

M

MEINUNG

Montagskolumne

Unglaubliche Geschichte des Brüllenden Löwen

Félix Stüssi

ist Jazzmusiker und lebt in Montreal



Am 30. Dezember 1941 dankte Sir Winston Churchill in einer Rede vor dem Parlament in Ottawa der kanadischen Bevölkerung für ihren Beitrag im Krieg gegen die Achsenmächte. Während des darauffolgenden Fototermins mit dem gewiefen Porträtisten Yousuf Karsh kommt es zu einem Zwischenfall, der in die Geschichte eingehen sollte. Karsh verlangt von Churchill, dass er seine Zigarre lösche und beiseite lege, da er keinen Rauch in seinem Bild wolle. Als sich der englische Premier weigert, stibitzt der Fotograf kurzerhand die qualmende Raucherware und hält in einem Schnappschuss die höchst irritierte, ja kämpferische Miene des Staatsmannes fest. Später soll Churchill zu Karsh bemerkt haben: «Sie würden sogar einen brüllenden Löwen dazu bringen, für ein Foto stillzuhalten.»

Am 19. August 2022 betrachtet Bruno Lair, Assistenzdirektor des Hotels Château Laurier in Ottawa, die Galerie von Karsh-Fotos, die seit Jahrzehnten die Wände des Lesesaals zieren, und bemerkt, dass der mittlerweile weltberühmte «Roaring Lion» schief hängt. Bald stellt sich heraus, dass das originale Foto durch eine Fälschung ausgetauscht worden ist. Lair und weitere Angestellte des Hotels werden als Verdächtige verhört und müssen sich sogar einem Test durch einen Lügendetektor unterziehen. Dank Fotos, welche Gäste vom Porträt geschossen hatten, kann eruiert werden, dass der Diebstahl rund acht Monate vor dessen Entdeckung verübt worden ist.

Im Mai 2022 bezahlt der Genueser Advokat und Kunstsammler Nicola Cassinelli anlässlich einer von Sotheby's organisierten Online-Auktion umgerechnet 12 000 kanadische Dollar für eine vermeintliche von Karsh signierte Kopie des Brüllenden Löwen. Im Oktober 2022 wird er durch Sotheby's vom Diebstahl und der laufenden Untersuchung unterrichtet. Im November 2023, nach über einem Jahr Funkstille, wird der Verdacht zur Gewissheit: Er ist der Besitzer des gestohlenen Originals. Ohne Zögern willigt er ein, das Porträt zurückzuerstatten. Seither hängt in Cassinellis Büro eine «echte» Kopie des Werkes und der Löwe brüllt erneut im Château Laurier, wenn auch unter verschärften Sicherheitsvorkehrungen.

Am vergangenen 14. März stand der 44-jährige Dieb Jeffrey Iain James Wood nun vor Gericht. Er bekannte sich schuldig und bat innig um Vergebung. Er habe verzweifelt nach einer Möglichkeit gesucht, zu Geld zu kommen, um seinen in England lebenden obdachlosen Bruder zu unterstützen und ihm in Kanada ein neues Leben zu ermöglichen. Der Verkauf des Brüllenden Löwen habe ihm 5000 kanadische Dollar eingebracht, doch sei sein Bruder gestorben, bevor er davon hätte profitieren können. Die Anklage verlangt zwei Jahre Gefängnis, die Verteidigung plädiert auf eine milde Bewährungsstrafe. Das Urteil steht noch aus.

Was würde wohl Churchill dazu sagen? Vielleicht würde er Wood einfach auf die Schultern klopfen und ihn zu einem Scotch einladen. Wahrscheinlich würde er ihm verzeihen und sogar helfen. Schliesslich hat er ja nur sein Foto geklaut – und nicht seine Zigarre.

«Ä Guätä! – Restaurant «Frohsinn», Kaltbrunn

Dorfbeiz mit gutem Geschmack

Martin Mühlegg*

Wir fahren guten Mutes zum Mittagessen in den «Frohsinn» nach Kaltbrunn. Einerseits haben wir über das Lokal an der Rickenstrasse viel Gutes gehört und gelesen. Andererseits erinnert uns der Name des Lokals an wichtige Erkenntnisse der Gesundheitsprävention. Gute Laune – oder eben: der Frohsinn – senkt die Ausschüttung des Stresshormons Cortisol. Er erhöht die Resilienz, sorgt für besseren Schlaf, stärkt das Immunsystem, hat eine ansteckende Wirkung und wirkt sich positiv auf Beziehungen aus.

Wir könnten auch vegetarische Ernährung als Baustein langfristiger Gesundheit erwähnen – doch in einer Dorfbeiz wie dem «Frohsinn» bin ich auf Fleisch eingestellt. Übrigens war ich neulich im Rahmen einer Konferenz für regenerativen Tourismus beim Gourmet-Koch Stefan Wiesner zu Gast. Auch dort gab es Fleisch, und der «Hexer vom Entlebuch», der neben seinem «Mysterion» auch eine Metzgerei betreibt, hob gar während den Finger und sagte: «Das Eiweiss ist das grosse Problem der vegetarischen Ernährung! Passt auf, dass ihr nicht zu wenig davon bekommt!»

Die Wahrheit liegt wohl – wie so oft – in der Mitte, und so bekommen wir im «Frohsinn» zum Einstieg zwei vegetarische Vorspeisen. Zuerst eine Gemüsesuppe, die unter anderem Kartoffeln, Karotten und Blumenkohl enthält. Dazu essen wir eine dicke Scheibe sehr guten Ruchbrotes. Weiter geht es mit einem Salat, der unter anderem Nüssli, Frisée, Karotten, Sonnenblumenkerne und Kürbiskerne enthält. Beide Vorspeisen erhalten von uns höchste Noten, da sie achtsam zubereitet und rassig-würzig abgeschmeckt sind.

Auch der Hauptgang macht auf dem Teller und im Gaumen eine sehr gute Figur. Zwei Schweinsmedaillons liegen auf drei dicken weissen Spargeln mit Sauce Hollandaise. Der braune Fleischjus ist dekorativ verteilt, und neben den beiden bereits erwähnten Hauptdarstellern liegt ein adrettes Häufchen Ebli mit Safran (23.90 Franken mit Suppe und Salat). Sehr schön angerichtet ist auch das indische Poulet-Curry mit Reis, Blumenkohl, Broccoli und Karotten (19.90 Fr. mit Suppe und Salat), das eine meiner beiden Begleiterinnen bekommt. Uns gefällt auch die angenehme Weinbegleitung; es ist der rote Hauswein, der aus Portugal kommt und pro Glas 6.80 Fr. kostet.

Während wir zum Abschluss der gelungenen Einkehr einen Espresso (4.50 Fr.) trinken,



Schweinsmedaillons auf Spargel: Auch der Hauptgang macht eine gute Figur.

Bilder: Martin Mühlegg

diskutieren wir über das Lokal und seine Küche. Von aussen eher unscheinbar, überrascht der «Frohsinn» im Innern mit liebevollen Details: viel Holz, ein Hauch Nostalgie und eine charmante Zurückhaltung bei der Dekoration. Erst auf den zweiten Blick erkennen wir die zeitgemässen, stimmigen Akzente – etwa die schlichte Osterdeko oder die Tulpen in den schicken braunen Glasfläschchen. Die stille, unaufdringliche Eleganz macht das Wesen des Lokals aus. Es ist Understatement in seiner besten Form: nichts Lautes, nichts Aufgesetztes – aber viel Substanz, Herz und Geschmack.

* Martin Mühlegg ist Journalist und Lebensmittelingenieur. Für diese Kolumne besucht er Restaurants der Region.



Unscheinbar von aussen: Im Innern überrascht der «Frohsinn» jedoch mit Nostalgie und Charme.

Gastrotipp

Restaurant:

«Frohsinn», Kaltbrunn

Ambiente:

Von aussen unscheinbar, innen nostalgische Dorfbeiz-Atmosphäre mit Trophäenvitrine des Skiclubs. Liebevolle Details wie schlichte Oster- und Blumendeko. Die Einrichtung erinnert an die 1960er-Jahre,

wirkt aber gepflegt und charmant.

Service: Freundlich, sympathisch und aufmerksam. Und wie es in einer Dorfbeiz am Mittag sein soll: Das Essen kommt schnell auf den Tisch, man muss ja bald wieder zur Arbeit gehen.

Preis-Leistungs-

Verhältnis:

Sehr gut. Die Mittagsmenus sind preiswert, bieten aber hochwertige Zutaten und geschmackvolle Zubereitung.

Adresse und

Öffnungszeiten:

Dorfstrasse 20, 8722 Kaltbrunn; www.frohsinn-kaltbrunn.ch; E-Mail: info@frohsinn-

kaltbrunn.ch, Telefon 055 283 10 22; Mo 17 bis 23 Uhr (jeden 2. Montag im Monat geschlossen), Di bis Fr 8.30 bis 13.30 und 17 bis 23 Uhr, Sa 9 bis 13.30 und 17 bis 24 Uhr, Sonntag geschlossen, Gruppen auf Anfrage. Nur Barzahlung möglich. (red)

Das Glarnerland: gewöhnlich ungewöhnlich



Es gibt ganz gewöhnliche Bilder, die ungewöhnlich wirken, aber auch ungewöhnliche Bilder, die ganz gewöhnlich wirken. Fotografin Sunethra Athugalpura zeigt diese Woche (un)gewöhnliche Bilder, die sie im Glarnerland gemacht hat.

Bild: Sunethra Athugalpura