

ERNST LANDOLT
Roboter für die Kuh und Milch für Franz

Der Sommer ist vorbei, doch der Winter noch nicht da. Trotzdem wurde schon Ende Oktober die Winterzeit ausgerufen. Und auch dieses Jahr wurden bereits im Weinmonat die ersten Ski-Weltcuprennen ausgetragen. Franz sagte, was er fast immer sagt: «Die spinnen, die Österreicher – Skirennen – in Sölden – im Oktober!» Gut, Franz sagt auch, dass die Amerikaner spinnen, oder die Deutschen, und manchmal auch die Schweizer. Er jedenfalls habe die Ötzi-Rennen nicht geschaut, obwohl der Odi schon wieder gesiegt habe und die Lara Gut gute Dritte wurde.

Wo der Franz recht hat, da hat er recht: Meteorologisch gibt es den Winter erst ab dem 1. Dezember und astronomisch erst ab dem 21. Dezember. Punkt. Und: Die menschengemachte Zeitumstellung ist ein Problem. Angeblich leiden viele Leute tatsächlich darunter. Und auch Tiere. So fragten sich am vorletzten Sonntagmorgen in vielen Ställen die Kühe, was bloss mit dem Bauern oder mit der Bäuerin los sei. Es war Melkzeit, doch es passierte – nichts. Erst eine Stunde später gingen die Lichter an und die Euter wurden endlich von der Milchlast befreit. Privilegiert waren da die Milchkühe, für die ein Melkroboter zuständig ist. Und davon gibt es immer mehr. Das bedeutet, dass immer mehr Kühe selbst wählen können, wann sie ihre Milch loswerden wollen. Sie gehen dann von sich aus zum Roboter, stehen

richtig hin, und – zack! – werden gemolken. So ist es ihnen auch egal, wenn die Bauersleute mal ausschlafen oder aus sonst einem Grund länger im Bett bleiben.

Franz hat von der organisierten Sommer- und Winterzeit nie viel gehalten. Das sei völlig unnatürlich. Dann jedes Mal dieses Theater, wo man in der Nacht der Umstellung nie recht wisse, ob man jetzt die Uhren um eine Stunde nach vorne oder nach hinten rücken müsse. Zudem diese massenhaften Biorhythmusstörungen der Menschen. Doch Franz triumphiert, er habe gegen seine Schlafstörungen ein probates Mittel entdeckt. So genehmige er sich vor dem Zu-Bett-Gehen ein Glas Milch. Auf den ersten Blick widerspreche dies zwar der These, wonach Milch müde Männer munter mache. Aber genau darin liege die Genialität der Milch: «Morgens macht sie müde Männer munter und abends müde». So einfach sind die Tricks gegen die Zeitumstellung: Für die Kuh ist es der Melkroboter, für Franz eine warme Milch.

Ernst Landolt
war von 2010 bis 2020
Schaffhauser Regierungsrat

Wer die historische Weinstube betritt, der hört schon am Eingang ungewohnte Klänge. Eine Sprachmelodie, die man hier nicht erwarten würde. An einer langen Tafel vor der Bar sitzen bereits mehr als zehn Personen, sie unterhalten sich angeregt auf Japanisch. Immer wieder kommen weitere Menschen dazu, man begrüsst sich herzlich, manche verbeugen sich leicht. Auf dem Tisch verteilt liegen Origami-Figuren, sie symbolisieren Kraniche. Das Tier steht in Japan für 1000 Jahre Leben. Später, wenn dann fast alle der mehr als 20 heutigen Gäste gekommen sind, wird noch Getreideteo gereicht und japanische, scharfe Cracker. Mitgebracht hat sie Mitsue Rüegsegger, die Mutter von Claudine-Sachi Mürger, der Geschäftsführerin der «Tanne». Die Frau mit dem roten Haori, einer traditionellen Jacke, die über dem Kimono getragen wird, eröffnet den Abend. Sie heisst die Gäste auf Japanisch herzlich Willkommen, berichtet, dass es zwei, drei neue Gesichter unter ihnen hat, und bittet die Neuen, sich kurz vorzustellen.

Wohlwollend gehen die Blicke auf eine junge Frau, die erzählt, dass sie Lyrikerin ist und mit einer Freundin, die Holzdrucke fertigt, demnächst in Kyoto eine Ausstellung hat. Sie sei auf der Suche nach jemandem, der ihr helfe, ihre Texte zu übersetzen. Am anderen Tischende sitzt ein junger Mann. Er ist nach seinem Studium der Japanologie bei einer Bank tätig und analysiert den japanischen Aktienmarkt. Über eine

GOOD VIBES
IN DOSENFORM!
FRISCH AUFGEBRÜHT
UND NATURBELASSEN.

Yōkoso in Schaffhausen



Einmal im Monat wird es in der Altstadtbeiz «Tanne» fernöstlich. An einer langen Tafel treffen sich zum «Japanese Circle» Künstler, Banker, Gärtner und alle, die eine Leidenschaft für Japan haben und sich auf Japanisch unterhalten wollen.

**Text Eva Schmid
Bilder Jeannette Vogel**

Wer die historische Weinstube betritt, der hört schon am Eingang ungewohnte Klänge. Eine Sprachmelodie, die man hier nicht erwarten würde. An einer langen Tafel vor der Bar sitzen bereits mehr als zehn Personen, sie unterhalten sich angeregt auf Japanisch. Immer wieder kommen weitere Menschen dazu, man begrüsst sich herzlich, manche verbeugen sich leicht. Auf dem Tisch verteilt liegen Origami-Figuren, sie symbolisieren Kraniche. Das Tier steht in Japan für 1000 Jahre Leben. Später, wenn dann fast alle der mehr als 20 heutigen Gäste gekommen sind, wird noch Getreideteo gereicht und japanische, scharfe Cracker. Mitgebracht hat sie Mitsue Rüegsegger, die Mutter von Claudine-Sachi Mürger, der Geschäftsführerin der «Tanne». Die Frau mit dem roten Haori, einer traditionellen Jacke, die über dem Kimono getragen wird, eröffnet den Abend. Sie heisst die Gäste auf Japanisch herzlich Willkommen, berichtet, dass es zwei, drei neue Gesichter unter ihnen hat, und bittet die Neuen, sich kurz vorzustellen.

Wohlwollend gehen die Blicke auf eine junge Frau, die erzählt, dass sie Lyrikerin ist und mit einer Freundin, die Holzdrucke fertigt, demnächst in Kyoto eine Ausstellung hat. Sie sei auf der Suche nach jemandem, der ihr helfe, ihre Texte zu übersetzen. Am anderen Tischende sitzt ein junger Mann. Er ist nach seinem Studium der Japanologie bei einer Bank tätig und analysiert den japanischen Aktienmarkt. Über eine

ehemalige Kommilitonin ist er zum «Japanese Circle» gekommen. Er wird an diesem Abend einer der Letzten sei, die gehen wird. Seine Freude, auf Japanisch nicht nur Fachbegriffe aus der Bankerszene zu nutzen, sondern einfach über Alltägliches zu plaudern, sieht man ihm an. Den ganzen Abend über hat er ein Lächeln auf den Lippen.

Per Zufall kennengelernt

Etwas ruhiger wirkt eine Frau in der Nähe von Mitsue Rüegsegger. Auffallend ist ihre Haltung. Ganz aufrecht sitzt Malou Fenaroli Leclerc da und beobachtet das Geschehen um sich herum. Ihr Blick gleicht dem einer Mutter, die interessiert und stolz ihren Kindern beim Spielen zusieht.

Die Gründerin der Cinevox Junior Company hat den «Japanese Circle» vor drei Jahren ins Leben gerufen. Sie wurde oft als Gastkünstlerin nach Japan eingeladen um mit vielen renommierten Ballett-Companien zu arbeiten und war am Ende jedes ihrer professionellen Aufenthalte tief beeindruckt. Ihre Choreografien in Japan waren so erfolgreich, dass sie immer wieder eingeladen wurde. «Niirgends wurde ich so geehrt und verwöhnt wie in Japan», sagt Leclerc. Und noch etwas findet sie besonders: «Japaner sind unheimlich lustig», sagt sie und lächelt Mitsue Rüegsegger zu.

Kennengelernt haben sich die zwei Frauen in der «Tanne» – eher zufällig. Malou Leclerc wollte ihre japanischen Kenntnisse aufrecht erhalten und suchte nach einerpraktikablen Lösung. «Ich bin zu Claudine-Sachi in die «Tanne» und habe sie gefragt, ob sie Japaner kenne, mit denen ich mich unterhalten kann», erzählt Leclerc. Die Geschäfts-



Der Japanische Kranich ist ein Symbol für ein langes Leben.



Mitsue Rüegsegger und Malou Fenaroli Leclerc haben den «Japanese Circle» vor drei Jahren ins Leben gerufen.

führerin der «Tanne» mit japanisch-schweizerischen Wurzeln verwies auf ihre Mutter. Die zwei Frauen waren sich schnell einig, und so starteten sie das Treffen von Japanern und Japan-Interessierten.

Anfangs sassen fünf Personen am Tisch, mittlerweile zählt die Gruppe 34 Personen, die regelmässig kommen. «Es kommen auch Menschen, vor allem Japaner, aus Winterthur oder Bern», berichtet Mitsue Rüegsegger. Das Schaffhauser Angebot spreche sich

in der japanischen Community herum und stosse auf Interesse.

Mit Landsleuten zusammen sein

Einer, der von Anfang an bei den Treffen mit dabei ist, ist Keitaro Nido. Der Mann mit den grauen Haaren lebt seit 46 Jahren in Schleithelm. In Japan hatte er einst einen Blumenladen. Er lernte seine Frau, eine Schweizerin, kennen. Kurz nach der Geburt der gemeinsamen Tochter zogen sie von Japan in die Schweiz. In Schaffhausen arbeitet



Die Gruppe umfasst mittlerweile 34 Personen.



Aus Japan mitgebracht: Getreideteo und scharfe Cracker.

er jahrelang als Gärtner, heute ist er pensioniert und genießt es, ab und an japanisch zu sprechen. «Ich hatte nie Heimweh, denn hier in der Schweiz, in Schleithelm, ist mein Zuhause», sagt Nido. Doch wenn er die Möglichkeit hat, mit Landsleuten zusammen zu sein, dann genieße er das sehr. «Wenn Japaner zusammenkommen, dann ist man offen, es fühlt sich warm an.» Anfangs, so erzählt er, war er beim «Japanese Circle» umgeben von jungen Frauen. «Da kam ich mir vor, als wäre ich ihr Grossvater», sagt er und lacht. Doch der Altersunterschied macht ihm letztendlich wenig aus, auch wurde die Gruppe immer grösser und altersdurchmischter.

Vom Alltag zum Buddhismus

Beim gemeinsamen Teetrinken am Tisch verfliegt die Zeit schnell. Nido, der Gärtner, unterhält sich angeregt mit einer Kunstlehrerin, die ihm gegenüber sitzt. Sie ist im kommenden Jahr für einen Workshop an einer der renommiertesten Universitäten des Landes in Kōbe eingeladen, um gemeinsam mit den Studentent das Handwerk der japanischen Lackkunst zu entdecken.

Von Kunst über Alltagsdinge bis hin zum Buddhismus – die Gespräche am Tisch ergeben sich, es wird über Gott und die Welt geredet, natürlich steht Japan im Vordergrund. Anfangs, so erzählt Mitsue Rüegsegger, habe man überlegt, ob man ein Thema vorgeben sollte. «Aber das war gar nicht nötig, wir sind sofort ins Gespräch gekommen.» Nach rund zwei Stunden verabschieden sich die ersten Gäste mit einem Sayonara, um bereits in vier Wochen wieder zusammenzukommen.

«Japanese Circle»

Das Treffen findet jeden 3. Freitag im Monat statt. Das nächste Mal am 21. November von 17 bis 19 Uhr. www.tanneschaffhausen.ch/de/events/japanese-circle-november.

Zmittag & Znacht «Zum alten Schützenhaus», Schaffhausen

Gutbürgerlich mit Pfiff:
Von Lamm bis Curry

Von LUKULLUS



Lukullus nimmt den steilen Weg über den Vorders-teig Richtung Breite zu Fuss in Angriff. Dies im Wissen, dass das Zmittag üppig wird. Da die Temperaturen sinken, steigt der Appetit nach etwas Wärmere. Beim «Restaurant zum alten Schützenhaus» angekommen, zeigt sich die grosse Stube bereits gut gefüllt. Die Stimmung ist lebhaft. Die Bedienung empfängt Lukullus und seine Gäste freundlich und führt sie zügig zu einem freien Tisch. Kaum Platz genommen, wird bereits nach den Getränken gefragt – der Aufakt stimmt.

Die Speisekarte bietet eine Auswahl an gutbürgerlichen Klassikern: Kalbs-wienerschnitzel, Schweinefiletmedallions an grüner Pfeffersauce oder Bratwurst mit Zwiebelsauce. Dazu gibt es Gemüse, Kroketten oder Pommes frites. Fleischtiger kommen hier auf ihre Kosten. Doch auch an die Vegetarier wurde gedacht: Ein Thai-Curry sorgt für Abwechslung auf der Karte.

Teller auf dem Tisch. Die Portionen sind für «Büäzer» bemessen – grosszügig, bis an den Rand gefüllt.

Wie es sich gehört, ist das Fleisch zum Gast gerichtet. Das Lamm ist aussen knusprig, innen zart, mit mildem, leicht nussigem Aroma. Das Gemüse ist frisch, dürfte aber etwas mehr Biss haben. Die Hirschhufstreifen überzeugen ebenfalls: mild würzig, dezent wild-aromatisch, mit leicht süsslich-nussiger Note. Die hausgemachten

PS: Ein Fondue kann hier auch bereits für eine Person bestellt werden.

Spätzli passen gut, die Sauce rundet das Gericht ab.

Das Thai-Curry ist in Ordnung, schmeckt leicht scharf, fällt etwas ab gegenüber den heimischen Klassikern. Die Sauce wirkt flach im Geschmack.

Auffällig ist der Ananasschnitz als Garnitur – er erinnert an Reis Casimir und verleiht dem asiatischen Gericht eine ungewohnte Schweizer Note.

Bereits satt bestellt Lukullus noch ein hausgemachtes Caramelköpfl (8.50 Franken). Kurz darauf steht es auf dem Tisch. Es schmeckt fein und dezent, dürfte aber etwas mehr Caramel-note zeigen.

Warten ist angesagt. Das Serviceteam gibt sich freundlich und flink, doch der volle Gastraum fordert seinen Tribut. Eine kurze Vorwarnung hätte den Magen auf Geduld einstimmen können. Auf dem Tisch steht eine rote Rose. Das Haus ist schlicht eingerichtet, mit holzgetäfelten Wänden. An der Decke hängen weisse, kreisförmige Elemente, die entfernt an Emmentaler erinnern. Sie sollen Schall schlucken, doch der Geräuschpegel ist hoch. Nach knapp einer halben Stunde stehen die

Auf einen Blick						
Küche	★	★	★	★	★	☆
Service	★	★	★	★	★	☆
Ambiance	★	★	★	★	☆	☆
Preis/Leistung	★	★	★	★	★	☆
Gesamtwertung	★	★	★	★	★	☆

5-★ fantastisch / 4-★ sehr gut / 3-★ in Ordnung / 2-★ enttäuschend / 1-★ schlecht

Mehr Bilder unter www.shn.ch



Lammrückenfilet mit Champignons, Gemüse und Reis (separat). Als Nachtisch ein Caramelköpfl.

Restaurant «Zum alten Schützenhaus», Montag bis Freitag von 8 bis 23 Uhr, Samstag von 8 bis 24 Uhr, Sonntag von 9 bis 21.30 Uhr, Mittwoch Ruhetag. Rietstrasse 1, 8200 Schaffhausen, Tel.: 052 625 32 72, <https://schuetzenhaus.ch>