

Ein bisschen wie fliegen



Mit Eleganz bewegt sich Kursleiterin Daniela Ehrsam durch den Ring.



Der 11-jährige Justin beherrscht die Figur «Man in the Moon».

WÄDENSWIL Sich fühlen wie ein Zirkusartist: Im Rahmen des Ferienpasses erhalten Kinder einen Einblick in die Welt der Luftakrobatik. Auch die Redaktion wagt sich in die Lüfte.

Eigentlich sehen die Ringe harmlos aus. Wie Hula-Hoop-Reifen hängen sie von der Decke herab. Wenn Kursleiterin Daniela Ehrsam kopfüber in ihrem Ring hängt, die Beine im Spagat gespreizt, sieht das elegant aus. Mit fließenden Bewegungen geht sie von einer Position in die andere über.

Ganz anders bei mir: Mich beschleicht ein mulmiges Gefühl, als meine Hände sich um das kreisförmige Stahlglied – Aerial Hoop oder Luftring genannt – schliessen. Der Ring beginnt zu schwingen, während ich mich – nicht sonderlich graziös – auf den Reifen setze, als wäre er eine Schaukel. Bereits bei der ersten Figur merke ich: Wer sich wie ein Zirkusartist fühlen will, braucht Kraft, ein gutes Gleichgewicht und eine gehörige Portion Mut.

Mut haben die zehn Mädchen und der Junge, die den Akrobatik Schnupperkurs im Studio Luftraum in Wädenswil besuchen. Sie würden am liebsten so schnell wie möglich kopfüber von der Decke hängen. Zuerst heisst es aber Aufwärmen: Hampelmänner, Brücke, Spagat. «Ich gehe schon einige Zeit ins Geräteturnen», sagt die zehnjährige Nadia, die den Spagat beherrscht. «An so einem Luftring bin ich aber noch nie gehangen.»

«Grenzenlose Kreativität»

Neben der Beweglichkeit spielt Kraft eine wichtige Rolle. «Wer nicht selbst in eine Figur kommt, sollte sie auch nicht ausführen», sagt Daniela Ehrsam. Sie selbst war etwa im gleichen Alter wie die Primarschüler, als ihre Liebe zur Akrobatik entflammte. Sie wirkte

«Wer nicht selbst in eine Figur kommt, sollte sie auch nicht ausführen.»

Daniela Ehrsam, Kursleiterin

unter anderem im Hinwiler Kinderzirkus mit; später wechselte sie zum Ausdruckstanz. «Da meine Eltern fanden, ich sollte noch etwas Richtiges machen, absolvierte ich eine kaufmännische Lehre mit Berufsmatur», sagt Ehrsam. Nebenbei begann sie eine Tanzausbildung. Den Aerial Hoop entdeckte die 33-Jährige vor gut zwei Jahren. «Was mich an dieser Form der Luftakrobatik fasziniert, ist die schier grenzenlose Kreativität», sagt Ehrsam.

Traum vom eigenen Zirkus

Am liebsten hätte Daniela Ehrsam einen eigenen Zirkus eröffnet. Platz hätte sie auf dem Hof ihres Partners in Samstagern genug gehabt. Aber mit der Bewilligung für ein fixes Zelt klappte es nicht. «Auf der Suche nach einer anderen Option bin ich auf das Studio in Wädenswil gestossen», sagt sie. Hier könne sie ihren Traum in einer eingeschränkten Version leben. Das Studio Luft-

raum wird am 17. September mit einer Feier mit Showeinlagen und Schnupperlektionen eröffnet und bietet Akrobatikunterricht für Kinder und Erwachsene. Neben Aerial Hoop werden Trapez-, Poledance- und Yogakurse angeboten.

Die zehnjährige Angelina, die bis vor kurzem wöchentlich ins Kunstturnen ging, beherrscht selbst die schwierigeren Figuren auf Anhieb. «Meine Hände tun zwar ein bisschen weh, aber es macht echt Spass», sagt sie. Angst kennt sie keine. «Je älter die Kinder werden, desto eher kommt die Angst», sagt Célin Eichenberger, die im Luftraum Poledance unterrichtet wird.

«Prima Aussicht»

Ein Mädchen strahlt, als es ihr gelingt, freihändig im Ring zu sitzen, die Beine angewinkelt. «Das Mädchen im Mond» heisst diese Position. Inola will unbedingt auf den höchsten Ring sit-

zen. «Von hier oben hat man eine prima Aussicht», sagt die Zehnjährige. Selbst der elfjährige Justin, der keine Akrobatikerfahrung hatte und dem Ganzen anfangs etwas skeptisch gegenüberstand, wirbelt wie ein Wilder auf dem Ring um die eigene Achse.

Um ein richtiger Artist zu werden, braucht es Zeit und jede Menge Übung. Schmerzende Hände gehören dazu. Aber wenn man den anfänglichen Bammel überwunden hat und sich traut, sich fallen zu lassen und dem eigenen Körper zu vertrauen, fühlt sich das Turnen im Luftring ein kleines bisschen so an wie zu fliegen.

Natalie Wenger

Eröffnungsfest Studio Luftraum (Partnerstudio Saltatio und Flyingdance) am Samstag, 17. September, Schönenbergstrasse 32, Wädenswil. 17 Uhr: Schülervorstellungen mit anschliessendem Probetraining. 20 Uhr: Show. www.luftraum.biz

Ausgangs Jona Richtung Schmerikon/Eschenbach ist der Landgasthof Zimmermann. Ein Speiseloal, das einerseits die traditionelle Schweizer Küche pflegt, aber auch Spezialitäten aus Spanien und Italien. Das Ambiente widerspiegelt den Begriff Landgasthof. Nicht auf modern gestylt, sondern heimelig und beinahe bodenständig.

Ein Blick in die Speisekarte ergibt, dass die Mischung von Pasta aus Italien über traditionelle Schweizer Fleischgerichte bis zur spanischen Paella (nur auf Vorbestellung) angeboten wird. Nicht überbordend, sondern wenige, dafür bestimmt immer frisch gekocht werden. Ansprechend ist jeweils die Saisonzusatzkarte, die wechselnde Spezialitäten beinhaltet.

Zusammen mit meiner Tochter besuchte ich den «Zimmermann». Wir konnten unseren Tisch wählen, entweder in der Gaststube oder im Speisesaal nebenan. Die Wirtin führte uns an einen schön gedeckten Fenstertisch. Äusserst freundlich begrüßte sie uns, und mit der Speisekarte

Gastro



Ein Landgasthof mit guter Küche und schmackhaften Weinen

erwähnte sie auch die Sommerspezialitäten. Da wir uns spontan entschieden haben, essen zu gehen, und es bereits gegen 21 Uhr war, verzichteten wir auf eine Vorspeise. So blieb es beim Hauptgang. Meine Tochter wählte ein Kalbs-Cordon-bleu mit Gemüse (34 Fr.). Knusprig gebraten, mit einem Schinken und einem schmackhaften Bergkäse gefüllt. Ich entschied mich für eine der beiden Hausspezialitäten, für das Kalbsschnitzel Karadjordjeva (36 Fr.). Das zarte Schnitzel war gerollt und paniert, gefüllt mit einem rassistigen Käse. Serviert wurde es mit wirklich hausgemachten Pommes frites. Etwas, das ich schon lange nicht mehr gegessen habe. Dazu gab es eine Tartarsauce und einen raffinierten und erfrischenden Salat (Tomaten, Gurken, Peperoni und Zwiebel).

Zu einem guten Gericht gehört auch ein gutes Glas Wein. Die Wirtin empfahl einen Tropfen aus Apulien oder einen Rioja. Da ich beide Weingebiete schätzte, wusste ich nicht spontan, was ich wählen sollte. Sofort sagte die Gastgeberin: «Kein Problem, ich bringe Ihnen beide Weine zum Probieren.» Je eine neue Flasche öff-

nete sie am Tisch, und schnell waren zwei Gläser zum Degustieren gefüllt. Schliesslich entschied ich mich für den Rioja Simposio. Dieser eher unbekannt Spanier war eine Gaumenfreude und zudem bezahlbar (je dl 6 Fr.). Überhaupt darf man erwähnen, dass alle Weine preislich an der unteren Grenze angesiedelt sind. Die Auswahl ist nicht überschwänglich, doch einige Besonderheiten findet man.

Als kleine Nachspeise wählte meine Tochter eine Kugel Mango-Sorbet (3 Fr.) ohne Rahm, und ich entschied mich für ein Ice Caramello (8 Fr.). Das Mango-Sorbet mit kleinen Mangostückchen war sämig, sehr zu empfehlen. Das Ice Caramello ist zwar nicht hausgemacht, doch die Qualität litt nicht darunter.

Abschliessend darf man feststellen, dass ein Essen im «Zimmermann» sowohl für den Gaumen wie für den Geldbeutel lohnend ist. Christoph Bachmann

Landgasthof zum Zimmermann

St. Gallerstrasse 105, 8645 Jona. 055 225 37 37. www.hotelzimmermann.ch. Öffnungszeiten: Montag–Freitag: 6.30–24 Uhr; Samstag: 7–24 Uhr und Sonntag: 8–22 Uhr.

LESERBRIEFE

Die Maximallänge für Leserbriefe beträgt 2200 Zeichen inklusive Leerschläge. zsz

Impressum

Redaktion Zürichsee-Zeitung Bezirk Horgen
Seestr. 86, 8712 Stäfa.
Telefon: 044 718 10 20.
E-Mail: redaktion.horgen@zsz.ch
E-Mail Sport: sport@zsz.ch. Online: www.zsz.ch.

REDAKTIONSLEITUNG

Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg).
Stv. Chefredaktor: Philipp Kleiser (pkl).

ABOSERVICE

Zürichsee-Zeitung: AboService, Seestr. 86, 8712 Stäfa. Telefon: 044 515 44 55. Fax: 044 515 44 59. E-Mail: horgen@zsz.ch. Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenumbruch@tamedia.ch. Leitung: Jost Kessler.

INSERATE

Zürcher Regionalzeitungen AG, Seestr. 86, 8712 Stäfa. Telefon: 044 515 44 55. Fax: 044 515 44 59. E-Mail: horgen@zsz.ch. Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenumbruch@tamedia.ch. Leitung: Jost Kessler.

DRUCK

DZZ Druckzentrum Zürich AG.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht Autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.