

Informationen für werdende Eltern

Das Spital Wil führt am Mittwoch, 5. April, um 20 Uhr wiederum eine Informationsveranstaltung für werdende Mütter und Väter durch. Dieser findet im Konferenzsaal, der im Stockwerk A neben der Cafeteria liegt, statt. Dabei stehen eine Hebamme sowie die Chefärztin Cécile Leimgruber Schenk unverbindlich zur Verfügung. Anhand von Videoaufnahmen und Dias werden Fragen zu Schwangerschaft und Gebärmethode – auch zu Alternativen – sowie zu deren Vor- und Nachteilen erläutert. Danach stehen die Spezialistinnen dem Publikum bei Getränken und Snacks für weitere Fragen zur Verfügung. Im Anschluss an den Informationsabend besteht die Möglichkeit, die verschiedenen Entbindungszimmer des Spitals Wil zu besichtigen. Der Anlass richtet sich insbesondere an werdende Mütter und deren Partner. (cls.)

Nordic Walking für Senioren

Am Dienstag, 25. April, um 13.30 startet in Wil ein von der Pro Senectute organisierter Einführungskurs ins Nordic Walking. Unter fachkundiger Anleitung wird man in diesem vierteligen Kurs in diese sanfte Art des Ganzkörpertrainings eingeführt. Beim Nordic Walking werden die Bauch-, Schulter, Brust-, Arm- und Rückenmuskulatur bewusst eingesetzt, gekräftigt und trainiert. Dabei wird die Belastung des Rückens und der Knie- und Fussgelenke reduziert. Weit verbreitete Muskelverspannungen im Schulter- und Nackenbereich werden gelöst und Schmerzen gelindert. Die speziellen Stöcke verhelfen zu einer sicheren Bewegung in der Natur. Interessierte melden sich telefonisch unter der Nummer 071 913 87 84. (rp.)

Osterschmuck herstellen

Die Volkshochschule Wil bietet demnächst einen Kurs an, mit dem man sich den Frühling ins Haus holen kann. Aus verschiedenen Materialien, wie Frischblumen und Dekomaterial werden eigene Osterdekorationen erstellt. Dabei kann man aus diversen Kreationen auswählen und seinem Werkstück eine persönliche Note verleihen. Der Kurs findet am Mittwoch, 29. März, statt. Auskunft und Anmeldung sind bei der Volkshochschule Wil unter Telefon 071 944 26 17 möglich. (efb.)

Augen- und Gaumenschmaus

•Melanie Brugger stellt einige ihrer Werke in der Vinothek «Freischütz» aus

Das Auge isst mit, heisst es im Volksmund so schön und so treffend. Eine, die sich diese Weisheit zu Herzen genommen hat, ist Melanie Brugger, die als Köchin sowie als Malerin und Gestalterin tätig ist und diese Bereiche geknüpft verbindet.

STEFAN HAUSER

Gelernte Textildesignerin mit Abschluss in visueller Gestaltung, Grafikerin in der Werbebranche, Kunstmalerin, Betreiberin eines Catering-Services und Störköchin für verschiedenste Anlässe – Melanie Brugger vereint viele Talente und Interessen in sich.

Innovative Kombination

Was ist als wichtigstes, als bedeutendstes Standbein erachtet? Ein Schulterzucken, begleitet von einem schelmischen Lachen ist die Antwort: «Zwar ändern manchmal die Schwerpunkte, alle Tätigkeiten sind für mich aber eigentlich gleich wichtig.» Nicht «entweder, oder», sondern «sowohl, als auch», das zeigt auch das Buch «Kochen = Kunst», das die 1976 in Bangladesch geborene, in Bronschhofen aufgewachsene und nun in Zürich lebende junge Frau veröffentlicht hat: Man nehme eine zündende Idee sowie eine ordentliche Portion Talent und vermische diese Zutaten mit selbst gemalten abstrakten Bildern, kulinarischen Eigenkreationen, Rezepten und Fotografien – fertig ist die Komposition als Buch, in einer innovativen und spannenden Zusammenstellung.

Optische Analogie

Die Künstlerin malt Bilder und kocht dazu Gerichte. Das Buch beinhaltet folglich zahlreiche Abbildungen ihrer meist abstrakten Gemälde. Jedem dieser Bilder



MENSCHEN
unter uns

stellte Brugger ein selbst geschriebenes Rezept für eine spezielle Vorspeise zur Seite, ausgewählt nach optischer Analogie, also Ähnlichkeit: Alle Gerichte wurden sorgfältig zubereitet, liebevoll angerichtet und hernach einzeln fotografiert, wobei die Speisen jeweils in Farbe und Form das Motiv des Bildes aufgreifen: Melanie



Künstlerische Vielfalt: Melanie Brugger malt auf Holz, Glas, Papier und Aluminium-Platten oder wie in diesem Fall auf Leinwand. Vereinzelt gegenständlich, meist abstrakt, stets ausdrucksstark.

Brugger hat geknüpft das Spiel von Farben und Formen in ihren Gerichten umgesetzt. Der Fokus auf Vorspeisen rührt dabei von einer persönlichen Liebe der Künstlerin her: «An einem guten Essen schätze ich die Vorspeise am meisten – oftmals werden diese besonders schön angerichtet, und zudem machen sie immer «Gluscht auf mehr.» Die Fertigkeiten in der Küche hat sich die

Künstlerin selber angeeignet: «Bereits im Alter von zwölf Jahren habe ich die ganze Familie bekocht.» Diese Leidenschaft fürs Kochen habe ich wohl von meiner Mutter geerbt», erinnert sich Brugger. Weitere Einblicke in die spannende Welt hinter den Küchentüren verschaffe sich die junge Frau mit verschiedenen wochenweisen Praktikas in renommierten Gasthäusern – etwa im

mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Restaurant Sonnenberg bei Jacky Donatz in Zürich. «Bereichernde Erfahrungen, bei denen ich vieles gelernt habe und arrierten Küchenchefs über die Schulter schauen konnte.»

Leicht nachzukochen

Ob demnach die küchentech-nischen Fertigkeiten recht gut ausgeprägt sein müssen, wenn sich jemand ans Nachkochen der Brugger'schen Rezepte wagen wollte? Mit einem Schmunzeln wehrt die Buchautorin ab: «Eigentlich nicht, nein. Ich bin überzeugt, dass jedermann und jede-frau diese Vorspeisen selber auch zu Stande bringt. Manchmal braucht es dafür nur den Mut, ein-mal etwas Neues auszuprobieren.» Brugger's Rezepte, in denen Fisch, Meeresfrüchte oder Scha-len-tiere einer ebenso bestim-menden Platz einnehmen wie Ge-müse, lassen sich nicht einer ein-zelnen kulinarischen Region zu-ordnen – mediterrane Einflüsse lassen sich neben Verweisen zur europäischen oder asiatischen Küchentradition finden. «Ich lie-be die Abwechslung – nicht nur beim Kochen, sondern auch ge-nauso beim Malen.»

Diese Vielfalt der künstlerischen Arbeit zeigt sich sowohl in der Auswahl der verwendeten Materialien wie auch im bunten Reigen der Einflüsse, die sich in den Bildern widerspiegeln. Eindrücke von Reisen, aus der Natur oder aus dem Alltag in der Stadt Zürich finden Eingang in Melanie Brugger's Schaffen und werden in unterschiedlichsten Formaten mit Acryl auf Aluminiumplatten, Papierbögen, Glasscheiben, Holz oder auch Leinwand festgehalten.

Flüchtige Kunst

Propos «festhalten»: Im Gegensatz zu ihren Bildern, die ja meist für eine längere Zeit an einer Wand hängen und somit einen beständigen Charakter haben, sind ihre anderen Kunstwerke eher flüchtige Natur: Eine Vorspeise, die sie noch so schön und kunstvoll dekoriert, verschwindet meist im Handumdrehen im hungrig knurrenden Magen des Gastes. Ob sie diese Kurzlebigkeit bedauere? «Auch wenn ein Gericht auf dem Teller schön, ja kunstvoll aussieht – für mich macht vor allem die Zubereitung und das Anrichten die eigentliche Kunst aus», entgegnet Melanie Brugger. «Kochen schafft vergängliche Kunst, damit muss man als Koch- oder Küchenkünstlerin bei seiner Arbeit rechnen.»

Stimmiger Ausstellungsort

Das Buch «Kochen=Kunst» von Melanie Brugger wurde unter anderem von «Historia Gastronomica Helvetica» als eines der besten Bücher der Tafelkultur 2005 mit einem Literaturpreis, der «Schweizer Silberloorbere», ausgezeichnet. Das Werk wurde am «World-Cook-Book-Award» in Schweden für das «Bestes Cover der Welt» prä-

miert und gewann im deutschen Raum als «Most Innovative Food-Book» den 1. Rang. Der Ausstellungsort, den Melanie Brugger in Wil gefunden hat, könnte vor diesem Hintergrund kaum passender sein: Noch bis Ende März sind einige Bilder in der Vinothek Freischütz an der Markt-gasse 51 in der Altstadt zu sehen. (sh.)