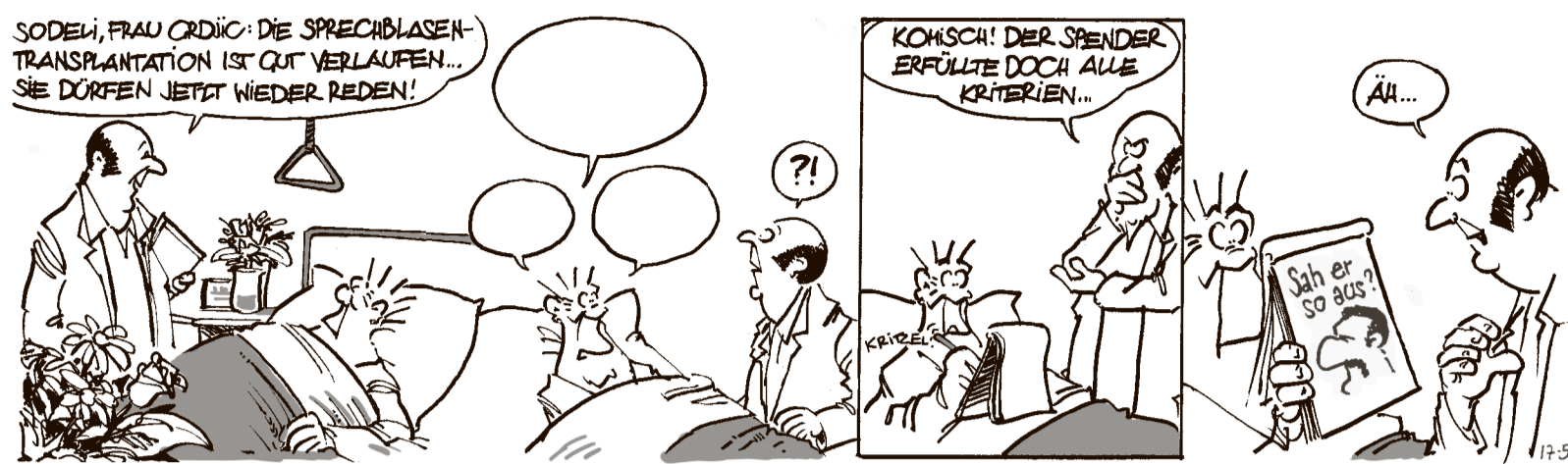


Bellevue

EVA
von
Jaermann/
Schaad



Explosive Luxemburgerli

Der Sicherheitscheck der israelischen Fluggesellschaft El Al ist berüchtigt. Er bringt unbescholtene Zürcher ins Schwitzen.

Von Jan Strobel

Gegenüber besteigen sie ihre Maschine, den Flug Zürich-Belgrad, während die Reisenden am Gate E57 zur Befragung antreten. Die Boeing der El Al nach Tel Aviv würde bereitstehen, aber das Sicherheitspersonal hat Pulte aufgestellt, Formulare geordnet, die Herren und Damen in ihren dunkelblauen Anzügen schäkern, auf Hebräisch, man ist unter sich, Routine. Doch den Fluggast, der mit Ticket und Pass in der Reihe steht, beschleicht ein Gefühl wie vor einem Vorstellungsgespräch, wo man eine Rolle spielen muss aus Angst, den Anforderungen nicht zu genügen.

Der Sicherheitscheck der El Al löst bei vielen, die das erste Mal nach Israel reisen, Unbehagen aus. Er ist das erste Urlaubserlebnis, bevor die Maschine in Zürich überhaupt startet. Die El Al gilt als sicherste Airline der Welt, denn wie kaum eine andere Fluggesellschaft ist sie potenzielles Ziel von Terroranschlägen, auch wenn der letzte grosse Zwischenfall 26 Jahre zurückliegt. 1985 stürmten drei Palästinenser die Abflughalle des Wiener Flughafens und rollten Handgranaten in die Schlange, die vor dem El-Al-Schalter stand.

Als Konsequenz bauten die Israelis die Sicherheitsmassnahmen an den Flughäfen aus. Sie entwickelten ein eigenes System, das sich «Behaviour Pattern Recognition» nennt, das Erkennen von Verhaltensmustern. Wenn jemand auch nur wenig Sprengstoff mit sich trage, habe das Einfluss auf Kleidung, Verhalten, auf die Art, wie er geht und spricht. Das israelische «Profiling» diente den USA nach dem 11. September als Vorbild. Auch europäische Flughäfen möchten heute von Israel lernen.

Der erste Schnitzer

Betont unbekümmert gibt sich der Passagier, der jetzt an der Reihe ist. Die linke Hand steckt lässig in der Hosentasche, während der Sicherheitsbeamte in gebrochenem Deutsch Fragen stellt. Warum reisen Sie nach Israel? Wie lange werden Sie bleiben? Kennen Sie Personen in Israel und wenn ja, wie heissen und wo wohnen sie? Woher kennen Sie



Wer in diesen El-Al-Jumbo steigen möchte, muss einen Sprengstofftest bestehen. Foto: David Silverman (Getty Images)

diese Person? Wer hat Ihren Koffer gepackt? Haben Sie Geschenke dabei, die nicht vor Ihren Augen eingepackt wurden? Manchmal lächelt der Passagier, er nickt, seine Stimme ist etwas belegt, was ihn selbst ärgert.

Es kommt vor, dass er nachfragen muss, verunsichert, und das, denkt er sich, könnte schon der erste Schnitzer sein. Dabei hat er seinen Koffer selbst gepackt, nur das Gastgeschenk, Luxemburgerli, die jetzt hoffentlich mit seinem Gepäck auf dem Weg ins Flugzeug sind, hat er nicht erwähnt. Den Pass und das Ticket jedenfalls hat ihm der Sicherheitsbeamte abgenommen. Ein junger Mann, der allein nach Israel reist, ist verdächtig, und so begleitet ihn der El-Al-

Mitarbeiter in einen fensterlosen Raum, der sich gleich beim Gate befindet. An den Wänden hängen Plakate. Die Klagemauer, die Gassen von Jaffa, der Strand von Tel Aviv - Israel in seiner ganzen Schönheit. «Sie werden sehen», findet der Sicherheitsbeamte, «das wird eine grossartige Reise. Sie brauchen nicht nervös zu sein.» Aber am Sprengstofftest kommen beide nicht vorbei.

Der Passagier setzt sich, während sein Handgepäck noch einmal gescannt wird. Danach nimmt der Beamte einen Stab mit einer Watte zur Hand, der aussieht wie ein Tupfer in einem Operationsaal. Damit fährt er durch die Tasche, tastet das Handy ab, den Pass, die Schuhe, um die Watte schliesslich in

eine Maschine zu befördern, die Sprengstoffspuren in Sekundenschnelle erkennt. Aber da ist nichts. Der Passagier ist sauber, die Klagemauer rückt näher. Die Tasche bleibt abgeschlossen im Raum, bis das Boarding beginnt.

Doch das ist jetzt gleichgültig, die Prüfung ist bestanden, der Schritt wird lockerer, die Stimme kräftiger, die Rolle sitzt wieder. Die Luxemburgerli im Koffer sollten erst später zu einem Problem werden, bei der Ankunft in Tel Aviv. Ihre runde Form wird dort Misstrauen erregen, zu sehr erinnert sie das Sicherheitspersonal an kleine Sprengsätze. «Sweets from Switzerland», wird der Passagier entgegen - und die Israelis werden ihn erleichtert ziehen lassen.

A point Helvetia, Zürich

Mit Punkten punkten

Wer im Hotel Restaurant Helvetia essen will, muss unbedingt reservieren. So war das Lokal am Samstagabend, trotz Regen, ausgebucht.

Eigentlich gehört es zur Aufgabe der Gastroteilnehmer, pingelig zu sein. Beim Restaurant Helvetia fällt uns das aber schwer. Für Journalistinnen des «Tages-Anzeigers» war früher dieser Ort eine Art Kantine: Hier haben wir über Mittag kaltes Roastbeef mit Bürli gegessen, und nach der Arbeit am Abend sind wir oftmals wieder hier gelandet. Deshalb hat das Helvetia - oder «Helvti», wie es früher hiess - mehr als einen Anfangsbonus verdient.

Das im ersten Stock gelegene Restaurant erreicht man über eine Treppe, die durch die Bar im Parterre führt. Es dominieren cooler Retrochic, weiss gedeckte Tische und dunkelbrauner Holzboden. Die Aussicht auf den fließenden Verkehr auf der einen und die fließende Sihl auf der andern Seite ist städtisch. Das Publi-

kum, das hier essen will genauso. Jung und Alt, Hotelgäste und Einheimische.

Vor kurzem hat die Frau in der Küche, Françoise Wicki, nationale Berühmtheit erlangt. Jeden Montag

In der Rubrik «A point» bespricht der TA bekannte Restaurants und Geheimtipps. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



kocht sie in der Sendung «Ab in die Küche». Insider kennen Wicki schon länger, etwa vom Basler Edelhotel Drei Könige, wo sie bereits mit 16 «Gault Millau»-Punkten ausgezeichnet wurde. Im Helvetia erhielt sie 14 dieser begehrten Punkte.

Die Vorschusslorbeeren erweisen sich als mehr als berechtigt. Gegessen wird schweizerisch-bürgerlich. Die Tomatensuppe (Fr. 10.20) als Vorspeise ist exzellent. Die Trüffelravioli (18 Fr.) an leichter Rahmsauce meines Begleiters stehen dem in nichts nach. Der Teig ist al dente, die Füllung aus Gehacktem mit Ricotta überzeugt durch einen Hauch von Trüffelgeschmack.

Die Weinkarte ist üppig. Wir entscheiden uns für einen französischen Rotwein aus dem Languedoc, einen Antonin 2007 (61 Fr.). Ein guter Tropfen zu einem fairen Preis. Die Kellner haben alle Hände voll zu tun. Einer findet trotzdem Zeit, unseren Nachbarisch zu fotografieren.

Auch am Hauptgang gibt es nichts zu kritteln. Ehrlich: Wir haben schon lange nicht mehr so gut gegessen. Meinem Begleiter wird ein zartes, gut angebratenes Kalbskotelett mit weissen und grünen Spargeln (41 Fr.) aufge-

tischt. Er hat Sport getrieben und seit dem Frühstück nichts mehr gegessen. Und trotzdem ist die Portion fast zu gross. Auch meinen Hauptgang kann ich nicht ganz aufessen. Das liegt nicht an dem, was serviert wird. Die Schollenfilets auf Blattspinat mit Salzkartoffeln (40 Fr.) sind hervorragend. Raffiniert der Limettenschaum über dem Fisch, so leicht, dass er den Geschmack des Fisches nicht tangiert.

Die Krönung aber ist das Dessert. Es besteht aus einem Amaretto-Parfait (14 Fr.) mit gekochten Erdbeeren und Rhabarberstücken. So lecker die Vanilleglace, mit dem nur leicht bitteren Geschmack und dem süssen Schokoladegitter runderherum: Mit der harten Kritik ist diesmal leider nichts.

Denise Marquard

Helvetia, Stauffacherquai 1, 8004 Zürich, Tel. 044 297 99 99, Mo-Fr 11.30-14 Uhr, Mo-So 18.30-24 Uhr. www.hotel-helvetia.ch

B-Side

Logorrhö I D Sälbscht-Inszenierig vo de Grasshoppers

Nach dem Hochdeutsch-Nein stellt sich nun natürlich generell die Frage: Wieso nur im Kindergarten, wieso nicht in allen Lebenslagen Zürcher Dialekt sprechen? Es wäre doch zum Wohl, des inneren Kindes, das mit Mundart gross wurde. Und wieso nicht gleich auch Dialekt schreiben? In einem Pilot wollen wir es in dieser Spalte heute versuchen. Anlass dazu gab das elende Fussballspiel vom Sonntag: Wänns eim schlächt gaat, muss mer sich am Alte feschthebe. Guet hät mer das am Sunntig bim Derbi gmerkt. Nur als FCZler natürl, wil normalerwis erläbt mer zum Glück ja nöd, wie sich d Hoppers vor em Match sälber inszeniered. Zerscht behauptet dä Stadion-Spiiker, dass sie dä ältischt Klub i dä Statt sind, obwohls nach Rächnig vo dä Zürcher ja nur ein Klub git. Dann wird fascht jedä Meischtertittel einzeln ufzellt, obwohl dä letscht weiss nöd wie lang her isch. Und dann seit dä Cabanas imene Filml i amene Knirps, «chum, mir gönd go Gschicht schriibe». Und dann fangts Spiel a, und erlich gseit, irgendwie hät mer sich die Gschicht doch es bitz andersch vorgstellt. (reu)

Aus dem Grossraumbüro

Am G. häts gfall

Er seg am Samschtig ab sich sälber verschrocke, hät de Grossraumbüro-Kolleg G. gseit, won er hüt am Morge s erscht Mal s Muul ufgmacht hät. Iim heg nämlich jedes Lied am Concuur gfall. Wer de G. kännt, cha das nöd würkli erschtuene. Frögt sich, kännt er sich sälber? Dann noch eine Anmerkung in Hochdeutsch, weil es mehr den EU-Raum betrifft: Zum Glück haben die Griechen nicht gewonnen. Die hätten sich die Austragung des nächsten Song Contest gar nicht leisten können. (reu)

Logorrhö II

Wärüm Tiinis tüend Mundart schriibe

Wär Mundart tippt, füürt sich es bizzli schizofren. Er dörf zwor ändlich so schribä, win iim s Muul gwachse isch. Abr leidr chan er das nöd, wil ärs nia glärnt hät. Und so frögt sich dä Neo-Analfabet, wärüm d Teenager so gärn uf Dialäkt tüend schriibe. D Antwort ergibt sich von allei: Wil Pubertät oft ä schizofreni Ziit isch. (Anmerkung der Redaktion: Dieser Beitrag ist in einem etwas verwachsenen Ostschweizer Dialekt verfasst worden. Was eine weitere grundsätzliche Frage aufwirft: Dürfen Kindergärtnerinnen aus dem Rheintal auch in Zürcher Kindergärten unterrichten?) (bat)

Das Rezept

Zwiebel-Crostini



Für 4 Personen

4 rote Zwiebeln,
250 g Salsiccia,
8 Brotscheiben,
8 Scheiben Scamorza
(ital. Schmelzkäse),
3 EL Olivenöl, Salz,
Pfeffer aus der Mühle

Zwiebeln rüsten und in grobe Scheiben schneiden. In eine Pfanne geben und 2 EL Olivenöl, Salz und wenig Wasser dazugeben. Auf schwachem Feuer etwa 10 Min. dünsten, bis die Zwiebeln weich sind. Salsiccia enthäuten. In derselben Pfanne mit 1 EL Olivenöl etwa 5 Min. braten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Brotscheiben auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Zwiebeln regelmässig darauf verteilen. Salsiccia auf die Zwiebeln verteilen. Mit einer Scamorza-Scheibe zudecken. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C etwa 15 Min. backen, bis der Käse schmilzt. Sofort servieren.

Miele Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Miele Backöfen:
Restwärmenutzung

Bis zu 20% Strom sparen!

Miele