

Wo der Berg auf die Stadt trifft

FREIZEIT Die Boulderhalle Minimum ist von Wollishofen in eine ehemalige Fabrikhalle in Albisrieden umgezogen. Dort werden nicht nur knifflige Boulderprobleme serviert, sondern auch Mittagsmenüs für Kletter-Anfänger.

VON MELANIE KEIM

«Allez, mit einem Hook schaffst du es!», ruft ein Mädchen einem Jungen zu, der an einem Klettergriff hängt. Zurück am Boden, meint dieser: «Für den Sloper am Schluss brauchst du vielleicht etwas Chalk.»

Die Gesprächsfetzen, die man im Minimum aufschnappt, muten beim ersten Besuch etwas fremd an. Der Sport, der hier praktiziert wird, ebenfalls. Schliesslich klettern die Leute hier freiwillig steile Holzwände mit farbigen Klettergriffen hoch und landen einen Moment später wieder auf der Matte am Boden. Bouldern, die Minimalversion des Kletterns, ist jedoch längst keine Randerscheinung mehr, sondern eine Trendsportart, die unlängst ihren Weg aus den Voralpen in die Stadt gefunden hat. Weder echte Felsen noch Gurt, Seil und Kletterpartner benötigt man dafür, sondern lediglich Kletterfinken und eine Halle mit interessanten Boulder Routen.

In den letzten Jahren sind die Boulderhallen wie Pilze aus dem Schweizer Boden geschossen. Dass seit Ende September auch in einer ehemaligen Fabrikhalle vor der James-Siedlung in Albisrieden gebouldert werden kann, ist durchaus dem Bouldertrend zu verdanken.

Denn ohne das Wissen um den grossen Besucheransturm, der die 1200 m² grosse Halle an der Eröffnung beinahe zum Platzen brachte, hätten die Macher sich kaum in eine solch grosse Halle eingemietet. Die Geschichte des Minimums fängt jedoch lange vor dem aktuellen Boulderhype an.

Ursprünglich stand das Minimum als kleinere und eher handgestrickte Version in einem ausgebauten Schopf in Zürich Wollishofen. Beim Aufbau 2006 schwebte den Gründern ein minimal eingerichteter Trainingsraum für ihre eigenen Kletterprojekte am Fels vor. Mit der Zeit zog die Halle jedoch ein solch grosses Publikum an, dass man vor den besonders schönen Bouldern länger als nötig pausieren musste. Zudem liefen die Mietverträge jeweils höchstens für ein, zwei Jahre. «Wir wollten nicht irgendwann ohne Halle dastehen», erklärt Pascal Siegrist, Minimum-Mitgründer und Betriebsleiter der neuen Halle. An der Flüelastrasse 31 fand sich nach langer Suche schliesslich das passende Objekt an zentraler Lage. «Der Groove des alten Minimums durfte jedoch nicht verloren gehen», meint Siegrist. Wenn auch grösser und professioneller, sollte auch das zweite Minimum keine reine Sporthalle



Bouldern, die Minimalversion des Kletterns, macht ohne Vorkenntnisse Spass. Bild: PD

sein, sondern ebenso ein urbaner Treffpunkt.

Im gemütlichen, grosszügigen Restaurant, das über riesige Fenster einen Einblick in die Boulderhalle gewährt, sind explizit auch Nichtboulderer willkommen. Wer Kaffee und Kuchen oder ein Feierabendbier einmal vor einer etwas anderen Kulisse geniessen will, liegt hier also richtig. Neben Kulturveranstaltungen werden hier ab Januar neu täg-

lich wechselnde Mittagsmenüs angeboten, womit sich das Boulderfieber vielleicht auf die umliegenden Büros und die James-Siedlung ausbreiten wird. Das Nebeneinander von Kindern, Anzugträgern und schwielenhändigen Boulderinnen im Outdooroutfit würde dem neuen Minimum auf jeden Fall gut stehen. ■

Minimum, Flüelastrasse 29
www.minimum-bouldering.ch

FESTLICHES DESSERT OHNE VIEL AUFWAND – WIE GEHT DAS?

RATGEBER

«Wir sind zu Silvester bei Freunden eingeladen und würden gerne ein einfach herzustellendes, nicht zu mastiges Dessert mitbringen. Was können Sie uns empfehlen?», fragt Daniela Steffen.



David Lienert (43), Leiter Food-&-Beverage-Ausbildung an der Hotelfachschule Belvoirpark, hat einen Tipp.

Ich würde in diesem Fall zu einer Tarte Tatin raten. Der Zeitaufwand ist mit rund 20 Minuten (ohne Backzeit) gering, die Zutaten kann man auch kurzfristig noch in einem Tankstellenshop besorgen, und trotzdem gibt sie optisch etwas her. Bereiten Sie das Dessert zu Hause so weit vor, dass Sie es beim Gastgeber nur noch in den Ofen schieben müssen. Für eine Tarte für 5 Personen benötigen Sie 5 Äpfel, 150 g Kristallzucker, 10 g Butter, 400 g Blätterteig, Förmchen mit einem Durchmesser von 10 cm, Vanille- oder Zimtglace sowie frische Pfefferminze. Als Erstes rollen Sie den Teig aus und stechen daraus Stücke von ca. 12 cm Durchmesser aus und stechen diese mit einer Gabel ein. Dann caramelisieren Sie den Zucker in einer Pfanne, nehmen anschliessend die Pfanne vom Feuer und löschen die Masse mit ca. 0,5 dl Wasser

vorsichtig ab. Nun geben Sie die Butter hinzu und verrühren diese. Dann verteilen Sie das Caramel gleichmässig in die Förmchen. Die geschälten und entkernten Äpfel werden darauf in kleine Schnitze geschnitten und diese ziegelförmig in die Förmchen geschichtet und mit den Blätterteigstücken bedeckt. Sorgen Sie nun dafür, dass die rohe Tarte bis zum Backen kühl und abgedeckt gelagert wird. Etwa 30 Min. bevor das Dessert serviert werden soll, heizen Sie den Ofen vor, schieben dann die Tarte hinein und backen sie 20 Min. bei 180°C. Anschliessend stürzen Sie die noch warmen Törtchen auf einen Teller, geben eine Kugel Glace dazu und garnieren das Ganze mit Pfefferminze. En Guete. SB

@ expertenrat@tagblattzuerich.ch

Trüffel-Schmaus im Kiosk



Vom 9. bis 19. Januar werden Fans der italienischen Küche im Restaurant Kiosk verwöhnt. Alberto Bettini und sein Team von der Trattoria Amerigo in Savigno sind zu Gast und servieren Köstlichkeiten aus der Emilia-Romagna, darunter schwarze und weisse Trüffel und Pasta.

Menü mit Weinbegleitung, Wasser, Tee, Kaffee: 199 Fr. Reservation: 076 270 60 09. www.restaurant-kiosk.ch