

Winti by Bike



Bye-bye Bike

Die Bäume verfärben sich, die Tage werden kürzer, die Temperaturen fallen, graue Nebel wallen. Morgens ist mein Sattel nass und im Fahrradkorb sammelt sich braunes lampiges Laub. Das ist der Herbst, der Anfang vom Ende, vom Ende meiner Kolumne.

Es gibt ja Vieles, das man im Leben richtig machen kann: Karriere machen, heiraten, Kinder kriegen, Ferien in der Toscana verbringen, einen Golden-Retriever-Hund anschaffen, einen Forsythien im Garten pflanzen, den Rasen am Samstagnachmittag mähen, den Müll trennen, sich im Verein engagieren, Biogemüse kaufen, und, und, und. Leider gibt es aber ebenso Vieles, das man falsch machen kann: Keine Karriere machen, nicht heiraten, keine Kinder kriegen, keine Ferien in der Toscana verbringen, ... Sie haben das Prinzip verstanden? Gut. In diesem Sinne stellt sich jetzt für mich die Frage: Wie verabschiedet man sich richtig, als Bike? Für Menschen ist es ja einfach, denn die geben einen Apéro. Und jene, die es nicht richtig machen, geben eben keinen Apéro. Aber ein Bike hat so viele Möglichkeiten: Einmal wehmütig klingeln, dreimal mit dem Rücklicht blinken, nochmals mit den Bremsen quietschen, die Luft in den Pneus leise verpuffen lassen, mit einem lächelnden und einem weinenden Rad davonrollen oder sich im Velokeller einschliesen.

Ich kann mich nicht entscheiden. Doch auch keine Entscheidung, ist eine Entscheidung. Ich bleibe am Hauptbahnhof Winterthur stehen und weiss: Nach 48 Stunden holt mich der Ordnungsdienst der Stadt Winterthur ab, nach 12 Monaten im Velolager der Stadtpolizei lande ich bei der Brühlgutstiftung. Dort werde ich wieder aufbereitet und nach Afrika gebracht. Und so wird für mich aus dem Ende im herbstlichen Winterthur wieder ein Anfang in Afrika.

Christine Klinger



Marschmusik auf der Promenade von Malgrat de Mar.



Die Stadtmusik vor dem Abmarsch.

Gold für die Stadtmusik

WINTERTHUR: Blasmusik-Formation spielt sich in Spanien an die Spitze

Am 15. Internationalen Blasmusikfestival im spanischen Malgrat de Mar an der Costa Brava hat sich die Stadtmusik Winterthur kürzlich den ersten Preis erspielt.

Grosse Freude bei der Stadtmusik Winterthur! Sie war gegen sechs weitere, teils hochkarätige Blasmusik-Formationen aus Deutschland, Italien, Polen und Tschechien angetreten und erspielte sich mit 92 (von 100) Punkten Gold. Stadtpräsident Mike Künzle hatte kurz zuvor per SMS Glück gewünscht. Ernst zu nehmende Konkurrenten

waren vor allem drei sehr gute Formationen aus Polen, Tschechien und Italien, die entsprechend auf Rang 2, 3 und 4 folgten. Die Schweiz war in diesem Jahr gleich doppelt vertreten – durch die Stadtmusik Winterthur und die Jugendmusik Dübendorf (83 Punkte – Silber). Wobei der Tubist und Klarinetist Patrick Schnider (Dübendorf) einen Sonderpreis erhielt, vor allem für die Nervenstärke, an einer exponierten Stelle einen sehr schönen Ton erzeugt und gehalten zu haben. Das «Festival Internacional de Bandas de Música i Majorettes» ist ein kleines internationales Blasmusik-

festival, das dem beliebten Badeort im Oktober zusätzlich Farbe verleiht. Zum 15. Mal musizierten in diesem Jahr die teilnehmenden Formationen auf den Plätzen der kleinen Stadt und marschierten entlang der Promenade. Majoretten bezauberten das Publikum mit eleganten Formationstänzen, jonglierten und zeigten Kunststücke mit dem obligaten Bâton (Stab). Höhepunkt des Festivals ist jeweils das Wettspiel vor einer gestrengen dreiköpfigen Jury, deren Vertreter in diesem Jahr aus Belgien und Kanada stammten.

Christine Kaiser



Polnische Majoretten auf der Promenade. Das Zertifikat über den ersten Preis. Nach einem Unfall Teilnahme im Rollstuhl.



Die katalanischen Veranstalterinnen mit Stadtmusikpräsident Robert Kesselring, Dirigent Fredi Olbrecht und dem kanadischen Juror Mike Townsend.

Schnell und gesund kochen

Mit tollen Rezepten der Schweizer Starköchin Annemarie Wildeisen

Präsentiert von Home-Instead Seniorenbetreuung

Blitz-Paella für 2 Personen

- 1 rote Peperoni, 4 Zweige Stangensellerie
- 1 grosses Rüebli, 2 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe, 200 g Pouletbrüstchen
- 1 dl Weisswein, 2 dl Hühnerbouillon
- 1 Briefchen Safran, 4 Esslöffel Olivenöl
- 150 g Parboiled-Reis
- 1-2 Teelöffel Zitronensaft
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 6 Kalbs- oder Schweinscipollata
- evtl. auch gemischt



1. Die Peperoni halbieren, entkernen, dann in breite Streifen und diese in Vierecke schneiden. Vom Stangensellerie wenn nötig grobe Fäden abziehen und die Zweige schräg in knapp 1cm breite Stücke schneiden. Das Rüebli schälen und schräg in dünne Scheiben schneiden. Die Frühlingszwiebeln rüsten, dabei schönes Grün an den Zwiebeln belassen. Die weissen Zwiebelknollen abschneiden und halbieren, das Zwiebelgrün in Ringe schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in Scheibchen schneiden.

2. Die Pouletbrüstchen zuerst in Scheiben, dann diese in kleine Vierecke schneiden.

3. In einem kleinen Pfännchen Weisswein und Bouillon aufkochen. Den Safran darin auflösen. Beiseitestellen.

4. In einer weiten Pfanne oder in einem Wok die Hälfte des Olivenöls (2 Esslöffel) rauchheiss erhitzen. Die Pouletstücke mit Salz und Pfeffer würzen und in die Pfanne geben. Auf der ersten Seite 1 Minute kräftig braten, dann kurz mit dem Bratspachtel wenden und auf der zweiten Seite nicht länger als 20 Sekunden braten. Sofort auf einen Teller geben.

5. Das restliche Öl (2 Esslöffel) zum Bratsatz geben und erhitzen. Alle vorbereiteten Gemüse, Frühlingszwiebeln und Knoblauch beifügen und unter Wenden etwa 2 Minuten andünsten. Den Reis beifügen und kurz mitrösten. Die Safran-Bouillon dazugliessen und aufkochen. Dann die Pouletstücke untermischen. Die Cipollata-Würstchen auf den Reis legen. Alles zugedeckt auf kleinem Feuer 10 bis 12 Minuten garen. Am Schluss, wenn der Reis körnig weich ist, die Paella mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Pro Portion 38 g Eiweiss, 34 g Fett, 71 g Kohlenhydrate; 790 kKalorien oder 3307 kJoule

Home Instead
Seniorenbetreuung
www.homeinstead.ch/winterthur
052 208 34 83



Hallenradsport-Meisterschaft

WINTERTHUR – Am Samstag fand in der Mehrzweckhalle Oberseen das Finale der Schweizer Meisterschaften im Hallenradsport statt. Das Publikum kam nicht nur in den Genuss von Weltklasse-Darbietungen in Radball und Kunstradfahren, sondern konnte die beiden Sportarten auch hautnah kennenlernen.

Für Sie unterwegs war: Lui Eigenmann – Mehr Bilder im Newsportal: www.winterthurer-zeitung.ch