

## Bellevue



## Paparazzo des Alltags

Paco Carrascosa fragt nicht, er drückt ab. Der Zürcher fotografierte während vier Jahren, was ihn visuell anzog. Das Ergebnis: Fünf Fotobände.

Von Marcel Reuss

Ja, das sei er wohl, sagt Francisco Paco Carrascosa, ein Paparazzo des Alltags. Dann legt er sein Werk auf den Tisch: fünf Bände mit 2640 Bildern, für die er in vier Jahren 26 000-mal auf den Auslöser drückte - in Zürich, in Deutschland, Spanien, Italien und Japan. Immer dann, wenn ihn visuell etwas reizte. Der Glanz eines Autos, dem er folgte und bei einem Jungen am Strassenrand landete, von diesem zum Spatz auf dem Dach, vom Vogel zur Struktur des Betons.

Suchte der grosse Henri Cartier-Bresson den «moment décisif», findet Carrascosa die Stille zwischen den entscheidenden Momenten. Seine Bilder sind nicht inszeniert. Sie sind real, manchmal poetisch - und als Einzelbild manchmal auch banal. In dem Sinne, dass sie jeder hätte knipsen können, sofern er das Bild gesehen hätte.

Aber Carrascosa, der an der Kunstgewerbeschule die Fachklasse für Fotografie absolvierte, fotografierte keine Einzelbilder. Der 56-Jährige ist ein Filmer, dessen Kamera stottert. Zwischen zwei Bildern lässt sie so den Raum offen, der eine Geschichte nur andeutet. Etwa die zwei Mädchen auf der Wiese. Als Teil einer Serie hat sie Carrascosa vom Balkon aus fotografiert. Sie liegen da. Das eine dreht sich, zurück bleibt ihr Abdruck im Gras. Mit dem Tele einer gewöhnlichen Pocketkamera schafft er aus der Distanz Nähe, die unverfälscht ist, solange er unerkannt bleibt. Er fragt nicht, er drückt ab. Nicht selbstverständlich in einer Zeit, in der viele Privates öffentlich machen, sich aber wehren, wenn Privates öffentlich gemacht wird. Nur zweimal sei er aufgefliegen, sagt Carrascosa. Das eine Mal habe er den Mittelfinger gesehen, das andere Mal fast einen Teller ins Gesicht geschmissen gekriegt.

«Johnnie Walker on the Beach, Fotografie», Verlag für Moderne Kunst. Ausstellung im Museum Bärengrasse: 10. bis 17. 4. Buchvernissage: 10. 4, 17 bis 22 Uhr.



Zwei Mädchen in der Wiese. Das eine dreht sich weg und wendet sich dann wieder zurück. Fotos: Francisco Paco Carrascosa



Das Interessante passiert zwischen den Bildern: Pferdebox beim Triemli - mal mit, mal ohne Pferd.

A point Restaurant Pflug, Zürich

## «Heavy» Cordon bleu, schwer zu toppen

Der Pflug war einst ihre Stammbeiz. Das war zu einer Zeit, als sie noch keine Kinder hatten und der Ort hinter der Langstrasse für sie genussvoller Treffpunkt nach der Arbeit und idealer Ausgangspunkt für Abstecker ins Nachtleben war. Sie kamen vor allem wegen der legendären Hacktätschli und des Kartoffelstocks. Und wegen der unpräzisen Einrichtung und der aufmerksamen Bedienung.

Daran hat sich auch ein Jahrzehnt später nichts geändert. Das Ecklokal verströmt noch immer eine wohlige warme Atmosphäre. Glatte Täfer an den Wänden und sieben Holzstühle, darauf je drei gelbe Tulpen und eine brennende Kerze. Die Bedienung ist prompt zur Stelle und weist dem Paar einen Tisch neben dem Eingang zu. Der Blick in die winzige 1-Mann-Küche ist nach wie vor frei. Es ist genau so, wie sie es sich vorgestellt hatten. Mit einem Roero d'Arneis aus dem Piemont (7.50 Fr./dl) stossen sie auf

das erste Erfolgserlebnis ihrer Rückkehr an und schwelgen in Erinnerungen an jenen Geburtstag, den sie im kleinen Kreis im Pflug gefeiert hatten und an dem zu später Stunde jemand am Klavier Schlager zu singen begann.

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken Die Kritiker testen die Lokale anonym.



«Sie wissen, wie es bei uns funktioniert?», fährt die Bedienung bestimmt, aber freundlich dazwischen. Statt in der Karte findet man die aktuellen Gerichte im Pflug auf drei grossen Tafeln notiert. Saisonales wechselt jeden Monat, die fleischigen Haushits gibts immer. Die

legendären Hacktätschli sucht man im Pflug heute jedoch vergebens. Sie waren die Spezialität der Vorgängerin.

Doch schon beim Rucolasalat mit Mango (15.50 Fr.) zeigt der Koch seinen Sinn für gelungene Kombinationen. Die Süsse der Frucht harmoniert bestens mit dem leicht bitteren Geschmack des Krauts und wird durch etwas Chilischoten in der Sauce noch verstärkt.

Der Begleiter will schon vor der ersten Gabel zum Lamento ansetzen, weil ihm statt der hausgemachten Taglierini an Mascarpone-Bärlauch-Sauce (18 Fr.) Tagliatelle vorgesetzt werden, verstummt dann aber beim ersten Bissen. Die Nudeln sind geschmackvoll, richtig im Biss und schmecken wunderbar mit der feinen Frühlingsauce. Der Begleiter ist voll des Lobes, einzig die papierene Serviette will für ihn nicht richtig passen.

Ihr ist das Essen wichtiger, und mit dem Cordon bleu triumphiert sie heimlich. Bei der Variation «heavy»

(39.50 Fr.) hat sie nicht der schwere Name, sondern der deftige Inhalt angesprochen: Schmelz- und Frischkäse, Schinken und vor allem Knoblauch und Chili. Schlicht ein Genuss, sodass es für sie die Pommes frites als Beilage nicht gebraucht hätte.

Die Tagliata auf Frühlingszwiebeln (41.50 Fr.) mündet dem Begleiter ebenso. Die Fleischtranchen sind innen zart und passen herrlich zum Gemüse. Das Glas Brunello aus der Toskana (10.50 Fr./dl) rundet das Essen ab. Für den Toggenburger Schlorzifladen (12.50 Fr.) sind die Mägen danach zu voll, für einen Becher Wiener Eiskaffee (10.50 Fr.) reichts noch. Das Fazit: Sie werden wiederkommen, nicht erst in zehn Jahren. *Ev Manz*

Restaurant Pflug, Brauerstrasse 74, 8004 Zürich, Telefon 044 242 44 11. Mo bis Fr von 11.45 bis 14 Uhr und 18.30 bis 24 Uhr, Sa von 18.30 bis 24 Uhr.

B-Side

Öffentlicher Verkehr  
The dream goes on

Letzte Woche wurde er an dieser Stelle vorgestellt: der Traum des SBB-Chefpiloten vom personalisierten Zug. Ein Garten Eden des öffentlichen Verkehrs, wo es immer Platz hat, wo man mit seinesgleichen reist, schweigt oder Kebab geniesst (so scharf, Mann!). Den Traum haben wir nach langer Diskussion im Grossraumbüro mit dem Martin Luther Kings verglichen. Ja, weil er in seiner Dimension einen Meilenstein in der Pendlerrechtsbewegung darstellt. Damit, dachten wir, sei die Geschichte erledigt. Der Luther King hatte schliesslich nur einen Traum. Nicht die SBB, die sind in Sachen Träumen Kaiser. Unser Lieblingspendlerblatt berichtete: «SBB prüfen Filmangebot und E-Shopping.» Wow, lieber Pendler! Haben Sie morgens im Gang der S5 auch schon mal gedacht, wie toll es wäre, wenn Sie genau jetzt «Panic Room» herunterladen könnten? Und, liebe Pendlerin, haben Sie sich abends in der ebenso gut gefüllten Bahn nach Winti auch schon mal vorgeworfen: «Gopf, wieso habe ich vorhin in der Post nicht noch die tiefgekühlte Lasagne gekauft?»

Sie müssen sich nicht grämen, liebe Pendlerin. Sie können das nun bequem im Zug nachholen. Ja, es wird wahr: Nach ein paar tausend Jahren kehren wir dahin zurück, wo wir vertrieben wurden. Dahin, wo Filme von den Bäumen downgeloadet werden konnten. Dahin, wo tiefgefrorene Pizzas aus dem Boden wuchsen - ins Paradies. Und das Tolle daran, je mehr die SBB mit Lasagne verdienen, desto massgeschneiderter wird das Angebot werden. Sie haben es zwar nicht gesagt, aber wir im Grossraumbüro sind uns sicher: Den personalisierten Zug wird es künftig auch in den Trendfarben Altrosa und Neongelb geben. *(reu)*

Was man nicht zu wissen braucht  
«Wetten, dass...?» floppte auch in den USA

In den USA startete 2008 die Sendung «Wanna Bet?» Weil die Zuschauer aber lieber die spanische Telenovela «Fuego En La Sangre» guckten, wurde die Show nach nur sechs Folgen abgesetzt. *(pa)*

Das Rezept

Venere-Reis mit Jakobsmuscheln



Für 6 Personen

200 g Venere-Reis (schwarzer Reis),  
2 EL Carnaroli-Reis (weisser Reis),  
6 Jakobsmuscheln,  
gross, 1 Schalotte, fein

gehackt, 6 dl Gemüsebouillon, 2 EL Olivenöl,  
1 dl Weisswein oder Prosecco, 1 EL Schnittlauch, fein gehackt, 1 EL Butter, Salz,  
Pfeffer aus der Mühle

Den Venere-Reis 1 Stunde in heissem Wasser quellen lassen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die gehackte Schalotte andünsten. Carnaroli-Reis und den abgetropften Venere-Reis mitdünsten. Mit Weisswein ablöschen. Die Hälfte der Bouillon dazugießen, bei kleiner Hitze köcheln lassen. Sobald die Flüssigkeit vom Reis aufgenommen ist, immer wieder etwas Bouillon nachgiessen. Den Reis während rund 50 Minuten al dente kochen - degustieren. Die Pfanne vom Kochfeld nehmen, die Butter unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren zugedeckt 5 Minuten ruhen lassen.

Die Jakobsmuscheln waschen, säubern, in wenig Olivenöl auf jeder Seite 2 bis 3 Minuten anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Reis in der Tellermitte anrichten, Jakobsmuschel daraufsetzen und mit Schnittlauch bestreuen. Tipp: Der schwarze Venere-Reis wird sämiger, wenn er mit etwas Carnaroli-Reis gekocht wird.

Miele Kursküche, Spreitenbach

Anzeige

Miele Induktions-Kochfelder  
Sicher und pflegeleicht

Rund um die Kochzone bleibt das Feld kühl - sicher und pflegeleicht, denn nichts kann einbrennen.

Miele