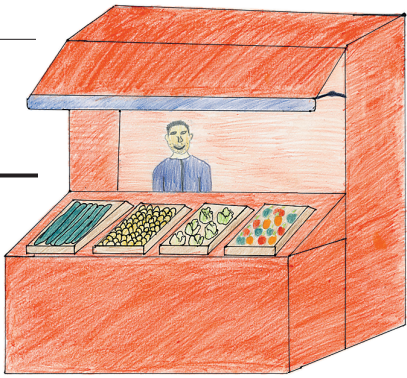


Kinder-Tagi

GUTEN MORGEN, BÜRKLIPLATZ



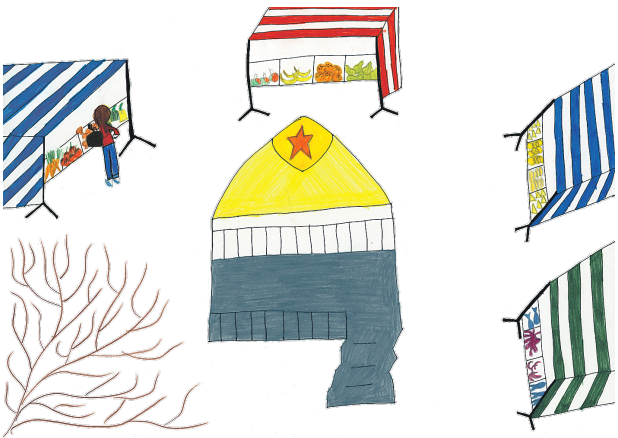
Ein Marktbummel auf dem Bürkliplatz. Der Auftrag: Zutaten für eine kunterbunte Pizza einkaufen. Achtung, fertig, los!

Von der 6. Klasse, Schulhaus Kappeli, Altstetten
Unsere Geschichte beginnt früh an einem kalten Wintermorgen. Wir machen uns auf zum Bürkliplatz.

Auf dem Markt gibt es nicht so viele Stände wie zur warmen Jahreszeit. Es gibt manche, die neu und sauber aussehen, aber auch solche, die nicht so schön sind. An den meisten Ständen kann frisches, saisonales Gemüse von Bauern aus der Region gekauft werden. Dieses Gemüse ist besonders gesund, es hat keinen langen Reisesweg hinter sich. Es gibt ausserdem frische Blumen, Brot, Käse und Fleisch.

Eins, zwei, meins
Die Stimmung an diesem kalten Wintermorgen ist ganz anders als beim Einkaufen im Supermarkt. Die freundlichen Verkäufer und Verkäuferinnen plaudern mit den Leuten, die gemächlich von Stand zu Stand bummeln und die angebotenen Produkte betrachten. Hier und da gibt es auch eine Kostprobe, was sicher dazu beiträgt, dass das eine oder andere Produkt den Besitzer wechselt. Im Gegensatz zu vielen Supermärkten geht es den Kunden nicht darum, das billigste Produkt zu kaufen. Es wird Wert auf die Qualität der Lebensmittel gelegt.
Wir erfahren, dass wir eine originelle Pizza backen und hier die Zutaten dafür besorgen sollen. Pizza? Mit Wintergemüse? Ob das etwas Feines wird?

Wir verschaffen uns einen Überblick. In Zweiergruppen und mit je zehn Franken ausgestattet, starten wir unseren Marktbummel. Unterstützt werden wir von den Chefköchen Marco Pfeleiderer und Alan Hamilton, die uns wertvolle Tipps zu Zutaten, deren Zusammenstellung und zur Vorgehensweise beim Einkaufen auf dem Markt geben.
Fleissig wird jetzt geschaut, beratschlagt, probiert, verglichen, getauscht und meist erfolgreich verhandelt, sodass am Ende alle Zweiergruppen die Zutaten für ihre Pizza haben und das eine oder andere Schnäppchen gemacht wird. Das Einkaufen auf dem Markt war ein richtiges Erlebnis!



Im Winter gibt es weniger Marktstände auf dem Bürkliplatz.

Mit all den feinen Zutaten - wie beispielsweise Käse - ausgerüstet, machen wir uns auf den Weg nach Zumikon. Dort befindet sich nämlich die Profiküche des Cateringservice von Marco Pfeleiderer.

An die Schürzen, fertig - los!
Alan nimmt einen grossen Klumpen Pizzateig und schneidet ihn in zwanzig kleine Teile. Jeder bekommt sein Stück. Der Teig ist sehr klebrig und schwer zu bändigen. Pizza? Da er kalt ist, müssen die Kinder ihn mit den Händen auf-

wärmen. Sie kneten und kneten... Nach etwa zwanzig Minuten ist er warm genug, um ausgewallt und geformt zu werden. Viele bereiten eine runde Form vor, aber es gibt auch aussergewöhnliche Pizziformen wie einen Fisch, ein Herz und einen Seestern. Auf dem Pizzateig wird Tomatensauce verteilt. Eine Schülerin entscheidet sich dazu, eine «Pizza bianca» zu backen, eine ohne Tomatensauce.

Profipizza mit Profiköchen
Anschließend werden die auf dem Markt eingekauften Gemüsesorten gewaschen und geschnitten. Auch der Käse und die Wurst werden in Scheiben geschnitten. Beim Belegen der Pizzas wird viel Kreativität an den Tag gelegt.
Einige legen zum Beispiel Gesichter, andere tauschen Gemüsesorten aus, um ihre Pizza mit noch mehr Zutaten belegen zu können. Ab in den Ofen mit den Prachtspizzas! Wir warten, bis sie schön knusprig werden. In der Zwischenzeit pressen wir Zitronen aus und bereiten eine himmlische Limonade vor.

Die ersten Pizzas sind fast fertig! In der Küche duftet es bereits sehr fein, allen läuft das Wasser im Mund zusammen, die Mägen knurren.

Während des Essens geht es laut und fröhlich zu. Es wird viel gelacht, geredet, Pizzastücke werden getauscht, und gegenseitig versichern wir uns, wie fein die Pizza doch sei. Die Profiköche probieren auch ein paar Stücke von den verschiedenen Pizzas und sind mit dem Ergebnis sehr zufrieden. Am Ende ist es uns ganz egal, wer denn nun die beste Pizza gebacken hat.

Wenig Fleisch, viel Glace

Marco Pfeleiderer bekoht halb Zürich. Selber mag er am liebsten das Schnitzel seiner Frau.

oder die du belieferst hast?
Die berühmtesten Personen waren Angelina Jolie, Tina Turner und Stress.

Was ist das beste Fest, das du je vorbereitet hast?
Das beste Fest war das eines Mannes, der seinen 70. Geburtstag gefeiert hat. Er hat eine Fete mit dem Motto «Oscar Nights» gemacht, es war wie in Los Angeles!

Kochst du noch gern in deiner Freizeit? Was kommt zu Hause auf dem Tisch?
Ich koche sogar sehr gerne und immer für die Familie. Es gibt oft Gemüse, Pasta, Risotto, wenig Fleisch, dafür Fisch, Salat und viel Raketenglace.



Redaktion und Gestaltung: Melanie Kollbrunner und Jean-Pierre Costa



Unsere coolen Helfer: Die beiden Profiköche. Alan Hamilton (links mit riesigem Loch im Ohr), kommt aus Irland und arbeitet als Chefkoch bei Marco Pfeleiderer, der sein eigenes Cateringunternehmen führt (www.marcopfeleiderer.com).

Unsere Zitronenlimonade

Ergibt ca. 25 Gläser
Zutaten: 30 Zitronen, 6,5 Liter Mineralwasser, 0,75 kg Zucker
Zubereitung:
Die Zitronen auspressen. Ausgepressten Zitronensaft mit 0,75 kg Zucker in eine Schüssel geben. Alles mischen. 6,5 Liter Mineralwasser dazugeben und nochmals verrühren. Alles in einen Krug füllen. Prost!

Was ist dein Lieblingessen?
Den Salat meiner Mutter mag ich sehr. Oh, und die panierten Schnitzel meiner Frau.

Was ist deine Spezialität?
Jeder Kunde bekommt alles massgeschneidert und genau so, wie er es sich wünscht. Das ist meine Spezialität.

Wer war die berühmteste Person, für die du gekocht

GEDANKENLOSER ANSCHLAG AUF'S VOGELPARADIES



Vor einigen Jahren wurde ein Aussengehege der Voliere Zürich aufgebrochen. Das Vogelhaus wurde dabei der Tierquälerei beschuldigt. Sie sind aber das Gegenteil, denn sie lassen keinen Vogel im Stich!

Von der 5. Klasse, Schulhaus Oescher B, Zollikon
Als eine Vogelpflegerin damals ihren täglichen Morgenrundgang um die Voliere Mythenquai unternahm, erschrak sie sich fast zu Tode. Da hatte doch tatsächlich jemand in der Nacht das Gitter aufgeschnitten! Als sie gerade in die Voliere stürmen wollte, entdeckte sie, dass auf einer Parkbank gekritzelt stand: «Ihr seid Tierquäler! Wir befreien alle Vögel!» Sie rannte in die Voliere, um nachzuschauen, ob die Vögel noch in ihrem Käfig sind. Ja, die Vögel schlummerten schön brav in ihrem Gehege. Die Pflegerin reparierte das Gitter notdürftig. Bevor sie wieder hineinging, schrieb sie noch auf die Parkbank: «Sorry, Vögel schlafen in der Nacht!» Wäre der Anschlag geglückt, hätten die Täter den Vögeln gar nichts Gutes getan. In der Freiheit würden in der Voliere aufgezogene Vögel nämlich nicht überleben. Die Voliere ist das komplette Gegenteil von Tierquälerei. Sie lassen keinen noch so kleinen Vogel im Stich! Die Vögel, Hilfe brauchen, werden in die Vogelstation gebracht. Dort werden sie gepflegt, bis sie wieder gesund sind. Sie werden



Kronentoko

Grösse: 50-54 cm
Gewicht: bis zu 1 kg
Farbe: Schwarz, Weiss, Braun, Grau und Rot
Merkmale: Er redet mit dem Bauch
Essen: Mehlwürmer und Früchte
Lebensraum: Afrika
Feinde: Menschen
Nächste Verwandte: Tokos

mit leckeren Delikatessen gefüttert. Die verletzten Vögel stehen unter Stress, wenn sie von Besuchern beobachtet werden. Darum dürfen keine fremden Personen diesen Raum betreten.

Unterkunft für alle Vögel
Doch nicht nur verletzte Vögel kommen in die Vogelvoliere Zürich. Die Voliere hat auch eigene

INFOBOX
Kontakt: Voliere-Gesellschaft, Mythenquai 1, 8002 Zürich
Telefon: 044 201 05 36
Homepage: www.voliere.ch
E-Mail: info@voliere.ch
Öffnungszeiten: 365 Tage im Jahr von 10-12 / 14-16
Notfallstation: 7-12 / 13-16.30
Eintritt: gratis

Vögel, wie die Dolchstichttaube oder den Tukan. Es hat wenige Tukane, weil sie so besonders sind. Es gibt auch Kakadus, mit denen sehr vorsichtig umgegangen werden muss. Wenn man nicht aufpasst, könnten sie einem den Finger abbeissen. Bei neuen Vögeln der Voliere werden

Dottertukan

die Glasscheiben vernebelt, damit der

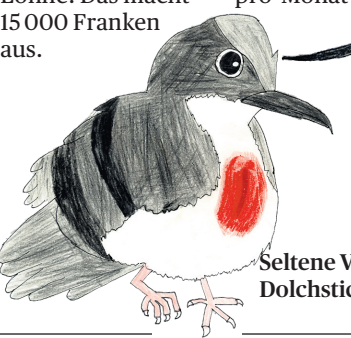


Feriengäste müssen in den Käfig: Wellensittich (links) und Kakadu.

neue Vogel weiss, dass dort die Scheibe ist.

Die Voliere ist aber auch ein Vogelhotel. Es gibt Vögel, die für ein paar Wochen am Mythenquai abgegeben werden, wenn die Besitzer in die Ferien verreisen. Insgesamt werden im Jahr um die 300 Ferienvögel von etwa 200 Besitzern der Voliere anvertraut. Wenn sie für zwei Wochen einen kleinen Wellensittich abgeben, dann kostet das 70 Franken mit dem Futter. Doch die Einnahmen reichen nicht für alles. Darum braucht die Voliere auch Sponsoren und Spenden.

Einmal war die Voliere fast pleite, trotzdem haben sie weitergemacht und jedem einzelnen Vogel geholfen, bis diese wieder gesund waren. Mit dem Geld, das sie verdienen, kaufen sie das Futter für die Vögel. Sie füttern die Vögel mit Würmern, Früchten und Nektarersatz. Pro Monat kostet das Futter etwa 3000 Franken. Natürlich bezahlen sie auch Strom, Wasser, Heizung und Löhne. Das macht pro Monat 15 000 Franken aus.



Seltene Vögel in der Dolchstichttaube (links) und Stelzenläufer.

Wie alles begann
Sie mussten schon immer darum kämpfen, genügend Geld zu haben. Die Station gibt es seit 1903. Zuerst stellte sich die Frage, ob in der Stadt ein Zoo oder eine Voliere errichtet werden sollte. Nach langen Diskussionen wurde entschieden, dass zuerst eine Voliere gebaut wird. Am Anfang war es nur ein kleines Häuschen, das 1937 abgerissen wurde. Innerhalb von fünf Monaten war der Neubau fertig. Am 9. November 1937 wurde die neue, grössere Voliere feierlich eröffnet.

Seit 1957 kann der von innen gewärmte «Vogelbriefkasten» benutzt werden. Jeden Morgen öffnet jemand von innen den Briefkasten, um zu schauen, ob ein verletzter Vogel hineingelegt wurde. Wenn ein Vogel behandelt werden muss, kommt er in die Vogelstation und wird dort gesund gepflegt. Einmal wurde es den Vögeln zu kalt, denn 1994 versagten die 57 Jahre alten Wasserleitungen und Heizrohre. Die Mitarbeiter mussten die Käfige mit Plastikfolie verpacken, bis die Heizungsrohre und Wasserleitungen ersetzt waren.

Doch das Vogelparadies hat auch viele Erfolge vorzuweisen. Zwischen 1982 und 1999 wurden

Fledermauspapagei

Grösse: 12-13 cm
Gewicht: 24 g
Farbe: Rot, Blau, Gelb, grüne Flügel
Merkmale: Sie schlafen kopfüber
Essen: Nektar, Pollen, Samen, Früchte
Lebensraum: Tropischer Regenwald
Feinde: Menschen
Nächste Verwandte: Papageien
Namensbegründung: Weil sie wie eine Fledermaus schlafen und Papageien sind

zum Beispiel 272 Jungvögel von 44 verschiedenen Arten aufgezogen. In letzter Zeit wurden auch etwa 800 Vögel pro Jahr durch die Hilfe der Vogelstation gerettet. Unter ihnen sind auch einige Vögel, die vom Aussterben bedroht sind!

Ein Besuch in der Voliere am Mythenquai lohnt sich wirklich. Dort kann man Dottertukane, Stelzenläufer,

Dolchstichttauben und noch weitere seltene Vögel ansehen.

Voliere in Zürich:

Das Projekt «Kinder-Tagi» wird unterstützt von:



Dranbleiben. Auch mit dem Kinder-Tagi.

