

Erkaufte Schönheit



Von Richard Zurbuchen*

Es gibt keine hässlichen Frauen, ausser sie sind arm. Diesen Satz hört man öfters in der kolumbianischen Oberschicht, wo die meisten Frauen über ein anmutiges Gesicht und einen makellosen Körper verfügen. Im Normalfall ist ihr Äusseres Produkt chirurgischer Eingriffe, die Nase wird begradigt und verkleinert, der Busen neu modelliert, und alle paar Monate werden die Fettpölsterchen abgesaugt. Waren die Operationen erfolgreich, trägt man den perfekten Körper mit möglichst wenig Kleidung zur Schau. Hat der Chirurg jedoch sein Messer ungenau angesetzt, versucht man, diese Fehlgriffe mit erneuten Operationen zu korrigieren.

Es herrscht ein wahrer Boom, Mädchen lassen sich bereits zum 15. Geburtstag eine Brustvergrösserung schenken, Ausländer pilgern der billigen Preise wegen ins Land, und so ist es nicht verwunderlich, dass neue Schönheitskliniken wie Pilze aus dem Boden schiessen. Frauen haben in dieser Gesellschaft lediglich gut auszusehen, Intelligenz ist selten gefragt, währenddessen die Männer reich sein müssen und den Körper vernachlässigen dürfen. Einen Haken hat der ganze Schönheitswahn: Die operierten Frauen gleichen sich aufs Haar; es scheint, als wären sie Klone. Glücklicherweise gibt es noch arme Frauen, die von diesem perfekten Bild abweichen!

**Richard Zurbuchen aus Männedorf lebt in Kolumbien.*

Fest der Sinne in der alten Gaststube

Der Erlenbacher Pflugstein ist eines der schönsten Häuser an der Goldküste. In der Gaststube kommt nur Hausgemachtes auf den Tisch.

Von Martin Mühlegg

Erlenbach. – «Da haben Sie aber grosses Pech gehabt!», wird Gastgeberin Jeannine Meili nach unserem Besuch im Pflugstein sagen. Während unseres Besuches regnet es, deshalb können wir nicht im schönen Garten mit der tollen Aussicht essen. Was Meili besonders ärgern wird: Wir sitzen am einzigen von zwölf Tischen, der nicht direkt an die alten Holzkassettengewände angrenzt. So huscht halt oft eine Servierdame an unserem Tisch vorbei.

Aber die exponierte Lage bietet Vorteile: Ohne aufdringlich unsere Körper zu verrenken, können wir sehen, was im Pflugstein auf die Teller kommt. Was an die beiden

Ecktische und den Zweiertisch gleich neben uns getragen wird, riechen wir sogar.

Den Abend im Pflugstein definitiv zum Erlebnis der Sinne macht der unbestrittene Renner des Hauses. Der Loup de mer (Wolfsbarsch) riecht nicht nur fein, er tönt auch gut: Er wird in einer Salzkruste gebacken, die Meili auf dem Beistelltischchen mit zwei Löffeln auf- und abklopft. Ihren schnellen und kräftigen Bewegungen sieht man an, dass sie das öfter tut.

Frühe Reservation nötig

Dass diese während unseres Besuches fünfmal gezeigte Performance nur uns und einem jungen Paar am Nebentisch einen Kopfdreher und ein Gespräch wert ist, liegt weniger an der vornehmen Zurückhaltung der Goldküstenbewohner (auf dem Parkplatz stehen fast nur Nobelkarossen) als vielmehr daran, dass den vielen Stammgästen das Klopferäusch so vertraut ist wie die ungewöhnlich liebevoll dekorierten Tische. Reservieren sollte man früher, als wir es getan haben (zwei Tage im Voraus), nur dann bekommt man einen wirklich guten Tisch.

Nachdem wir in der originell aufgemachten Speisekarte (Lederumschlag mit eingepprägtem Krokodilmuster) geblättert haben, entscheiden wir uns für drei Gänge des August-Menüs (79 Franken). Wir bekommen eine Avocado-Terrine mit wunderbar frischen und nach Meer schmeckenden Nordseeshrimps (19 Franken). Dazu gibt es ein kleines Salatbouquet und hausgemachte Brötchen.

Die Preise bleiben fair

Apropos hausgemacht: «Ob Bouillon, Pasta, Fonds oder Brötchen – wir machen alles selber», sagt Meili. Es sei ihr sehr wichtig, die Preise trotzdem fair zu halten. Recht hat sie: Der Pflugstein könnte allein schon wegen seiner Lage über den Villen von Winkel teurer sein. Und die Küche unter der Leitung von Christoph Eisner verdiente eigentlich mehr als die 13 Gault Millau-Punkte, mit denen sie derzeit bewertet ist.

Höhepunkt des Abends ist der Hauptgang (51 Franken): Ein saftiges Lammrack auf sautierten Eierschwämmen und hausgemachten



BILDER DANIEL KELLENBERGER

Pächterin Jeannine Meili (rechts) und Chefkoch Christoph Eisner in der heimeligen Gaststube.



Avocado-Terrine mit Nordseeshrimps.



Lammrack mit Eierschwämmen, Pappardelle.

Pappardelle (breite Nudeln) an einer feinen Kräuterrahmsauce. Zur perfekt zubereiteten Spätsommer Speise passt unser Rotwein ausgezeichnet. Es ist ein sizilianischer Nero d'Avola (Maria Constanza 2001, 67 Franken) – ein kräftiger und vielschichtiger Wein also.

Der pochierte Pfirsich zum Nachtisch (14 Franken) ist etwas hart – mit Gabel und Löffel ist ihm nur schwer beizukommen. Dafür schmecken seine Füllung (Sorbet) und die beigegebe Himbeercoulis umso besser.

Trotz des nicht optimal gelegenen Tisches fühlen wir uns im Pflugstein sehr wohl. Das liegt einerseits am freundlichen Personal, dem wir den einen oder anderen Schnitzer gerne verzeihen. Andererseits vermittelt die über 250 Jahre alte Gaststube wohlige Geborgenheit. Störend sind nur die nach Haute-Couture-Art geknoteten Vorhänge, die grossformatigen Bilder (in Öl gemalte Weinetiketten) und die mit weissen Tüchern überworfenen Stühle. Der Pflugstein hätte diese gar nicht nötig.

Restaurant Pflugstein, Pflugsteinstrasse 71, 8703 Erlenbach, Tel. 044 915 36 49, www.pflugstein.ch.
Geöffnet: Mi, Do, Fr, So 11.30–23.30 Uhr (Küche 12–14 und 18–22 Uhr), Di und Sa ab 18.45 Uhr und Mo geschlossen.

Vorspeisen 13.50 bis 26 Fr., Hauptspeisen 29 bis 56 Fr., Wein offen (pro dl) 6.50 bis 9 Fr., Wein Flaschen (7,5 dl) 45.50 bis 420 Fr. Wenn alle Gäste fertig gegessen haben (ca. ab 14 respektive 22.30 Uhr), darf geraucht werden.



BILD LOUIS FRIEDLI

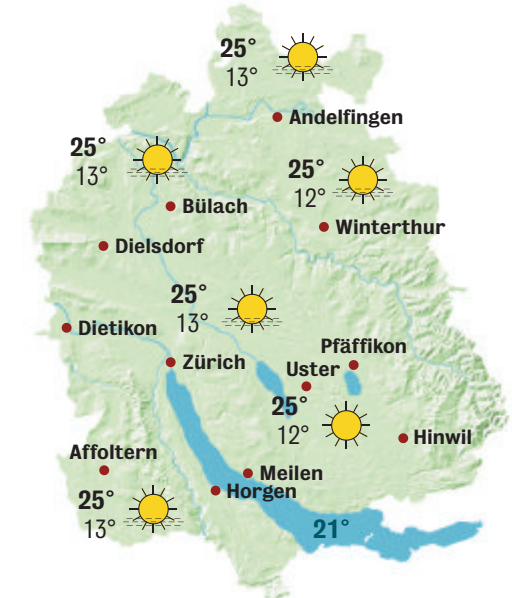
LESERBILD

Auf Safari am Zollikerberg

Zollikon. – Für viele Goldküsten-Bewohner sind die Ferien vorbei. Wenn sie am Feierabend die dort entstandenen Fotos anschauen, werden sie wehmütig. Louis Friedli aus Zollikerberg

hingegen hat die Ferienstimmung direkt vor dem Fenster. Dort hat sich ihm dieses Bild geboten, das genauso gut in der Serengeti hätte aufgenommen werden können. (TA)

Zürichsee-Wetter heute



Nach Auflösung von Nebel- oder Hochnebelchwaden ist es heute am Zürichsee meistens sonnig mit nur harmlosen Schleier- und Quellwolken. Die Temperaturen liegen am Morgen um 12 Grad. Am Nachmittag gibt es dann bis etwa 25 Grad. Es wehen nur schwache Winde.

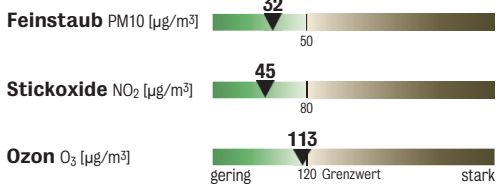
Aussichten: Morgen scheint nach rascher Auflösung von Nebelfeldern erneut meistens die Sonne, dies bei sehr warmen 28 Grad. Am Sonntag geht es recht sonnig und sehr warm weiter. Am Nachmittag bilden sich aber immer mehr Quellwolken, und gegen Abend gibt es örtlich Gewitter.

Bergwetter

Hörnli	s	19°
Uetliberg	s	21°
Lägern	s	21°
Pfannenstiel	s	21°
Albis	s	21°
Irchel	s	23°

s – sonnig, f – freundlich, w – wolkig, b – bedeckt, R – Regen, S – Schnee, SR – Schneereggen, G – Gewitter, N – Nebel

Schadstoffbelastung



Messstation Zürich
PM10 und NO2: Mittelwerte Vortag, O3: Max. Stundenmittel Vortag