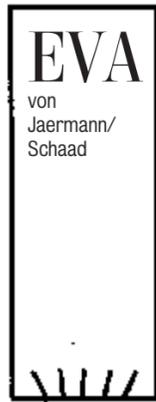


Bellevue



Monsun im Bankenviertel

Die Zürcher Künstlerin Anka Wessely hat in Kambodscha mit Strassenkindern gemalt. Zu sehen und zu kaufen gibt es die Werke morgen Mittwoch in einer Galerie im Kreis 2.

Von Peter Aeschlimann

Anka Wessely, keine dreissig Jahre alt, arbeitete buchstäblich bis zum Umfallen. An einem ganz normalen Vormittag im Frühjahr 2008 kippte die Art-Directorin einer Gratiszeitung übermüdet vom Bürostuhl. Ursprünglich hätte sie nur einen Prototyp für die neue Publikation produzieren sollen. Inzwischen waren zwei Jahre vergangen. Sie sei da reingerutscht, sagt sie heute, ein «Schlenker» in ihrer Künstlerinnenkarriere. Anka Wessely reduzierte ihr Pensum und kam zum Schluss, dass dies nicht ihr Weg sein kann. Sie wollte etwas Eigenes.

Ein Jahr nach dem Kollaps kündigte sie ihre gutbezahlte Stelle im Seefeld und buchte zwei Monate Kambodscha. Ein Freund hatte ihr von einer gemeinnützigen Organisation erzählt, die sich Cambodian Children Painting Project (CCPP) nennt. Gegründet vom englischen Künstler Roger Dixon, betreibt die NGO seit 2005 im Süden Kambodschas eine Tagesstätte für Kinder, wo diese malen dürfen und eine warme Mahlzeit bekommen. Da wollte Anka Wessely hin. Als sie in Sihanoukville ankam, fielen ihr die Strassenkinder auf, die den Touristen am Strand Armbänder verkauften oder leere Büchsen einsammelten. «Es gab keine Spielplätze. Das ist mir eingefahren.» Als Volontärin in der Tagesstätte merkte Wessely bald, dass es den Kindern an Zuwendung und einem strukturierten Alltag mangelte, nicht primär an Malunterricht. Einmal sass ein Mädchen einen halben Tag auf ihrem Schoss und döste vor sich hin. «Das Kind war erschöpft und brauchte einfach mal Ruhe.»

Von Kindern lernen

Anka Wessely nimmt ein kleines Holzbrettchen aus ihrer Tasche, ihr Lieblingsbild. Es zeigt dunkle Palmen in einem heftigen Sommersturm, graue Regentropfen und einen gelben Himmel. Ein 12-jähriger Junge hat das Bild gemalt. «Wie kommt jemand auf die Idee, den Himmel gelb zu malen?», fragt Wessely. Aber genau so sehe es aus am Strand von Sihanoukville, kurz bevor



In Asien lernte Anka Wessely, dass der Himmel gelb sein kann. Foto: Doris Fanconi

der Monsun komme. Die präzise Beobachtungsgabe und die spontane, unverkrampte Umsetzung hätten sie tief beeindruckt. «Ich bin nach Kambodscha gegangen, um den Kindern dort etwas

beizubringen. Und am Ende haben mir die Kinder mehr beigebracht.» Als Künstlerin habe sie oft «Chnörz», ein Bild anzugehen. Zu viel Denken blockiere aber den kreativen Fluss.

Die Kinder hätten einfach alles ausgeschaltet. Und das sehe man ihren Werken an. Es sei wie beim Kochen, sagt Wessely: «Man muss kein Restaurantkritiker sein, um zu spüren, ob da jemand mit Liebe angerichtet hat oder eben nicht.» Die Kinder in Kambodscha, sagt Anka Wessely, hätten ihr die Leichtigkeit, Freude und Ironie beim Malen zurückgebracht.

Das vererbte Künstler-Gen

Die Künstlerin stammt aus einer kreativen Familie. Die Mutter, 1968 aus der damaligen Tschechoslowakei in die Schweiz geflüchtet, ist Grafikerin, der Vater dozierte über Kunst, der Grossvater war Architekt. Mit 6 Jahren wusste Anka, wie man einen Menschen im Halbprofil zeichnet. Zum ersten Mal richtig wohl in der Schule hat sie sich im Vorkurs der Kunstschule gefühlt.

Anka Wessely arbeitet als freischaffende Grafikerin und Illustratorin und hat ein Atelier in Wollerau. Als die zwei Monate in Sihanoukville vorbei waren, packte Anka Wessely die 30 schönsten Bilder in ihren Rucksack. Sie plante, damit eine Ausstellung in der Schweiz zu machen. Es sollte ihr erstes Projekt für den Verein «Art for Good» werden, den sie zusammen mit Alexander M. Häberli gegründet hat. Der Erlös aus dem Verkauf der Bilder kommt zu hundert Prozent der Tagesstätte in Kambodscha zugute. Vernissage ist morgen Mittwoch in der Barbarian Art Gallery in Zürichs Bankenviertel. Neben geladenen Gästen wird auch CCPP-Manager Felix Brooks-Church anwesend sein.

Die Zusammenarbeit mit der renommierten Galerie sei fantastisch, sagt Anka Wessely. Man stelle sich vor: «Strassenkinder stellen in einem Raum aus, in den es sonst nur Künstler schaffen, die im New Yorker Museum of Modern Art ausstellen.» So würden die Kinder dieselbe Aufmerksamkeit bekommen, die sonst nur etablierten Künstlern entgegengebracht wird. «Und genau darum mache ich das.» Charity-Event am Mittwoch, 18 Uhr, in der Barbarian Art Gallery, Bleicherweg 33. www.wedoartforgood.com

B-Side

Motzarella
Sieht toll aus, fühlt sich grossartig an

Achtung, Achtung, wichtige Durchsage: Das Lake Side am Zürichhorn hat offenbar einen «New Look», wie auf Werbekartons im Tram zu lesen ist: «Kommen Sie vorbei & überzeugen Sie sich selbst von dem neuen Look & Feel der Lake Side Event Räumlichkeiten.» Wir waren noch nie da, sind aber tief überzeugt: Solche Räumlichkeiten look immer fabulous & feels sowieso great. (reu)

Content for people

Das neue Schauspielhaus-Programm

Praktisch druckfrisch liegt es da – das Schauspielhaus-Programm zur neuen Spielzeit. Der erste ganz oberflächliche Eindruck: Statt der Wortkaskaden, die einen später auf der Bühne erwarten, liefert es Bilder, Bilder, Bilder und viele davon aus dem wirklichen Leben. Von Sport, Krieg, Naturkatastrophen und Alltagsvergnügen. (reu)

Öffentlicher Verkehr Wo Zürich wirklich Grossstadt ist

Ein tolles Angebot: Statt 249 Franken kostet das Navi-Gerät gerade mal noch 179 Franken. Man spart also fast 30 Prozent und erst noch den Stau, weil es laut Werbeprospekt TMC habe. Ich weiss zwar nicht was TMC ist, aber Stauumfahrung klingt immer gut. Etwas irritierend ist dann aber das Landschaftsbild, das auf dem Display zu Zürich abgebildet wird. Also Unterstrass habe ich irgendwie anders in Erinnerung. Man kann es sich nur so erklären, bei Stau lässt einen das Gerät Zürich recht weiträumig umfahren. Über Frankfurt? (reu)

Gschpürschmi Über die Grenze des Lesbaren hinaus

Falls Sie mal wieder nicht wissen, was lesen: In Zürich gibts eine Esoterikbuchhandlung, und diese ist, zumindest den Titeln nach, unschlagbar. Eine kurze Auswahl: «Ohne Ticket in andere Dimensionen», «Das magische Selbst befreien», «Der Diamant in deiner Tasche», «Wo nichts ist, kann auch nichts fehlen», «Ruhe für Kinderseelen», «Atmen Sie sich schlank», «Blumen, die durch die Seele heilen», «Heilender Sex», «Erleuchteter Sex», «Geister des Regenwalds», «Mit Elementarwesen arbeiten», «Du bist göttlich, benimm dich auch so!», «Tatort Jesus - Mein neues Testament», «Wenn Cannabis der Seele schadet», «High werden ohne Drogen», «Schönheit durch Berühren». (bat)

Haselnuss-Himbeer-Plätzli

Für ca. 40 Stück. 125 g Butter, 50 g Zucker, 200 g Mehl, 2 Eigelbe, 300 g Himbeerkonfitüre, 2 Eiweiss, 100 g Zucker, 2 MS Zimt, 1 Prise Nelkenpulver, 1 TL Vanillezucker, 100 g Haselnüsse, gemahlen.

Die in Stücke geschnittene Butter mit 50 g Zucker mischen. Mehl dazugeben. Die Butter mit dem Mehl leicht verreiben. Eigelb nach und nach begeben und alles zu einem Teig zusammenfugen. Mürbeteig in Klarsichtfolie wickeln und ca. 60 Min. in den Kühlschrank stellen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Teig darauflegen, etwas flachdrücken und leicht mit Mehl bestäuben. Auf die Grösse des Backbleches ca. ½ cm dünn ausrollen. Mürbeteig mit glattgerührter Himbeerkonfitüre bestreichen. Eiweiss steifschlagen. Nach und nach langsam 100 g Zucker einrieseln lassen. Zimt, Nelkenpulver und Vanillezucker mit den Haselnüssen gut vermischen. Haselnüsse unter den Eischnee ziehen und die Masse gleichmässig auf den Teig verteilen. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Himbeerschnitten auf mittlerer Schiene ca. 35 Min. goldgelb backen. Auf dem Blech abkühlen lassen und in ca. 4 cm x 4 cm grosse Plätzchen schneiden.

Miele-Kursküche, Spreitenbach

Reklame AN6893ztg/A

A point Bürgli, Zürich-Wollishofen

Kleine Karte mit Überraschungen

Vom Restaurant Bürgli neben der Kirche Wollishofen hat man schon unterschiedliches gehört: schönster Garten weit und breit, gemütlich, gut, teuer, schickimicki, arroganter Service. Beste Voraussetzungen also für einen interessanten Abend.

Wir haben kurz vor Mittag reserviert und werden am Abend in die hintere Stube geführt. Die hat rot-orange Tapeten, Glasvitrinen und Jugendstilplakate an den Wänden mit Aussagen wie «Flirt» oder «American Crescent Cycles» – eine merkwürdige Mischung aus aufgepeppter Bauernstube und verirrtem Bistro. Die vordere Stube mit ihren Spiegeln und Lüstern hat mehr Stil; dort sitzt auch das herausgeputztere Publikum. Hinten sind dafür die Tischabstände grösser, die Gäste sind urban gemischt und dank mehreren Engländern international. Das Restaurant ist jedenfalls an diesem Mittwochabend voll.

Jetzt kommt der Kellner. Wegen der Gerüche in Sachen überheblich steht er unter besonderer Beobachtung. Um es vorwegzunehmen: Er hat den ganzen Abend lang überaus aufmerksam und freundlich bedient; die Zeitspanne zwischen Bestellung und den einzelnen Gängen ist tadellos.

Wir beginnen mit der Tagesspeiseempfehlung, einem gemischten Salat mit Milken (15.50 Fr.). Die Thymusdrüsen sind gross und so kräftig angebraten,

In der Rubrik «A point» bespricht der TA jeden Dienstag bekannte Restaurants und kulinarische Geheimtipps. Die Gastrokritiker testen die Lokale anonym.



dass sie ihre Zugehörigkeit zu den Innereien vergessen machen. Beim Balsamico hat sich die Küche verdientvollerweise zurückgehalten. Die Gemahlin verspeist einen jungen Löwenzahn Salat an Honig-Quark-Dressing und Wasabi-Brösmeli (14.50 Fr.) und ist davon sehr angetan – eine originelle Mischung von süss und sauer, die raffiniert schmeckt und die Gaumennen staunen lässt: Hoppla, was kommt denn da.

Als Hauptgang wird vom karnivoren Mann selbstverständlich die Hauspezialität bestellt: das Entrecôte Café de Paris (44.50 Fr.). Und es ist so klassisch zubereitet, dass es weder in Genf, wo das Gericht herkommt, noch in Paris, wohin der Name verweist, besser sein kann: Die Kräuterbutter schäumend, das Fleisch zart, die Portion sättigend. Auch die Pommes frites sind, wie sie sein müssen. Die Felchenfilets aus dem Zürichsee (44.50

Fr.) auf saisonalen Gemüsestücken schmecken frisch und haben mit der Dattelkruste und dem Bärlauchpesto eine exotische Note. Interessant, sagt die Gemahlin, aber nicht für jeden Tag. Während ihr Angetrauter ein solches Entrecôte jeden Tag verschlingen könnte.

Die Weinkarte ist mittelgross und präzise bestückt mit Schwergewicht Italien und Frankreich. Wir nehmen eine Flasche von Bürglis Hauswein: Ein Nero d'Avola Enzo di Sette für 42 Franken. Die Gemahlin hat ihren weichen Tag und findet ihn ausgezeichnet; «so harmonisch wie eine gute Beziehung». Ihr Gatte hätte es lieber etwas kräftiger und vermisst den Biss – wie in jeder harmonischen Beziehung». Jürg Rohrer

Restaurant Bürgli, Kilchbergstr. 15, 8038 Zürich, 044 482 81 00. Täglich geöffnet (Sa ab 17 Uhr).

Neue Miele Backöfen:

66 | Garraum

Platz für 17 % grössere Backbleche!

Miele