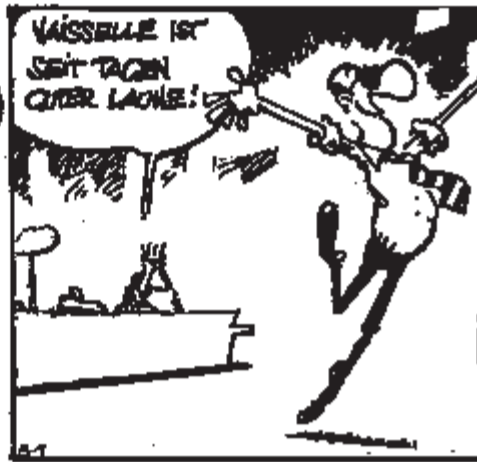


Bellevue



B-Side

Das si mini Panini gsi Unter der Dusche mit Wesley Sneijder

Wir wollen ja unser «Panini-Album» töten (TA von dazumal). Nun hat uns eine Leserin ein paar schöne Tipps gegeben, wie wir das bewerkstelligen könnten. Zwanzig, um genau zu sein, für jede Doppelseite einen. Nummer 1 lautet: «Bastle einen Flieger und attackiere den nächsten Cabriolet-Fahrer.» Bringen wir nicht übers Herz. Wir haben nichts gegen Cabriolet-Fahrer. Also Nummer 2: «Nimm die Seite mit unter die Dusche.» Okay, mal schauen. Von den Serben auf Seite 34 haben wir niemanden. Uff. Auf Seite 39 haben wir Wesley Sneijder. Der kann gut Fussball spielen - aber wollen wir mit dem unter die Dusche? Nicht wirklich. Dann halt Nummer 3: «Schreibe ein Kompliment darauf und wirf die Seite in einen willkürlich ausgewählten Briefkasten.» Schöne Idee - machen wir. Und für die restlichen Seiten suchen wir weiter Tötungstipps, die ruhig etwas radikaler sein dürfen. Wir denken an Kettensäge, Salzsäure und Sprengstoff. Vorschläge per Mail an bellevue@tagesanzeiger.ch (pa)

Jubel-Trubel-Discokugel Hilfe! Maceo und die Jazzkantine kommen

Früher, als man jung war, hörte man Funk. Und jedes Jahr, wenn Maceo Parker kam, ging man ans Konzert. Endgültig genug hatte man erst, als Maceo eines Tages seinen Sohn mit auf die Bühne nahm, einen Rapper mit mediokrem Talent. Dann noch lieber Candy Dulfer, dachte man sich, und ignorierte fortan die Auftritte des Sax-Onkels. Auch die Jazzkantine verscheuchte man aus den Gehörgängen. Diese Combo nahm genau ein passables Album auf. Das Debüt von 1994 mit Smudo von den Fantastischen Vier. Alles zum Glück vorbei. Dachte man. Denn die Funker geben offenbar noch lange nicht auf: Maceo spielt (mit Sohneemann Corey) am 6. Oktober im Kaufleuten, die Jazzkantine am 28. Oktober im EWZ-Unterwerk Selnau. (pa)

Das Rezept

Gemischter Reis



Für 4 Personen

400 g Pilze (Kräuterseitlinge, Shiitake oder Champignons), 1 rote Peperoni, 1-2 Zucchini (ca. 200 g), 1-2 Karotten, 500 g Spinat, 300 g Sojasprossen, Sojasauce,

Chilipaste, Sesamöl, 2 TL geröstete Sesamsamen, 150 g Hackfleisch (Rind oder gemischt), 4 Eier, 3 Tassen Jasminreis. Für die Sauce: 2 EL koreanische Chilipaste, 1 TL Zucker, 1 TL Sesamöl, ½ TL Essig

Peperoni, Zucchini, Karotten in feine Streifen schneiden. Pilze putzen und in dünne Scheiben schneiden. Nacheinander einzeln in Sesamöl etwa 10 Minuten rührbraten, salzen, mit Pfeffer abschmecken und eine Messerspitze geröstete Sesamsamen begeben, auf einer Platte anrichten. Spinat und Sojasprossen separat in heissem Wasser blanchieren, abgiessen, ausdrücken. Mit Salz und Sesamsamen vermischen. Hackfleisch in Sesamöl anbraten, mit 1 EL Sojasauce, ½ EL Zucker, einem Hauch Knoblauch und Pfeffer abschmecken. Den im Reiskocher oder in der Pfanne (ohne Salz!) gegarten Reis portionenweise auf Teller verteilen, Pilze, Fleisch und Gemüse den Rand entlang nebeneinander anrichten, den Reis mit dem Spiegelei bedecken. Servieren. Vor dem Essen wird das ganze Gericht mit den Essstäbchen kräftig durcheinandergewirrt - deshalb der Name «gemischter Reis». Schmeckt auch kalt oder lauwarm.

Aus der **Schweizer Familie**
Weitere 2000 Rezepte unter www.schweizerfamilie.ch

«Zürich braucht mehr Schlösser»

Aline Birgelen gefiel die eigene Hochzeit so gut, dass sie mehr davon wollte. Jetzt organisiert sie als Hochzeitsplanerin schönste Tage für andere Paare.

Mit Aline Birgelen sprach Peter Aeschlimann

Frau Birgelen, wie lautet Ihr Rezept gegen schlechte Montagslaune?

Ich bin allgemein ein positiver Mensch. Nach einer gelungenen Hochzeit am Wochenende fällt es mir aber immer besonders leicht, mit einem Lächeln aufzustehen.

Wo wären Sie gerade lieber als hier?

Bei diesem Regenwetter wäre ich gerne in Namibia. Das Land ist wunderschön - Mein Mann und ich machten dort vor zwei Jahren unsere Hochzeitsreise, inklusive Safari. Es war Liebe auf den ersten Blick: diese Ruhe, diese Weite, viel Sonne.

Worauf kommt es bei Ihrem Job ganz besonders an?

Man muss Organisationstalent haben, das ist ganz wichtig. Mir wurde das zum Glück in die Wiege gelegt. Dann gilt es herauszufinden, was dem Brautpaar für den grossen Tag vorschwebt, ich muss ihre Wünsche, ihre Vorstellungen ganz genau kennen. Danach muss alles perfekt umgesetzt werden: von der Trauung über den Apéro bis zum Essen. Derweil darf man natürlich nie die Ruhe verlieren, egal was auch passiert.

Was ist denn das Schlimmste, was Ihnen in Ihrem Job überhaupt passieren kann?

Wenn die Braut oder der Bräutigam am Tag der Trauung einen Rückzieher macht. Dann helfen auch die kreativsten



Aline Birgelen, Zahnärztin und Hochzeitsplanerin. Foto: Tom Kawara

Ideen nicht mehr weiter. Das ist zwar hoch nie bei einer von mir organisierten Hochzeit passiert, aber man weiss ja nie.

Ist es Ihr Traumjob?

Ja. Zu meinem 60-Prozent-Pensum als Zahnärztin ist es ein perfekter Ausgleich. Es gibt ja auch Gemeinsamkeiten: Bei beiden Jobs geht es darum, den Leuten ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern. Das finde ich schön.

Welche Anekdote werden Sie noch im Altersheim erzählen?

Eine herzige Geschichte erlebte ich in den Walliser Bergen. Die Trauzeugen bastelten eine Torte aus Styropor, die einer echten zum Verwechseln ähnlich war. Als es Zeit fürs Dessert war, trugen sie die falsche Torte ganz feierlich einen Hügel hinunter und stolperten prompt vor der versammelten Hochzeitsgesellschaft. Das war ziemlich lustig.

Wann verschenken Sie Ihren ersten Kuss, und welches Lied würde zu der Erinnerung passen?

Das war mit 15 Jahren, an einem Fest irgendwo am Baldeggersee im Luzernischen. «Seven Seconds» von Youssou N'Dour und Neneh Cherry lief damals die ganze Zeit bei mir. Und viel länger als sieben Sekunden dauerte diese erste Liebe auch nicht an.

Zürich wäre eine bessere Stadt... wenn es mehr Schlösser gäbe, wo man heiraten kann.

Was wollen Sie uns mit auf den Weg geben?

Künftige Brautpaare sollen alles daran setzen, ihr Fest so persönlich wie möglich zu gestalten. Je authentischer und liebevoller so eine Hochzeit organisiert ist, umso mehr wird der Tag zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Beteiligten.

Der Montagsfragebogen

Am Montag beginnt die Arbeitswoche. Auf der «Bellevue»-Seite beginnt der Montag mit einem Interview zum Arbeitsplatz. Wer selber einmal Auskunft geben möchte, melde sich unter bellevue@tagesanzeiger.ch.

Notizen zu Namen **Hildegard Schwaninger**

Knausriger Hausi Leutenegger



«Wenn sich gute Leute für eine gute Sache zusammenschliessen, dann passieren gute Dinge.»

Unter diesem Motto stand der Charity-Event, der im Golf- und Countryclub Hittnau vom Swiss American Club (Präsident: **Rick Perdian** von Swiss Re) veranstaltet wurde. **Ellen Frick-Delman**, US-Generalkonsulin in der Schweiz, organisierte zum 13. Mal ein Golfturnier zugunsten eines SOS-Kin-

derdorfes. Diesmal ging das Geld nach Lesotho. Nachmittags spielte man bei strahlendem Wetter Golf, abends war Party. Natürlich war auch die berühmteste Amerikanerin der Schweiz da: **Shawne Fielding**, ganz in Rot und umringt von Männern (ihr Begleiter war ein Herr aus Lausanne, der **Pascal Germanier** heisst und auch Golf spielt). Shawne Fielding ist ausser Partygirl auch Botschafterin der SOS-Kinderdörfer, so ging sie von Tisch zu Tisch und verkaufte die CDs ihrer Freundin **Bonnie Jeanne Taylor**, die als Stargast auftrat. Bonnie Taylor ist zwar nicht die berühmte **Bonnie Tyler**, mit der sie Nichtkundige verwechselten (sie lebt seit Jahren bei Basel), doch als sie den Hit «Sweet Caroline» sang, dudelten alle fröhlich mit.

Zur Dekoration war der aktuelle Mister Schweiz **Jan Bühlmann** da (trug einen schwarzen Hut), und **Hausi Leutenegger** (Bild) stand in weisser Smokingjacke rum und hatte schon beim Aperitif eine dicke Zigarre im Mund. Hausi Leutenegger erzählt einem ja immer sofort, dass er Milliardär ist (obwohl das jeder Boulevard-



presse-Konsument weiss), aber bei der Auktion zugunsten der armen Waisenkinder und Aidskranken von Lesotho kehrte er den Sparsamen heraus und wurde nicht aktiv. Die Auktion, durchgeführt von **Andreas Rumbler** von Christie's, brachte 20 000 Franken, der ganze Abend circa 50 000.

US-Generalkonsulin Ellen Frick-Delman ist mit einem Schweizer verheiratet, **Rolf Frick**, der seine Frau mit Rat und Tat unterstützt. Bei der Tombola gewannen sie einen Hauptpreis, ein Wochenende im Kulm Hotel St. Moritz, was Ellen Frick freute: «In St. Moritz haben wir vor drei Jahren geheiratet.» Frick ist begeisterter Koch, und so spendete er für die Auktion einen Naturalienpreis: Mit **René L. Stein** (Immobilien) kocht er für acht Personen in der Chuchi-Binz («Traumküche für Hobbyköchinnen und Hobbyköche», Besitzer: René L. Stein).

Wen sieht man da auf der Terrasse im Dolder Grand beim Mittagessen? Architekt **Sir Norman Foster**, den Schöpfer des umstrittenen Bauwerks, mit **Lady Elena Foster**, den beiden Kindern und dem Zürcher Kunst-Tausendsassa **Walter Keller** (Scalo-Verlag, Galerie, 2008 Chef Kunstzeitschrift «du»). Gemeinsame Pläne? Keller, der 2009 den Start-up für Lady Elenas Kunstbuchhandlung in Madrid machte, traf die beiden zur Pflege der Freundschaft und um ein Projekt zu besprechen. Für die Fotobuchreihe C-Photo, die Elena Foster im Herbst 2011 herausbringt, soll Keller ein Buch realisieren. Die Idee stammt von ihm. Titel: «Unseen». So klingt es, wenn Walter Keller konkret wird: «Es wird Fotos enthalten, die nie existiert haben bzw. nur in der Fantasie unseres kollektiven Unbewusstes.» Das ist äusserst geheimnisvoll!

Notizen zu Namen. Die wöchentliche Gesellschaftskolumne der Jahrespublikation «WW Who is Who in Zürich» entsteht in einer Medienpartnerschaft mit dem TA. www.notizenunamen.ch

