

«Albert Schweitzer» – Kulturnacht Solothurn 2013

# Wer war Albert Schweitzer?



An der Kulturnacht vom 27. April versuchte man sich in der Stadtkirche – auch im Rahmen des Jubiläumsjahrs «100 Jahre Urwaldspital Lambarene» – von verschiedenen Seiten Albert Schweitzer (1875–1965) kritisch zu nähern. So zeigte Helmuth Zipperlen kommentierend mehrere Ausschnitte aus dem 2008 entstandenen Film «Albert Schweitzer – ein Leben für Afrika»: Den Arzt Albert Schweitzer beim Aufbau der Leprastation in Lambarene, den Spendensammler Schweitzer in den USA, den durch generationenbedingte Missstimmungen auch an sich zweifelnden «Übervater», den von der Solidarität seiner Mitarbeitenden und Patienten überwältigten Menschen.

Menschen, trotz seiner postulierten «Ehrfurcht vor dem Leben» seiner Zeit verhaftet blieb. So will die neue Generation, dargestellt in der Person des Enkels des Stammeshäuptlings, studieren, will afrikanische Führungskräfte. Schweitzer beharrt darauf, dass Afrika «Holzfäller», sprich Handwerker, braucht... Albert Schweitzer (Peter Wüthrich) und der Stammeshäuptling (Peter Bürgi): Starke Persönlichkeiten – da kontrastierten europäische und afrikanische Weisheit und Lebenseinstellung aufs Beste.



Andrea Ernst an der Kasse.



Letzte Vorbereitungen...



Urs Aeberhard an der Orgel.



Leopard am Lauern.



Drissa Sanon an der Djembé.

Organist Urs Aeberhard stellte den Musiker und Bachverehrer Schweitzer in den Mittelpunkt: Bach im Urwald, Bach in der Stadtkirche. Aeberhard spielte bewegend und klar verschiedene Präludien. Manch Zuhörer mochte sich da überlegt haben, wie sich diese Klänge damals mit den Dschungelgeräuschen vermischt haben könnten...

Im szenischen Spiel, geschrieben von Pfarrerin Alexandra Flury-Schölch, wurde klar, dass Albert Schweitzer trotz seiner Liebe zu den

Sinnlich ging es parallel im Keller der Stadtkirche zu und her: «Stimmen Afrikas.» Drissa Sanon entführte mit seinen mitreissenden Rhythmen auf der Djembé die Zuhörerinnen und Zuhörer in kraftvolle Welten, die dem eigenen Herzen gar nicht so ferne sein mögen. Eine wunderschöne Diaschau zeigte Flora und Fauna – doch was waren das für fünf Tiere, die definitiv nicht in Afrika vorkommen? Wer es herausfand, bekam von Heidi Seiler, Leiterin der «Horizonte»-Kurse, einen «Edelstein» mit auf den Weg – um vielleicht einen Stein ins Rollen zu bringen?

Angelica Schorre

Urs Aeberhard, Alexandra Flury-Schölch, Peter Bürgi und Helmuth Zipperlen auf den Spuren Albert Schweitzers.



**Horizonte-Kurs: «Curry, Erlebnis für die Sinne»**

## Mal «explosiv», mal scharf, mal mild – Curry ist nicht einfach Curry

Curry (wörtlich Sauce) ist eine Bezeichnung für verschiedene Eintopfgerichte auf der Basis einer sämigen Sauce und Zugaben von Fleisch, Fisch, Gemüse. Wir in Europa meinen mit Curry vor allem das Gewürz, seine Zusammensetzung ist dem Laien weitgehend unbekannt. Ein Anlass der Kursreihe Horizonte ging dem gelben Pulver nach in Theorie und lustvoller Praxis.

In einer langen Reihe liegen sie im Kirchgemeindehaus Weststadt bereit, die Bestandteile des Currys, in rund 20 Schüsseln ... zum Variieren, Kombinieren, je nach Rezept. Die Namen indessen scheinen einem Hexenkräuterbuch entsprungen zu sein: Kardamonsamen, Muskatnuss (ein Zuviel davon erzeugt Krämpfe!), Cayennepfeffer, Zimtrinden, Kreuzkümmelsamen (riecht wie eine Horde Soldaten, die 14 Tage lang nicht geduscht haben), Koriandersamen, Kurkumawurzeln, Steinsalz, Bockshornkleesamen ...

### Mild oder scharf

Über diese Zutaten erfährt das erfreulich zahlreich aufmarschierte Publikum mehr dank des kompetenten Referenten, Anton Löffel, Inhaber der Drogerie Zeller, Solothurn. Der auch die beiden Solothurner Restaurants Baseltor und Salzhaus mit Curry beliefernde Drogist und Heilkräuterspezialist informiert: Westindische Currys sind tendenziell eher mild im Geschmack, die Pakistanis mögen ihn eher scharf (ohne Fleisch), Thailand kennt den Curry mit Kokosmilch und/oder Zitrusfrüchten.

### Ätherische Öle

Im Curry stecken viele ätherische Öle, sie wirken desinfizierend, stärken den Magen und bewirken, dass die Säfte laufen. Besonders lecker wird das Pulver, wenn man es vor Gebrauch kurz anröstet.

Doch jetzt werden die Tische rund ums Plenum belebt, denn im zweiten Teil des Abends mischen sich die Teilnehmenden ihre zwei eigenen Currys. Ausgewählt werden kann aus drei Rezepten.

Die vielen Zutaten werden vorne geholt und am Platz vermischt, begonnen wird mit dem kleinsten Bestandteil. Aus den rund 20 Schüsseln wägen Susanne Löffel, die Frau des Kursleiters, sowie dessen Schwiegervater die verschiedenen Pulver ab. Die beiden Drogisten arbeiten flink, laufen viel, denn der Andrang ist gross.

### Orientalischer Bazar

Der guten Stimmung tut dies keinen Abbruch. Das Publikum verwendet die Zeit in der Warteschlange für lockere Gespräche mit dem Vordermann, der Hinterfrau. Der Saal der Weststadt hat sich unterdessen längst in eine Duft-oase verwandelt, in einen orientalischen Bazar.

Und irgendwann sind auch die letzten Zutaten beisammen und es geht ans Abfüllen des kostbaren Pulvers. Munteres Klopfen erfüllt den Raum, bis der letzte Krümel des leckeren Gewürzes in den Gläschen seinen Platz gefunden hat. Angeschrieben werden sie mit einer schönen Etikette, eigens von Anton Löffel für den Abend kreiert.

### Als Geschenk geeignet

Der selbstgemachte Curry steht seitdem in den Regalen etlicher Küchen. Auf diese Weise wird noch lange dieses vielseitigen und sinnreichen Abends gedacht. Dank der abgegebenen Unterlagen steht einer allfälligen eigenen Curry-Produktion nichts mehr im Wege, zum Beispiel in Form sinnvoller Mitbringsel und Geschenke.

Heidi Seiler

[www.drogerie-zeller.ch](http://www.drogerie-zeller.ch)



Fotos: Heidi Seiler



Verschiedene Curry-Mischungen aus 20 Zutaten – wer die Wahl hat...

### Thailändisches Gemüsecurry in Kokosnussmilch



#### Zutaten:

½l Kokosnussmilch  
1 kleine Chilischote  
1 Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
1 TL Kurkuma/Gelbwurz  
2 Kardamomkapseln, im Mörser zerstoßen  
½ TL Korianderpulver  
½ TL Kreuzkümmelpulver  
½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale  
200 g Karotten  
2 Lauchstangen, ca. 200 g  
100 g Kohl oder Wirz/Wirsing, in Streifen  
1 rote Peperoni/Paprikaschote  
200 g Blumenkohl oder Brokkoli, in Röschen  
Meersalz  
Pfeffer, frisch gemahlen  
fein gehackte Petersilie

1. Chilischote, Zwiebel und Knoblauchzehen fein hacken. Geschälte Karotten und geputzten Lauch in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden. Beim Kohl den Strunk entfernen, in Streifen schneiden. Peperoni halbieren, den Stiel und die Kerne entfernen, in Streifen schneiden.  
2. Die Kokosnussmilch mit den Gewürzen aufkochen, bei schwacher Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Gemüse zugeben, bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie unterrühren.  
Tipp: Mit Reis oder Quinoa servieren.

[www.claroweltladen.ch](http://www.claroweltladen.ch)