

Kunst als eine Art der Rebellion

THALWIL Am Samstagnachmittag hielt der Kunsthistoriker Peter Fischer im Kulturraum einen Bildvortrag. Er berichtete von der Kunstszene des Iran.

Es handle sich im Folgenden um einen subjektiven Bericht, sagte Peter Fischer, bevor er seinen Bildvortrag im Kulturraum Thalwil startete.

Der Raum war an diesem Samstagnachmittag voll, was wohl daran lag, dass mit Peter Fischer ein renommierter Name der Kunstbranche seinen Weg nach Thalwil gefunden hatte. Der Kunsthistoriker war bis im Frühjahr 2016 Direktor des Zentrums Paul Klee in Bern, davor Direktor des Kunstmuseums Luzern und Kurator der Daros Collection. Nun fungiert Fischer als selbstständiger Kurator und Kunstsachverständiger. Die Selbstständigkeit bringe das Privileg mit sich, den Themen nachzugehen, für die er sich

besonders interessiere, sagte Fischer. Eines davon sei die iranische Kunstszene.

Staatlicher Einfluss ist omnipräsent

Dieses Interesse teilt auch das Ehepaar Leupi, welches die im Park Thalwil beheimatete Oryx Foundation und die Galerie AB43 gegründet hat und den Fokus seines Schaffens auf die arabische Welt legt. Also reisten Leupis und Fischer gemeinsam nach Teheran – die Hauptstadt des Iran mit 20 Mio. Menschen –, um der dortigen Kunstszene den Puls zu fühlen.

Unter der totalitären Herrschaft der Islamischen Republik Iran, welche dem Namen entsprechend auch auf religiöser

Ebene Einfluss auf ihre Bürger ausübt, haben Künstlerinnen und Künstler oft einen schweren Stand. Fischer erzählte von einem Vortrag an der Islamic Azad University in Teheran, welche einem privaten Universitätsystem mit 1,7 Millionen Studenten angehört.

Er referierte über die Situation der Kunstschaffenden in Europa und zeigte den iranischen Studenten ein komplexes Diagramm, welches den Weg und die Möglichkeiten eines Künstlers im Westen darstellte. Dass dieses Diagramm in Anwendung auf den Iran weitaus simpler daherkommt, belegte Fischer mit Beispielen. So gebe es im Iran etwa keine vom Staat unabhängigen Museen. Der Direktor des Tehran Museum of Contemporary Art sei fachlich für die Ausübung seines Amtes nicht qualifiziert,

pflege aber absolute Regimetreue.

Tanzen ist nicht erlaubt

In einer totalitären Herrschaft werde dafür gesorgt, dass es von bestimmten Ereignissen keine bildlichen Zeugnisse gebe, sagte Fischer. Dem wirke die Fotografin Azadeh Akhlaghi entgegen, indem sie Gewalttaten im Iran des 20. Jahrhunderts nachstellt und ablichtet. Fischer zeigte die Fotografie einer inszenierten Situation an der Tehran University aus dem Jahre 1953. Studenten stürmen panisch durch das Treppenhaus, drei Männer liegen in Blutlachen am Boden. Akhlaghi stellte den Tod dreier Studenten, die am 7. Dezember 1953 von der Polizei erschossen wurden, anhand von Autopsieberichten nach. Eine andere Art von Rebellion demonstrierte Fischer am Beispiel des 50-jäh-

rigen Musikproduzenten und Gründer des Musiklabels Hermes Records, Ramin Sadighi. Das Label ist bekannt für moderne persische Musik. Von Sadighi herausgegebenes Material wird von der Zensurbehörde überprüft. Weil Tanzen oder Soloauftritte von Frauen im Iran verboten sind, klassifiziere er Tanz etwa als «harmonisches Bewegung» oder versetze eine Solistin im zu überprüfenden Videoclip in die Reihen des Chors. Mit geschicktem Vorgehen sei im Iran alles möglich und erhältlich, zitierte Fischer Sadighi.

Nach dem 75-minütigen Bildvortrag lud die Oryx Foundation zum Umtrunk in die Orangerie ein. Dort ist bis am 25. März die Serie «A Report for D'Arcy» des iranischen Fotografen Babak Kazemi ausgestellt, welche die Ölförderung des Iran thematisiert.

Colin Bättschmann



Der Kunsthistoriker Peter Fischer erzählte im Kulturraum von der Kunstszene im Iran, wo die Museen verstaatlicht und die Kuratoren weniger kunstverständnis als regimetreu sind.

André Springer

Anlässe

WÄDENSWIL

Treffpunkt für Privatpflegende

Zehntausende Frauen und Männer in der Schweiz betreuen und pflegen ihre Angehörigen zu Hause. Oft fällt es ihnen nicht leicht, Unterstützung von Aussenstehenden anzunehmen. Für betreuende Angehörige ist es aber unerlässlich, sich Pausen zu gönnen und neue Kraft zu schöpfen. Deshalb bietet die Stadt Wädenswil in Zusammenarbeit mit Pro Senectute Kanton Zürich und der reformierten Kirche Wädenswil einen Treffpunkt für pflegende Angehörige aus Wädenswil und der Au an. Der Treffpunkt findet viermal jährlich statt. Der nächste Termin ist am Samstag, 11. März. Der Anlass ist kostenlos. e

Samstag, 11. März, 15 bis 17 Uhr, Kirchgemeindehaus Rosenmatt, Wädenswil, Telefon 044 789 74 90.

WÄDENSWIL

Lebensmittel für Bedürftige

Hélène Vuille setzt sich seit mehr als 18 Jahren dafür ein, dass Frischprodukte von Grossverteilern auf dem Tisch von Bedürftigen statt in der Mülltonne landen. Für ihr Engagement wurde sie zur Limmattalerin des Jahres 2013 gewählt. Am Mittwoch, 8. März, kommt sie auf Einladung der Aktiven Senioren nach Wädenswil und erzählt von ihrem unermüdbaren Kampf und berichtet über ihre Arbeit und ihre Begegnungen mit Menschen am Rande der Gesellschaft. red

Mittwoch, 8. März, 14.30 Uhr, Gemeinderatssaal Untermosten, Unkostenbeitrag von 10 Franken inkl. Kaffee.

HÜTTEN/HIRZEL

Der lange Spaziergang

Am Donnerstag, 9. März, erzählt der Pfarrer Johannes Bardill von seinem zweimonatigen Spaziergang von Horgen nach Catania in Sizilien. Die Veranstaltung findet statt im Rahmen von «Forum über den Berg», einer Veranstaltungsreihe der Reformierten und Katholischen Kirchgemeinden Hirzel, Schönenberg und Hütten zu Themen aus Religion, Gesellschaft, Politik und Kunst, mit dem Ziel, die darin enthaltenen theologischen und ethischen Dimensionen bewusster zu machen. e

Donnerstag, 9. März, 19.30 Uhr, kath. Pfarreizentrum, Hirzel.

RÜSCHLIKON

Seniorenzmittag in reformierter Kirche

Am Donnerstag findet in der Kirchenstube der reformierten Kirche Rüschlikon ein Mittagessen für Senioren und Seniorinnen statt. e

Donnerstag, 9. März, 12.15 Uhr, Kirchenstube, reformierte Kirche, Bahnhofstrasse 39, Rüschlikon. Anmeldung bis Dienstagmittag unter Telefon 044 724 10 28.

RÜSCHLIKON

Spielnachmittag in der Kirche

Am kommenden Mittwoch organisiert die katholische Kirche einen Spielnachmittag. Im Angebot stehen Skip-Bo oder ein Bänzerjass. e

Mittwoch, 8. März, 14.30 bis 17 Uhr, katholisches Pfarramt, Schlossstrasse 28, Rüschlikon.

In der ehemaligen Punte-Lumi-Bar im Einkaufszentrum Albuville haben Mike Jia und Tiffany Zhang das chinesische Restaurant Zhi Wei Mitte letzten Jahres eröffnet. Die beiden sind Hongkong-Chinesen und mit der schweizerischen Gastronomie vertraut, denn im aargauischen Baden führten sie ein chinesisches Restaurant mit Take-away. Im Albuville in Rapperswil wollen sie ein «chinesisches Gourmet-Erlebnis» realisieren, wie sie es selber bezeichnen. Das Lokal wurde umgebaut und an den Wänden hängen grossformatige Bilder aus China, selbstverständlich fehlt auch die Chinesische Mauer nicht. Allerdings ist die Atmosphäre eher kühl als warm.

Zu zweit besichtigen wir am Montagabend das Lokal. Etwas erstaunt war ich, weil nebst uns nur noch ein Paar im Lokal anwesend war. Liegt der Grund vielleicht am Wochentag oder am Angebot? Freundlich wurden wir von Tiffany Zhang begrüsst und an einen Tisch begleitet.

Zur Vorspeise bestellte meine Begleitung den Papayasalat (12 Fr.) und ich entschied mich für vier frittierte Scampi (8.50 Fr.). Der Papayasalat war knackig und mit einer milden, aromatischen Sauce serviert. Die Scampi waren lecker und die dazu gereichte Chili-Sweet-Sour-Sauce akzeptabel. Zum Hauptgang wählte

Gastro



Preiswert und authentisch

ich die knusprige Ente mit Koi-Sin-Sauce (21 Fr.). Und meine Begleitung entschied sich für Crevetten an Szechuan-Sauce (20.50 Fr.). Die Ente schmeckte ausgezeichnet. Knusprig und keinesfalls bitter oder spröde. Im Gegenteil. Insbesondere die Sauce war hervorragend. Selten habe ich eine so feine Ente gegessen. Auch die Crevetten waren sehr fein. Die Sauce leicht scharf (szechuan) und dennoch würzig und nicht nur Chili-scharf.

Das Preis-Leistungs-Verhältnis stimmt absolut. Die Portionen waren grosszügig. Serviert wurden beide Gerichte mit weissem Reis. Mit einem Aufschlag (4.50 Fr.) könnte man auch gebratenen Reis wählen. Getrunken habe ich ein chinesisches Bier (4.50 Fr.) und meine Begleitung einen Jasmintee (5 Fr.). Der Tee wurde in einem Kännchen serviert. Die Teekräuter waren in einem kleinen Stoffsäckchen. Das schätzte meine Begleiterin sehr, denn üblicherweise schwimmen die Teekräuter in der Tasse.

Als Nachspeise wählte ich die gebratenen Bananen (8.50 Fr.). Für meinen Geschmack waren diese etwas zu fettig bzw. ölig. Die beiden Kugeln Kokosglace (7 Fr.) waren gut. Die Gastgeberin machte uns darauf aufmerksam, dass dieses Dessert nicht wie auf der Karte abgebildet in einer Kokoschale serviert werde, sondern auf

einem Teller; eigentlich schade. Sowohl Vorspeisen wie Hauptgang schmeckten sehr gut. Gerade in der heutigen Zeit gibt es viele Restaurants, welche chinesische Gerichte anbieten. Eigentlich hätten Mike Jia und Tiffany Zhang mehr Gäste verdient. Ihre Küche ist wirklich authentisch. Vor allem die Gewürze sind original und nicht aus dem Supermarkt.

Übrigens, von Montag bis Samstag wird mittags ein Mittagsbuffet (16.50 Fr.) mit Suppen, Salaten, Poulet-, Rinds- und auch Fischgerichten mit Reis und Gemüse angeboten. Mittags ist Selbstbedienung, wobei auch die leichten und gesunden Speisen über die Gasse verkauft werden. Neu, nur noch am Freitag- und Samstagabend, ist das Laufband quer durchs Restaurant in Betrieb. Für einen Pauschalbetrag von 29.50 Fr. werden verschiedene Gerichte an die Tische gefahren und der Gast wählt die Schüsselchen aus. Rundum eigentlich ein gelungener Abend – sehr zur Freude des Geldbeutelns auch.

Christoph Bachmann

Zhi Wei, chinesisches Restaurant & Take-Away im 1. Stock des Einkaufszentrums Albuville, Rapperswil. Öffnungszeiten: Montag–Samstag, 11–14 Uhr sowie 17–22 Uhr. Reservationen: Telefon 055 211 00 39 oder E-Mail: restaurant-zhiwei@bluewin.ch.