

Runter vom hohen Ross

Die jüngste Wülflinger Initiative kommt aus dem dortigen Schloss. Kulinarik, Kunst und Geschichte(n) vereinen sich an diesem geschichtsträchtigen Ort zu einem attraktiven Angebot.

ADRIAN MEBOLD

Das Schloss Wülflingen ist eigentlich gar kein Schloss, höchstens ein besseres Landhaus mit Garten und Ökonomiegebäuden. Darauf machte der junge Historiker Miguel Garcia anlässlich einer Medienführung aufmerksam. Einzig der Treppengiebel verrate noch die höheren Ambitionen der einstmaligen Erbauer und Besitzer aus dem 17. Jahrhundert. Nun, im 21. Jahrhundert angekommen, hat sich ein Quartett zusammengefunden, das vom hohen Ross runtersteigen und nicht nur das historische Schloss der Bevölkerung näherbringen will, sondern neben bezahlbarer Kulinarik etwas teurere Kunst. «Wir wollen die Schwellenangst abbauen» sagte der bekannte Gerant und Wirt Hansruedi Bosshard zu seiner mehrdimensionalen Strategie. Sein offenes Gartenrestaurant und die moderaten Preise sind die einen Magnete, Kunst und Historie die anderen. Letztere werden abgedeckt durch die Kuratorin Maja von Meiss vom Kulturort Weiertal, die verwandtschaftlich mit den einstigen Herren im Schloss verbunden ist. Die Kunsthistorikerin und Kulturmanagerin Lucia A. Cavegn und Miguel Garcia bieten zusammen mit einem Team private Führungen im Aussenraum und im Landhaus-Interieur mit seiner denkmalgeschützten Tafelung und Möblierung an.

Vermögen verprasst

Wenn Garcia durch die kleineren und grösseren Säle führt und ihre Funktionen, Ausstattungen und Wandmalereien (alle dank der Gottfried-Keller-Stiftung Anfang des letzten Jahrhunderts gerettet) erklärt, dann wird eine turbulente Vergangenheit aus dem Verlies des Vergessens befreit. An diesem Ort, wo heute sehr gesittet getafelt wird, wurden in der Feudalzeit Todesurteile gefällt, Vermögen angehäuft und in der nächsten Generation wieder verprasst. Spuren haben diese Geschichten in den Zürcher Novellen von Gottfried Keller

hinterlassen. Heute sind die Gemäuer und das Land im Besitz der Stadt, die Innenausstattung gehört der oben genannten Stiftung.

Skulpturen-Geschichten

Auch die Kunstpräsentation im Umfeld vom Landhaus Wülflingen hat ihre Geschichte(n), ebenfalls eine von Höhen und Tiefen geprägte. 2009 wollte Maja von Meiss die Neoninstallationen vom Schweizer Künstler Christopher T. Hunziker den Wülflingern schmackhaft machen, doch die Einheimischen goutierten diese Initiative nicht. Als Bosshard das Restaurant übernahm, schockierte er umgekehrt die Kunstszene, indem er die Pseudokunst eines bekannten Winterthurer Duos im Garten aufstellte. Diese Geister hat von Meiss verschleudert und zwei Künstlerinnen und zwei Künstler aufgeboden, die vier höchst anregende Positionen verkörpern. Schrill und schräg die Karikaturen aus bemaltem Holz von Peter Leisinger, einem Satiriker, der mit der Kettensäge zu Werke geht und dabei so packend archaische Szenen wie mit der Wolfsmeute heraufbeschwört.

Daneben strahlen die formal strengen Metallkonstruktionen von Altmeister James Licini eine wunderbare formale und materielle Würde aus. Seitlich vom Hauptbau sind die Arbeiten von zwei ursprünglich aus Luzern stammenden Bildhauerinnen Irma Bucher bzw. Sybille Pasche zu entdecken. So überdeutlich die Zeichnungen der Gesichter bei Leisinger, so berührend und momentan die Andeutungen von Physiognomie in den Steinporträts von Bucher. Als eine Hommage an die Schlossfrauen will von Meiss diese Skulpturen verstanden wissen. Wie Pasche die Marmoroberflächen sinnlich-spannungsvoll bearbeitet, einst selbstverständliche Tradition, muss heute bereits als Seltenheit gewürdigt werden.

Die Ausstellung wird am 12. April um 18 Uhr eröffnet. Danach steht sie täglich während des Restaurantbetriebs Besuchern offen.



Mit einer Skulpturenausstellung im Schlossgarten und Schlossrundgängen sollen mehr Besucher ins Schloss Wülflingen gelockt werden. Bild: Marc Dahinden

Kind angefahren

Am Donnerstagmittag um 12 Uhr wurde ein siebenjähriges Mädchen bei einer Kollision mit einem Auto am Bein verletzt. Nach bisherigen Erkenntnissen rannte sie auf Höhe der Tellstrasse unvermittelt von rechts her auf einen Fussgängerstreifen auf der Wülflingerstrasse. Die herannahende 21-jährige Autofahrerin, die auf der Wülflingerstrasse stadteinwärts unterwegs war, konnte nicht mehr rechtzeitig bremsen und prallte in das Mädchen. Die 7-Jährige musste mit der Ambulanz ins Spital gebracht werden. (red)

Kein Defizit 2013: SP lobt und warnt

Die SP-Fraktion attestiert dem Stadtrat «eine gute Leistung» beim Rechnungsabschluss 2013. Dass es gelungen sei, einen Ertragsüberschuss von 1,7 Millionen Franken zu erzielen und damit das Eigenkapital zu erhöhen, sei erfreulich, teilt die SP mit. Es seien ein nicht budgetierter Mehraufwand bei der Sozialhilfe (10 Millionen) und bei der Pflegefinanzierung (3,6 Millionen) sowie auch eine pauschale Budgetkürzung von 5,5 Millionen zu kompensieren gewesen, was der Stadtrat erreicht habe. Die SP warnt aber, dass die Grenze solcher Kompensationsmöglichkeiten irgendwann erreicht sei. Bei weiteren Sparmassnahmen von bürgerlicher Seite würde «die Standortattraktivität von Winterthur grossen Schaden» nehmen. (red)

EINTOPF

VON EVA KIRCHHEIM

Nicht nur zur Osterzeit

Während Gitzi früher als ein «Arme-Leute-Festessen» angesehen wurde, ist es heute längst zu einer raren Spezialität geworden. Bei uns kommt Gitziffleisch meist nur um die Osterzeit auf den Tisch. Dann wird das Ende der 40-tägigen Fastenzeit traditionell mit einem Festbraten gefeiert. Ausserdem begünstigt das Brunstverhalten der Ziegen Geburten Anfang Jahr, sodass die Gitzi vor Ostern schlachtreif sind. Ostergitzi ernähren sich fast ausschliesslich von Muttermilch und werden sehr jung, mit sechs bis acht Wochen, geschlachtet, ihr Gewicht liegt dann zwischen vier und acht Kilogramm. Ihr Fleisch ist hell und zart. Mit der ständig steigenden Beliebtheit von Ziegenkäse werden Gitzi vermehrt auch in anderen Jahreszeiten geboren. Jungtiere, die den Sommer über auf den Alpweiden verbracht haben und im Herbst geschlachtet werden, haben röthliches Fleisch, das kräftiger und aromatischer schmeckt, aber dennoch feinfaserig und zart ist.

Für einen Gitzibraten, von dem vier Personen satt werden, sind rund 1,4 Kilo Gitzifleischstücke oder eine Keule nötig. Das Fleisch salzen und im Bratgeschirr in Olivenöl anbraten, 50 g Butter dazugeben und 25 Minuten im Ofen bei 180 Grad braten. Mit 50 ml Weisswein ablöschen und weitere 15 Minuten bei 160 Grad garen. Dabei das Fleisch alle 5 Minuten mit dem Bratensaft übergießen. 8 Knoblauchzehen, 1 Zweig Thymian und 1 Zweig Rosmarin und noch einmal 50 g Butter dazugeben, 15 Minuten weiterbraten und weiterhin mit dem Saft übergießen. Am Schluss das Fleisch aus dem Bratgeschirr nehmen und in einer Platte oder Schüssel warmstellen. Dazu passt Kartoffelstock.

Weitere Rezepte für Gitzifleisch:
www.schweizer-gitzi.ch
www.oziv.ch

Schrecken am Morgen – Bus prallte in Verkehrsinsel

Die Fahrgäste der Buslinie 1 erlebten gestern Morgen einen ungemütlichen Start in den Tag: Kurz nach 7.30 Uhr überfuhr ihr Bus, der von Oberwinterthur aus stadteinwärts unterwegs war, die Verkehrsinsel auf der Römerstrasse vor der Einfahrt in die General-Guisan-Strasse.

Er habe den Eindruck gehabt, dass der Bus völlig ungebremst über das Inselchen gefahren sei, sagt ein Augenzeuge. Im Bus selber habe man nicht viel von dem Bremsmanöver gespürt. Niemand sei gestürzt oder habe sich sonst verletzt. Nur der Busfahrer

habe den Eindruck hinterlassen, dass er unter Schock stehe. Der Mann sei unbeweglich auf seinem Sitz verharrt, bis eine andere Fahrerin gekommen sei, um die Türen für die Passagiere zu öffnen.

Wie die Stadtpolizei auf Anfrage sagt, sind keine weiteren Fahrzeuge in den Unfall verwickelt gewesen. Verletzt wurde niemand.

Warum der 53-jährige Chauffeur in die Verkehrsinsel fuhr, ist noch ungeklärt. Der entstandene Sachschaden am Bus und an der Verkehrsinsel liegt bei mehreren Tausend Franken. (msc)



Warum der 53-jährige Chauffeur die Verkehrsinsel umfuhr, ist ungeklärt. Bild: Lorenz Keller

Altes Velo? Ab nach Afrika!

Heute Abend und morgen sind alte Velos willkommen in der Reithalle. In der Brühlgut-Stiftung werden sie wieder flottgemacht und dann nach Afrika verschifft, wo sie weiterrollen.

Franco Marvulli, der ehemalige Radprofi und mehrfache Weltmeister, ist Botschafter der Aktion «Velos für Afrika». «Bei uns stehen viele Velos, die niemand mehr braucht, in Kellern», sagt Marvulli, «in vielen afrikanischen Ländern sind sie oft das einzige Transportmittel, um Wasser oder Brennholz zu holen.» Auch Kinder könnten sie benutzen, um den stundenlangen Schulweg zu verkürzen. Dem Gesagten lässt Marvulli einen Aufruf folgen: «Schenkt euren ausgedienten Velos ein zweites Leben in Afrika!»

Die in Bern Liebefeld ansässige Aktion «Velos für Afrika» hat in den letzten 20 Jahren rund 120000 Zweiräder nach Afrika exportiert, allein im vergangenen Jahr gingen 33 Schiffsccontainer mit 15000 Velos auf die Reise. Heute Abend von 18 bis 20 sowie morgen von 10 bis 16 Uhr werden in der

Reithalle anlässlich der Velobörse solche Fahrräder entgegengenommen, die in Afrika weiterleben sollen. Lokale Partnerin ist die Brühlgut-Stiftung. Dort machen fünf Mitarbeitende mit der Werkstatteleiterin Stephanie Taylor die alten Räder wieder fit und flott. 500 bis 600 seien es, die jedes Jahr aus der Region Winterthur auf Afrikareise gingen, sagt Taylor.

Der Brühlgut-Stiftung sei es zudem erlaubt, maximal 15 Prozent der abgegebenen und gesammelten Velos nach der Reparatur selber wieder zu verkaufen, um damit die Werkstatt zum Teil zu finanzieren. 65 Velos waren das im letzten Jahr, erhältlich sind sie in der Werkstatt an der Klosterstrasse 17 in Töss ab etwa 300 Franken. Werkstatteleiterin Taylor ist gelernte

Velomechanikerin, ihre Mitarbeitenden wohnen extern, nicht im Brühlgut, und haben eine Behinderung. Taylor weiss nicht, wie viele Velos sie am Samstagabend in der Reithalle erwarten und abholen darf. Die Aktion findet zum ersten Mal statt. Sonst bekommt sie die Ware oft von Hauswarten, die Keller räumen, sowie von Privaten. Ab drei Velos werden sie abgeholt. (mgm)

«Schenkt euren ausgedienten Velos ein zweites Leben in Afrika!»

Franco Marvulli, ehem. Radprofi

