

Die quirlige Künstlerin aus dem kühlen Norden

Christiane Ghilardi wollte in Hamburg Maskenbildnerin werden, doch erst in Winterthur konnte sie ihre Kreativität ausleben. Jetzt spielen Kühe in ihrer Kunst eine grosse Rolle.

Traumhaft ist die Aussicht aus der Wohnung, in der Christiane Ghilardi und ihr Mann leben. Mitten in der Stadt und doch ruhig und schön. «Wir haben lange gesucht», sagt die quirlige Frau mit der violetten Stoffblüte in den grauen Locken. Wenn sie spricht, kann sie ihre norddeutsche Herkunft nicht verbergen. Seit 14 Jahren lebt die 61-Jährige hier, vorher pendelte sie einige Jahre zwischen Hamburg und Winterthur.

Eigentlich wollte sie Maskenbildnerin werden, was damals in Deutschland kein Ausbildungsberuf war. Sie hätte nach der 10. Klasse das Gymnasium verlassen und Coiffeuse und Kosmetikerin lernen müssen, um sich dann bei einem Theater zur Maskenbildnerin ausbilden zu lassen. Ihre Eltern waren nicht begeistert und liessen sie das Abitur machen. Für die Abiturientin war es aussichtslos, eine Lehrstelle als Coiffeuse und Kosmetikerin zu finden. Der Traum von der Maskenbildnerin hatte sich erledigt. Über viele Umwege landete sie schliesslich in der Abteilung PR- und Öffentlichkeitsarbeit eines international tätigen Rohkaffeehandelshauses. «Die optische Seite dieser Arbeit kam mir sehr entgegen.» Dort lernte sie ihren heutigen Ehemann kennen, einen Schweizer.

Christiane Ghilardi zog aus der Weltstadt Hamburg in das beschauliche Winterthur. Sie habe sich nie besonders fremd gefühlt, denn das persönliche Umfeld sei sehr international und kosmopolitisch gewesen. «Durch die beruflichen Kontakte meines Mannes, auf die ich am Anfang angewiesen war, hatte ich mehr mit Ausländern zu tun als mit Schweizern.» Die Sprache am Tisch sei öfter Englisch als Deutsch oder gar Mundart gewesen. Sie fühle sich eher als Hamburgerin denn als Deutsche. «Ich vermisse das flache Land,

den Geruch der Küste, den Horizont.» An der Schweiz schätzt sie vor allen den sauberen und pünktlichen ÖV: «Eine wirkliche Errungenschaft.»

Durch den Kurs Experimentelles Malen bei der Künstlerin Katharina Henking fand sie später dann rasch Anschluss an die Winterthurer Kunstszene. Als Henking jemanden suchte, der sie als Geschäftsführerin der Künstlergruppe Winterthur ablöste, übernahm Ghilardi 2009 diese Aufgabe. Daneben arbeitet sie als freischaffende Korrektorin, organisiert Ausstellungen, ist im

Vorstand des Café des Arts, bildet mit Lucia Angela Cavegn die Plattform kunstweise und engagiert sich als Freiwillige in der Flüchtlingsarbeit. «Die Alphabetisierung ist eine Herkulesauf-

PERSÖNLICH

Christiane Ghilardi
Künstlerin mit Engagement und vielen Ideen

gabe, für die es auch Fantasie und Kreativität braucht. Aber Lesen und Schreiben zu lernen, ist ein Menschenrecht.» Die Arbeit macht ihr Spass, die Geflüchteten würden viel zurückgeben.

Der Unterricht findet im Verwaltungsbau des alten Busdepots

Deutweg statt. Im Busdepot Deutweg selber sind heute Flüchtlinge untergebracht, die zum Teil ihre Schüler sind. Die IG Busdepot hat den Abriss verhindern können, und Christiane Ghilardi war von Anfang an dabei. Für sie schliesst sich ein Kreis: Die Gebäude, für die sie sich eingesetzt hat, sind einer neuen Nutzung zugeführt und ausgerechnet dort könne sie nun heute unterrichten. Für Ghilardi ein grosser Erfolg: «Ich bin nicht gegen Neues, aber eine Stadt darf ihr Gedächtnis nicht verlieren.» Es sei ihr wichtig, mitzureden und mitgestalten zu können. Leute, die nur klagen, aber nichts zur Verbesserung der Lage tun, sind ihre Sache nicht. Neben all diesen Aufgaben hat sich Chris-

tiane Ghilardi als Installations- und Mixed-Media-Künstlerin einen Namen gemacht. Ihre Werke zeichnen sich oft durch einen humorvollen Blick auf die Dinge aus, und sie arbeitet gern experimentell. Ihre Regenaquarelle beispielsweise entstehen zwischen Zufall und Kalkül: In ein von ihr entwickeltes und gebautes Gestell, das im Freien steht, werden gestanzte oder geschlitzte Papiere gelegt. Oben wird auf Hasendraht Aquarellfarbe aufgebracht. Regnet es, löst sich die Farbe und läuft oder tropft auf die Papiere.

Immer wieder sind Kühe ihr Thema. Sie hat kunterbunte Euter geformt, den Film «Das Goldene Euter in Winterthur»

mit ihrem Künstlerkollegen Don Koko La Fuente realisiert, und demnächst steht ein Fotoshooting in einem antiken Kleid auf einer Kuh mit Hörnern an. Da ist es nur konsequent, dass sie die Hornkuhinitiative von Armin Capaul unterstützt und an ihren Ausstellungen Unterschriften dafür sammelt. Hörner vom Schlachthof sind ein wichtiges Rohmaterial für ihre Kunst, die sie auch schon in einer Kühltruhe lagerte, bis sie Zeit hatte, etwas daraus zu machen. Vor zwei Jahren, als sie gerade in Hamburg war, rief ihr Mann an. Die Kühltruhe im Keller würde blinken und piepen... Als sie wieder daheim war und den Deckel öffnete, stank es grässlich. Die Hornpaare waren kurz vor der Verwesung. «Ich kann nun mal ganz schlecht Dinge wegwerfen», sagt sie lachend. Deshalb habe sie kurzerhand eine Elektroplatte auf die Dachterrasse gestellt und die stinkenden Hörner dort ausgekocht und anschliessend in Javelwasser gelegt. Bis auf ein Hornpaar, das zu gross für den Topf war, konnte sie alles retten.

Eva Kirchheim



Aus alten Kuhhörnern entsteht unter ihren Händen fantasievolle Kunst: Christiane Ghilardi in ihrem Atelier.

Madeleine Schoder

«Ich vermisse das flache Land, den Geruch der Küste, den Horizont.»

Christiane Ghilardi

Keine Milde für 20er-Nötli-Trickser

BEZIRKSGERICHT Mit einem Trick bestehlen zwei Rumänen Senioren. Die Richterin bezeichnete das Verhalten des Angeklagten als hinterlistig und gemein und verurteilte ihn zu 18 Monaten Gefängnis.

Der Prozess begann kurios: Ein 84-jähriger Privatkläger war am Donnerstag extra von La Chaux-de-Fonds zur Anhörung angereist. Die Richterin sprach lauter für ihn, weil er nicht mehr gut hört. Schnell wurde auch die zweite Barriere klar: Der Romand hatte die deutschsprachige Anklageschrift nicht verstanden. Er hätte nicht zur Anhörung erscheinen müssen und entschied sich deshalb, wieder zu gehen. Der gebrechliche Rentner stand beispielhaft für die Opfer, auf welche es die Täter bei ihren Trickdiebstählen abgesehen hatten: ältere Personen, eingeschränkt in ihren Wahrnehmungs- und Bewegungsfähigkeiten und leicht zu verwirren. Er und sieben weitere Rentner zwischen 72 und 86 Jahren wurden von zwei Rumänen durch einen Trick insgesamt um 37'000 Franken betrogen.

Einer der beiden Täter stand am Donnerstag vor Gericht. Die beiden Männer hatten ihre Opfer dabei beobachtet, wie sie am Ban-

comaten ihren PIN eintippten und Geld abhoben. Einer der beiden hatte dann eine 20er-Note auf dem Boden platziert und die Senioren abgelenkt, indem er sie auf die angeblich verlorene Note hinwies. Während sie sich gebückt hatten, um die Note aufzuheben, hatte die zweite Person die Karte im Schlitz ausgetauscht. Anschliessend hatten sie das Konto mit dem zuvor beobachteten PIN-Code geplündert. Ihre Diebestour hatte drei Monate gedauert. Von Ende Juni bis September 2016 hatten die beiden Männer acht verschiedene Personen in unterschiedlichen Städten der Schweiz von St. Gallen bis Vevey bestohlen. Auch in Winterthur am UBS-Bancomaten an der Stadthausstrasse hatten sie zugeschlagen.

Haft in Frankreich und Spanien

Sie hätten mit Autos gehandelt und auf ihrem Weg von Rumänien nach Frankreich zufällig mehrmals in der Schweiz haltgemacht und die Menschen bestohlen, behauptete der Angeklagte. Der 40-jährige Rumäne war nicht das erste Mal vor Gericht. Er hatte bereits in Frankreich und Spanien mehrere Jahre im Gefängnis gesessen.

«Sie haben eine skrupellose Gleichgültigkeit gegenüber alten Menschen gezeigt.»

Die Richterin zum Angeklagten

Als Grund für die Taten gab der Angeklagte seine Situation in Rumänien an. Seine Frau könne aus medizinischen Gründen nicht

arbeiten und er müsse für seinen vierjährigen Sohn sorgen. Wie er seinem Sohn helfe, wenn er im Ausland im Gefängnis sitze, wollte die Richterin daraufhin wissen. «Ich habe einen Fehler gemacht und möchte mich für meinen Sohn bessern», antwortete er. Das hätte er schon seit vier Jahren tun sollen, meinte die Richterin. Ausserdem habe er zu Beginn der Verhandlung angegeben, dass es ihm als gelerntem Koch möglich wäre, in Rumänien zu arbeiten.

Unbedingte Freiheitsstrafe

Der Angeklagte behauptete zwar, er habe seine Opfer zufällig ausgewählt, aber die Richterin glaubte ihm nicht. Er habe ein hinterlistiges und gemeines Verfahren an den Tag gelegt, begründete sie ihr Urteil. Er zeige eine erhebliche kriminelle Energie und eine skrupellose Gleichgültigkeit gegenüber alten Menschen. Das Bezirksgericht sprach den Rumänen wegen bandenmässigen Diebstahls und betrügerischen Missbrauchs einer Datenverarbeitungsanlage schuldig und verurteilte ihn zu einer unbedingten Freiheitsstrafe von einem Jahr und sechs Monaten.

Rebecca Lehmann

Eintopf

Fast wie im Märchenbuch

Früher, bevor Weizen und Roggen in Form von Brot den Tisch eroberten, war Hirse in ganz Europa ein Grundnahrungsmittel. Der eher langweilig schmeckende Hirsebrei spielt in so manchem Märchen eine Rolle. Später dann hatte Hirse lange Zeit als Armeleuteessen ein schlechtes Image. Dabei ist sie gesund. Ihr hoher Eisen- und Fluoridgehalt stärkt Haut, Haar, Nägel und Zähne. Langsam finden Hirsekörner in Suppen, Aufläufen und Bratlingen ihren Weg zurück in unsere Küche. Da Hirse glutenfrei ist, ist sie auch für Menschen mit Zöliakie gut geeignet. Das leicht nussig schmeckende Getreide ist vielseitig einsetzbar. In Brühe gekocht, kann es zum Beispiel wie ein Risotto serviert werden – pur oder auch angereichert mit Gemüse, Kräutern oder anderen Zutaten. Vor dem Zubereiten sollte man die Körner heiss abspülen. Neulich gab es bei einer Kollegin Hirse-tätschli, die allen ausgesprochen gut schmeckten. Für vier Perso-

nen 150 g Hirse in 4 dl Gemüsebouillon 20 Minuten köcheln lassen. Je nach Gusto 300 g rohes Gemüse (Rüebli, Pastinaken, Peperoni, Sellerie oder Zucchetti) fein raffeln, mit einer klein geschnittenen Zwiebel, 80 g geriebenem Käse und 1 Ei zu der Hirse geben. Vermengen, zu Tätschli formen und in wenig Öl in der Bratpfanne von beiden Seiten goldbraun braten. Mit Salat und einem Dip servieren.



Der Hirsebrei aus dem Märchenbuch schmeckt auch gar nicht so schlecht, wenn man ihn mit schmackhaften Zutaten aufbessert. 4 dl Milch, 100 g Hirse, 1 Zimtstängel, 1 Prise Salz und 2 EL Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Bei mittlerer Hitze 10 bis 12 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Vom Herd nehmen und circa 10 Minuten quellen lassen. Ab und zu umrühren. Warm oder ausgekühlt mit Früchtekompott oder Zimtzucker servieren. Eva Kirchheim