

Tages-Anzeiger

Freitag
23. Juli 2021

129. Jahrgang Nr. 168
Fr. 4.20
AZ 8021 Zürich



Karenin Gomes
Die Pandemie hat den Job der Samigo-Türsteherin noch schwieriger gemacht.
3

Ceviche
So gelingt die peruanische Kombination aus rohem Fisch und Limettensaft perfekt.
31

TikTok
Warum kennt uns die Video-App fast besser als wir uns selbst?
11

Firmen wollen Lockerungen für Geimpfte am Arbeitsplatz

Pandemie Roche-Chef Severin Schwan will mehr Möglichkeiten, mit dem Covid-Zertifikat zur Normalität zurückzukehren.

Holger Alich, Angelika Gruber und Markus Brotschl

Roche denkt als erster Grosskonzern laut darüber nach, den Impfstatus seiner Belegschaft abzufragen. «Ich würde es begrüßen, wenn wir wüssten, wer geimpft ist. Dadurch könnten wir diesen erlauben, ohne Auflagen wie eine Maskenpflicht ins Büro zurückzukehren», sagte Firmenchef Severin Schwan. Als Nachweis könne das Covid-Zertifikat dienen, das Geimpfte, Genesene und negativ Getestete auf Zeit erhalten.

Bislang ist aber der Einsatz des Impfzertifikats am Arbeitsplatz vom Bund nicht vorgesehen – ebenso wenig wie an öffentlichen Orten wie Schulen oder Läden.

Das hindert einzelne Firmen jedoch nicht daran, bereits jetzt davon Gebrauch zu machen – wie

etwa Hamilton, den Hersteller von Beatmungsgeräten und Laborrobotern. Bei der Firma aus Bonaduz GR dürfen all jene, die ein Zertifikat vorweisen können, auf Masken und Mindestabstände verzichten. Alle anderen müssen Masken tragen und die Corona-Regeln einhalten. Gewerkschafter und der Gewerbeverband finden das problematisch.

Generell wird hierzulande versucht, die Impfbereitschaft zu erhöhen. Ein Zwang wäre jedoch gefährlich, warnt Medizinhistoriker Eberhard Wolff. Die Folge wäre eine Beschädigung des politischen Klimas. Die Geschichte habe gezeigt, dass Impfungen zwar mehr oder weniger wirksam seien. Hinter der momentanen Fiktion auf die Quote stehe jedoch die Vorstellung, dass die Impfung eine Wunderwaffe sei. Seite 5, 10

Die Spiele der Frauen



Olympia Heute beginnen in Tokio mit 364 Tagen Verspätung die Olympischen Spiele. 48,8 Prozent der rund 11'000 Teilnehmenden sind weiblich, so nahe an der Geschlechtergleichheit war Olympia noch nie. Das ist äusserst erfreulich. Andererseits: Müssen diese Corona-Spiele wirklich sein? Seite 26, 27, 28 Foto: Getty Images

Ein anderes Virus füllt derzeit die Spitalbetten

Zürich Mitten im Sommer fegt eine Welle mit Erkältungsviren über die Schweiz und gefährdet Babys und Kleinkinder. Der Erreger, der die Spitäler an den Anschlag bringt, heisst RS-Virus, kurz für Respiratorisches Synzytial-Virus. Dieses kann vor allem bei Neugeborenen, chronisch kranken Kindern und Frühgeborenen einen schweren Verlauf nehmen, wenn zäher Schleim nicht ausgereifte Lungen belegt und die Sauerstoffaufnahme erschwert. In Zürcher Spitalen werden derzeit gegen 20 Kinder pro Woche positiv auf den Infekt getestet. Den Grund für die Häufung sehen Ärzte in der Reduktion der Corona-Massnahmen. (fse) Seite 17

Leutenegger will eine Schulreform

Bildung Nach den Querelen um den Kreisschulpräsidenten Roberto Rodriguez (SP) hat sich gezeigt: Die Organisation der Volksschule ist in Zürich nicht mehr zeitgemäss. Die Aufsicht über die Kreisschulbehörden funktioniert schlecht, und dem Vorsteher des städtischen Schuldepartaments, Filippo Leutenegger (FDP), fehlt die Kompetenz, im Notfall einzugreifen. Der will nun eine grosse Reform anstossen. Doch das dürfte schwierig werden, denn die demokratisch gewählten Kreisschulbehörden sind beliebt und bieten attraktive Jobs. (sch) Seite 18

Leitartikel

«Der Schutz vor Hochwasser ist eine Aufgabe für Generationen.»

Dominique Eigenmann
Der Korrespondent zur Umweltkatastrophe in Deutschland. Seite 2

Für Italienreisende wird das Zertifikat zur Pflicht

«Green Pass» In Italien fürchtet man sich derzeit vor einem pandemischen Rückfall. Das Land zählt nun wieder jeden Tag mehrere Tausend Neuinfektionen, gestern waren es 5057. Die Anzahl der Toten lag bei 15. Berühmte ist einzig, dass die Intensivstationen in den Spitalen nur schwach belegt sind, noch jedenfalls. Doch nun sollen die Parameter geändert werden, die über

neue Einschränkungen entscheiden. So wird ab dem 6. August der sogenannte Green Pass für Geimpfte, Genesene oder Getestete zum Einsatz kommen. Ab dann darf man im ganzen Land nur noch mit diesem Zertifikat ins Innere eines Restaurants, ins Kino, ins Theater, in den Fitnessclub, ins Museum, ins geschlossene Schwimmbad oder in eine Bar, um abzusitzen. (red) Seite 7

ANZEIGE

Jetzt Sommer
SALE
Rabatte

"Für ä tüüfä gsundä Schlaaf."

bico
SWISS SINCE 1961

"... das märki mir!"

Aktion 30% Rabatt
Matratze BICO "Vitality", Hülle abnehm- und waschbar, statt 850.- nur 590.-

NEU BICO "Clima"
2021

Dietikon • Volketswil • Pfäffikon SZ
Hunzenschwil • Dierikon-Luzern • Rickenbach TG

möbel märki



Tages-Anzeiger Werdstrasse 21, 8021 Zürich
Abo-Service 044 404 64 64, abo.tagesanzeiger.ch
Inserate inserate@tagesanzeiger.ch oder online unter adbox.ch



Redaktion 044 248 44 11, redaktion@tagesanzeiger.ch
Leserbriefe tagesanzeiger.ch/leserbriefe
Lesen Sie uns auch in der App oder auf der Website tagesanzeiger.ch

Leserbriefe	15	Veranstaltungen	32
Todesanzeigen	20	Rätsel	34
TV/Radio	22	Wetter	35

«Ceviche geht auch mit Forelle»

Fisch trifft Zitrusfrucht Die peruanische Punkteköchin Claudia Canessa verrät ihre Tricks, damit die erfrischende Kombination aus rohem Fisch und Limettensaft tadellos gelingt.



So farbenfroh kocht Claudia Canessa: Ceviche aus Lachsforelle mit frittiertem Kochbanane und Granatapfelkernen. Foto: Vitznauerhof

Daniel Böniger

Ceviche passt perfekt in den Sommer.

Wie geht das Grundrezept? Sie pressen eine Limette aus und aromatisieren den Saft mit etwas Knoblauch, Sellerie und Ingwer, die sie später wieder herausnehmen. Dann hacken Sie Chili, Koriander, allenfalls rote Zwiebeln. Und schneiden den rohen Fisch in mundgerechte Stücke. Schliesslich werden die Zutaten gemischt. So einfach geht das, so machen es auch die Fischer in Peru.

Und wenn ich das Gericht raffinierter möchte?

Sie sollten beispielsweise die Limetten nicht mit allzu viel Druck auspressen, weil sich sonst Bitterstoffe aus der Schale lösen. Zum Saft können Sie zudem ein paar Eiszwürfel hinzufügen – das verringert die Säure in der Sauce, die auch Tiger's Milk genannt wird.

Wie lange sollte der Fisch in der Tiger's Milk ziehen?

Letzten Endes ist dies Geschmackssache. Da man ja nur mit ganz frischem Fisch arbeiten soll, reichen ein, zwei Minuten. Er darf noch roh sein.

Und wie schneide ich die Fischfilets?

Auch das kann jeder halten, wie er möchte. Ich finde grobe Würfel perfekt, die beim Servieren im Innern noch komplett roh bleiben. Wer den Fisch aber lieber von der Sauce durchziehen

möchte, macht möglichst dünne Scheiben.

Welchen Fisch kann ich verwenden?

Ich mag Wolfsbarsch aufgrund seiner fleischigen Struktur sehr gern. Aber es geht mit fast allen Meerfischen, auch Thunfisch oder Lachsforelle sind ideal. Sie können Ceviche sogar mit Meeresfrüchten zubereiten, mit Crevetten oder Oktopus, den müssen sie allerdings erst weich kochen.

Muss es Fisch aus dem Meer sein?

Süßwasserfische wie Forelle oder Zander eignen sich ebenfalls sehr gut. Einfach frisch müssen die Fische sein.

Manchmal ist die Tiger's Milk eher dickflüssig. Wie bekommt man das hin?

Man kann die Sauce auch im Mixer zubereiten, also Limettensaft, Eis, Knoblauch und Koriander zusammen mixen. In dem Fall nehme ich allerdings nur die Stängel des Korianders, da die Tiger's Milk sonst eine grüne Farbe bekommt. Falls man es noch dickflüssiger möchte: Auch ein Schuss Sonnenblumenöl kann helfen. Olivenöl würde ich nicht nehmen, es wird zu schnell bitter.

Weitere Zutaten für die Tiger's Milk?

Man kann sie geschmacklich auch mit Mangopüree aufpeppen. Oder mit Wasabi. Wenn man es möchte, auch mit Kokosnuss-

milch. Der Saft der Passionsfrucht funktioniert ebenso. Die Limettensaftbasis sollte man allerdings erst ganz zuletzt mit den anderen Zutaten mischen.

Kann ich für die Tiger's Milk auch andere Zitrusfrüchte verwenden?

Ich finde Limetten zentral, allerdings kann man ihren Saft mit Orangen oder Yuzu ergänzen. Doch auch Mirin oder Sojasauce

Wer ist Claudia Canessa?



Foto: Vitznauerhof

Claudia Canessa ist eine peruanische Köchin. Sie betreibt bis Ende Oktober das Pop-up Yaku bei Canessa im Vitznauerhof in Vitznau. Dort zeigt sie von Freitag bis Dienstag jeweils über Mittag sowie am Montag- und Dienstagabend ihre farbenfrohe peruanisch-japanische Küche. Für ihren Nikkei-Cuisine genannten Kochstil wurde sie von der Zeitschrift «Bilanz» 2018 zur Köchin des Jahres gekürt. Bereits seit 2016 kocht sie über den Winter in der Sunny Bar im Fünfsterhotel Kulm in St. Moritz; das Lokal wird vom «Gault Millau» mit 14 Punkten bewertet. (boe)

können für mehr Komplexität sorgen.

Warum heisst es eigentlich Tiger's Milk?

Wer einen richtig üblen Kater hat, bekommt in Peru morgens ein kleines Schälchen mit Limettensaft, Ingwer, Zwiebeln und weiteren Zutaten zu trinken. Darin ist nur ein einziges kleines Stück Fisch. Man sagt, diese Zubereitung macht einen sofort wieder so stark wie einen Tiger.

Welche Temperatur soll das fertige Gericht haben, wenn es serviert wird?

Zu kühl darf es natürlich nicht sein, sonst entfalten sich nicht alle Aromen. Wenn Sie alles in normalem Tempo à la minute zubereiten, wird das Ceviche beim Gast etwa 15 Grad kühl sein – perfekt an einem heißen Tag. Aber darüber muss man gar nicht allzu viel nachdenken, die Temperatur stimmt von selber, wenn alle Zutaten direkt aus dem Kühlschrank kommen.

Welche sonstigen Ingredienzien können ein Ceviche aussergewöhnlich machen?

Geröstete Sonnenblumenkerne, eine kleine knusprige Komponente möchte. Oder man kann den Koriander mit etwas Minze oder Petersilie ergänzen. Der Fantasie sind eigentlich keine Grenzen gesetzt, die Aromen sollten sich ergänzen, sich gegenseitig nicht erschlagen. Wie immer gilt: Je öfter Sie Ceviche zubereiten, desto besser werden Sie es hinbekommen.

Wie mögen Sie persönlich Ihr Ceviche am liebsten? Frisch.

Ja, aber mit welchen Zutaten?

Ich mag Wolfsbarsch am liebsten, in groben Würfeln. Neben Chilis und Tiger's Milk füge ich noch etwas Püree aus gekochter Südkartoffel hinzu. Dafür koche ich sie erst in Orangensaft, Zimt, Zucker und Nelke, nehme sie heraus und püriere sie. Das fügt dem Ceviche eine interessante süsse Note hinzu. Schliesslich kommen noch frittierte Maiskörner hinzu – für den Crunch.

Und was trinken Sie dazu?

Ich mag Chilcano sehr gerne dazu, einen Longdrink bestehend aus Pisco, Ginger-Ale, Limettensaft und Angostura. Aber auch Bier passt perfekt. Sogar Weisswein, denn eigentlich sollte die Säure des Ceviche ja nicht allzu ausgeprägt sein, sodass sie sich nicht mit allfälliger Säure des Weins beisst.

Verbinden Sie vielleicht auch Kindheits Erinnerungen mit Ceviche?

Tatsächlich. Als Kind bin ich mit meinem Vater oft in Cevicherias gegangen, also Lokale, die nichts anderes als Ceviche servieren. Manchmal bestellte ich sehr scharfe Varianten mit Rocoto-Chili, und mein Papa meinte: Wenn du diesen Teller leer isst, ohne zu weinen, dann lade ich dich ins Kino ein. Manchmal habe ich es geschafft und vielleicht esse ich darum bis heute vergleichsweise spicy.

Verschlungen

Wenn der Heli die Zutaten liefert

— Um was geht es?

Wer im Gebirge unterwegs ist, will abends nur noch zwei Dinge: Bett und Mahlzeit. Zum Glück gibt es in der Schweiz rund 250 Hütten des Schweizer Alpen-Clubs (SAC). Und obwohl dort nur selten Frischprodukte zur Verfügung stehen, ist das Essen von erstaunlicher Qualität. Schliesslich weiss das Hüttenpersonal genau, wie man mit wenigen Zutaten sättigende Gerichte zubereitet. Von solchen Rezepten handelt das Buch «Das Beste aus den SAC-Hüttenküchen», das jüngst in der 3. überarbeiteten Auflage erschienen ist.

— Wer steckt dahinter?

Monica Schulthess Zettel ist von Berufs wegen typografische Gestalterin. Doch zum Buchprojekt kam sie über ihre Hobbys, die fast alle in der freien Natur stattfinden: Sie wandert und rennt, fährt Ski und Velo. Dass sie bei all diesen Freizeitbeschäftigungen auch einen Bärenhunger bekommt, versteht sich von selbst.

— Typische Passage aus dem Vorwort

«Oft liegen die SAC-Hütten weit abgelegen, sodass nur gelegentlich ein Helikopter frische Ware einfliegt. Zu bedenken ist auch, dass die Platzverhältnisse – gerade in den Küchen – eingeschränkt sind und deshalb nicht jeder kulinarische Extrawunsch erfüllt werden kann.»

— Das haben wir nachgekocht

Einfache «Bächtli-Hütli» für vier Personen, wie es sie auf 2328 m ü. M. in der gleichnamigen Hütte gibt. Dafür werden je 100 Gramm Speck, zerkleinerte schwarze Oliven und Dörrtomaten in der Pfanne angebraten. Mit je 250 Milliliter Rahm und Vollmilch wird abgelöscht, dann mit Salz und Pfeffer gewürzt. Ein Schuss Cognac gibt dieser Sauce den letzten Schliff. Sie kommt portionenweise auf al dente gekochte Orecchiette. Reibkäs geben die Gäste selber auf dieses Gericht, das kulinarisch hohes Niveau hat.

— Was fehlt im Buch?

Beim beschriebenen Rezept fehlen Zwiebeln und Knoblauch. Doch angesichts der Mehrbettzimmer, in denen man auf dem Berg übernachtet, ist das ja vielleicht gar nicht so verkehrt.

— Bebilderung

Die meisten Fotos haben die Autorin und ihr Ehemann selbst gemacht. Was nix schadet.

— Für wen ist das Buch geeignet?

Für alle Outdoorfreake, die wegen der Pandemie Bergausrüstung zwar eingekauft haben, diesen Sommer aber noch einmal in der Schweiz bleiben müssen. Denn die rund vierzig Steckbriefe der Übernachtungsmöglichkeiten sind zugleich reizende Reisetipps.

Daniel Böniger

Monica Schulthess Zettel
Das Beste aus dem
SAC-Hüttenbuch



Verlag
Werd & Weber,
Thun 2021.
368 S., ca. 35 Fr.