

Die Geschichte seines Lebens

HOMBRECHTIKON Peter Eugster aus Hombrechtikon hat in vier Monaten einen Teil seines Lebens niedergeschrieben. Ermöglicht wurde sein Buch «Das bin ich» dank dem Schreibzyklus der Zürcher Edition Unik.

Mit Schreiben hatte Peter Eugster in seinem Leben nichts zu tun. Auch die Ambitionen zum Schriftsteller waren ihm fremd. Bis zu seinem 62. Lebensjahr war der diplomierte Physiker als Berater in der Versicherungsbranche tätig. Und als der anschließende Schritt in die Selbstständigkeit misslang, entschied sich der heute 66-jährige Vater von fünf erwachsenen Töchtern und zehn Enkelkindern, in Pension zu gehen. Da stand eines Tages seine jüngste Tochter vor ihm und warf ihm vor, nicht viel über den eigenen Vater zu wissen. In den Händen hielt sie einen Ordner mit Fragen, die er zu beantworten habe, was schliesslich ein Bild seines Lebens ergeben würde.

Aufarbeiten der Vergangenheit

Irgendwie habe er da gewusst, erzählt Peter Eugster in seinem Zuhause in Hombrechtikon, wo er seit 1964 lebt, «dass ich lieber gleich ein Buch über mich selber schreiben wollte». Das Aufarbeiten seiner Vergangenheit hatte er nämlich schon einmal durchlebt. In unzähligen Stunden musste er einst Fotos seiner ersten Ehe bis zur Scheidung 1993 scannen, weil seine Ex-Frau ihm die Negative



Peter Eugster hat in seiner Autobiografie noch nicht alles erzählt: Sie umfasst die Jahre von 1950 bis 1993.

Sabine Rock

«Da wusste ich, dass ich lieber gleich ein Buch über mich schreiben wollte.»

Peter Eugster

nicht überlassen wollte. Zeitgleich mit der Buchidee sticht ihm ein Zeitungsinserat ins Auge. Von einem Pilotprojekt namens «Erinnerungen schreiben und schenken» ist da die Rede, in dem autobiografisches Schreiben unterstützt wird (siehe Kasten).

«Doch der Pilotkurs für 2015 war bereits ausgebucht.» Was den

Pensionierten nicht daran hinderte, sich nach der einjährigen Pilotphase nochmals bei der Zürcher Edition Unik zu melden. Diese führt seit zwei Jahren den 16-wöchigen Schreibzyklus zweimal im Jahr durch. Er ist unterteilt in drei Stufen und reicht vom Sammeln der Erinnerungen über deren Sortierung bis zum Gestalten mithilfe eines automatisierten Buchlayouts.

Eine Zeitstruktur hilft

Im August hat Eugster mit 53 weiteren Teilnehmern, alle im Alter von 65 plus, den ersten Kurs teilgenommen. Die Frauen seien mit 90 Prozent in der Mehrzahl gewesen. Nach der Auftaktveranstaltung folgte die Schreibphase zu Hause mithilfe einer eigens dafür geschaffenen Software, um die Geschichten zu erfassen. «Hätte ich die zeitliche Struktur nicht gehabt, hätte ich es wohl nicht durchziehen können»,

meint er selbstkritisch. Das abgegebene Handbuch reichte ihm zur Unterstützung seines Schreibprozesses, getippt habe er mit fünf bis bisweilen zehn Fingern auf dem Laptop.

Jetzt sitzt Peter Eugster am Stubentisch und blättert in den 100 Seiten seines gebundenen Erstlings. An der Schlussveranstaltung vom 16. Dezember hat er mit 39 weiteren Teilnehmern das Resultat des Schreibkurses in Empfang genommen. Es existieren erst zwei Exemplare, «auf Wunsch kann ich weitere zum Vorzugspreis ordern».

Mit seiner Geburt am 10. Februar 1950 in Au im katholischen St. Galler Rheintal fängt seine Geschichte an, die er mit dem Kapitel «Glaube und Kirche» abschliesst. Die Autobiografie umfasst die Jahre bis 1993, bis zu seiner Scheidung. Darum sei er nicht fertig mit Schreiben, ein zweites Buch stellt er in Aussicht,

das für seine Kinder bestimmt sei. Darin soll die Zeit mit seiner zweiten Ehefrau, mit der er seit 20 Jahren am Haldenweg lebt, im Vordergrund stehen.

Eine Zeitgeschichte

Was Eugster in einer schnörkellosen Sprache zwischen zwei Buchdeckeln zusammengefasst hat, ist weit mehr als eine Lebensgeschichte. Denn als solche spiegelt sie auch ein Stück Geschichte und gewährt dadurch einen Einblick in die Lebensbedingungen einer ganzen Generation. So beschreibt er die Welt, in die er hineingeboren wurde, als ein «Zwischending zwischen gefühlem Mittelalter und Moderne».

Die Reise vom weltoffenen Horgen, wo die Familie damals wohnte, zum grossen Anwesen der Grossmutter im bäuerlichen Rheintal sei ihm wie eine Reise in eine andere Zeit vorgekommen.

Den späteren Umzug nach Hombrechtikon, wohin er 1964 als Sekundarschüler kam, bezeichnet er als «eine Ankunft in der Pampa», so ländlich sei ihm die Gegend vorgekommen. Er wuchs in einer Zeit auf, da der «Hauskehrer in eisernen Kübeln, Patent Ochsner, vors Haus gestellt wurde». Zweimal die Woche kam der

Migros-Wagen und das Einkassieren habe immer der Chauffeur besorgt. Und obwohl er kein Hippie war, hätten ihn die 68er-Jahre, die damals viel veränderten, geprägt. Immerhin lebte er in einer Patchworkfamilie, zwei Töchter brachte die zweite Gattin in die Ehe ein.

Maria Zachariadis

ANGEBOT DER EDITION UNIK

Anfang 2015 startete Heller Enterprises, Martin Hellers (künstlerischer Leiter Expo.02) Zürcher Büro für Kulturprojekte, seine Edition Unik. Geboten wird ein Schreibzirkel von 16 Wochen mit zwei Durchläufen pro Jahr, Kostenpunkt 480 Franken. Im Preis inbegriffen sind neben der Auftakt- und Schlussveranstaltung eine Software, um die Geschichten zu erfassen und zu verarbeiten, persönliche Unter-

stützung im Schreibprozess, telefonisch und in Form von Tipps per Rundmail sowie zwei gebundene Bücher des Textes.

Die nächsten Schreibrunden im Jahr 2017: 12. Januar bis 9. Mai und 21. August bis 15. Dezember. Anmeldungen unter www.edition-unik.ch. Peter Eugster ist bereit, mit Interessierten seine Erfahrungen auszutauschen: Telefon 055 244 19 22 oder peter.eugster@eup.ch. mz

Dieses Testessen sollte von Kontrasten leben: weg vom weihnächtlichen Bling-Bling, weg von der allseits zelebrierten gutbürgerlichen Küche – hin zu einem exotischen Geschmackserlebnis an einem Ort abseits der Hektik. Im unwirtlichen und vernebelten Adliswiler Industriegebiet Sood fanden wir, wonach wir suchten.

Um es vorwegzunehmen: Das Makoto hat sich ganz der Zubereitung von Sushi und Co. verschrieben. Die Speisekarte umfasst zwölf Kategorien: von den Vorspeisen über Hauptgerichte bis zu Nigiri und Sashimi. Obschon Liebhaber und daher durchaus erprobt, stossen wir mit unserem Sushi-Vokabular an Grenzen: Ura Maki und Temaki sagen uns nichts. Mit dem Makoto-Plättchen (55 Fr.) wöhnen wir uns auf dem richtigen Weg. Es verspricht einen Querschnitt durch die Karte.

Der Start bei japanischem Asahi-Bier (5 Fr.) und einem Glas deutschem Scheurebe (9.50 Fr./dl) fällt puristisch aus: einmal Tuna Tataki (21.50 Fr.) und einmal Beef Makoto (23.50 Fr.). Das Fischfleisch liegt tranchiert auf einer Wasabi-Creme,

Gastro



Ein visueller und geschmacklicher Kontrapunkt

die mit Ponzu – bestehend aus Sojasauce, Zitronensaft und Reiswein – angereichert ist. Mein Begleiter ist vom Gebotenen begeistert: Aussen ist der Thunfisch knusprig, innen roh. Auch das Rindfleisch ist nur kurz angebraten. Es liegt in einer dezenten Sauce, die dem Fleisch den grossen Auftritt überlässt.

Nach diesem Einstand versprechen wir uns einiges vom Hauptgang. Wir werden nicht enttäuscht. Das Makoto-Plättchen ist eine Augenweide. Und die zusätzlich bestellten halben Spezialrollen Sepia und Crevetten (je 19 Fr.) sehen aus wie kleine Kunstwerke. Die Ura Maki – bei dieser Sushi-Variante befindet sich der Reis aussen – sind mit frisch gebratenem Gemüse und frittierten Crevetten belegt. Ob die Häppchen auch so gut schmecken, wie sie aussehen?

Die Antwort lautet: Ja! Da ist zum einen der Reis, der die perfekte klebrige Konsistenz hat, zum anderen die Kombination von weich, saftig und kross. Von überzeugender Qualität sind auch der gereichte, eingelegte Ingwer, die Wasabipaste und die Sojasauce – weitere Indizien dafür,

dass wir nicht in einem x-beliebigen Sushi-Restaurant sitzen.

Eigentlich nicht verwunderlich, hat doch Inhaber und Koch Tobias Stalder, wie es auf der Website heisst, bereits als Vierjähriger die japanische Spezialität als Leibgericht auserkoren. In seinem eigenwillig eingerichteten Restaurant mit goldfarbener Tapete nimmt das Essen definitiv die Hauptrolle ein.

Punkten kann das Makoto – zu Deutsch aufrichtig – auch zum Schluss. Wir entscheiden uns für das Tagesdessert (12 Fr.): eine von weisser Schokoladenmousse ummantelte Halbkugel mit Caramelesauce im Innern – eine überraschend zurückhaltend zuckrige Kombination. Beschwingt ob unserer Neuentdeckung und um ein paar Sushi-Vokabeln reicher, verlassen wir das Lokal.

Regula Lienin

Makoto Sushi Bar & Take-away, Soodring 34, 8134 Adliswil. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11.30 bis 14 Uhr und von 18 bis 22.30 Uhr, Samstag von 18 bis 23 Uhr. Telefon 043 377 92 88, www.makoto.ch.

E-MAIL AN DIE ZSZ

An die Mailadresse redaktion.staefa@zsz.ch können der Redaktion der ZSZ Texte auf elektronischem Weg zugestellt werden. red

ANZEIGE

24h Notfallarzt 0848 144 111

Notfall während der Festtage?
Offene Sprechstunde und rasche Erstbehandlung ohne Voranmeldung. Täglich von 8 bis 22 Uhr. Für alle Patienten offen.

Die PERMANENCE ist die Notfallpraxis der Ärzteschaft Rapperswil-Jona AG in Zusammenarbeit mit dem Spital Linth.

PERMANENCE
Rapperswil-Jona
Güterstrasse 21/23, 8640 Rapperswil (im Merkurhof, 400 m vom Bahnhof) www.permanence-rj.ch