

Foto-Hochzeit



Von Lilian Hasler*

Ein Sprichwort sagt, dass Hochzeiten im Himmel arrangiert werden. Hier in Indien werden sie zusätzlich auch im Fotostudio bestimmt. Früher haben Eltern auf Grund von Horoskopen und den ihnen zusagenden Familien die Verkuppelung des jungen Paares vorangetrieben. Dass die Familien zueinander passten und die Mitgift stimmte, waren die wichtigsten Kriterien. Je länger, je mehr begannen junge Männer dann aber, sich ihre Lebenspartnerinnen selber zu suchen. Darauf reagierten traditionelle Familien postwendend und ersuchten um ein Foto der Mädchen, bevor ein Vorschlag zur familiären Verbindung gemacht wurde.

So wurden Fotografen zu Experten des schönen Scheins. Das Business verfeinert sich fortwährend, und Eltern stellen eigentliche Portfolios ihrer Töchter zusammen, um zu einer möglichst mitgiftlosen Hochzeit zu gelangen. Mit der Digitalkamera wird es nun wirklich möglich, Schöpfer zu sein. Ein dunkles Gesicht wird aufgehellt, und ein normales Mädchen wird schlank und attraktiv wie ein Bollywoodstar.

Realität wird diese virtuelle Vermählung erst, wenn der Hochzeitsschleier nach dem dreitägigen Fest endlich gelüftet wird.

* Lilian Hasler, Bildhauerin aus Zürich, lebt und arbeitet für ein Jahr in Bangalore, Südindien.

Wo Sofia Loren eine Pasta-Sauce ist

Im Hot Pasta gibt es Pasta mit täglich neuen hausgemachten Saucen. Studierende und Anwohner aus dem Kreis 6 fühlen sich dort zu Hause.

Von Monica Müller

Wer die Universitätstrasse entlang fährt, wird zwangsläufig auf das rege Treiben im Ristorante Hot Pasta aufmerksam. Morgens sitzen junge Leute vor ihren Laptops und Espresso an den rot-weiss-karierten Tischtüchern, mittags bis spät abends scharen sie sich um bauchige weisse Teller. Es lohnt sich, auf die andere Seite der Glasscheibe zu wechseln.

Wir werden mit einem freundlichen «Hoi» begrüsst und an einen freien Tisch begleitet. Bestellt wird an der Theke, wo auch die Menütafel hängt. Heute gibt es Fusilli, Spaghetti oder Ravioli mit einer Sauce nach Wahl: Napoli (11.50 Franken), Arrabiata (12.50), Pesto Verde und Rosso (13.50), Sofia Loren (Tomaten, Rahm, Basilikum 14.50) und eine namenlose Kreation mit Speck, Steinpilzen, Sugo, Peterli und Mascarpone (15.50). Wir entscheiden uns beide für letztere mit Fusilli, Sofia Loren ist das nächste Mal dran.

Sie ist im Lokal übrigens nicht nur als Sauce vertreten, sondern lächelt auch verführerisch von einigen alten schwarz-weißen Bildern. Neben Gina Lollobrigida, George Clooney und schmucken Mafiosi ist sie in guter Gesellschaft. Die Bilder stammen alle entweder aus dem Fundus der Geschäftsführer Marcel Porrenga, Dimitri Bolli und Jens Jung oder sind Geschenke von Freunden und Stammgästen. Sie hängen etwas scheps in ganz unterschiedlichen Rahmen. Wie das falsche Efeu um das Lüftungsrohr, der Plüschvogel im Käfig und die Fussballpokale verleihen sie dem Lokal einen chaotischen Charme.

So ist es denn für Porrenga auch eines der schönsten Komplimente, wenn jemand sagt, im Hot Pasta sei es wie zu Hause, nur müsse man nichts machen. Nehmen wir ihn beim Wort. Der gemischte Salat (4.90) stammt wie der zu Hause selbst zubereitete aus dem Beutel



BILD SOPHIE STIEGER

Geschäftsführer Marcel Porrenga (links) und Dimitri Bolli (rechts) mit Koch Sandro Collenberg im Ristorante «Hot Pasta».

und ist mit einer Sauce aufgepeppt, die über Jahre perfektioniert wurde und sehr gut schmeckt. Die dunklen Brotscheiben sind aussen knusprig und innen weich und stammen aus der Bäckerei Jung, wie auch das Brot für die hausgemachten Panini und die Desserts.

Al dente nach Papà-Standard

Nach dem ersten Glas des herben roten Hausweins (4.50 pro dl) werden die Fusilli serviert. Der erste kritische Biss ist der Al-dente-Check, bei dem die strengen Vorstellungen des Tessiner Vaters immer mitschwingen. Und siehe da: Hier wäre auch der Papà einverstanden. Porrenga freut sich über das Kompliment, geht es doch um Präzisionsarbeit. Auch die Sauce schmeckt wie das Werk eines Pasta-Liebhäbers.

Porrenga steht jeden Tag um sieben in der Küche und bereitet alle Saucen selbst zu, rund 40 umfasst das Repertoire des gelernten Gärtners, der die Blumentöpfe schon vor Jahren gegen Pfannen eingetauscht hat. Einige der Rezepte stammen von einer Tessiner Clique, die seit den Anfängen jeden Tag im Hot Pasta zu Mittag isst.

Vor genau drei Jahren haben Porrenga, Bolli und Jung das kleine Lokal an der Universitätstrasse gemeinsam übernommen. Anfangs zweifelten sie, ob ihre Idee im Quartier einschlagen würde. Die Sorgen sind nun verflogen – täglich gehen bis zu 150 Portionen Pasta über die Theke, etwa jede zehnte davon als Takeaway. Im Sommer verkauft das Team seine Pasta-Kreationen auch im Theater am Hechtplatz von einer mobilen Küchenstation aus.

Mit dem Espresso (3.–) besteht das Hot Pasta den letzten Test: Er schmeckt wie ein Schluck Ferien in Italien. Porrenga erzählt, dass es sogar Gäste gibt, die fragen, ob sie den Espresso auf dem WC trinken dürften, weil sie sich die mit italienischen Zeitungsartikeln tapezierten Wände genauer anschauen möchten.

Wir werden mit einem «Ciao, bis zum nächsten Mal» verabschiedet und grüssen ebenso zurück. Wir kommen wieder, vielleicht sogar mit dem Papà. Und dann essen wir die Sofia Loren.

Universitätstrasse 15, 8006 Zürich, Tel. 043 535 76 65, Tram 9 und 10, ETH/Universitätsspital, Mo–Fr 08.30 bis 23 Uhr, warme Küche von 11.30 bis 22 Uhr. Von 12 bis 14 Uhr ist das Hot Pasta ein Nichtraucher-Lokal.

Private Partys am Samstag

Am Samstagabend kann das Ristorante Hot Pasta für private Anlässe von bis zu 30 Gästen gemietet werden. Das Menü wird nach Wunsch und Budget zusammengestellt und geht über Pasta-Kreationen hinaus. Mietpreis oder Mindestkonsumation nach Absprache. Das Hot-Pasta-Team bietet aber auch Caterings ausserhalb des eigenen Lokals an. Zwei mobile Pastastationen stehen dazu bereit. (mom)

www.hotpasta.ch

FREITAG

Hörsaal D. ETH Zentrum, Rämistr. 101, 19.30h.

Lokalbühne. Jazz. Anschl. Party. Mehrspur, Waldmannstr. 12, 21h.

Sergio Tiempo (KI), Karin Lechner (KI). Werke von Infante, Ravel, Piazzolla. Kirche St. Peter, St.-Peter-Hofstatt, 19.30h.

KREIS 3

Pfeffermond. Szenischer Liederabend mit Lukas Schönenberger und Daniel Gfeller. Schlager von den 20er- bis zu 40er-Jahren. Mäiers Raum von Albis Z, Albisriederstr. 16, 20h.

KREIS 4

«requiem – hommage an jetzt und nun». Ltg. Thomas Wullschlegler (KI); Barbara Stucky

(Mezzo-S), Viktor Venediktov (Akk), Gennadi Tchassovskikh (Akk), Stadttheaterchor, Karin Oswald (Sprecherin). Kirche St. Jakob, Stauffacherstr. 34, 19.30h.

Electric Cockroach Jam. Eiko (voc), Robert Morgenthaler (tb), Frank Rosaly (dr), Flo Götte (b), Roberto Domenico (key). Bazillus Zürich, Ausstellungsstr. 21, 22h.

Heilpflanzen bei Erkältungskrankheiten. Von Ursel Bühring. Mit Apéro und Diskussion. Schule für klassische Naturheilkunde, Schöntalstr. 21, 19–21h.

Hektik, Druck, Stress – Nein! Vortrag von Prashant Kakode. Volkshaus Zürich, Stauffacherstr. 60, 20h.

Kampf der Bilder. Sichtbarkeit und Unsichtbarkeit im israelisch-palästinensischen Krieg. Vortrag

von Götz Grossklaus. Gelber Saal. Volkshaus, Stauffacherstr. 60, 19.30h.

KREIS 5



Komplizen. Fachleute aus Theorie, Wirtschaft und Kunst forschen im clandestinen Zirkel. Ihr Film zeigt, warum Komplizen Visionäre sind, wieso sie wie Räuber organisiert sein müssen, und warum es immer noch zu wenig kriminelle Frauenbündnisse gibt. Projekt des Instituts für Theorie (ith) an der

Zürcher Hochschule der Künste, Gesa Ziemer. Schiffbau Halle 1, 20h.

Prekmurski Kavbojci, Dobra Notch. Balkanmusik, Polka-Punk, Jazz. Anschl. Party. Moods im Schiffbau, 20.30h.

KREIS 6

FabrikC (D). Support: Proton. Anschl. Party. Dynamo, Werk 21, Wasserwerkstr. 21, 20h.

Necro. Support: Figgy Ernscht. Death Rap. Dynamo, Grosser Saal, Wasserwerkstr. 21, 20h.

12 MIN. MAX. In kurze 12 Minuten verpacken Tänzerinnen und Tänzer zwei Mal jährlich ihre Ideen für die Bühne, eine Handvoll davon wird heute Abend der Öffentlichkeit präsentiert: Kurzstücke, Experimente, Work-in-Pro-



gress. Im Bild: «Campari» von Jelene Ivanovic. Tanzhaus Zürich, Wasserwerkstr. 129, 20h.

Schlagernachmittag. Schlagerstar Claudio de Bartolo zu Besuch im Altersheim Sydefädeli, Höggerstr. 119, 14.30h.

KREIS 7

Gerhard Müller (Sax), Simone Keller (KI). Werke von Creston, Bassett, Schulhoff. Galerie am Hinterberg, Hinterbergstr. 15, 20.15h.

ANZEIGE



Herbstaussstellung

Sa, 24. November 09 – 17 Uhr
So, 25. November 10 – 16 Uhr

Binelli & Ehrensam | Badenerstrasse 190 | Zürich | www.binelli.ch



IRINGER WERBEGENTUR AG