

Was alles mit dem Holz vor der Haustür kreiert werden kann

Gitarre, Mobiliar oder Parfüm Das Ortsmuseum Hombrechtikon widmet dem regionalen Holzhandwerk eine Ausstellung.

Anton Rohrer

«Wenn man sich einmal anschaut, was heutzutage als sogenannter Holzabfall in den Häckler geworfen wird, um Holzspäne oder Pellets herzustellen, ist das schon erschreckend», sagt der Drechslermeister Thomas Meier. Um diesem Trend entgegenzuwirken, hat der Hombrechtiker das Projekt Slowwood zusammen mit dem Schreinermeister Christian Mettler und der Ökonomin Isabelle Messerli ins Leben gerufen. Dieses soll aufzeigen, wie ein ganzer Baum von der Wurzel bis hoch zur Krone sinnvoll verwertet werden kann. Und das nicht nur mit Holz aus Regenwäldern oder anderen weit entfernten Orten, sondern auf nachhaltige Art und Weise mit Holz aus der Region.

Mit einer Ausstellung, die im Ortsmuseum Hombrechtikon zu sehen ist, will Meier das Thema der Bevölkerung näherbringen. «Alles, was man hier sieht, ist aus dem gleichen Kirschbaum aus dem Grüninger Staatswald, den wir Ende 2018 gefällt haben», erzählt er stolz.

Um sein Ziel möglichst anschaulich zu erreichen, hat sich der Hombrechtiker über 40 Unterstützerinnen und Unterstützer an die Seite geholt. «Ich habe mir Leute ins Boot geholt, von denen ich wusste, dass sie es draufhaben.» Entstanden ist eine vielseitige Gruppe; von einem Küfer, der traditionelle Fässer und Gefässe herstellt, über Skateboard- und Holzwohle-Hersteller und einen Gitarrenbauer, bis hin zu lokalen Drechslerinnen und Drechslern wie Thomas Meier selbst.

Moderne Technik und klassische Handwerkskunst

«Wir wollten, dass Leute mit unterschiedlichen Charakteren und mit verschiedenen Methoden das Holz aus diesem Baum verarbeiten und dieses Projekt auf ihre Weise einzigartig machen», erzählt Thomas Meier. Während er beispielsweise darauf geachtet habe, den eigenen Beruf und die Vielseitigkeit der Handwerkskunst in filigranter Feinarbeit zu präsentieren, gab es auch jene, die den Gebrauch von lokalem Kirschbaumholz auf eine neue Ebene gehoben haben.

Ein professioneller Holzbieger hat beispielsweise zusammen mit einem Klangholzspezialisten erstmals eine klassische Gitarre aus Kirschbaumholz gebaut. Der Bau von Instrumenten aus lokalen Hölzern könnte in Zukunft wichtig werden, erklärt



Thomas Meier, der das Holz für sämtliche Exponate bereitgestellt hat, steht im Ortsmuseum neben seiner Arbeit, den Windlichtern. Fotos: Manuela Matt

Meier. In den vergangenen Jahren seien immer mehr Hölzer, die in normalen Holzinstrumenten verbaut sind, mit einem Handelsverbot belegt worden. Mit einer neuartigen Modifizierung, sprich der Bearbeitung des Materials mit speziellen Mitteln und dem Zusammenpressen des Kirschbaumholzes unter dem Einfluss von Hitze, könne man diese Handelssperre mit lokalem Holz umgehen.

Wertschätzung für lokale und hochwertige Handarbeit

«All die Produkte, die ausgestellt sind, konnten ungeachtet von Lieferengpässen oder sonstigen globalen Krisen produziert werden. Von Mobiliar und Skate-

boards bis Parfüm aus der Baumwurzel, alles kann man aus dem Holz machen, das vor unsere Haustür wächst», sagt Meier. Er verstehe, dass sich nicht jeder oder jede «Made in Switzerland» leisten kann oder will, was der grosse Rolladenschrank zeigt, der mit knapp 10'000 Franken wohl eher zu den teureren Möbeln gehört. Es sei aber dennoch bedenklich, dass so viele Handwerksarbeiten aus Kostengründen ins Ausland verlagert würden, sagt Meier. «Die Handarbeit in China ist nun mal viel billiger als die in der Schweiz», sagt er nachdenklich.

Was er sich von der Ausstellung erhofft, ist, dass den handwerklichen Berufen mehr Auf-

merksamkeit geschenkt und die fast vergessene, künstlerische Seite dieser Berufe wieder neu kennen gelernt wird. «Ich würde mir wünschen, dass auch die breite Bevölkerung wieder mehr auf hochwertige Produktionen aus der Schweiz setzt.» Denn: «Wir Handwerkerinnen und Handwerker können Beeindruckendes schaffen, wenn man uns denn fragt und auch ein Stück weit einfach machen lässt.»

Die Ausstellung im Ortsmuseum Hombrechtikon an der Langenrietstrasse 6 läuft bis zum 22. Mai. Auf www.prohombrechtikon.ch und www.slowwood.ch sind weitere Informationen zum Programm und den Öffnungszeiten zu finden.



Die Gitarre, bis auf den oberen Deckel aus Kirschbaum.



Auch der Rolladenschrank ist einzig aus dem Kirschbaumholz gefertigt.

Die Gewürzmischung blieb sein Geheimnis

Jacky Donatz gestorben Er war ein begnadeter Gastgeber, sein Kalbskotelett war berühmt.

Der in Zollikerberg wohnhafte Spitzenkoch Jacky Donatz ist tot. Wie das Gastronomiemagazin «Gault Millau» berichtet, verstarb Donatz am vergangenen Montag 70-jährig im Zürcher Universitätsspital.

Einen Namen machte sich Jacky Donatz in den Neunzigerjahren mit seinen bis zu 450 Gramm schweren, riesigen Kalbskoteletts – zuerst in der Zürcher Stapferstube, dann im Sonnenberg, wo bis 2006 auch der Fifa-Hauptsitz lag. Donatz posierte gern in der Kochjacke mit dem Fifa-Emblem. Den früheren Fifa-Präsidenten Sepp Blatter zählte er zu seinen Freunden.

Auf dem Sonnenberg wurde Donatz mit 15 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet. Zahlreiche Prominente besuchten sein Restaurant, dazu gehörten angeblich Franz Beckenbauer, Prinz William oder der Emir von Katar. Als «Promi-Koch» trat Donatz oft in den Schweizer Medien auf.

«Ein lieber Kärli»

Siebzehn Jahre arbeitete der Bündner im Restaurant über Hottingen, 2016 ging er in Pension. Auch im Ruhestand kochte er weiter, zum Beispiel im Coco hinter dem Paradeplatz oder auf Gourmetkreuzfahrten. «Das Kochen ist meine Berufung. Deshalb will ich nie damit aufhören», sagte er. Letztes Jahr bereitete er seine Klassiker Mezzelune, Siedfleisch und Kalbskoteletts im Hotel Gotthard an der Bahnhofstrasse zu. Er machte auch weiterhin in Kochsendungen mit. Donatz wohnte in Zollikerberg.

«Er war ein lieber, geselliger Kärli, der allen einen Gefallen machte», sagt ein langjähriger Weggefährter, der bis zum Tod regelmässig Kontakt pflegte mit Donatz. Seine Gäste habe Jacky immer persönlich und mit einem Spruch empfangen, mit vielen habe er Freundschaft geschlossen. Bei den meisten Menschen sei Jacky mit seiner offenen, teils vorlauten Art gut angekommen, entsprechend viele habe er in Zürich gekannt. Donatz sei aber auch ein hervorragender Koch gewesen, seine Fähigkeiten hätten weit über die Koteletts hinausgereicht, sagte der Bekannte.

Auch die Medien lobten Donatz' Qualitäten als Gastgeber. Die «Weltwoche» schrieb kürzlich: «Jacky gibt einem das Gefühl, als sitze man zu Hause vor dem Kamin, als feiere man Weihnachten und Geburtstag zusammen.»

Donatz wurde am 27. Dezember 1951 in Samedan im Engadin geboren. Seine Kochlehre absolvierte er in den Restaurants des Zürcher Flughafens. Später koch-

te er in Spitzenrestaurants in Ascona, St. Moritz, Frankreich und Italien, bevor er nach Zürich zurückkehrte. Für seine Karriere sei es entscheidend gewesen, dass er aus seiner Welt ausgebrochen sei, sagte er. Ein Koch lebe von fremden Einflüssen.

2003 machte Donatz seine Magen-Bypass-Operation öffentlich, was viel Aufmerksamkeit erregte. Durch den Eingriff kam er von 170 Kilogramm Körpergewicht auf 118 Kilo herunter. «Ich bin ein neuer Mensch», sagte er damals in der «Schweizer Illustrierten». Wahrscheinlich habe er mit dem vielen Essen



Jacky Donatz, 2016 im Restaurant Sonnenberg. Archivfoto: Urs Jaudas

versteckte seelische Frustrationen kompensiert. Irgendwann sei sein Körperumfang auch zum Markenzeichen geworden. Um Folgeschäden wie Überlastung der Gelenke oder Herz-Kreislauf-Probleme zu verhindern, habe er sich zur Operation entschieden.

Ein Hauch von Traurigkeit

In den letzten Jahren inszenierte sich Donatz als Vertreter alter, bedrohter Werte. Moderne Gastronomen nannte er «Pinzettenköche, die eher an Langstreckenläufer oder Triathleten als an echte Wirte erinnern». Über Veganer sagte er: «Ich habe nichts gegen sie, aber sie essen den Tieren die Nahrung weg.» Gleichzeitig kritisierte er den industriellen Fleischkonsum. «Mir ist es enorm wichtig, den Metzger zu kennen. Ich muss wissen, wo das Rind gegrast hat, wie es zum Schlachter kam und wie es geschlachtet wurde», sagte er der Zeitung «Südschweiz». Er gab auch an, für Tierheime zu spenden, die sich um verstossene und ausgesetzte Tiere kümmern.

Ende 2016, kurz nach dem Abgang vom Sonnenberg, verstarb Donatz' langjährige Ehefrau. Seither sei bei ihm nichts mehr gewesen, wie es einmal war, schreibt «Gault Millau» im Nachruf. «Wer ihn zuletzt sah, spürte einen Hauch von Traurigkeit und Wehmut in seinem Blick.»

Zu Donatz' Kalbskotelett-Erfolgsrezept gehörte eine selber entwickelte Gewürzmischung. Gemäss seinem Weggefährten hat Jacky Donatz diese bis zum Schluss niemandem verraten.

Beat Metzler

ANZEIGE

Jetzt Probeliegen!

swissflex
Swiss Premium Beds

Matratze swissflex "Momento" statt 1560.- nur 1090.-

HAUS-MESSE
7. März bis 7. Mai

"... das märki mir!"

möbel märki

Volketswil Pfäffikon SZ • Dietikon

BOXSPRING NEUHEITEN 2022