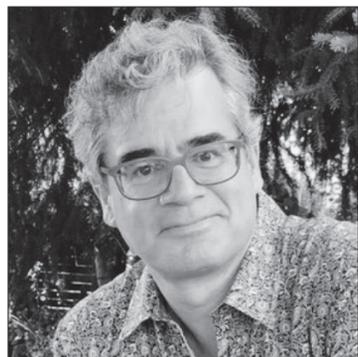


Fislisbach: Urs Heinz Aerni hat gemeinsam mit Elke Heidenreich die Geschichten verfasst zu den Vögeln im Buch «Aves, Vögel, Charakterköpfe»

Zwei Leidenschaften, vereint in einem Vogelbuch

Urs Heinz Aerni schreibt im Buch «Aves, Vögel, Charakterköpfe» über den Weisskopfseeadler, den Andenkondor oder den Graupapagei. Angefangen aber hat alles mit Finken, Meisen und Staren in Fislisbach.

Lauter Charakterköpfe sind in diesem Buch versammelt. Federn, Schnabel, zwei Augen, der Blick – keck, aufmerksam müde oder neugierig – zieht die Betrachtenden in ihren Bann. Fotografiert hat diese besonderen Charakterköpfe der Hamburger Tom Krausz, der im Vorwort des Buches «Aves, Vögel, Charakterköpfe» schreibt: «Die Faszination für Vogelgesichter war der Impuls, dieses Projekt zu beginnen.» Nötig waren für die Porträts in Schwarz-Weiss ideales Licht bei sehr kurzen Belichtungszeiten, vor allem aber ein besonderes Teleskopobjektiv. Plötzlich konnte der Fotograf den Vögeln in die Augen schauen und schildert: «Begeistert erkannte ich unruhige Blicke, die müden Augen eines Watvogels, eine hellwache Jä-



«Ich traute mir zu, zu jedem Vogel etwas schreiben zu können.»

Urs Heinz Aerni, Journalist

geriris, ich sah Neugierde, Stolz, aber auch Misstrauen.»

In Fislisbach, wo alles begann

Die Porträts, viele Vogelgesichter von Turmfalke über Bartgeier, Rosaflamingo, Blaumeise bis Keulenhornvogel, sind begleitet von kurzen Texten. Verfasst haben sie Elke Heidenreich und Urs Heinz Aerni. Aerni ist Journalist und Feldornithologe. Heute lebt er in Zürich, aufgewachsen aber ist er in Fislisbach. Dort haben auch seine beiden Leidenschaften begonnen, diejenige für Vögel und auch diejenige für Bücher. In Fislisbach waren es damals Finken, Meisen und Stare, für welche Aerni, ausgerüstet mit einem Feldstecher in den Wald zog und über Wiesen streifte: «Meine Kollegen frisiereten derweil ihre Töffli». Keine Bücher, aber Comics und auch mal ein Tierheft kaufte er am Kiosk beim Brunnenhof. Und nun also dieses Buch, wo Vögel und Text zusammenfinden. Aerni ist vom Hamburger Verlag Dölling und Galitz angefragt worden für die Begleittexte, gemeinsam mit Elke Heidenreich. Die deutsche Schriftstellerin und Literaturkritikerin habe er bereits 2001 beim Literaturfestival in Solothurn kennengelernt, erzählt er. Er habe sie damals interviewt. Nach Jahren kreuzten sich ihre Wege bei einer Veranstaltung im Literaturhaus Zürich wieder.

Elke Heidenreich hat die Wahl

Bei der Auswahl der Vögel für die Texte habe er Heidenreich den Vorrang gelassen, sagt der Ornithologe: «Ich traute mir zu, dass ich zu jedem Vogel etwas schreiben kann.» Die Vorgabe vom Verlag lautete: Keine Fachtexte, sondern unterhaltend und witzig. Die Autoren sollten einen eigenen Zugang finden, eine besondere Geschichte über jeden Vogel erzählen. Dennoch findet sich neben jedem Porträt ein kurzer Hinweis zu Merkmalen, Vorkommen, Lebensweise und dem Rote-Liste-Status des Vogels.

Heidenreich wählte den Turmfalken, den Basstölpel, den Humboldtpinguin

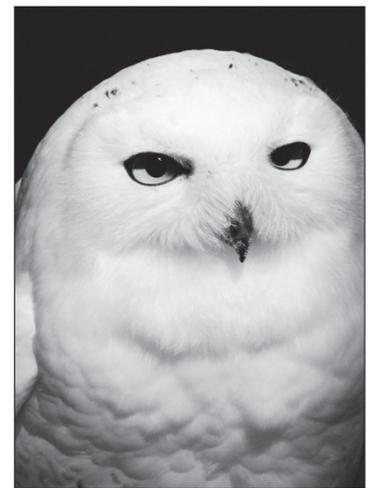


Andenkondor

Fotos: Tom Krausz



Krauskopfarassari



Schnee-Eule

oder auch den Glattnackenisibis. Geblieben sind Urs Heinz Aerni unter anderem der Weisskopfseeadler, der Kormoran, der Sattelstorch, die Riesentrappe oder auch der Graupapagei. Aerni recherchiert und konsultiert Fachliteratur: «Die grösste Herausforderung war aber, unterhaltsam zu erzählen.» Tatsächlich findet der Journalist und Literaturagent immer wieder einen amüsanten Dreh. Der Weisskopfseeadler zum Beispiel, das

US-amerikanische Wappentier, sei «beladen mit Attributen wie Klarheit, Freiheit und Wagemut». Dabei falle dieser Vogel weniger durch Heldentum und Kampf auf. Vielmehr «wurstle» er sich genauso mit Murks durchs Leben wie alle anderen. Es sei schon vorgekommen, dass der Weisskopfseeadler sein Nest so schlecht gebaut oder überladen habe, dass es zusammengebrochen und heruntergefallen sei, samt dem Nachwuchs. Eine klei-

ne Geschichte rund um das Wappentier, bei der sich der Autor augenzwinkernd einen kleinen Wink zur US-Alltagspolitik der letzten Jahre nicht verkneifen will. Eine seiner Lieblingsgeschichten aber sei diejenige vom Graupapagei, wo auch der Museumsbesuch mit dem schwerhörigen Grossvater – wie könnte es anders sein – eine unerwartete Wendung erfährt.

Heidi Hess

Rüthhof: Ibo Elmali wagt einen Neustart in Wettingen. Der Ex Rüthhof-Koch übernimmt das Restaurant Grenzstein

Er macht in der Corona-Krise neue Beiz auf

Ibo Elmali ist ein grenzenloser Optimist. Während andere wegen der Corona-Krise an «Krücken» gehen, will er eine Beiz aufmachen. Der ehemalige Koch im «Rüthhof» hat das Restaurant Grenzstein in Wettingen übernommen. Am kommenden Freitag öffnet er die Türen seines Lokals.

Elmali ist in der Beizenszene der Region kein Unbekannter. Während elf Jahren war er auf dem «Rössli» in Fislisbach. Zuletzt war er vier Jahre lang Koch an seinem Wohnort Rüthhof, dem gleichnamigen Restaurant Rüthhof. Weshalb er sich mit seinem Partner auseinandergeliebt hat, darüber gibt es unterschiedliche Versionen. Tempi passati, sagt sich der 52-Jährige, der es immer wieder versteht, mit seiner gutbürgerlichen Küche heruntergewirtschaftete Lokale wieder in Schwung zu bringen.

Elmali hat es geschafft, Kreditgeber von seinem neuesten Projekt zu überzeugen. Das Restaurant Grenzstein steht exakt auf der Grenze zwischen



Ibo Elmali vor seinem neuen Lokal, dem Restaurant Grenzstein. Er eröffnet am nächsten Freitag. Foto: bg

Baden und Wettingen an der Landstrasse. Die Beiz mit rund 100 Plätzen und einer Sommerterrasse für 40 Gäste, hat auch schon bessere Tage gese-

hen. Dem Vormieter ging der Schnauf in der Corona-Krise aus. Jetzt will Ibo Elmali den Laden wieder auf Vordermann bringen. Er hat

sich das nötige Inventar für Küche und Gastwirtschaft beschafft und ist seit Tagen daran, das grossräumige Lokal in Schuss zu bringen.

Pizza Take-away-Service

Corona-Krise hin oder her. Wie immer die gesetzlichen Einschränkungen der Öffnungszeiten aussehen: Elmali glaubt daran, ein Rezept auch in der Krise zu haben. Er will das «Grenzstein» als Pizzeria und Grill-Restaurant positionieren. Das Lokal verfügt bereits über einen leistungsfähigen Pizzaofen. Die Küche sieht gut aus und scheint auf dem neuesten Stand. Damit sollte sich arbeiten lassen. Elmali setzt von Anbeginn auf seine «Ibo Pizzen», mit denen er sich an früheren Standorten einen Namen gemacht hat. Er will von Beginn weg auf Take-away setzen. Er glaubt, auf diese Weise mit einem geringen Personalaufwand den nötigen Umsatz auch in Krisenzeiten generieren zu können. Nicht auch zuletzt deshalb, weil er auf moderate Preise setzt.

Im Restaurant, das über eine besondere Raumaufteilung mit verschiedenen Nischen verfügt, will er täglich fünf Menüs anbieten. Neben dem klassischen Cordon bleu, das stets auf der

Karte ist, ein Pizzagericht, Pasta, ein Vegi-Menü und ein Fleischgericht vom Holzkohlegrill.

Eröffnung am Freitag um 11.30 Uhr

Alle Menüs sind inklusive Salat oder Suppe und Dessert ab einem Preis von 19 Franken zu haben. «Schweizer Qualität ist mir wichtig und zentral», sagt Elmali. Er setzt weitgehend auf regionale Produkte. Ausser dem Rindfleisch soll alles Fleisch von Lieferanten aus der näheren Umgebung kommen. Er will auch mit glutenfreier Pizza und ebensolchen Teigwaren punkten. Am kommenden Freitag öffnet Elmali die Türen seines neu erblühten Restaurants erstmals für das Publikum. Er lädt die Bevölkerung ein zum kostenlosen Apéro. Geöffnet wird um 11.30 Uhr vormittags. Sollte bis dann ein neues Corona-Regime gelten, müsste Elmali die Öffnungszeiten entsprechend anpassen. Was er aber auf jeden Fall planmässig starten will, ist den Pizza Take-away-Service. Das Restaurant Grenzstein findet sich an der Landstrasse 1 in Wettingen. Einige Parkplätze liegen hinter dem Haus oder ganz in der Nähe.

Beat Gomes