

Bellevue

Notizen zu Namen **Hildegard Schwaninger**

Auf dem Medienball gabs Rotkäppchensekt

WW WHO IS WHO IN ZÜRICH

Ich war zum ersten Mal auf dem Schweizer Medienball, habe also keine Vergleichsmöglichkeiten. Aber Leute, die jedes Jahr gehen, sagten, es sei noch nie so leer und so langweilig gewesen. Der Ball fand im Dolder Grand statt. Fast 490 Gäste waren da. Etwa 50 000 Franken wird der Ball einbringen, ein Billett kostete 690 Franken, es müssen also viele Ehrengäste da gewesen sein. Der Erlös dieses Wohltätigkeitsfests zugunsten der Freiheit der Presse geht an die Menschenrechtsorganisation Reporter ohne Grenzen. «Too big to fail» heisst es bei den Banken, «too big to have fun» könnte man beim Dolder Grand sagen. Es waren einfach zu wenige Menschen auf zu viel Raum, als dass es ein rauschender Ball hätte werden können.

Ein prominenter Gast, der ins Auge stach, war **Eric Honegger**, der frühere Regierungsrat und Verwaltungsratspräsident der Swissair. Ihn hat man lange nicht in der Öffentlichkeit gesehen, in der zur Bar umfunktionierten Hotelhalle sass er mit einer Boutiquebesitzerin. Es war nicht **Trudie Götz**. Die sitzt mit gebrochenem Fuss zu Hause (auf einer Jacht hat sie sich den Zeh gebrochen, dann ging sie - Schönheit muss leiden - in Mailand auf Plateausohlen und stürzte). Wer war sonst da? Journalisten sah man wenige (NZZ-Chefredaktor **Markus Spillmann**, «Sonntag»-Chefredaktor **Patrik Müller**, «Bilanz»-Chefredaktor **Dirk Schütz**); die können sich bei der Finanzkrise, von der die Branche gebeutelt ist, gar kein Ballkleid leisten. Die effiziente **Esther Girsberger** liess sich nach wildem Tanz mit ihrem Mann **Otmar Hofer** im Beauty-Corner die Haare aufröhlen und frisieren. Ein Gratisdienst für die Ballgäste.

Sonst sah man mehr die Bonzen der Branche. SRG-Generaldirektor **Armin Walpen**, Axel-Springer-Schweiz-CEO **Ralph Büchi**, **Albert Stäheli** von der NZZ-Gruppe, **Martin Kall** von Tamedia, **Fibo Deutsch**, der sein 50-Jahr-Jubiläum bei Ringier feiern kann, und **Marc Walder**, CEO von Ringier, der auch gleich ein paar Promis mitbrachte, nämlich **Jürg** und **Raquel Marquard**, das in den Ringierblättern omnipotente Glamour-Paar. Verleger **Hans Heinrich Coninx**, Präsident des Ehrenkomitees, und **Peter Hartmeier**, der vom Journalismus zur UBS gewechselt hat, sassen mit ihren Frauen (**Cora Hartmeier** hat eine Apotheke in Schaffhausen) ganz allein im Gartensalon. Wenigstens das Gesprächsthema war heiss: Politik. Die weitaus hübscheste und weitaus jüngste Frau des Abends war **Reingard Hagemann**, Miss Mecklenburg-Vorpommern. Zwanzig Jahre und viel mehr trennten sie vom Rest der Welt. Sie war als Glücksfee engagiert, denn der Abend stand (aus letztlich un-



Esther Girsberger, Ex-Tagi-Chefredaktorin, tanzte ausgelassen mit ihrem Mann. Dann gings zur Auffrischung in den Beauty-Corner.



Irina Beller trug dasselbe Kleid wie am Kispiball, dafür den teuersten Schmuck: Ein Diamantcollier samt Ohrringen im Wert von einer halben Million. Fotos: Nicola Pitaro

erfindlichen Gründen) im Zeichen von Mecklenburg-Vorpommern. Reingard Hagemann, in ihrem Kleid («von keinem Designer, sondern irgendetwas aus einer Boutique») schön wie Schneewittchen, studiert Kulturwissenschaft und Anglistik in Schwerin und möchte Moderatorin werden. Und erzählt, dass sie sich schon als vierjähriges Kind wünschte, eines Tages im Schloss von Schwerin zu wohnen, an dem sie jeden Tag vorbeifuhr. Dort residiert Landtagspräsidentin **Sylvia Bretschneider**, die auch anwesend war. Der Tourismusmanager neben der Miss wirbelte für Mecklenburg-Vorpommern, das wirklich ein besonders schöner Landstrich sein muss. Sie hätten, sagt er, viele Schweizer Gäste, und die würden mit dem Velo durch die Gegend fahren. Glück brachte die schöne Reingard den beiden als Ehrengäste eingeladenen

FDP-Politikerfrauen **Susanne Heiniger** (Gattin von Regierungsrat **Thomas Heiniger**) und **Susanne Bernasconi** (Partnerin von Stadtrat **Martin Vollenwyder**), als sie Tombola-Fee spielte. Die eine gewann den von Gübelin-Manager **Hanspeter Pieth** überreichten Schmuck, die andere das Weekend im Badrutts Palace Hotel in St. Moritz. Den Hauptpreis spendete der junge Uhrmacher **Michael Vogt** aus Neuenburg. Die von ihm kreierte Uhr (Vogard) ist die einzige, die automatisch auf Sommer- und Winterzeit umstellt, was in dieser Nacht sehr praktisch war. Das gleiche Kleid wie eine Woche vorher am Kispiball, aber dafür den teuersten Schmuck trug **Irina Beller**. Das Diamantcollier samt Ohrringen, das Baulöwe **Walter Beller** seiner sexy Ukrainerin gekauft hat, kostet eine halbe Million Franken. Journalisten im Dienst sah man viele.



Reingard Hagemann, Miss Mecklenburg-Vorpommern, spielte die Glücksfee.

Sie wedelten mit ihren Kameras und mit ihren Schreibblöcken, auf der Jagd nach den Promis, unter denen man auch den Musiker **Pepe Lienhard**, der am Abend vorher mit seiner Bigband in der Wiener Hofburg gespielt hatte, sah, sowie den Banker **Pierin Vincenz** von Raiffeisen, und den CEO von Clariant, **Hariolf Kottmann**. Spätabends erschien doch noch ein waschechter Journalist mit seiner bildhübschen jungen Frau als Ballgast: «Blick»-Reporter **Viktor Dammann**. Als Mitglied des Pressevereins durfte er ab 22 Uhr für 100 Franken pro Person auf den Ball. Rotkäppchensekt à discrétion inbegriffen.

Notizen zu Namen. Die wöchentliche Gesellschaftskolumne der Jahrespublikation «WW Who is Who in Zürich» entsteht in einer Medienpartnerschaft mit dem TA. www.notizenzunamen.ch

B-Side

Content for People
Zürcher Wolkenalphabet sorgt für Aufsehen in England

Die am vergangenen Mittwoch auf dieser Seite porträtierte Wolkenfotografin Danièle Siebenhaar hat es in der Zwischenzeit auch in die englischen Medien geschafft. Unter dem Titel «Woman captures entire alphabet in cloud pictures» (Frau fängt ganzes Alphabet in Wolkenbildern ein) berichtete die Zeitung «Metro» am Donnerstag über die 70-jährige Schwamendingerin. «You have to admire her persistence, and neck muscles, because this collection of sky letters has taken 300 hours to compile», beginnt der Text: Man müsse Siebenhaars Durchhaltevermögen und ihre Nackenmuskeln bewundern, weil es sie 300 Stunden Arbeit gekostet habe, ihre Sammlung von Himmelbuchstaben zu vervollständigen. Die Zürcherin sei die Erste, der es gelungen sei, alle Buchstaben einzufangen. (gg)

Wir Eltern

Die Befreiung der Luftballons

Der Sohn erhielt in einem Geschäft einen goldenen Luftballon, den er stolz mit nach Hause nahm. Doch kurz vor der Haustür riss der ums Handgelenk gezurrte Faden, und der Ballon entschwand in den Wolken. Der Sohn weinte, der Vater versuchte zu trösten: Die Bestimmung der Luftballons sei es, in den Himmel zu steigen, sagte er. Darum sei es eine gute Sache, sie zu befreien und fliegen zu lassen. Eine Woche später, am Herbstmarkt des GZ Schindlerguts, gab es wieder Luftballons für alle Kinder. Die meisten befestigten sie an Geländern, Stühlen oder Ästen. Plötzlich hörte der Vater Geschrei. Mehrere Mädchen und Buben blickten fassungslos nach oben, wo ihre Ballons wegfliegen. Und dann schauten die Kinder böse in eine andere Richtung. Dort sah der Vater seinen Sohn, der einen weiteren Knoten einer Ballonschnur löste. Als der Vater zu schimpfen begann, blickte ihn der Sohn verständnislos an: «Aber du hast doch selbst gesagt, dass man die Ballons befreien muss.» (gg)

Das Rezept

Hirschkoteletts Selva



Für 4 Personen

4 doppelt geschnittene Hirschkoteletts, Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle, Bratbutter, 30 g Butter, 1 gestrichener TL Zucker, 1 Boskoop-Apfel (geschält und in

Würfel geschnitten), 0,5 dl Calvados, 1 dl Saucenrahm

Die Hirschkoteletts zwei Stunden vor dem Anbraten aus dem Kühlschrank nehmen. Ofen auf 120 Grad vorheizen, die feuerfeste Form darin vorwärmen. Die Koteletts salzen und pfeffern und in etwas Bratbutter bei guter Hitze auf beiden Seiten anbraten. Die Koteletts in die feuerfeste Form geben und im Ofen 8 Minuten ruhen lassen. Jetzt aus derselben Bratpfanne das Fett abgiessen, Bratensatz behalten, Butter dazugeben und den Zucker vorsichtig Farbe annehmen lassen. Apfelstücke begeben. Mit Calvados ablöschen. Den Saft, der sich inzwischen in der feuerfesten Form gebildet hat, dazugiesen. Koteletts nochmals in den Ofen. Die Sauce reduzieren und bei niedrigem Feuer etwas Rahm dazugeben. Mit dem Schwingbesen aufrühren. Die Koteletts auf vorgewärmten Tellern anrichten; die Sauce separat reichen. Als Beilage eignen sich Pizzoccheri und Saisongemüse. Als Begleitung drängt sich ein Veltliner Sforzato auf.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 2000 Rezepte unter www.schweizerfamilie.ch

Anzeige

Besuchen Sie die neue
Miele Gallery
in Spreitenbach!

Beratungstermin:
056 417 27 50

Miele

Anzeige



CHOICE OF THE WEEK:

RODA