

Schwyzer Schilderattacke gekontert

FREIENBACH Schneller, als die Politik erlaubt, haben Spassvögel auf die Schwyzer Kantonstafeln auf Zürcher Boden reagiert. Nun heisst ein grosses Schild die Autofahrer noch tief im Kanton Schwyz bereits in Zürich willkommen.

Die hochoffizielle Anfrage aus dem Zürcher Kantonsrat an den Regierungsrat von letzter Woche ist bereits überholt. Denn die Antwort, weshalb an der Autobahn A3 Richtung Chur schon in Wädenswil mit touristischen Grüßen aus dem Kanton Schwyz gewunken wird, haben bereits andere gegeben. Sie erteilten dem Nachbarn eine Retourkutsche. Seit dem Wochenende heisst ein Plakat die Autofahrer im Kanton Zürich willkommen, obwohl sie noch rund zwei Kilometer auf dem Schwyzer Teil der Autobahn

unterwegs sind. Die Tafel steht kurz vor der Raststätte Fuchsberg auf dem Gebiet der Gemeinde Freienbach.

Wer das zwei Meter breite und rund anderthalb Meter hohe Plakat aufgestellt hat, ist unbekannt. Die massive Konstruktion auf dem Holzgerüst zeugt aber von Teamwork und Fantasie. Aus der Distanz wirkt das Plakat in Farbgebung, Grafik und Schriftart auch professionell. Es ist eine perfekte Replik auf die Schwyzer Tafel, einfach verzürchert. Erst ein Blick aus der Nähe entlarvt

die Improvisation: Grobflächiger Druck auf Papier, das mit Bostitch-Klammern und Klebeband am Gerüst festgemacht ist.

«Wir waren es nicht»

Die Urheberschaft riecht verdächtig nach Fasnächtlern. Dazu passt das Datum. Am Sonntag, 11.11., 11 Uhr 11 haben die Narren landesweit ihre Jahreszeit mit Konfetti und Guggenmusik eingeläutet. Gut möglich, dass die vor einem Monat durch die «Zürichsee-Zeitung» bekannt gemachte Affäre um die Schwyzer Schilder auf Zürcher Boden Fasnächtler auf den Plan gerufen hat.

Die Richterswiler Fasnachtsclique Zürisee-Häxe habe nichts mit der Aktion zu tun, wie sie auf

Anfrage beteuern. Auch Christoph Lehmann, Präsident der Neuen Fasnachtsgesellschaft Wädenswil, winkt ab. «Wir waren es nicht, die Idee ist aber saugut.» Der Angriff auf die Zürcher durch die Schwyzer Willkommenstafeln sei deshalb schon fix als Sujet für die Wädenswiler Fasnacht eingeplant in Schnitzelbänken und in der Fasnachtszeitung «Anlüger vom Zürichsee».

«Humor ist immer gut»

Ebenfalls Anerkennung zollt Hans-Peter Brunner den Spassvögeln. Der Horgner Gemeinderat und Kantonsrat (FDP) hat vor einer Woche mit seiner Anfrage den Regierungsrat um Aufklärung gebeten, was es mit den

Schwyzer Tafeln in Wädenswil auf sich hat. «Die Anfrage ist auch mit einem Augenzwinkern bedacht», sagt Brunner. Nicht umsonst sei diese mit «Fake News» und «Unfriendly Take-over» betitelt. Dennoch habe die Anfrage einen sachlichen Hintergrund, denn die Schilder suggerierten, sich bereits in Schwyz zu befinden.

Brunner freut sich über die Aktion in Freienbach, weil «Humor immer gut ist». Für ihn sei es auch ein Beweis, wie wenig es in der Politik brauche, um die Menschen zu bewegen. «Bei wichtigen Themen gelingt es uns oft gar nicht, die Öffentlichkeit zu erreichen. Das zeigt, wie lebendig unsere Demokratie ist.»

Christian Dietz-Saluz

Anlässe

THALWIL

Forumtheater im Kulturraum

Der Kulturraum Thalwil geht neue Wege. In einer neuen Eigenproduktion zeigt er Forumtheater zu ausgewählten politischen und gesellschaftlichen Themen. Forumtheater ist eine interaktive Theaterform, die vom brasilianischen Regisseur Augusto Boal entwickelt wurde. Der Kulturraum beginnt mit dem Thema der Konzernverantwortungsinitiative. Wie viel Verantwortung tragen die Schweizer Konzerne im Ausland für ihre Tochterunternehmen? Was kann jeder Einzelne tun? In einem extra entwickelten Forumtheater zeigen Franca Basoli, Daniel Ludwig, Mira Frehner und Jan von Rennenkampff, wie in der Familie Berger Veränderungen anstehen. red

Mittwoch, 14. November, 20.15 Uhr, Kulturraum, Bahnhofstrasse 24, Thalwil. Kasse und Bar ab 19.30 Uhr.

THALWIL

Ein Film über vergängliche Kunst

Das Filmpodium Thalwil zeigt in Zusammenarbeit mit dem Natur- und Vogelschutzverein Thalwil heute Dienstagabend im Singsaal des Schulhauses Feld den Film «Learning into the wind» von Thomas Riedelsheimer. Der Film aus dem Jahr 2017 ist ein Porträt des britischen Künstlers Andy Goldsworthy. Ein Film, der sich den üblichen Kategorisierungen entzieht. Denn er nimmt weder Stellung zur Kunst von Goldsworthy, noch ist er eine Biografie. Goldsworthy's Werke sind selten in einem Museum zu sehen, sind sie doch oft vergänglich. Die Materialien – Blätter, Steine, das Holz toter Bäume – dafür findet er in der Natur. red

Dienstag, 13. November, 20 Uhr, Singsaal Schulhaus Feld, Tödistrasse 77, Thalwil.

SCHÖNENBERG

Gespräche am Kamin

Die reformierte Kirche Schönenberg-Hütten lädt für heute Dienstag wieder ein zu den Schönenberger Kamingesprächen in der Chilestube. Knisterndes Feuer im offenen Kamin, dazu Käse und Wein und gemeinsames Gespräch über aktuelle Themen, die bewegen. Jeder kann sich einbringen oder auch einfach nur zuhören. red

Dienstag, 13. November, 19.30 Uhr, Chilestube neben dem Pfarrhaus (Höhenweg 1, Schönenberg) im Pfarrgarten.



Mit einer gekonnt hergestellten Kopie revanchieren sich unbekannte Humoristen aus Zürich an der Autobahn in Freienbach für die jüngste «Grenzverletzung» der Schwyzer.

Foto: Sibylle Saxer

La vita è bella», dieser Schriftzug zieht die Garderobe im La Baracca. Wer das Restaurant in Erlenbach betritt, für den ist das Leben nicht nur schön, sondern vor allem auch fröhlich. In der Holzbaracke neben dem Erlenbacher Tobel pulsiert das Leben. Kinder vergnügen sich am Flipperkasten in der Ecke, unter den Tischen tummelt sich der eine oder andere Gästehund, und eine muntere Geburtstagsrunde protestiert sich lautstark zu. Das Lokal mit der Neonwerbung für eine Bierbrauerei über dem Tresen, den Bildchen leicht bekleideter Dulzineen an der Wand und den Italoschlagern, die im Hintergrund dudeln, hat Kultcharakter: Es wurde in den 60er-Jahren für italienische Gastarbeiter eröffnet und wird auch heute noch von einem Verein, dem Centro-Forum, getragen. Anfang Jahr wurde es vom Sizilianer Domenico Guarnieri und seiner Frau Christine übernommen, die sich an diesem Abend als unkomplizierte und aufmerksame Gastgeber erweisen.

Goldküsten-Chichi sucht man hier vergeblich, aber von der gemütlichen Atmosphäre und vor allem vom feinen Essen können sich mein Begleiter und ich alsbald überzeugen. Die Karte ist übersichtlich und äusserst «amäheilig». Wir entscheiden uns für einen Salat und eine Artischockensuppe (7.50 und 8.50 Franken). Anders als in Italien wird der Salat nicht mit Essig und Öl in der Flasche, son-

Gastro



Pasta und pulsierendes Leben

dern schon mit angemachtem Dressing serviert. Doch dies stört uns nicht. Die Zubereitung einer guten Salatsauce ist nämlich eine Kunst. Und diejenige in der Baracca weist genau die richtige Balance zwischen Säure und Öligkeit auf. Meine Suppe besticht durch einen intensiven Artischockengeschmack. Von der Konsistenz her ist sie angenehm leicht, ohne wässrig zu sein. Dazu genehmigen wir uns einen Campogrande Orvieto Classico DOC aus Umbrien (4.50 Franken für 1 dl). Ein Weisswein, der dezent, aber solide ist.

Nach dem feinen Einstieg sind wir uns gespannter auf die Hauptspeise. Die beiden Gerichte, für die wir uns entscheiden, könnten unterschiedlicher nicht sein. Meine Gamberoni vom Grill mit Knoblauchnudeln (28 Franken) führen zu einer Geschmacksexplosion im Gaumen. Der Knoblauch-Gout ist intensiv und wird von Kräutern und einer ganz leichten zitronigen Säure begleitet. Aber auch der Eigengeschmack der Krustentiere überzeugt: Dadurch dass sie in der Schale grilliert wurden, habe ich zwar mehr Arbeit beim Herausputzen der fleischigen Meerestiere, aber das charakteristische Aroma ist erhalten geblieben. Die Panzerotti Rodolfo (18 Franken) meiner Begleitung sind geschmacklich wiederum eher zurückhaltend, aber deswegen nicht weniger gut. Die Ricotta-Spinat-Füllung der Teigtaschen ist wunder-

bar cremig, und das Olivenöl sowie ein Hauch von Salbei tun auf der Pasta ihr Übriges, um das Gaumenerlebnis abzurunden. Bei beiden Gerichten wurde die Pasta perfekt al dente gekocht: Eben genau so, wie sie sein sollte.

Ein Dessert darf zum Abschluss natürlich nicht fehlen. Ich entscheide mich für Cannoli siciliani (7.50 Franken), knusprige Teigrollchen, gefüllt mit Ricotta und kandierten Kirschen. Da ich gut gesättigt bin, fühle ich mich fast ein wenig erleichtert, dass das Gebäck nicht so gross ausfällt. Geschmacklich habe ich aber auch hier nichts auszusetzen. Die Cassata siciliana (8 Franken) meines Gegenübers ist hingegen äusserst grosszügig portioniert, und auch am Maraschino, einem Kirschlikör, hat Domenico Guarnieri nicht gespart. Dennoch schmeckt die Glace angenehm erfrischend und fruchtig. Fazit: Das Essen in der Baracca ist ein wahres Geschmackserlebnis, und das Preis-Leistungs-Verhältnis ist schon fast einzigartig. «Schreib was Gutes», sagt mein Begleiter, als wir die Baracca verlassen. «Aber nicht zu positiv, sonst kommen zu viele Leute hierher.» Philippa Schmidt

Restaurant La Baracca Kappelstrasse 4, 8703 Erlenbach. Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag von 18 bis 23 Uhr, Montag und Dienstag geschlossen. Reservation unter 044 910 56 89, www.la-baracca-erlenbach.ch.

ANZEIGE

HOHENEGG
Privatklinik am Zürichsee

