunden servierbereit. Anrichten: Mousse sorgfältig mit zwei Löffeln oder einer Glatzange formen. Auf Teller anrichten und mit leicht geschlagenem Rahm und frischen Beeren servieren.

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE

Weitere Rezepte unter
www.gastrosg.ch

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