

Eine Ära geht zu Ende, eine neue beginnt

Dietikon Trachten, Musik und bekannte Gesichter - die letzte Sichte im alten Gewand liess alte Traditionen aufleben

VON YANNICK GISLER (TEXT UND FOTOS)

Öffnet man die beiden Vorhänge, die die Sichte von der Aussenwelt trennen, wird man mit einem wunderbaren Essensgeruch und Musik begrüsst. Alle sitzen, essen, schwatzen und lauschen den vier Musikern, die für die heutige, letzte Sichte aus dem Appenzell angereist sind. Der Akkordeonspieler stampft zwei, drei Mal den Takt und alle setzen zum nächsten Lied ein. Die Servicedamen in ihren traditionellen Trachten bringen den hungrigen und durstigen Gästen Speis und Trank. Von Fleisch bis zu den leckeren Öpfelchüechli - den Gästen, die sich am Samstag beim Schulhaus Zentral in Dietikon eingefunden haben, schmeckts.

Im Jahr 1978 lancierte Hilde Baer Planzer die Sichte in Dietikon; seitdem treffen sich hier jedes Jahr Dietiker und Heimweh-Dietiker, um dieses traditionelle Erntedankfest zu geniessen. Doch leider fehlt der Nachwuchs - deshalb haben sich die Organisatoren schweren Herzens entschieden, dass diese Sichte ihre letzte sein wird. «Das Fest ist mit uns älter geworden», sagt Astrid Dätwyler, Präsidentin des Trachtenvereins Dietikon, der den Anlass bisher organisierte. «Anfangs ist mir das Ende sehr schmerzhaft, denn ich war von Anfang an dabei», sagt sie. «Doch mittlerweile habe ich es akzeptiert. Wir hatten so viele tolle Jahre, so schöne Feste. Doch jetzt ist gut.»

«Man sieht ja: Die Jungen fehlen»

Auch Betli und Erich Vogler werden die Sichte und die Trachten vermissen: «Es ist schade, dass es heute das letzte Mal ist, aber wir sind älter geworden.» Der Sichte-Routinier Gody Forster teilt ihre Ansicht: «Seit den Anfän-



Zusammensitzen, schlemmen und plaudern: So kennt man die Sichte des Dietiker Trachtenvereins seit fast 40 Jahren.

gen bin ich eigentlich jedes Jahr hier. Es ist traurig, aber man sieht es ja: die Jungen fehlen.» Traurig über das Ende der Ära sind an diesem Nachmittag alle. Doch in die Traurigkeit darüber, eine jahrelang gelebte Tradition zu begraben, mischt sich auch Enthusiasmus und Vertrauen in die nächste Genera-

tion. Denn es gibt sie, die Jungen, die die Sichte weiterleben lassen wollen.

Die Sichte wird modernisiert

«Wir wollen die Sichte im ähnlichen Stil weiterführen. Es wird ein paar Anpassungen geben, eine gewisse Modernisierung soll dieses traditionelle

Fest am Leben erhalten, jedoch der Zeit anpassen», sagt Florian Hunsperger, Initiant und OK-Präsident des neuen Festes. «Die Berner Platte und die traditionelle Musik bleiben. Letztere soll sich aber - nur am Abend - zugunsten eines jüngeren Publikums ändern.» Ebenfalls gleich bleibt: «Das Wort <Sich-



Sie hört auf, er übernimmt: Florian Hunsperger und Astrid Dätwyler.

lete» soll auch im neuen Namen vorkommen», so Hunsperger.

Wiederkehr in neuem Geist

Astrid Dätwyler weiss jetzt schon, dass sie die neue Sichte besuchen wird: «Ich finde es schön, dass die Tradition weitergeführt wird», sagt sie. Man solle die Jungen machen lassen, das bringe neuen Aufschwung. «Fertig ist es damit nicht. Die Sichte kommt in einem neuen Geiste wieder», so Astrid Dätwyler.

Wenn man Astrid Dätwyler und Florian Hunsperger so nebeneinander sitzen sieht, zwei Generationen, die eine, die der anderen das Aufgebaute mit so viel Freude und Vertrauen weitergibt, weiss man: Die Sichte hat an diesem Samstag nicht zum letzten Mal Dietikerinnen und Dietiker zusammengebracht.



Weitere Bilder von der letzten Sichte des Trachtenvereins finden Sie auf www.limmattalerzeitung.ch

Diese Kunst begeistert Auge und Gaumen

Dietikon Am ersten Swiss Cake Festival präsentieren rund 100 Künstler ihre farbenfrohen Werke in der Stadthalle und locken so viele Menschen an, dass zwischenzeitlich keine neuen Besucher reingelassen werden können.

VON ANINA GEPP (TEXT UND FOTO)

So viel kunstvoll verziertes Zuckergebäck wurde wohl noch nie in die Dietiker Stadthalle transportiert. Am Wochenende zeigten über 100 Verziererkünstler am ersten Swiss Cake Festival ihre Werke. Die süssen Versuchungen

mussten dabei für einmal aber weniger durch ihren Geschmack als durch eine schmuckvolle Präsentation überzeugen. Je bunter, grösser und detailreicher, desto besser. Egal ob Airbrush-Technik, essbare Drucktinte oder Lichteffekte - der Fantasie sind bei der Umsetzung kaum Grenzen gesetzt. Die einzige Regel für die Aussteller an der Kuchenmesse: Die ganze Torte muss essbar sein und darf keine stützenden Elemente aus Metall enthalten.

Stundenlange Arbeit steckt unter jeder dicken Zuckerschicht der Kunstwerke, das wird auch dem Laien sofort klar. Dass die Fantasiefiguren, Püppchen und Tiere tatsächlich aus Lebensmitteln bestehen, ist manchmal nicht mal auf den zweiten Blick erkennbar. Da planscht ein sich küssendes Flamin-

gopaar in Pink zwischen schwimmenden Seerosen neben einer Eule mit golden glitzernden Augen, deren Gefieder aus präzisierten gezogenen Linien besteht.

Auch kleinere Kreationen wie Cupcakes und Cake-Pops, kleine Kuchen am Stiel, sind aufwendig verziert worden. Passend zu Halloween stehen Süsigkeiten mit Gespenstern, Kürbissen oder Totenköpfen hoch im Kurs. Wer hier so viel Zeit und Liebe in die Kuchen gesteckt hat, erfahren die Besucher des Cake Festivals nicht. Sie sollen gemeinsam mit einer fachkundigen Jury darüber abstimmen, wer zum Schluss den Wettbewerb gewinnt.

Juroren sind pingelig

Belinda Bihari alias Kuchendiva ist eine der Jurorinnen. Sie sei sehr penibel, wenn es um das Bewerten der Kunstwerke gehe, sagt sie. Sie möge klare Kanten und Linien. «Mich stört es auch extrem, wenn dreidimensionale Kuchen falsche Proportionen haben», so Bihari. Die passionierte Bäckerin steht selbst mindestens einmal in der Woche in der Küche und kreiert kunstvolle Torten. Sie verkauft sie anschliessend für Geburtstage oder Hochzeiten. Je nach Grösse des Kuchens brauche sie dafür 30 Stunden Zeit. In ihrem Heimatland Deutschland seien Kuchenfestivals schon länger im Trend. Die Schweiz hinke da noch stark hinterher.

Dass das Swiss Cake Festival im ersten Anlauf ein solcher Erfolg werden würde, hätte auch Lina Caroli, die das Festival gemeinsam mit Valeria Varrese organisierte, anfangs nicht gedacht. Doch schon im Vorfeld seien alle Tickets ausverkauft gewesen. Am Event selbst ist der Andrang dann so gross, dass zwischenzeitlich keine Besucher mehr in die Ausstellungshalle gelassen werden konnten. Die Massen tummeln sich um die Kunstwerke.

Auch die einzelnen Stände, wo Profis die Kunst des Verzieren erklären, sind gut besucht. Der Grossteil der Interes-

sierten ist weiblich, doch ab und an findet sich auch ein mutiger Mann, der sich ans Modellieren von Zuckerrosen wagt. Einer von ihnen ist Urs Zimmermann, der gemeinsam mit seiner Tochter aus Schaffhausen angereist ist. Er rollt gerade weisse Zuckermasse vor sich aus und schneidet behutsam ein weiteres Blütenblatt zu. «Es macht mir tatsächlich Spass. Aber die Kunst zu beherrschen, ist gar nicht so einfach», sagt er, während er konzentriert weiterarbeitet. Für Anfänger gibt es am Cake Festival alle möglichen Backzutensilien zu kaufen. Seien es Förmchen, Zuckerguss oder allerlei Streusel zum Verzieren - in allen Farben des Regenbogens findet man hier Zubehör.

Claudia Haeufl beherrscht die Kunst aller möglichen Zuckerkreationen bereits bestens. Für die Ausstellung hat sie neben einer lebensgrossen Katze aus Kuchen einen Elefanten mitgebracht, dessen Hautfalten denjenigen des echten Tiers zum Verwechseln ähnlich sehen. Für ein solches Tier brauche sie ganze zwei Tage, sagt sie. Am Wettbewerb konnte die Kuchenspezialistin aber nicht teilnehmen, da sich unter den Torten ein Gerüst aus Metall befindet, welches die Figur stützt.

Festival soll noch grösser werden

Auch Organisatorin Lina Caroli lässt es sich nicht nehmen, immer mal wieder einen Abstecher in die Messehalle zu machen, um zu sehen, ob alle Besucher und Aussteller zufrieden sind. Sie zeigt sich überwältigt vom Interesse und den positiven Rückmeldungen auf das Festival. «Nächstes Jahr wird das Cake Festival noch grösser und schöner werden», sagt sie optimistisch. Viele der Aussteller hätten ihr bereits die Teilnahme für das kommende Mal zugesichert.

az-Gewinnspiel

Mummenschanz in der Schweiz



27./28. Oktober, MAAG Halle Zürich.
Dienstag, 27.10.2015, 19.30 Uhr,
Mittwoch, 28.10.2015, 19.30 Uhr.

Ob über drei Jahre am Broadway, im schweizerischen Nationalzirkus Knie, auf Bühnen in aller Welt oder bald im Podium Düringen: MUMMENSCHANZ verzaubert das Publikum mit ihrer universellen, poetischen Kunst. Durch ihre Genialität und sprühende Fantasie sind sie zum Inbegriff des zeitgenössischen Figurentheaters geworden und prägen die Theaterwelt seit über 40 Jahren mit der Magie ihres ganz eigenen, fantastischen Universums. Wo immer MUMMENSCHANZ auftreten, faszinieren sie Kinder und Erwachsene mit ihrem plastischen Theater der Mimik und Gestik. Egal, ob in New York, Berlin, Moskau, Peking, Mumbai, Kairo, Tel Aviv, Teheran oder Kapstadt: MUMMENSCHANZ bringen jeden zum Lachen, Schmunzeln und Innehalten.

Liz-AbonnentInnen (bitte Abo-Nummer angeben) gewinnen mit etwas Glück 2 x 2 Tickets. Rufen Sie uns heute um 14 Uhr unter der Tel.-Nr. 058 200 57 90 an und versuchen Sie Ihr Glück!



Die küssenden Flamingos sind nur eine der zahlreichen essbaren Kreationen.



Mehr Kreationen in Bild und Video: limmattalerzeitung.ch