

Das frischste Heidi besucht die Grossstadt

Die Hauptdarstellerin Anuk Steffen vor der Weltpremiere der Romanverfilmung in Zürich

In der «Heidi»-Adaption, die am 10. Dezember ins Kino kommt, zeigt sie als Titelfigur eine höchst verblüffende Leistung. Wir haben die zehnjährige Churerin Anuk Steffen in Zürich getroffen.

URS BÜHLER

Sie ist aus Hunderten von Bewerberinnen ausgewählt worden, die das berühmteste Berg- und Waisenkind der Schweizer Literaturgeschichte verkörpern wollten. Das könnte einem zu Kopf steigen. Doch Anuk Steffen strahlt im Gespräch die Frische und Natürlichkeit aus, mit der sie als Heidi das Kinopublikum berühren und begeistern wird. Statt altkluge Antworten zu liefern, ergibt sich die zehnjährige Churerin dem kindlichen Spieltrieb und stösst zum Auftakt ulkige Geräusche ins Aufnahmegerät. Beim Interview wird sie kichern, lachen, strahlen, ein quicklebendes Kind, dessen Offenheit selbst dem verbittertesten Alpöhi das Herz öffnen könnte. So geschieht es im Film Bruno Ganz, der in dieser Rolle zur Höchstform aufläuft. Gab er ihr Tipps? Ja, erklärt sie. Gelte es etwa eine traurige Person zu spielen, erinnere man sich an eine ganz traurige Situation, die man erlebt habe. Nur solle man schauen, dass man nicht gleich weinen müsse, ausser die Rolle verlange es.

Geschätztes Temperament

Viele Mikrofone und noch viel mehr Augen sind dieser Tage auf Anuk gerichtet. Lange hatte die Nation gerätselt, wie das «neue» Heidi aussehen werde auf der Leinwand. Am 10. Dezember, wenn der Film im ganzen deutschsprachigen Raum anläuft, wird es das breite Publikum wissen. Nach der Pressevorführung lässt sich schon einmal festhalten: Die schweizerisch-deutsche Koproduktion unter Alain Gsponers Regie und nach Petra Volpes Drehbuch überzeugt. Das



Ein Lachen, das den neuen «Heidi»-Film prägt: Anuk Steffen in Zürich. ANNICK RAMP / NZZ

Ergebnis ist anrührend, aber nicht rührselig. Ohne die Filmkritik kurz vor dem Kinostart damit vorwegzunehmen, lässt sich auch die starke Besetzung hervorheben – samt Anuk Steffens ausserordentlicher Leinwandpräsenz.

Im realen Leben treffen wir das Naturtalent, dessen Haar weder dunkel noch kraus ist wie im Film, an diesem Samstag in der Sihlcity, wo Stunden später die Weltpremiere stattfindet. In Zürich schrieb Johanna Spyri schliesslich ihre Kinderromane. Und Anuk, deren Gotte da lebt, war auch schon hier. In der Grossstadt fühlt sie sich wohler als Heidi. Diesem verleiht sie übrigens auch nachdenkliche Seiten, speziell aber mag sie sein Temperament. Weil sie ihr eigenes wiedererkennt? Sie lacht gurgelnd, ruft in hellem Bündnerdeutsch: «Vilicht!» Doch spielt Anuk im Film nicht einfach sich selbst, das zeigt diese Begegnung.

Schauspielerberuf? Nein danke

Weiss die Fünftklässlerin einmal keine Antwort, entschuldigt sie sich artig («Das ist mir jetzt grad ein bisschen entfallen.»). Die Frage nach dem Berufswunsch aber verlangt ihr, in eher pädagogisch als künstlerisch geprägtem Umfeld aufwachsend, kaum Bedenkzeit ab: «Schauspielerei gefällt mir, aber als Beruf will ich das nicht machen. Immer in der Kälte zu stehen, wenn draussen gedreht wird, das wäre nichts für mich.» Werden will sie: «Journalistin!» Diese Pointe liefert sie freudestrahlend, als hätte sie eine Prüfungsaufgabe gelöst.

Plötzlich jedoch beginnt sie auf dem Sessel herumzurutschen, die Konzentration lässt nach. Hat der Journalist eine falsche Frage gestellt? Nein. Isabelle Ottmann ist angekommen, die Klara verkörpert und auch im realen Leben zur Freundin geworden ist. Und weg ist der Wirbelwind, ehe Minuten später die nächste Aufgabe ruft: Gemeinsam mit Geissenpeter-Darsteller Quirin Agrippi wird Anuk geduldig Autogramme geben. Die Pflichten kleiner Filmstars halt.

IN KÜRZE

Raserfahrt durch Zürich

tom. · Ein unbekannter Motorradfahrer ist am Freitagabend in James-Bond-Manier auf der Flucht vor der Polizei durch Zürich gerast. Einer Patrouille war im Kreis 11 aufgefallen, wie der Mann auf einem Enduro Cross Dirtbike, das nicht für den Strassenverkehr zugelassen ist, ein Trottoir befuhr. Als ihn die Polizei stoppen wollte, raste der Mann davon, ein Passant auf einem Fussgängerstreifen musste sich mit einem Sprung in Sicherheit bringen. Der Mann fuhr durch Einbahnstrassen, überfuhr Rotlichter, Sicherheitslinien und Sperrflächen. Das Motorrad der Marke Pit Bike wurde schliesslich aufgefunden.

Brand in Volketswil

tom. · Bei einem Brand in einem Mehrfamilienhaus ist am Samstagabend in Volketswil ein Sachschaden von mehreren hunderttausend Franken entstanden. Ein Bewohner meldete der Polizei gegen 20 Uhr 30 dicken Rauch im Treppenhaus; sie seien auf den Balkon geflüchtet. Das Feuer war im Keller ausgebrochen. Über ein Dutzend Bewohner mussten mit der Feuerwehr-Drehleiter von Balkonen evakuiert werden. Mehrere von ihnen wurden von der Ambulanz wegen Atemproblemen behandelt. Die Gemeinde Volketswil stellte für die Betroffenen Unterkünfte zur Verfügung. Die Brandursache ist noch unklar.

Neuer Chef für das Strassenverkehrsamt

sho. · Der Regierungsrat hat Peter Kyburz zum neuen Chef des Strassenverkehrsamtes ernannt. Der heutige CEO des Kaufmännischen Verbands Schweiz tritt sein Amt am 1. Juni 2016 an. Der 48-Jährige war von 2002 bis 2004 Direktor des Bernhard-Theaters und danach bis 2008 Generalsekretär der SP Schweiz. Der heutige Amtsinhaber Rolf Grüniger tritt Mitte 2016 nach mehr als 30 Jahren im Dienst des Kantons Zürich in den Ruhestand.

Gemeinsame Laufbahn vom «Bären» bis nach Burma

Was das renommierte Schweizer Wirtepaar Lucia und Felix Eppisser in Asien sucht und findet

2010 brachen sie zu neuen Horizonten auf. Am Rand ihres Kurzgastspiels im Zürcher Restaurant Kiosk erläutern Felix und Lucia Eppisser, warum man seine Träume umsetzen sollte.

Sie beide verliessen Zürich vor fünf Jahren, um in Burma ein Restaurant zu übernehmen. Das war ein gewagter Sprung.

Lucia Eppisser: Und wir würden ihn jederzeit wieder wagen. Das möchten wir all den Leuten sagen, die sich nicht getrauen, ihre Träume umzusetzen. Die Zeit in Burma wurde zur abenteuerlichsten, erlebnisreichsten unseres Lebens. Wir haben so viel zurückbekommen durch den Mut, das Terrain zu verlassen, in dem wir erfolgreich und bekannt geworden waren. Wir hätten sicher bis zur Pensionierung in Zürich weiterarbeiten können. Aber wir hätten nie so stark an uns selbst arbeiten müssen.

Felix Eppisser: Wir haben uns persönlich sehr entwickelt, gerade auch durch den Umgang mit anderen Kulturen.

Wie viel Kraft brauchte es zum Sprung?

Lucia E.: Es war unterschiedlich. Ich sprang einfach und schaute, was passiert. **Felix E.:** Ich blieb noch ein Jahr im «Rigiblick»...

... es wurde schon gemunkelt, Sie beide hätten sich getrennt.

Felix E.: (Lacht.) Ja. Aber Lucia war nur vorausgereist, um zu sondieren. Ich hatte mehr Mühe, mich vom «Rigiblick» zu trennen, und baute währenddessen meinen Nachfolger dort auf; die ZFV-

Unternehmungen als Besitzer wussten früh um unsere Ausstiegspläne.

Lucia E.: Dann stiessen wir auf das «Le Planteur» in Rangun. Als wir es erstmals besichtigten, war Monsunzeit: Pouletknochen und tote Ratten trieben



Felix Eppisser
Küchenchef



Lucia Eppisser
Gastgeberin

durch die überflutete, dreckige Stadt. Im Restaurant waren wir die einzigen Gäste. Doch wir sahen das wunderschöne Haus und sagten: Nehmen wir ein Risikokapital. Falls wir es verlieren, bringt uns das nicht um. Wir mussten es probieren. Burma war das spannendste Land, wenn auch das ärmste und schwierigste.

Die Militärjunta war noch an der Macht.

Felix E.: Aber das Land war gerade daran, sich zu verändern und zu öffnen. Es war das einzig Richtige, das zu tun.

Das «Le Planteur» machten Sie zu einer Topadresse, dann wechselte nach vier Jahren der Besitzer. Weshalb verliessen Sie mit dem Betrieb auch das Land?

Lucia E.: Wir sahen uns viele Häuser an. Aber der Immobilien-Hype, der das «Le Planteur» zum Spekulationsobjekt gemacht hatte, trieb die Preise selbst für

verfallene Kolonialvillen enorm hoch – Mietzins wie in London oder Zürich.

Sie wechselten in ein 25-Villen-Resort in Malaysia, haben nun aber beschlossen, wieder etwas Neues anzufangen. Was?

Lucia E.: In Malaysia arbeiteten wir als Angestellte und merkten, dass das wohl nichts mehr ist für uns. Wir wollen einen kleinen Betrieb aufbauen, wo wir unsere Werte mit dem Team umsetzen können. Zurzeit sieht es sehr nach einer Rückkehr nach Burma aus. Wir sind in engem Kontakt mit einem dortigen Investor, mit dem wir sehr gern arbeiten würden. Unser Entscheid fällt wohl im Januar.

Felix E.: Eine Option wäre auch Bali. Dort treffen wir immer wieder auf Konzepte, die uns sehr inspirieren.

Lucia E.: Aber Burma steht im Vordergrund, zumal die Wahlen vom 8. November positive Tendenzen gebracht haben. Wir lieben das Land, das ertümlichste Stück Asien und touristisch ein unbeschriebenes Blatt. Da gibt es noch keinen Starbucks oder McDonald's.

Aber Coca-Cola mittlerweile.

Felix E.: Ja. Die erste Kentucky-Fried-Chicken ist auch schon entstanden.

Was aus der Schweiz vermissen Sie, ausser Freunden, am meisten?

Lucia E.: Das Brot, ganz eindeutig.

Hierzulande dürften ab nächstem Jahr Heuschrecken als Lebensmittel zugelassen sein. 2008 sagten Sie, Herr Eppisser, Sie würden niemals der asiatischen Tradition folgen, Käfer und Maden zu essen. Ist diese Meinung inzwischen revidiert?

Felix E.: Nein. Ich bin nun zwar ein paar Mal konfrontiert worden mit solchen Produkten, auch versucht habe ich sie schon. Aber geschmeckt hat's mir nicht.

Woran merkt eigentlich ein Koch, dass er ein noch besserer Koch geworden ist?

Felix E.: Daran, dass man fast alle Gerichte vollständig im Kopf entwickelt. Dort geschieht die Hauptarbeit, deren Resultat dann mehr oder weniger direkt umsetzbar ist.

Im «Rigiblick» kreuzten Sie westliche und asiatische Einflüsse so natürlich wie kaum einer. Inwiefern hat Ihre Zeit in Asien Ihren Umgang verändert?

Felix E.: Unsere Faszination wurde ja durch eine Asienreise direkt vor dem Start im «Rigiblick» geweckt. Deshalb bauten wir dort dann asiatische Elemente ein. Jetzt aber gehe ich vor allem viel lockerer mit den asiatischen Gewürzen um. Besonders inspiriert mich zu-

dem die vietnamesische Küche: Sie setzt gekonnt Kräuter ein und ist, was mir besonders wichtig ist, eine leichte Küche.

Viel leichter als die meisten anderen asiatischen Küchen, das fällt auch bei Restaurantbesuchen in Zürich auf. Aber Malaysia als Schmelztiegel diverser Kochtraditionen muss Sie doch auch inspirieren?

Lucia E.: Sicher. Das Problem war nur das überall und reichlich verwendete Glutamat. Es verursacht bei uns beiden Herzrasen. Aber wir assen uns etwa in Penang durch alle Street-Food-Stände.

Eine Rückkehr in die Schweiz ist zurzeit kein Thema, aber immerhin gastieren Sie nun kurz im Zürcher Restaurant Kiosk.

Felix E.: Den Ausschlag gab, für Freunde und ehemalige Stammgäste kochen zu dürfen. Ins «Le Planteur» kamen jede Woche Gäste aus Zürich. Nun können wir sie wieder einmal hier bewirten.

Interview: Urs Bühler

Die Eppissers und ihr Zürcher Gastspiel

urs. · Lucia und Felix Eppisser hatten im «Bären Nürensdorf» und danach im Zürcher «Rigiblick» je einen Michelin-Stern geholt und waren eines der renommiertesten Wirtepaare der Region. Dann übernahmen sie 2010 in Burmas Hauptstadt Rangun das «Le Planteur», das sie mit rund 50 Angestellten innert Kürze zu einer der ersten Adressen Südostasiens machten. Nach einem Besitzerwechsel zogen sie 2014 nach Malaysia, um ein luxuriöses Thermal-Resort bei Ipoh zu leiten. Dort sind sie soeben

ausgestiegen. Nun sind sie daran, neue Projekte zu prüfen. Die Zwischenphase nutzen der 53-jährige Koch und die 45-jährige Gastgeberin für eine Visite in Zürich: Bis nächsten Sonntag bieten sie im Restaurant Kiosk am Hafen Riesbach ein 7-Gang-Menü, das Inspirationen aus Japan, China, Indonesien, dem Mittleren Osten vereint (Fr. 199.– mit Wein). Ohne es getestet zu haben, dürfen wir, auch aus «Rigiblick»-Erfahrungen, ganz Ausserordentliches versprechen. Einige wenige Plätze sind noch frei (Tel. 078 943 22 66).