

Theaterdebatte als Publikumsmagnet

KONTROVERS Bei der ersten öffentlichen Debatte über das Projekt Theaterplus wurden in der Alten Kaserne die Stühle knapp. Auf der Bühne und im Saal gingen die Emotionen hoch, besonders bei den Abrissgegnern.

Soll Winterthur an seinem Stadttheater festhalten und in den nächsten 20 Jahren 12 bis 20 Millionen Franken in die Instandhaltung investieren? Oder soll der Stadtrat prüfen, den 36-jährigen Bau abzureissen und an gleicher Stelle einen privat finanzierten Neubau mit Kongresshotel, Wohnungen und Theatersälen zu ermöglichen?

Die Meinungen schienen am Mittwochabend in der Alten Kaserne schon vor der Diskussion gemacht. Das fing bei den zwei Gastgebern an: Die Standortförderung Winterthur hatte die Vorstudie zu Theaterplus eigenhändig in Auftrag gegeben. Den zweiten Gastgeber, den Künstlerverein Café des Arts, graut dagegen vor diesen Plänen. «Wir sind für die Kunst und nicht für Theaterplus», stellte Präsidentin Katharina Henking klar.

Heimspiel der Abrissgegner

Auch unter den über 200 Zuhörerinnen und Zuhörern waren die Positionen mehrheitlich schon gemacht, wie Moderator Jakob Bächtold, stellvertretender Chefredaktor des «Landboten», per Handaufruf feststellte. Etwa 80 Prozent des Publikums waren entschiedene Abrissgegner. Ein Heimspiel für den Theaterverein, der schon vor Jahresfrist 6600 Unterschriften gegen die Kongresshaus-Pläne gesammelt hatte.

Stadtpräsident und Kulturvorteher Michael Künzle (CVP) betonte in seinem Einstiegsreferat, heute seien die Vorzeichen anders. «Der Stadtrat hat sich seither ganz klar dazu bekannt, den Gastspielbetrieb in seiner heutigen Qualität und Grösse weiter zu unterstützen. Diskutiert wird nur, in welchem Haus er stattfinden soll.» In Zeiten wo die Stadt ihre Investitionen von 120 auf 60 Millionen Franken pro Jahr herunterfahre, habe ein privat finanzier-

«Ja, wir haben kommunikativ dazugelernt.»

Beat Schwab,
Vorstandsmitglied der
Handelskammer

ter Neubau das Potenzial zur Win-win-Situation, so Künzle: Die Stadt spare Renovationsmillionen, das Theater kriege moderne Infrastruktur und einen zweiten Saal, und ganz Winterthur erhalte ein Wahrzeichen und einen wirtschaftlichen Impuls. «Das neue Gebäude könnte das i-Tüpfelchen auf dem Aufbruch sein, den Winterthur durchmacht, etwa auf dem Sulzer-Areal und in Neuhegi», doppelte Beat Schwab nach, Vorstandsmitglied der Handelskammer und Wortführer der Theaterplus-Initianten.

«Dann bauen Sie Ihr Kongresshaus doch bitte auch dorthin», entgegnete Martin Bernhard, Präsident des Theatervereins. Den Wirtschaftskreisen hinter der Idee sei das Theater egal, sie wollten ihr Kongresshaus. «Doch sie haben gemerkt, dass das in der Bevölkerung ein Reizwort ist und haben ihre Kommunikation weich gespült.» «Das Theater stand von Anfang an im Zentrum», widersprach Schwab. «Aber ja, wir haben kommunikativ dazugelernt.»

Architekt Heiner Zumburrn, ehemaliger Präsident des KMU-Verbandes, sieht Theaterplus gar als möglichen Heilsbringer für das Theater. «Als ehemaliger Profi-Cellist weiss ich, wie es um die Finanzierbarkeit der Kultur steht», sagte er. «Und ich bin überzeugt, ohne eine Mantel-nutzung hat das Theater Winterthur keine Chance, die nächsten 30 Jahre zu überstehen.»



Vor vollen Rängen stritten sich Gegner und Befürworter von Theaterplus um Sinn und Unsinn von Kongresshaus-Neubau und Theaterabriss. Donato Caspari

Grundsätzlichen Protest gegen das Primat des Sparens kam von Alex Freihart, einem ehemaligen Direktor des Stadttheaters. «Man kann nicht ein bisschen Theater haben, so wie eine Frau nicht ein bisschen schwanger sein kann.» Zudem zweifelte er die Machbarkeit an: «Wo wollen Sie auf diesem engen Areal noch einen zweiten Saal und ein Hotel von der Grösse

«Man kann nicht ein bisschen Theater haben.»

Alex Freihart,
ehemaliger Direktor Stadttheater

eines Parkhotels hinklotzen?» Wie das im Detail aussehe, müsse der Investoren- und Architekturwettbewerb zeigen, sagte Schwab. «Ich hoffe, wir können uns in zwei Jahren hier treffen und über tolle Entwürfe internationaler und lokaler Architekten diskutieren.»

Christoph Magnusson, FDP-Gemeinderat, bekannte sich als Einziger auf dem Podium dazu, noch keine Meinung gefasst zu haben. Als er andeutete, dass das heutige Theater nicht alle von Freihart aufgelisteten Bedingungen an ein Theater erfülle, schallte ihm aus dem Publikum ein derart giftiges «Doch!» entgegen, dass er erschrak und Moderator Jakob Bächtold sich genötigt sah, einzugreifen. Er könne sich

durchaus vorstellen, sich einst für den Status quo starkzumachen, wenn ihm die neuen Pläne schlecht oder zu riskant erschienen, sagte Magnusson. Doch müsse es möglich sein, diese Pläne überhaupt kennen zu lernen und sachlich zu diskutieren.

«Das ist rekordverdächtig»

«Es ist logisch, dass das Theater Emotionen weckt», entgegnete Bernhard. «Tausende Winterthurerinnen und Winterthurer haben intensive Erinnerungen an dieses Haus. Es ist ein Volkshaus im besten Sinn.» Die Theaterplus-Initianten ritten eine «Attake auf die Kultur» im Namen des Profits. «Ein intaktes Stadttheater nach 40 Jahren abzureissen ist rekordver-

dächtig», sagte auch Freihart. «Das gibt es in keiner anderen Stadt.» Während einer mehrjährigen Umbauphase gingen im grossen Stil Abonnenten, Arbeitsplätze und Reputation verloren, warnte der frühere Theaterdirektor.

Bei der Schlussfrage, welchen Titel man dem «Theater ums Theater» geben würde, schlug Architekt Heiner Zumburrn den Fassbender-Titel «Angst fressen Seele auf» vor. «Aus lauter Angst vor Veränderung wird in der Schweiz alles Neue instinktiv abgelehnt.» Schwab gab sich konzilianter: «Gut Ding will Weile haben», sagte er. Es gebe keine Eile, das Projekt werde noch viele Jahre brauchen, bis es abstimmungsreif sei. Michael Graf

Winterthur könnte WM-Ort werden – im Faustball

SPORT Der Verband Swiss Faustball will die WM 2019 in die Schweiz holen, und zwar nach Winterthur. Die Chancen stehen gut.

Winterthur als Austragungsort einer Weltmeisterschaft. In vier Jahren könnte es so weit sein. Gestern kündigte der nationale Faustballverband die Kandidatur der Schweiz für die Austragung im Jahr 2019 an. In Winterthur, heisst es in einer Mitteilung, habe sich eine «breit aufgestellte Trägerorganisation» formiert. Die Kandidatur wird von der Stadt Winterthur unterstützt sowie von vielen Sportverbänden und der Dachorganisation Swiss Olympic.

Laut Plan sollen alle Spiele im Fussballstadion Schützenwiese durchgeführt werden. Ein Publikum von 8000 Zuschauern und eine Grosseleinwand sollen für ein «Faustballfest» bürgen.

Konkurrenz aus den USA

Bislang galt im Faustball: Wer für die Austragung kandidiert, erhält die WM zugesprochen. Diesmal hat sich jedoch Konkurrenz angekündigt, wenngleich mit eher schlechten Aussichten: Der noch junge Verband der USA meldet ebenfalls Interesse an der Durchführung an. Die Vergabe erfolgt

am Weltverbandkongress am kommenden Mittwoch anlässlich der aktuellen WM in Argentinien.

Man erwarte den Zuspruch der anderen Verbände, heisst es bei Swiss Faustball. Die Schweiz biete eine professionelle Organisation, und sie fördere den Faustball seit Jahrzehnten weltweit.

Schweiz ist Weltspitze

Im Faustball ist die Schweiz eine Macht. Erst kürzlich hat der Verein Faustball Widnau den Weltpokal gewonnen. Letztmals wur-

de 1999 eine WM der Männer in der Schweiz ausgetragen.

Faustball ähnelt Volleyball: Die Spieler schlagen den Ball über ein Netz und versuchen, den Gegnern den Rückschlag zu erschweren. Im Unterschied zum Volleyball darf der Ball jedoch einmal den Boden berühren, nicht indessen das Netz. Das Faustballspielfeld ist grösser als das Volleyballfeld, eine Mannschaft hat aber einen Spieler weniger (nämlich fünf), wodurch jeder einzelne viel mehr Raum abdecken muss. gu



Vielleicht bald auf der Schützi: Schweizer Faustballer an der WM 2011. df

Die klassischen Wintergemüse wie Pastinaken, Bodenkohlrabi, Randen oder Petersilienwurzeln haben in den letzten Jahren den Weg vom hintersten Gestell des Bioladens in die Küchen der Sternrestaurants geschafft. Zu Recht sind in letzter Zeit zahlreiche Kochbücher zu dem Thema erschienen. Mein Liebling sind Petersilienwurzeln. Sie kommen ab Ende Oktober frisch auf den Markt. Auf den ersten Blick sehen sie der Pastinake zum Verwechseln ähnlich, beide gehören zur Familie der Wurzelgemüse. Die Petersilienwurzel ist etwa 3 bis 5 Zentimeter dick und 20 Zentimeter lang, die Wurzel der Pastinake etwa doppelt so lang. Auch ihr Kopfteil ist deutlich dicker. Die Petersilienwurzel ist deutlich aromatischer als die Blattpetersilie, ihr Geschmack lässt sich als kräftig und würzig beschreiben. Wie Sellerie verhilft ein Stück mitgekochte Petersilienwurzel Suppen und Schmorgerichten zu mehr Aroma. Sie kann aber viel mehr. Gekochte, gebratene oder pürierte Petersilienwurzel schmeckt gut als Beilage zu Fisch und Fleisch. Rohe Petersilienwurzel verleiht Salaten einen Extra-Kick. Petersilienwurzeln einfach wie Rüebli schälen und weiterverarbeiten.

Eine richtige Aromabombe ist der Petersilienwurzel-dip aus Meret Bisseggers Buch «Meine Gemüseküche für Herbst und

Eintopf



Wintergemüse ans Licht geholt

Winter». Dafür 300 g Petersilienwurzel in grobe Stücke schneiden, 3 Stängel Zitronengras flach klopfen und alles zusammen mit 1 Prise Kräutersalz in eine Pfanne geben und knapp mit Wasser bedecken. So lange kochen, bis das Gemüse weich und das Wasser fast eingekocht ist. Zitronengras entfernen und abkühlen lassen. 3 El Zitronensaft dazugeben und pürieren, dabei 3–4 El geröstetes Walnussöl dazulaufen lassen, bis die Masse emulgiert. Abschmecken und kühlen stellen.

Unvergleichlich samtig

schmeckt eine Petersilienwurzel-suppe: 450 g Petersilienwurzeln und 100 g Kartoffeln schälen und würfeln. 1 Zwiebel fein würfeln. Alles in 2 El Öl andünsten und mit 800 ml Gemüsefond und 200 ml Rahm auffüllen, aufkochen und zugedeckt 20–25 Minuten bei kleiner Hitze kochen. Mit dem Schneidstab fein pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Etwas Farbe in den Teller liefert ein Pumpernickeltopping. Dafür pro Person eine halbe Scheibe Pumpernickel mit den Fingern zerbröseln und in etwas Butter in der Bratpfanne unter ständigem Wenden anbraten.

Eine kleine Leckerei mit Suchtfaktor sind Petersilienwurzel-Chips. Einfach die Wurzel in dünne Scheiben schneiden und in Öl oder Butter knusprig braten. Eva Kirchheim