

TREFFPUNKTE

ARCHAISCHER KLÄNGE

Am Wochenendkurs im toggenburgischen Unterwasser taucht man ein in archaische Klänge, Rhythmen und Gesänge von Hirten- und Nomadenvölkern. Auf dem Programm stehen Jodel, spirituelle Gesänge, Lieder zu den Elementen, der Natur und der Liebe aus verschiedenen Kulturen. Für Anfänger und Fortgeschrittene. 12./13.4.14: Von Hirten und Nomaden, Nr. 412, 350 Franken. Weitere Infos und Kurse unter www.klangwelt.ch.



KLEINES LOKAL, GROSSER GENUSS

Es gibt einen Ort, der immer passt, wenn man sich kurz treffen oder den kleinen Hunger stillen will. Allein das Interieur ist ein Blickfang: die falschen Schinken und Salami, die von der Decken hängen und die man zu riechen glaubt, die rote Wand mit alten italienischen Bildern und natürlich die Auslage in der Vitrine. Was in diesem kleinen Lokal am Rand von Sihlcity an Antipasti, Focaccia und Weinen serviert wird, ist einmalig. Wetten, dass Sie weit und breit keine besseren Focaccas und Piadine finden? «Osteria Leonardo», Sihlcity, 8045 Zürich, www.osterialeonardo.ch.



FARBEXPLOSIONEN

Die Expressionismus-Ausstellung im Kunsthaus Zürich präsentiert mehr als 100 Werke von Cézanne, Gauguin, Matisse oder Delaunay. Damit soll gezeigt werden, dass der Expressionismus keine rein deutsche Erfindung gewesen ist, sondern eine im Geiste des Kosmopolitismus entstandene Bewegung, die von produktivem Austausch geprägt war. «Von Matisse zum Blauen Reiter. Expressionismus in Deutschland und Frankreich», bis 11.5.14, Kunsthaus Zürich, 8001 Zürich, www.kunsthau.ch.



ANS HERZ GELEGT

DIE NEUE LUST AM EINRICHTEN

Wenn man Erica Matile im Brockenhaus herumstöbern sieht, ist sie wahrscheinlich auf der Suche nach Stylingprodukten. Nach altem Geschirr, Gläsern oder Schüsseln. Denn die ehemalige Zürcher Modemacherin ist immer noch modisch unterwegs, vorwiegend jedoch im Interieurbereich. «Wohnungen oder Showrooms einzurichten, hat auch mit Mode zu tun, mit räumlicher Mode», sagt sie. Für einen Schweizer Küchenhersteller richtet sie regelmässig Showrooms ein und seit einem Jahr bietet sie mit ihrem Unternehmen «Vom Fleck weg» auch Wohnberatung und Alltagscoaching für Privatpersonen an. Dabei gehts oft um Kleinigkeiten wie Möbel neu zu positionieren oder Kissen und Vorhänge auszuwechseln. «Ich möchte zeigen, wie man mit wenigen Eingriffen viel verändern, wie man Unspektakuläres und Altes verbinden und wie man Bewährtes behalten und trotzdem «neu» machen kann. Wohnlichkeit hat jedenfalls nichts mit teurem Design zu tun.» Eher gilt es, auf Stimmungen zu achten, zum Beispiel darauf, nur eine Hauptfarbe zu verwenden. Ende Monat erscheint übrigens «Fortpflanzen!», ein Gartenbuch mit 1000 Tipps, das sie zusammen mit Sabine Reber geschrieben hat. www.vomfleckweg.ch.



DIE GUTE IDEE ...

... von Eva Kelemen. Sie hat bereits vor einem Jahr in Zürich den ersten veganen Laden namens Eva's Apples eröffnet, wo sie neben einer grossen Auswahl an veganen Lebensmitteln und Rohkostprodukten auch vegane Reinigungsmittel, Kosmetika sowie Weine und Säfte führt. Ein Paradies für Veganer, die vorher keine andere Wahl hatten, als die gewünschten Produkte in normalen Läden mühsam ausfindig zu machen und konsequent die Zutatenlisten zu lesen. Das war denn auch der Grund, dass Eva Kelemen auf die Idee kam, einen veganen Laden zu eröffnen. «Ich empfand es als lästig, dass die Produkte nicht klar deklariert waren.» Am meisten verlangt werden Käse und Fleischalternativen sowie laktosefreie Schokolade, Körperpflegeprodukte und natürlich die samstäglichen «Butter»-Zöpfe, die mit Kokosmilch gemacht werden. Mit der veganen Lebensweise ist auch eine Philosophie verbunden: «Es ist ein Statement gegen den Welthunger, kollabierende Ozeane, schwindenden Regenwald und gegen die Nutzung von Tieren.» www.evas-apples.ch.

Fotos: Kunsthaus Zürich | Ramona Tollardo, www.ramonatollardo.ch

TRÜFFEL-EI ALLA BOLOGNESE

Wer die Trüffelwochen des italienischen Sternekochs Alberto Bettini im Restaurant Kiosk in Zürich verpasst hat, muss warten bis nächstes Jahr – oder dessen Vorzeigerezept selber kochen

Zutaten: 4 Eier, 40g Butter, 24g weisser Trüffel, Salz

So wirds gemacht:

Eiweiss und Eigelb trennen; die vier Eigelb einzeln aufbewahren; das Eiweiss schaumig schlagen, wenig Salz beifügen. 4 Aluminiumförmchen mit Butter bestreichen und mit dem geschlagenen Eiweiss bis zum Rand füllen und in eine Vertiefung in der Mitte je ein Eigelb legen, mit dem restlichen Eiweiss zudecken und fünf Minuten in den auf 150° C vorgeheizten Backofen stellen. Zum Servieren auf einer warmen Trüffelcremesauce* anrichten. Auch wenns nicht so perfekt aussieht, eine Delikatesse ist es allemal.

***Trüffelcremesauce**

80g geriebener Parmesankäse, 80g Rahm, 80g Milch, 8g Butter, 8g Mehl, 8g weisser Trüffel

Parmesan, Rahm und Milchein Pfännchen geben, erwärmen und zu einer Creme rühren. Gleichzeitig die Butter in einem Bratpfännchen erhitzen und mit dem Mehl eine Mehlschwitze machen; zur Parmesancreme hinzufügen und unter vorsichtigem Umrühren erwärmen, bis die Creme eine schöne Konsistenz aufweist. Auf vier Teller verteilen, das warme «Eigebäck» platzieren und den fein geschnittenen Trüffel darüber verteilen. www.kiosk.ch; www.amerigo1934.it.



Das «Bologneser Ei» mit weissem Trüffel von Alberto Bettini

1/2 QUER