

# Die Hofchuchi sucht neue Köche

TEXT UND FOTO: LORENZO PETRO

32



Hanspeter Landert. Foto zVg

Hanspeter Landert greift in den Backofen, zieht ein dampfendes Blech heraus. Es ist sizilianisches Pan cotto «Aus einem alten Rezeptbuch, das mir meine Gastmutter in Rom einst geschenkt hat», sagt der Koch: Ein Auflauf, ähnlich einer Lasagne mit geröstetem altbackenem Brot anstelle von Pastablättern. Das Brot genauso wie die Zutaten für den Sugo aus Lauch, Peperoni und Tomaten hat Landert aus dem «Container», besser gesagt aus dem Vorraum des Schweinestalls auf dem Quartierhof. Dort warten altes Brot und Gemüse von Lebensmittelgeschäften aus dem Seefeld darauf, an die Schweine verfüttert, oder eben von Landert herausgepickt zu werden.

Bei «Frisch aus dem Container», das bis zur erzwungenen Corona-Pause diesen Sommer einmal pro Monat am Mittwoch stattfand, werden daraus die üppigsten Mittagsmenus. «Aus dem Grünzeug, dem man nach etwas Rüsten seine Herkunft als Abfall nicht mehr ansieht, lassen sich problemlos Salat und Suppe und eine Hauptspeise zaubern», sagt Landert. An diesem Mittagstisch, es ist einer der letzten vor dem Shutdown, besteht der Salat aus knackigen Kopfsalatherzchen, die

welken äusseren Blätter haben den Weg zurück in den Schweinestall gefunden.

## Zwei Teams wären ideal

Kochen mit Abfällen aus dem Schweinestall. Dieses ungewöhnliche Angebot des Mittagstisches «Hofchuchi» auf der Wynegg möchten Landert und sein Team weiterführen. Weil sich einige der Köche anderem zuwenden möchten, ist die Institution Mittagstisch auf der Wynegg als wöchentliche Veranstaltung aber akut gefährdet.

Gefragt sind deshalb jetzt Gruppen, die gerne an einem Mittwoch pro Monat mit eigenem Konzept erwachsene Gäste auf der Wynegg bekochen möchten. Gesichert sind bisher «Frisch aus dem Container» und ein weiterer Termin. «Wir suchen auch Menschen, die in einer Gruppe mitkochen möchten», sagt Landert, der das Projekt des Mittagstisches einst aus der Taufe gehoben hat. Idealerweise fänden sich zwei weitere Teams, so dass der Mittagstisch wieder jeden Mittwoch stattfinden kann. Zudem ist neu eine Koordinationsperson gefragt, die Kontakt zu den verschiedenen Kochteams pflegt.

## Stammgäste vom Botanischen Garten

Verliert der Mittagstisch seinen Status als wöchentliche Veranstaltung, büsst er einiges an Attraktivität ein. «Wir

**Wer als Helfer, Kochgruppe mit eigenem Konzept oder Koordinator/in bei der «Hofchuchi» auf der Wynegg mitmachen möchte, meldet sich per Mail bei: Hanspeter Landert: landertzaugg@sunrise.ch, 079 432 56 64**

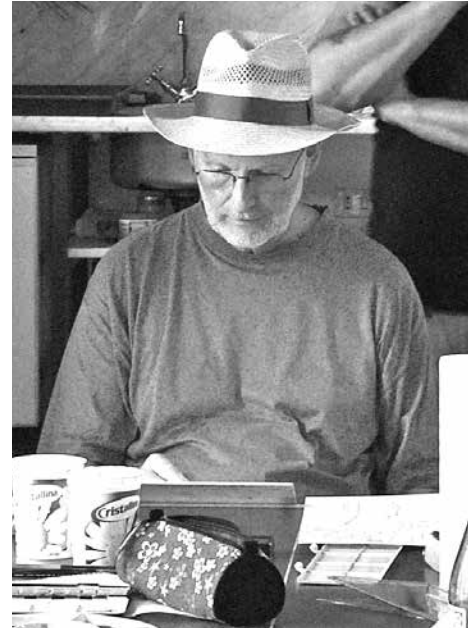
kommen generell gerne an den Mittwochs-Mittagstisch auf der Wynegg», erfährt man von einem älteren Ehepaar, das gerade vom sorgsam zubereiteten «Container-Menu» kostet. Für dieses kommen die beiden besonders gern.

Eine Gruppe Mitarbeiter vom nahen Botanischen Garten kommt ebenfalls regelmässig auf die Wynegg essen. Gärtnerin Christine Odermatt nimmt jeweils auch die freiwilligen Helfer mit, um ihnen etwas Spezielles zu bieten. «Wegen des Ambiente auf dem Hof, besonders im Sommer, wenn man draussen isst.» Es gebe nichts Vergleichbares in der Umgebung. Einige Helfer würden wegen des Mittagstischs sogar ihre Arbeitseinsätze auf den Mittwoch legen, vermutet Odermatt.

Koni Siegenthaler, pensionierter Drucker, ist ebenfalls jeden Mittwoch am Mittagstisch anzutreffen «Das gemeinsame Essen erinnert mich an meine Zeit im Internat», sagt er. Und nach einer Kunstpause fügt mit einem Lachen hinzu: «Nur das Essen ist um Welten besser hier».

Dass die zwei Wollschweine des Hofes und ihre Jungmannschaft wegen des Mittagstisches zu wenig zu essen bekommen, muss man übrigens nicht befürchten. Die Schweinegruppe unterstützt das Projekt von Herzen. Denn jeden Mittag fährt Hanspeter Landert für die Gruppe neue Gemüseboxen aus dem Seefeld hinauf auf den Hof und überlegt sich bei der Lieferung das Menu für nächsten Monat.

Jacques Mennel. Foto ZVG



## Im Gedenken an Jacques Mennel

Er nannte seine SchülerInnen «meine Eleven», für uns war er stets der Maestro. Egal ob Anfänger, Fortgeschrittene oder Hochbegabte – allen begegnete Jacques Mennel mit viel Begeisterung, Geduld und Ideenreichtum. Er wurde nie müde, uns für die Schönheit des Aquarellierens zu begeistern und die Technik genauestens zu erklären. Wir lernten, verschiedene Lichtverhältnisse in Farbe umzusetzen, Schatten richtig zu platzieren und Distanzen genau einzuschätzen. Jacques Mennel akzeptierte Fehler, erklärte aber auch präzise, was an der Komposition nicht stimmte. Er sorgte für viel Abwechslung: Ausser im Kursraum der Kirchgemeinde Balgrist malten wir im Freien, in der Provence, in der Toscana und in verschiedenen Schweizer Städten. Jeweils am Ende des Kurses gab es eine Vernissage. Wir staunten immer wieder, was da Wunderbares entstanden war.

Der Maestro liebte Kontraste. Seine Lieblingsfarbe war Schwarz. Bildern, die, wie er sagte, «blutleer» aussahen, verpasste er mit gezielten Pinselstrichen die perfekten Kontraste. Natürlich fragte er vorher um Erlaubnis. Ich erinnere mich noch genau an den Moment, als er mein Aquarell korrigierte. Mir blieb das Herz stehen, als er mit rasantem Pinselstrich und viel schwarzer Farbe mein Bild in ein Meisterwerk verwandelte. Diese Genialität war seine ureigene Spezialität. Davon zeugen auch viele Zeichnungen, die er exklusiv für das Kontakt anfertigte.

Am 2. April 2020 hat der Maestro seinen Farbkasten hier auf Erden für immer geschlossen. Doch wenn ich eine spezielle Wolkenformation oder ein wunderschönes Abendrot sehe, weiss ich: Da hat der Maestro seinen himmlischen Farbkasten geöffnet und für uns alle den Himmel aquarelliert und verschönert. Ich habe sehr viel von ihm gelernt.

Danke für alles, Jacques, ich vermisse dich sehr.

**SILVANA FERDICO**