



Räbschtäckechämmerli *Und es gibt sie doch!*

Er kommt von der Jagd nach Hause, hievt seine Beute auf die Küchenkombination, geht in die Stube, schmeisst sich in seinen alten Ledersessel und schaut Sport News. Sie kommt eine Stunde später nach Hause, stolpert über die Schuhe des Mannes, hängt ihren Mantel an den Bügel und geht in die Küche. Es trifft sie fast der Schlag. Nicht weil seine nasse Regenjacke über der Stuhllehne hängt, das macht er immer so. Was türmt sich da auf der Küchenkombination? Eine Zehnerpackung Hörnli, Sonderaktion, und drei 1-Kilo-Beutel Hackfleisch. In der anderen Tasche liegen fünf angetaute Grosspackungen Rahmglace-Stängel, Vanille mit Schokoladen-Mandelsplitterüberzug, ebenfalls Aktion. Fünfundsechzehn Glace-Stängel, macht – sie atmet tief durch. Und wo ist das Brot, das er hätte bringen müssen? Sie atmet nochmals tief durch und sagt sich, es stimmt eben doch, dass wir noch zwei Prozent Neandertalergene haben. Barney Geröllheimer lässt grüssen. Beute anschleppen, ans Feuer hocken und warten, bis die Frau den Znacht serviert. Scha-atz, sagt sie unter der Stubentür, hast du Brot gekauft? Hä? Was? Brot hast du nicht gesagt, entgegnet er. Kein Wunder, hat er nichts gehört. Das Hörgerät baumelt wieder mal am Schlüsselbrett.

Selbstkritisch denkt sie an die zwei Blusen, die sie vor drei Jahren im Ausverkauf erstanden und noch nie getragen hat,

weil, ja weil sie der Grösse 36 schon länger entwachsen ist. Aber sehr schön sind die Blusen trotzdem. Und wer weiss, vielleicht – aber das ist wohl doch unrealistisch.

Sie möchte endlich die Blumenrabatte vor der Terrasse umgestalten. Ihr Wunsch fällt bei ihrem Mann auf fruchtbaren Boden, er macht sich sofort kundig, wo er einen Bagger mieten kann. Vermutlich muss man das Gartentor aushängen, noch ein Stück des Zaunes abbauen, damit er mit dem Gefährt gut hineinkommt. Oder er lässt sich den Bagger vom Kollegen des Kollegen mit einem Kran mitten in den Garten stellen. Wäre vielleicht praktischer. Seine Frau wird ohnehin keine Freude haben, wenn er wieder mit dem Bagger kommt, sie findet immer, man könne solche Arbeiten doch genauso gut mit normalem Gartenwerkzeug machen. Könnte man, wäre aber nur halb so abenteuerlich.

Heiratsstrafe hin oder her, sie liebt ihn sehr. Er sie auch, das wisse sie, darum müsse er es ihr nicht ständig sagen. Sie weiss es.



Elisabeth Anna Rufener
lebt und arbeitet in Buchthalen

ZAHLENSALAT

0,5 Mio.

Ostereierproduktion: Das sind die Zahlen

Wenn ein Ei vom Bauernhof in den Detailhandel kommt, macht es oft einen Zwischenstopp bei der Eico. Sie ist eine der grössten Eierhandelsfirmen in der Schweiz. Rund 100 Landwirtschaftsbetriebe beliefern die Eico. Kurz vor Ostern herrscht an den beiden Standorten der Firma reger Betrieb, vor allem am Standort in Bern, wo die Ostereier gefärbt werden. In der Hochsaison werden dort pro Tag bis zu eine halbe Million Ostereier produziert. Die maximale Zeitspanne vom Legen im Stall bis zur Ankunft der rohen Eier beim Detailhandel darf nur sieben Tage betragen. Maximal 28 Tage erlaubt die gesetzliche Verkaufsfrist den Verkauf von Roheiern in der Schweiz. In der Praxis wird das jedoch meist deutlich unterschritten. Werden hart gekochte Eier bunt gefärbt, dann bleiben sie ungekühlt bis zu 45 Tage lang haltbar. Die Farben verzieren nicht nur das Ei, sondern versiegeln die poröse Kalkschale. (LID)



Für Clown Matute sind Fehler kein Makel, sondern Gold. Ein Treffen mit einem Künstler, der die Kunst des Scheiterns zelebriert. Im Zirkus zeigt er vor allem Pantomime, im Gespräch mit den SN wird er philosophisch.

Text Till Burgherr
Bilder Enya Dalle Feste

Ab Freitag heisst es Manege frei auf der Zeughauswiese in Schaffhausen. Im Vorfeld haben die «Schaffhauser Nachrichten» Clown Matute bei einer Einführung in Rapperswil getroffen und einen Blick hinter den Vorhang seines Alltags beim Circus Knie geworfen.

Kies knirscht unter den Schuhen, eine Maschine fährt vorbei. Es riecht nach Sägemehl, ein bisschen nach Stall. Hinter den Kulissen ist der Zirkus mehr Betrieb als Glanz. Man führt mich zu einem Zirkuswagen, er ist schlicht, funktional. Die Tür öffnet sich. Ein Mann mit breitem Grinsen streckt mir die Hand entgegen – er stolpert. Fast. Nein, doch nicht. Ein Trick. So beginnt die Begegnung mit Matute. Drinnen ist es eng. Es gibt kaum Platz, ein Spiegel und Schminktöpfe sind zu sehen. Was beim Hochsteigen in den Wagen ins Auge sticht, sind seine Schuhe. Sie sind schön, aus Leder und unauffällig – aber vor allem nicht übergross. «Das ist bewusst», sagt er. Wir sprechen Englisch. «Diese typischen Clownschuhe sieht man überall. Aber oft ist das nur Kostüm. Keine Persönlichkeit.»

Matute ist kein Clown der lauten Klischees. Keine übertriebene Maske, keine plakativen Requisiten. Stattdessen spricht er ruhig, überlegt. Und wird plötzlich philosophisch. «Clowns lieben die Unvollkommenheit», sagt er. «Heute wollen alle perfekt sein. Jeden Tag. Und genau das macht uns ein bisschen verrückt.» Fehler hingegen

seien zentral. «Für den Clown sind Fehler Gold.» Er lächelt, fast schelmisch. «Wenn es keine Perfektion im Menschen gibt – warum sollten wir sie suchen?»

Der Clown zeigt, wer du bist

Ob er denn schon immer fasziniert gewesen sei vom Unperfekten, ob es ein Kindheitstraum war von ihm, Clown zu werden, will ich wissen. «Nicht unbedingt», sagt er. «Es gibt viele Wege. Du kannst Zirkusclown werden, Spitalclown, auf der Strasse arbeiten. Es ist ein Beruf.» Ein Beruf, aber einer mit besonderer Logik. «Man lernt, ein professioneller Idiot zu sein», sagt er und lacht. «Professionell Fehler zu machen.»

«Clownerie braucht Ruhe, Timing, Atmung. Wenn du gestresst bist, kannst du keine Verbindung aufbauen.»

Omar Matías Álvarez
alias «Matute»
Clown



Das Schminken ist Teil der Vorbereitung für den Auftritt im Circus Knie.



Der Weg von Matute zum Clown begann früh, er ist in Chile im Zirkus aufgewachsen. Mit fünf Jahren stand er bereits im Rampenlicht. Später folgten Ausbildung, Theater, Bewegung und die langsame Annäherung an eine Figur, die irgendwann mehr sei als nur eine Rolle. «Am Anfang spielst du einen Charakter», sagt Matute. «Aber mit der Zeit wirst du selbst mehr zu diesem Clown.» Er überlegt kurz. «Der Clown führt dich ein Stück weit.» Für Matute ist der Clown vor allem menschlich. «Er zeigt nur auf, wer du bist.»

«Chuderwälsch»in der Manege

Vor der Vorstellung zieht sich Matute zurück. Er schminkt sich. Ein Übergang. «Es hilft», sagt er. «Du gehst in den Moment.» Sprache braucht er auf der Bühne kaum. Seine Kommunikation ist eine andere. «Ich arbeite mit Geräuschen», erklärt er. «Keine echte Sprache. Aber alle verstehen sie.» Was er meint, kann man im Schweizerdeutsch am besten mit «Chuderwälsch» übersetzen. Es sei eine sehr direkte Form der Verbindung. «Die Zuschauer sind meine Partner. Sie ergänzen das, was ich mache.» Etwas Nervosität gehöre auch dazu. «Am Anfang war ich sehr nervös. Und ein bisschen davon ist gut. Es macht dich lebendig.» Aber zu viel Nervosität blockiere. «Clownerie braucht Ruhe, Timing, Atmung. Wenn du gestresst bist, kannst du keine Verbindung aufbauen.»

Nach dem Gespräch im Wohnwagen knirscht wieder das Kies unter den Füßen. Wir kommen an einer Garette voller «Pferdebölle» vorbei, es wird geputzt und geschraubt. Der Zirkus ist hier keine Illusion, sondern Handwerk. Matute hält an einem Plätzchen hinter dem Zelt, wo es ruhiger ist. Ich hatte ihn gebeten, mir etwas von seinem Handwerk zu zeigen. Jahrelange Arbeit kann man natürlich nicht auf wenige Minuten reduzieren, trotzdem geht der Profi auf diesen Wunsch ein. Er hebt mei-

ne Mundwinkel an, pantomimisch. Ich mache mit. Ein Grinsen entsteht. Sein eigenes Lächeln wirkt wohl anders. Natürlich, selbstverständlicher, aber auch überzeichnet – im positiven Sinne. Vielleicht ist es Übung, vielleicht Freude. Wahrscheinlich beides.

Seine Arbeit – ein Lebenstraum

Matute bückt sich, greift ins Leere. Eine imaginäre Katze. Ein Geräusch – Matute imitiert auch Geräusche. Für einen Moment ist die Katze fast real. Dann springt sie weg. Er reicht mir die Hand. Zieht sie zurück. Er lacht, läuft weg, kommt zurück und streckt die Hand mit noch viel grösserem Lächeln zu mir. Ich falle wieder darauf herein. Wieder. Und wieder. Es ist einfach. Fast banal. Und doch funktioniert es. Wir lachen. Ich lerne, etwas zuzulassen, das im Alltag oft keinen Platz hat: Fehler. Unsicherheit. Und genau darin auch ein Stück Freiheit, eine Gelassenheit.

Nach dem praktischen Teil frage ich ihn, wie die Abende im Zirkus aussehen. Ob man zusammensitzt, den Tag ausklingen lässt. Matute nickt. «Ja, natürlich. Wir sind wie eine kleine Fami-

lie. Nach der Show sitzt man zusammen, redet, lacht.» Man spürt, im Zirkus wächst man zusammen.

Und doch gibt es auch die andere Seite. Die Tournee trennt einen von der Familie, erzählt Matute. Seine Freundin etwa, sie arbeitet ebenfalls im Zirkus, aber sie sei aktuell in Deutschland. Kein Drama in seinen Worten, eher eine Feststellung. «Sie kennt das Leben im Zirkus», sagt er. «Wir beide.» Dann hellt sich sein Gesicht wieder auf. Für den Schweizer Nationalzirkus zu arbeiten, sei ein Traum für ihn. Neben der Arbeit geniesse er Geselligkeit hier. «Ich mag Wein», sagt er und grinst. «Ich komme aus Chile – wir haben guten Wein.» Auch hier gebe es gute Tropfen. «Und Käse», sagt er dann. Ein einfaches Wort, eines, das im Englischen unweigerlich ein Lächeln hervorruft: «Cheese».

Aufführungen

Der Circus Knie gastiert auf der Zeughauswiese in Schaffhausen: Freitag, 27. März, um 19.30 Uhr; Samstag, 28. März, um 15.00 und 19.30 Uhr, Sonntag, 29. März, um 10.30 und 14.00 Uhr.



In seinem Zirkuswagen taucht Matute jeweils in seine Rolle.

Zmittag & Znacht «Gennersbrunnerhof», Schaffhausen

Bodenständig, urchig, mit Nostalgietouch

Von LUKULLUS



Mitten in der Woche zieht es Lukullus hinaus nach Gennersbrunn. Sobald die ersten Kurven sich durchs Grüne schlängeln, fängt die Entschleunigung an. Ein Parkplatz ist rasch gefunden. An der Türe wartet schon eine Angestellte, sie hält die

Tür auf, begrüsst herzlich und zeigt den Weg. In der holzgetäfelten Stube strahlt der Kachelofen wohlige Wärme aus. Alle fünf langen Tische sind besetzt. Lukullus und Begleitung setzen sich zu einem Paar. Die Tischnachbarn grüssen, später wünschen sie «en Guete». Alles hier ist bodenständig, Alphüttenfeeling kommt auf.

Die Menükarten werden gebracht, zusätzlich noch ein Aufsteller mit Gerichten, die derzeit der Wirt und Küchenchef auf Wunsch zubereitet. Die Auswahl fällt schwer: Kalbsleberli venizianischer Art, Wildbällchen, Rehhäxli und Weiteres wird geboten. Schnell ist klar, Fleischgerichte sind die Spezialität des Hauses. Für Vegetarier wird mit Rösti weniger geboten.

Ausgewogene Aromen

Zur Vorspeise bestellt Lukullus eine Weissweincremesuppe mit Rahm (8.50.-), gefolgt von Wildravioli. Die italienischen Teigtaschen (26.50.-) kommen vom Feinkostbetrieb Daniele Peruch. Für die Begleitung gibt es einen Nüsslissalat mit Ei (9.00.-) und Rehhäxli mit Rösti (32.50.-). Zum Essen wird Hauswein bestellt, ein Pinot Noir aus Dörflingen (5.-). Zügig kommt die Vorspeise auf den Tisch, die zwei Frauen im Service sind freundlich und sehr routiniert. Die Cremesuppe hat eine leichte Weinnote. Gerade so dezent, dass man den Wein herausschmeckt. Der Pfeffer in der Suppe rundet das Aroma ab. Die Suppe ist schnell ausgelöffelt, so lecker ist sie. Der Nüsslissalat schmeckt frisch. Das Salatdressing befindet sich unter und nicht auf den Blättern, so kann man je nach Geschmack den Salat in mehr oder weniger Sauce wenden.

Kurz darauf kommt der Hauptgang. Das Öl um die Ravioli herum brutzelt,

so heiss ist das Gericht. Die Teigtaschen sind mit einer mediterranen Kräutermischung bestreut, das Fleisch vom Wild schmeckt angenehm mild. Auch hier fällt auf: Die Aromen sind ausgewogen. Von jeder Zutat ist das richtige Mass gewählt worden, nicht zu ölig, nicht überwürzt.

Genussvoll knabbert die Begleitung an den Knochen der Rehhäxli. Das Fleisch sehr zart, die Rösti knusprig

PS: Um einen Platz in der urchigen Stube zu bekommen, sollte man unbedingt reservieren.

und gut gesalzen. Beim Blick auf die braune Sauce hofft Lukullus, dass es keine Fertigsauce ist. Ein Bissen, dann herrscht Klarheit: Die Sauce schmeckt nach Röstaromen. Gut gemacht, weiter so, will man dem Küchenchef zurufen. Da kommt der Chef persönlich an den Tisch. Er grüsst alle seine Gäste, plaudert und fragt, ob es geschmeckt habe.

Zum Abschluss gibt es das Tagesdessert, ein Schoko-Bananen-Semifreddo (7,30.-). Nicht zu süss, nicht zu bananig, einfach lecker. Zur Verdauung noch einen Espresso (4,50.-). Auf dem Heimweg ist klar, dieser Kurztrip aufs Land hat sich gelohnt.

Auf einen Blick					
Küche	★	★	★	★	☆
Service	★	★	★	★	☆
Ambiance	★	★	★	★	☆
Preis/Leistung	★	★	★	★	☆
Gesamtwertung	★	★	★	★	☆

5-★ fantastisch / 4-★ sehr gut / 3-★ in Ordnung / 2-★ enttäuschend / 1-★ schlecht

Mehr Bilder unter www.shn.ch



Ravioli mit Wildfüllung und als Vorspeise ein Nüsslissalat mit Ei.

Restaurant Gennersbrunnerhof, Montag, Donnerstag, Freitag von 11.30 bis 14 Uhr und 17 bis 22.15 Uhr, Samstag von 17 bis 22.15 Uhr, Sonntag von 11 bis 21 Uhr. Dienstag und Mittwoch Ruhetag, Gennersbrunn 1, 8200 Schaffhausen, Tel.: 052 643 40 78.