

Dem Winter die kalte Schulter gezeigt

ZELL Einen Kultfilm ab Grossleinwand geniessen und sich dabei in der Badewanne rekeln, noch dazu unter freiem Himmel – das gibts nur im Schöntalkino in Rikon. Die siebte Ausgabe des Winterkinos lockte denn auch weit über 100 Besucher an.

Einladender könnte die Stimmung nicht sein: Ein Lagerfeuer, bunte Glühbirnen und unzählige Kerzen erhellen die Dunkelheit, und aus dem Küchenzelt strömen verlockende Düfte. Die ersten Gäste treffen auch schon ein auf dem von Zirkuswagen gesäumten Gelände im Schöntal bei Rikon – da, wo der Circolino Pipistrello jeweils im Winter Quartier bezieht und dem Verein Schöntalkino Gastrecht gewährt für die Durchführung seiner Open-Air-Kinoabende.

Die sommers wie winters bei jedem Wetter durchgeführten Anlässe geniessen mittlerweile Kultstatus. Verantwortlich dafür ist nebst dem Ambiente die Film-Auswahl. Über die Leinwand flimmern herausragende Filme jüngeren und älteren Datums, wobei im Winter jeweils ein Klassiker der Schweizer Filmgeschichte zum Zuge kommt. An diesem Abend steht «Hinter den sieben Gleisen» von Kurt Früh auf dem Programm. Der Film aus dem Jahr 1959 porträtiert drei Stadt-

streicher, gespielt von Max Haufli, Ruedi Walter und Zarli Carigiet, die sich rührend um ein Dienstmädchen aus Deutschland kümmern, das ein uneheliches Kind zur Welt gebracht hat.

Allen Filmen gemeinsam ist die analoge Projektion. «Nur wenn es knistert und knackt, ist der Kinogenuss perfekt», sagt Manuel Lindt, Vorstandsmitglied und Betreiber eines Wanderkinos. Diese mobilen Lichtspieltheater waren in der Schweiz bis in die 1960er-Jahre unterwegs, um die Landbevölkerung zu unterhalten. Und diese Tradition möchte der

gebürtige Tössstaler aufrecht erhalten. Die Open-Air-Kinotradition im Schöntal geht auf eine Initiative des Pipistrello zurück. Der Start erfolgte vor 13 Jahren in kleinem Rahmen. Seither zog der Anlass von Jahr zu Jahr mehr Leute an – und findet seit der Vereinsgründung im Jahr 2009 nicht mehr nur im Sommer, sondern auch jeden Winter statt. Die Idee,

diesem die kalte Schulter zu zeigen, kommt bei den Besuchern gut an. «Im Winter kommen sogar mehr als im Sommer», sagt Lindt.

Badewanne und Decken

Wer rechtzeitig da ist, ergattert eine eingehetzte Badewanne. Aber auch die übrigen Gäste müssen nicht frieren: Sie erhalten Wolldecken, Bettflaschen und

Kirschsteinsäckchen. Von innen wärmen Glühwein und Glühmost sowie der währschafte Znacht, bei dem – zum Film passend – Bananen und Cervelats die Protagonisten sind. Mit diesem cineastisch-kulinarischen Gesamterlebnis gelingt es der siebten Ausgabe des Winterkinos spielend, weit über hundert Besucher zu verzaubern. *Judith Klingenberg*



«Nur wenn es knistert und knackt, ist der Kinogenuss perfekt.»

*Manuel Lindt,
Verein Schöntalkino*

Während der Filmvorführung musste niemand frieren, ob in der Badewanne oder auf dem Stuhl. Für die Kinobesucher gab es Decken, Bettflaschen und Kirschsteinsäckchen.

Johanna Bossart

Embracher Fasane für den Gourmetkochtopf

FREIENSTEIN-TEUFEN Im Gourmet-Stübli des Landrestaurants Wyberg stehen auf der Speisekarte des prämierten Gastwirts Martin Aeschlimann erstmalig Gerichte mit Fasanefleisch aus schweizerischer Zucht.

Martin Aeschlimann legt viel Wert darauf, dass das Fleisch für seine Fine-Dining-Küche aus der Schweiz stammt. Hierfür sei er auch bereit, mehr Geld zu investieren, sagt der prämierte Gastwirt. Der Vorteil liegt für den im Jahr 2015 mit 13 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichneten Koch darin, dass er die Lieferanten aus der Region persönlich kenne. So könne er sich der Qualität seiner Produkte jederzeit sicher sein und den Gästen hochwertige Ge-

richte servieren. Aus diesem Grund bevorzugt Aeschlimann Fasanefleisch aus der ersten schweizerischen Zucht von Familie Benz in Embrach.

Regionale Unterstützung vom Starkoch

In der Branche kennt man Aeschlimann als ehemaliges Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft, mit welcher er 2014 die Gold- und die Silbermedaille am Culinary World Cup Luxemburg gewann. Ebenso sammelte er mit dem Kochkunst-Team der Aargauer Kochgilde internationale Erfahrungen. In Teufen betreibt Aeschlimann zusammen mit seinen Eltern und seiner Ehefrau Carol das Landrestaurant Wyberg mit Gourmet-Stübli im ersten Stock.

Ihre Spezialität ist die «Chalber-Gourmet-Metzgete», bei der die Gäste in kleinen Portionen von verschiedenen Kalbsstücken probieren können. Bei der Lieferung des Kalbs habe er zunächst einmal den Namen des Tieres wissen wollen, verrät Aeschlimann lachend. Dies nicht aus Galgenhumor, sondern aus Respekt gegenüber Tier und Haltung. «Es geht dabei um Wertschätzung und regionalen Zusammenhalt.» Das Kalb stammt ebenfalls vom Hof der Familie Benz aus Embrach.

Unterstützung der Jungbauern

Die Jungbauern Martin und Ursina Benz haben den Familienbetrieb vor einem Jahr übernommen. Seither bauen sie ihr

Sortiment immer weiter aus. Unter anderem mit der Zucht von Wachteln und Fasanen.

Insgesamt 14 Tiere beleben die 200 Quadratmeter grosse Freiluftvoliere. Zwar tragen diese keine Namen, bei den Hähnen sei jedoch in der Brutzeit rasch klar gewesen, wer der Chef im Stall sei.

Zur Haltung der Fasane benötigt Martin Benz nicht nur eine Wildtierhaltebewilligung. Zusätzlich muss er die Auflagen und Bestimmungen des Veterinäramtes erfüllen. Dazu gehört eine artgerechte Unterbringung. So finden sich im liebevoll aufgebauten Gehege Versteck- und Sitzmöglichkeiten, da die Wildtiere in der Dämmerung in der Höhe Zuflucht suchen. Ein Sandbad dient den Tieren zu ihrer Reinigung von lästigen Parasiten.

«Das Wohlergehen der Tiere liegt uns am Herzen. An einem Mastbetrieb sind wir deshalb nicht interessiert», erklärt Martin Benz seine Arbeitsphilosophie. Die Fasane, die später im Landrestaurant Wyberg bei Martin Aeschlimann auf der Speisekarte stehen, lässt Benz bei der Metzgerei von Erwin Schenk in Amlikon-Bissegg schlachten.

Begehrtes Wildtier hat es schwer

Bisher stammt das Fleisch des beliebten Jagdwilds für die Schweizer Gastronomie hauptsächlich aus Ländern wie Deutschland, Frankreich oder Tschechien. Da der Fasan ein Wildtier ist, konnte sich der ursprünglich aus Asien stammende Fremdling in den Aussetzungsgebieten nur schwer

halten. Die Bestände des beliebten Hühnervogels mussten ständig aufgestockt und zugefüttert werden. Durch sorgfältige Zucht erhofft die Familie Benz, sich ein weiteres Standbein aufbauen zu können.

Auch Wirt Martin Aeschlimann war von Anfang an von der Zusammenarbeit begeistert. «Uns gefällt die Idee, dass wir jungen Bauern eine Chance geben, sich zu verwirklichen.» Zudem passe der Fasan als Wildtier ausgezeichnet zur Wildkarte des Landrestaurants Wyberg.

So sind beide Seiten zufrieden: Bauernfamilie Benz, weil sie die Möglichkeit hat, den Fasan in der Schweiz zu züchten, und Sternekoch Martin Aeschlimann als dankbarer Abnehmer.

Anina Peretti



Das Gourmet-Stübli ist der ganze Stolz von Martin Aeschlimann (links). Die Fasane, die er seit Januar für seine Gäste zubereitet, bezieht er von den Jungbauern Martin und Ursina Benz in Embrach.

Bilder Madeleine Schoder