

Linkes Seeufer

Sich schreibend in den Abgründen der menschlichen Seele suhlen

Der Adliswiler Pfarrer Achim Schellpeper-Kuhn und seine Frau Regina haben gemeinsam einen Krimi geschrieben. Ermordet wird darin - ein Pfarrer.

Von Nicole Trossmann

Adliswil - In der Wohnung stechen als Erstes die Wände ins Auge. Die sind übersät mit gerahmten Fotos der drei Kinder, dazwischen hängen zwei über-grosse Kunstdrucke. Eine hohe Wanduhr erfüllt die nachmittägliche Stille des Wohnzimmers mit lautem Ticken. Achim und Regina Schellpeper-Kuhn sitzen am Tisch im Wohnzimmer. Hier haben sie gemeinsam einen Krimi geschrieben: «Hohe Kunst und eine Leiche».

«Zu schriftstellerischen Rivalitäten ist es nicht gekommen», betont sie: «Im Gegenteil, ein Buch ist ein gutes gemeinsames Projekt.» Zudem sind die jeweiligen Beiträge klar getrennt: Er schrieb den Lauftext, sie verfasste die Tagebucheinträge von Kommissar Imbodens Frau. Die Idee zum Buch hatte Achim Schellpeper-Kuhn. Auf langen Spaziergängen und bei einem Glas Rotwein auf dem Balkon haben sie die Geschichte dann gemeinsam erdacht - alles in allem dauerte der Entstehungsprozess vier Jahre.

Ein Kritiker, der das Buch bereits gelesen hat, ist einer der drei Söhne des Ehepaars. Sein Urteil murmelte er beiläufig: «Doch, gut.» Sein Vater meint au-

«Krimis sind spannender als Liebesromane, und die Leute verschlingen sie, auch meine Frau und ich.»

Achim Schellpeper-Kuhn, Pfarrer

genzwinkern: «Wenn man die Aussage unseres 15-jährigen Sohnes übersetzt, bedeutet das: Das Buch ist grossartig.»

Krimi mit lokalem Bezug

Das Titelbild zielt scheinbar eine Blut-lache; bei genauerem Hinsehen entpuppt sie sich als rote Farbe aus einer Tube, in deren Pfütze goldene Schokoladentaler liegen. Ermordet wird - wie könnte es anders sein - ein Pfarrer. Die Geschichte spielt in Zürich, auch Oberrieden und Rüschlikon kommen vor. Weitere Themen sind übergreifend: Es geht um ungewollte Kinderlosigkeit und Genmanipulation, wie der Mensch in den Lauf der Natur eingreift.

Diese Thematik trägt autobiografische Züge: In Achim Schellpeper-Kuhns Verwandtschaft gab es vor Jahren einen tragischen Fall, in dem ein werdender Vater sich ein Kind mit besonders starkem Knochenbau wünschte. Die Mutter schluckte daraufhin Unmengen von Pillen. Das Kind kam zwar gesund zur Welt,

jedoch mit so starken Schädelplatten, dass das Hirn am Wachsen gehindert wurde - das Kind blieb in seiner geistigen und motorischen Entwicklung zurück.

Verkappter Gottesdienst

Schreibende Pfarrer scheinen eine besondere Neigung zu Krimis zu haben, wie auch Ulrich Knellwolf beweist. Achim Schellpeper-Kuhn sagt, er lese Knellwolfs Krimis gerne, aber als Konkurrent sehe er ihn nicht - respektive sich: «Er schrieb viel mehr als ich.»

Und doch: Wieso musste es gerade ein Krimi sein? «Krimis sind spannender als Liebesromane, und die Leute verschlingen sie, auch meine Frau und ich», erklärt er. Und als Pfarrer beschäftige man sich unweigerlich mit den Abgründen der menschlichen Seele: «Eigentlich ist ein Krimi ein verkappter Gottesdienst.» Regina Schellpeper-Kuhn schüttelt den Kopf: «Das finde ich nicht.» Der Pfarrer fragt zurück: «Aber geht es nicht beim Krimi wie beim Gottesdienst um Themen wie Schuld und Vergebung?» Sie wendet ein: «Krimis liest man alleine, im Gottesdienst aber ist man in der Gemeinschaft.» Ihr Mann nickt, zitiert aber eine Studie, welche die Auswirkungen der US-Serie «Dallas», die in den 80er-Jahren im Fernsehen lief, untersuchte: Zuschauer hätten das hinterlistige Verhalten innerhalb der Familie nicht adaptiert, sondern seien im Gegenteil liebevoller geworden. «Literatur kann also auch eine läuternde Funktion haben», sagt Schellpeper-Kuhn - um eilends nachzuschreiben: «Aber selbstverständlich ersetzt ein Krimi nicht den Gottesdienst; das will ich nicht gesagt haben.»

Morgen Donnerstag um 20 Uhr lesen Achim und Regina Schellpeper-Kuhn im Adliswiler Schulhaus Kronenwiese aus ihrem Krimi «Hohe Kunst und eine Leiche».

Kommissar Imboden

Der zweite Fall

Achim Kuhn veröffentlichte sein Debüt «Seniorentrost» 2005. Im zweiten Fall von Kriminalkommissar Imboden geht es um den Mord an dessen Frau-Pfarrer, der den Kommissar aus seinen Flitterwochen schreckt. Die Farb-tube auf dem Titelbild verweist auf einen Galeristen, der Gemälde eines hochbegabten Kindes ausstellt und in den Mord verwickelt ist. Der Krimi erschien im August beim Jordan-Verlag, bei welchem auch Ulrich Knellwolf veröffentlicht. (tro)



Der Adliswiler Pfarrer Achim Schellpeper-Kuhn (links) und seine Frau Regina haben gemeinsam einen Krimi geschrieben. Ein Teil der Geschichte spielt in Oberrieden und in Rüschlikon. Foto: Patrick Gutenberg

A point régional Restaurant Soodhof, Adliswil

Bahnhof Sood liegt temporär in Österreich

Adliswil - Nur für ein paar wenige Tage liegt der Bahnhof Sood-Oberleimbach in Österreich - die sind dafür aber umso genussreicher. Oder besser gesagt ein Teil des Bahnhofs an der Sihltalbahlinie. Nämlich das Restaurant Soodhof. Denn nur für eine kurze Woche bietet die gute Gaststube österreichische Spezialitäten an. Spezialitäten, für die sich ein Besuch bei der österreichischen Gastwirtin Roswita Pecnik und bei Siva Balasubramaniam, der in der Küche wirkt, lohnt.

Von aussen her ist der Soodhof ein unwirtliches Gebäude - man würde im Innern eher eine Bierkneipe vermuten als ein gediegenes Speiselokal mit weissen Stofftischdecken. Auf den Tischen stehen neben grossen Weingläsern und kleinen Blumengedecken auch kleine Schälchen mit Fleur de Sel und Pfeffermühlen. Diese sollen gebraucht werden, schreibt das Wirtepaar zu einem der beiden Apéro-Gänge in der Karte. Man solle doch beides auf das «Verhackerts-Brot» (7.50 Franken) streuen.

In der Tat: Der sonst schon währschaft schmackhafte Brotaufstrich aus

In der Rubrik «A point régional» besprechen die Redaktoren Thomas Zemp und Iris Rothacher alle zwei Wochen ein Restaurant in der Region. Getestet wird anonym.



gehacktem Speck und frisch gehackten Zwiebeln erhält zwei weitere Geschmacknuancen dazu. Schon Kaiserin Sisi und ihr Mann Franz Joseph sollen dieses kleine Gericht geliebt haben. Wir trinken dazu einen Schaumwein, der mit einem Himbeergeist leicht versüsst wird (12.50 Franken pro Glas). Das passt hervorragend.

Auch der lauwarme Krautsalat mit Kümmel und sanft gebratenem Speck - alles ist zudem parfümiert mit einem feinen Kürbiskernöl - zur Vorspeise mündet (10.50 Franken). Währenddessen hören wir aus der Küche ein lautes Geklopfe: Balasubramaniam bringt das Kalbfleisch in Form. In eine grosse Form, wie sich bald zeigt: Das panierte Fleischstück könnte gut ein

Rädchen eines Wagens sein und füllt den grossen Teller gut aus. Das Fleisch ist dünn und zart, und die Panade - leicht mit Gewürzen versetzt - ist dunkel in Butterschmalz gebraten. Es ist ein Wiener Schnitzel (35.50 Franken), wie es der Koch auch in Wien servieren dürfte.

Dazu gereicht wird eine kleine Schale mit einem Preiselbeermus. Und ein Teller mit einem Erdäpfel-Gurken-Salat. Hier übertönen die Bitterstoffe der Gurken den Geschmack der durchaus guten Kartoffeln leider etwas. Die Begleitung erfreut sich derweil an einem steirischen Backhenderl (28.50 Franken). Wie auf der Karte versprochen, sind Pouletbrust und Schenkel zart. Und Siva Balasubramaniam beweist, dass es nicht nur eine Art Panade auf der Welt gibt, denn sie unterscheidet sich von der anderen beim Wiener Schnitzel.

Beim süssen Schmankerl, das teilen wir uns, handelt es sich um einen Mohren im Hemd (12.50 Franken). Roswita Pecnik serviert uns einen kleinen, lauwarmen Schokoladen-Gugelhupf, der gleich noch nappiert ist

mit einer warmen Schokoladensauce. Das Dessert überzeugt wiederum mit sehr viel Geschmack, wobei der Koch - und das darf er ruhig als Lob verstehen - beim Zucker gespart hat. Denn nicht die Süsse überwiegt - wir stellen schnell fest, wie sich ein ausgeprägter Geschmack Schokolade im Gaumen breit macht, der ein wenig bitter ist.

Zu guter Letzt serviert uns die freundliche Österreicherin Pecnik einen Marillenschnaps, der aufs Haus geht. In der Nase verbreitet sich ein wunderbarer Aprikosenduft, im Gaumen bleibt das Destillat erfreulich fruchtig. Und die Begleiterin, sonst keine grosse Freundin gebrannter Wasser, freut sich, dass dieser Schnaps kaum brennt im Gaumen.

Wer einen Ausflug ins österreichische Sood machen will, muss pressieren: Die Spezialitätenwoche dauert nur noch bis Samstag. Der Ausflug lohnt sich bestimmt.

Restaurant Soodhof, Soodstrasse 63, Adliswil, Tel. 043 928 31 32, www.soodhof.ch, Mo bis Fr von 10 bis 23.30 Uhr und Sa von 17 bis 23.30 Uhr.

Chalet im Oberdorf mit indischer Küche

Horgen - Richi Latifi hat einen Pächter gefunden für das Chalet im Horgen Oberdorf. Balwinder Singh übernimmt das markante Restaurant im «Laubsägeli-Stil» und macht daraus ein indisches Lokal. Am Freitag eröffnet das Chalet India mit einer Party - derzeit finden noch Umbauarbeiten statt. «Wir bauen in der Küche Tandoori-Öfen ein», sagt Latifi, dem die Liegenschaft gehört. Ein Tandoor ist ein indischer Backofen, eine Art Tonkrug, der im Boden eingelassen ist.

Der vorherige Pächter konnte seinen Vertrag mit Latifi nicht erfüllen und verliess deshalb nach 18 Monaten das Chalet wieder. Latifi, der sich zurückziehen wollte, kehrte in die Gaststube zurück. «Ich habe notfallmässig übernommen, weil ich das Restaurant nicht leer stehen lassen wollte.» Der Wirt hatte viele Anfragen und nahm eine strenge Selektion vor. Viele wollten aus dem Chalet ein italienisches Restaurant machen, aber Latifi sagt: «Pizzerien hat es im Bezirk genug.» Singh bietet indische Küche auf hohem Niveau. Ausserdem hat er sich mit dem Restaurant Vulkan beim Hauptbahnhof Zürich einen Namen gemacht. Und Latifi? Er kann es nicht ganz lassen: «Ich werde dem neuen Beizer eine Zeit lang hinter der Bar aushelfen.» (dst)