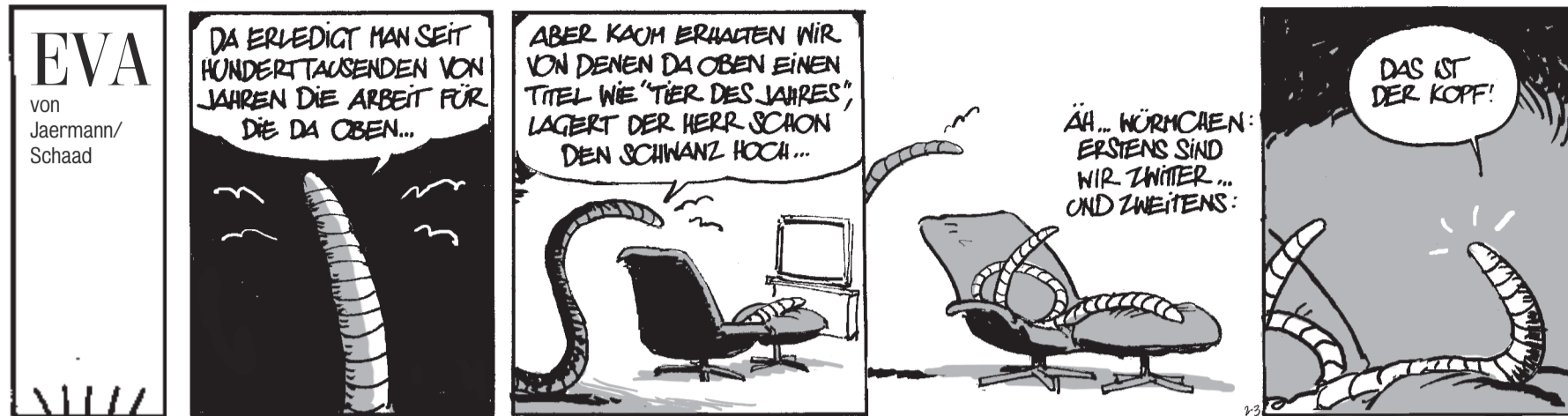


Bellevue



Stoisches Eindunkeln: Idylle im Schaffhauser Stadion Breite. Foto: Ruben Fructuoso



Fussballerisches Stilleben: Tattoo, Wurst und Brüggelilfeld-Licht. Foto: Holger Salbach

Alles andere ist doch wurscht

Vor vielen Monaten dachten drei Zürcher Fussballnerds: «Ein Buch über Schweizer Stadionwürste, das wär's!» Morgen wird das Werk getauft, eine Wurstgeschichte gibts hier vorab als Amuse-Bouche.

Von Thomas Wyss

Die Stadionwurst ist mehr als eine Verpflegung. Viel mehr. Sie ist eine fleischgewordene Metapher unseres Livefussballs: ehrlich, einfach, manchmal ein Genuss, manchmal grottenschlecht. Dennoch hat dieser Klassiker heute oftmals einen schweren Stand; mitunter wird er von der Fast-Food-Epidemie gar regelrecht an die Wand gespielt.

Dieser leidigen Entwicklung müsse Einhalt geboten werden, fanden die drei «ganz normalen Zürcher Fussballverrückten» Michi Benz, Roli Hofer und Alex Hofmann. Und so kreierte sie an einem sehr heiteren (im Sinne von hochprozentigen) Abend vor vielen Monaten

die Schnapsidee, der helvetischen Stadionwurst ein Denkmal zu setzen - in Buchform! Der Schnaps war bald verdunstet, die Idee aber blieb. Sie wurde konkret und konkreter, bald schon zogen Schreiberlinge und Fotografen durchs Land, um Wurstgeschichten aufzuspüren und Wurstwaren abzulichten, und Ende Januar 2011 vermeldeten die drei Initianten plötzlich in bester Trapaton-Manier: «Hey, wir haben fertig - und alles andere ist doch wurscht!»

Morgen Abend wird der schräg-charmante Text- und Bildband mit einer öffentlichen Buchvernissage im Lagerraum der Amboss-Brauerei im Kreis 5 getauft. Am Grill stehen wird der Maestro

des Paul-Grüninger-Stadions. Das ist die Heimstätte des SC Brühl St. Gallen - jener gesegnete Ort also, an dem die angeblich beste Schweizer Stadionwurst auf den Pappsteller kommt.

Als eine Art Amuse-Bouche folgt nun eine Wurstgeschichte aus dem Buch (Verfasser ist der Gleiche, der auch diesen Artikel verfasste). Sie ist allerdings vorne und hinten «abgebissen», sprich, sie beginnt mittendrin und hört weit vor dem Schluss auf ... eben ein Appetithäppchen, wer die ganze Story lesen will, muss sich halt das Buch posten.

Dorfpolizei statt Deltas

«Beim Stadion angekommen, checke ich - das ist der Instinkt des Letzigrund-Gängers - zuerst die Security-Situation ab. Von Wasserwerfern und bulligen Deltas keine Spur. Da stehen bloss drei sympathische Kleinstadtpolizisten, die von eintrudelnden Fans mit dem Vornamen begrüsst werden. Es ist ein Vorgeschmack auf den typischen Challenge-League-Groove, in den ich mich - was ich zu diesem Zeitpunkt noch nicht weiss - an diesem Abend so innig verlieben werde, dass ich auf der Heimfahrt im Zug sofort meinem Immobilienmakler (den ich leider nicht habe) angewiesen hätte, er solle meine künftige Loge bitte nicht mehr in Berlin oder London, sondern in Schaffhausen suchen.

Als ich kurz darauf die Breite betrete (die trotz dieses Namens, wie jeder normale Fussballtempel, deutlich länger als breit ist), stelle ich fest, dass ich massiv zu früh dran bin. «Zu früh», und da ist es völlig egal, wenn alle Anstandsbücher das Gegenteil behaupten, ist bünzlig. «Zu spät», das ist mondän. Also hole ich mir bünzlig einen Becher Falken-Bier und beuge mich bünzlig zum Wurststand.

Trotz meines anderen Dialekts und investigativer Fragen («Wie viele Würste verkaufen Sie pro Match?») steht mir das dreiköpfige Team der Metzgerei Peter, ein lokaler Familienbetrieb, freundlich Rede und Antwort. Insbesondere eine ältere Dame kümmert sich rührend um

mich (ihr Charme hat mich so sehr überumpelt, dass ich gar vergessen hab, mich nach ihrem werten Namen zu erkundigen). Sie ist es auch, die mir das beste Stück vom Rost holt, ins Papier einwickelt und in die Hand drückt. Da ich leider kein Gastrotechniker bin, werde ich die Kalbsbratwurst mit meinen Möglichkeiten umschreiben. Die Temperatur: perfekt wie ein Fallrückzieher von Klaus Fischer! Der Geschmack: lecker wie ein Barcelona-Dribbling von Lionel Messi! Die Konsistenz: knackig wie die schönste Parade von Karli Grob! Als ich an den Stand zurückkehre und mich schwärmerisch bedanke, sagt meine Sausage-Lady gerührt, sie hätte auch noch eine saisonale Spezialität: eine Bärlauchwurst! Ich schlage ihr vor, dass ich diese in der Pause probieren komme. Sie strahlt.

Fünf Minuten später hocke ich auf der Haupttribüne (die aussieht wie ein Relikt aus Gotthelfs Zeiten), schmökere im Matchprogramm und genieße die duftende Landluft, als er plötzlich loslegt. Er, das ist Edy Schellenberg, der langjährige Stadionspeaker. Auch wenn ich ihn nicht sehen kann, weiss ich sofort - der Edy, der ist hier draussen eine kleine Kultfigur. Was er nämlich vor dem Match alles zu erzählen weiss, egal ob um die Tabellenlage, Transfers oder Gästetrainer Chapuisat senior geht, ist unterhaltsamer und informativer als jedes «Sportpanorama». Dazu ist die sperrige, feurige und stets höfliche Art des Monologs derart einzigartig, dass es vermessen wäre, wenn ich als Zürischnurri nun versuchte, seine grossen Worte hier irgendwie nachzuplappern. Edy gibts live in der Breite - oder gar nicht!

Dann, plötzlich läuft das Spiel. Oder präziser: Es stottert. Fehlpässe, Querschläger, Fouls. Gabet Chapuisats FC Le Mont ist schwach, der FC Schaffhausen besser, aber längst nicht gut. Dennoch schießt das Heimteam zwei Tore. Das erste verpasse ich, weil ich am Horizont fasziniert das stoische Eindunkeln verfolge; das zweite, weil ich in Gedanken längst bei der Bärlauchwurst bin.»

Stadionwurst-Buch - die Macher, Autoren und Fotografen

Sie nennen sich selbstironisch «Oberwürste», sie sind alle drei feurige Anhänger des FC Zürich (aber nicht unbedingt der lauen Letzigrund-Wurst), und sie haben in rund 14 Monaten eine beschwipste Idee in den fixfertigen Bild- und Textband «Stadionwurst - der Fussballschweiz auf die Pelle gerückt» verwandelt: Sie, das sind Werber Michi Benz (Freunden von besonderen kulinarischen Stadionleckereien empfiehlt er den Balti Pie im Upton Park zu London), Artdirector Roli Hofer (gemäss eigenen Angaben galt er als Junior des Winterthurer Vorortsklubs FC Phoenix Seen rund 15 Wochen lang als unentdecktes Jahrhundertstürmertalent; danach beendete er abrupt seine Karriere) sowie der schreibende Anwalt Alex Hofmann (dessen erstes Fussball-Shirt war jenes des FC St. Gallen, und ebendort, nämlich im st.-gallischen Sittertobel, verschlang er 1998 auch die weltbeste Olma-Wurst seines ganzen Lebens). Erwähnenswert ist sicher auch noch, dass «H & H» (also Hofer und Hofmann) als DJs des Zürcher Labels Regional Liga eigentlich Champions-League-Niveau haben und jeden noch so unspektakulären Partykeller in einen stürmischen Hexenkessel verwandeln.

Aber zurück zum Buch. Weil im Fussball bekanntlich immer die Mannschaft der Star

ist, boten die drei Initianten insgesamt 18 Foto- und 23 Wortkünstlerinnen und -künstler zur Mitarbeit auf; darunter auch Bekanntheiten wie Michèle Roten («Das Magazin»), Christine Steffen («NZZ am Sonntag»), Andreas Heller («NZZ Folio»), Pascal Claude («Knapp daneben»), Nico Schärer und Christoph Becker («Frankfurter Allgemeine Zeitung»), Peter Burghard («Süddeutsche Zeitung») oder Andri Pol (Buch «Grüezi»).

Ziel des Projekts war nicht die Erstellung eines ultimativen Kompendiums inklusive Hitparade, sondern das Gegenteil davon: Die Stadionwürste und Cervelats sollten als Ausgangspunkt für eine höchst subjektive und deshalb authentische Betrachtung der Fan-, Stadion- und Fussballkultur jenseits von Tabellenstand, Korruptionsskandalen, Videobeweis oder Hooligan-Diskussion» und somit als «feinster gemeinsamer Nenner im Schweizer Fussball» genutzt werden. Wenn man das Buch in der Hand hält, darf man rülpfend konstatieren: Mission erfüllt! (thw)

«Stadionwurst - der Fussballschweiz auf die Pelle gerückt», 180 S., 62 Fr. Erhältlich unter www.stadionwurst.ch und in ausgesuchten Buchhandlungen. Buchtaufe: morgen 20 Uhr, Amboss-Rampe, Zollstrasse 80.

B-Side Radio Bellevue

Der Houseman

In seinem Club laufen Techno und House, während er zu Hause am Klavier Beethoven einstudiert, aber nicht nur. Sandro Bohnenblust, der Geschäftsführer des Zürcher Clubs Supermarket, plant, in den nächsten Monaten ein Herzensprojekt zu realisieren: sein eigenes Underground-House-Label.



Welches war Ihr erstes Lieblingslied? «The Wall» von Pink Floyd. Das war auch meine erste Single.

Wobei stellen Sie das Radio ab? Bei «The Time (Dirty Bit)» von den Black Eyed Peas. Dass solche Songs Erfolg haben zeigt, wie weichgespült die Zuhörer bereits sind!

Welches Lied läuft Ihnen unfreiwillig nach? Immer dasjenige, das ich gerade auf dem Klavier übe - momentan eine Beethoven-Sonatine in G-Dur.

Zu welchem Lied würden Sie in die Sommerferien fahren? Da ich meist mit dem Motorrad in die Sommerferien fahre, hör ich nur den Sound meiner Drag Pipes.

Welches Lied hören Sie an kalten Winterabenden? Die Arie «Summertime» aus der Oper «Porgy and Bess» von George Gershwin, als Jazz-Coverversion gesungen von Ella Fitzgerald.

Welchen Song haben Sie als Klingelton auf Ihrem Handy? «Nothing Else Matters» von Metallica.

Zu welchem Lied haben Sie zuletzt getanzt? Zu «Fantasy» von Earth, Wind & Fire. Mit wem weiss ich aber nicht mehr!

Welches ist Ihr liebster Beatles-Song? «Yesterday», gesungen von René Rindlisbacher... :-)

Welche Musik inspiriert Sie beim Kochen? Der Song des Swedish Chef aus der «Muppet Show» («Smörebröd, smörebröd, römplöplöplöplöm»).

Welches ist für Sie das schönste Liebeslied aller Zeiten? «I'm Not in Love» von 10cc. Das galt 1975 übrigens als Meisterstück damaliger Studioproduktionen.(TA)

Das Rezept

Schwarze Spaghetti



Für 4 Personen
400 g Spaghetti neri (schwarz) oder Nudeln, 1 roter Peperoncino, 3 Knoblauchzehen, 1 Bund Koriander, 300 g Crevetten, 7 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Teigwaren in viel Salzwasser al dente kochen. In der Zwischenzeit Peperoncino längs aufschneiden, entkernen und in Ringe schneiden. Knoblauch fein schneiden. Koriander fein hacken. Crevetten in 2 Esslöffeln Olivenöl einige Minuten braten. Peperoncino und Knoblauch dazugeben, kurz dünsten. Pfanne vom Feuer ziehen. Die abgetropften Teigwaren mit den Crevetten mischen, abschmecken. Koriander und restliches Olivenöl untermischen.

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

Anzeige

Bedienungsfreundlich:
Induktions-Kochfelder
Blitzschnell durch Direktwahl!
Miele