

Quellwasser findet Anklang bei Bundesrat Maurer

Das Wasserschloss Europa



Am Donnerstag, 26. Januar 2017, empfing Bundesrat Ueli Maurer die Gotthard-Connects Vereinspräsidentin Marja Nieuwveld, um sich das Projekt Quellwasser erläutern zu lassen.

Die Schweiz, das Wasserschloss Europas, ist sich dem kostbaren Gut von frisch sprudelnden Wasserquellen nicht immer bewusst. Es ist eine Selbstverständlichkeit, die uns die Natur zur Verfügung stellt. Umgeben von frischem Quellwasser, trinken wir zum grössten Teil Mineralwasser aus der PET Flasche.

Bewusstsein für Wasserverbrauch

Der Verein Gotthard-Connects hat sich für das Jahr 2017 zum Ziel gesetzt, das Bewusstsein und die Aufmerksamkeit auf das Wasserschloss Europas zu lenken. Mit dem Beginn ins neue Jahr lancierte er das nachhaltige Projekt «Quellwasser.ch», mit welchem er dazu bewegen möchte, die PET-Flaschen durch frisches Quellwasser zu ersetzen. Dies um ein nachhaltiges Umdenken, weniger Kilometer, weniger Abfall und

«Quellwasser aus dem Herzen der Welt», können Unternehmen, Gastronomiebetriebe und Privathaushalte ein Zeichen setzen.

Interessantes Patronatskomitee

Mit im Boot ist ein interessantes Patronatskomitee, das diese Mission unterstützt, unter anderen der Wasser-Botschafter Ernst Bromeis und der Unternehmer Samih Sawiris. Sogar Bundesrat Ueli Maurer ist von diesem Projekt angetan. Er empfing Vereinspräsidentin Marja Nieuwveld am 26. Januar in Bern, wo sie die Möglichkeit hatte, das Projekt zu erläutern. Sie traf dabei auf einen Menschen, der ihr Herzblut für die Gotthardregion teilt. Mit dieser ideellen Unterstützung wurde die Botschaft von höchster Stelle gestärkt.

Zusammenarbeit

Der Verein hat noch einiges vor und sucht nach Personen, die einen Beitrag leisten wollen, in welcher Form auch immer. «Gemeinsam wäre es möglich, das Verständnis für das Wasserschloss Europas in die Welt zu setzen.» Dies die Aussage der Vereinspräsidentin. Weitere Infor-



Henkersmahlzeit

Schon seit jeher habe ich eine Vorliebe für asiatisches Essen. Daher besuche ich immer wieder ein asiatisches Restaurant in unserer Stadt. Dan Shi, Küchenchef «zum goldenen Drachen», bietet in seiner Freizeit sogar Kochkurse an, damit die Freunde der asiatischen Kochkunst ihre Lieblingsgerichte zuhause gleich selbst nach Originalrezept nachkochen können. Ich überlegte kurz und meldete mich gleich am nächsten Tag für den Kochkurs an. Nur mit sehr viel Glück ergatterte ich noch einen der wenigen freien Plätze.

Dan Shi lebt seit über 30 Jahren in unserer Stadt. Noch immer sind ihm die Schweizer Kultur und insbesondere die deutsche Sprache fremd. Aus diesem Grund übersetzt er seine asiatischen Geheimrezepte ausschliesslich mit Hilfe eines Übersetzungsprogrammes. Ein grosser Fehler, wie sich nur wenige Tage später herausstellen sollte. Ich war wohl einer der wenigen, die den etwas anderen Kochkurs ziemlich lustig fand.

Bei lebendigem Leib wurde zunächst eine gehäutete Zwiebel in siedendes Öl geworfen. Anschliessend köpften wir eine Handvoll unschuldige Spargeln unter ständigem Stöhnen. Sicherheitshalber hatten wir diese vorgängig in Blut von handgewürgten Orangen getränkt. Meine Kollegin Petra wurde blass, als einer jungfräulichen Banane die letzte Schale vom Leib gerissen wurde und das zuckende Fruchtfleisch in einer Schüssel zerquetscht wurde. Dan Shi war aber noch lange nicht fertig mit seinem Pro-

gramm. Eine Handvoll ungebohrer Erbsen, erst unmittelbar vorher einer Mutterschote entrissen, wurden schön langsam aufgekocht. Laut Dan Shi muss das so sein, da sie nur so noch immer schotenwarm sind. Während unser Essen nackt auf glühenden Kohlen schmorten, hatten wir genug Zeit, uns an den Beilagen zu vergreifen.

Wir schlugen einen ahnungslosen Kohlkopf ein und zerschnitten ihn auf dem noch immer schlagenden Herz einer gevierteilten Artischocke. Dabei durften wir natürlich auf keinen Fall vergessen, reichlich Salz auf die noch offenen Wunden zu streuen. Schliesslich fügten wir noch eine gemeuchelte Morchel hinzu. Laut chinesischer Tradition darf man laut Dan Shi unter besonderen Umständen auch gemorchelte Meucheln verwenden. Wir hauten alles in die Pfanne und liessen das ganze zusammen mit den letzten Überlebenden unseres Majoran-Massakers auf grösster Flamme kurz aufschreien. Das ganze schreckten wir anschliessend mit einer Messerspitze Curry zu Tode ab, taten ein Schuss Soja hinzu und fügten ein Fässchen Essig für die letzte Ölung bei.

Nachdem wir alles mit unserem elektrischen Mixer gut durchgequält hatten, garnierten wir alles mit blutjungen Kartoffeln, welchen wir vorher noch die Augen ausstechen mussten. Dann war sie endlich fertig, die Platte der sieben Grausamkeiten. Als Dan Shi unser fertiges Gericht präsentierte, meinte er stolz: «Ist sie nicht schön?»

