

Elefanten im Songtsen House

Altstetten 12 Jahre Elefantenforschung Sri Lanka, Kollekte zwecks Unkostendeckung

Spontan kommen – eintauchen ins Thema – den Apéro geniessen: Am Samstag, dem 9. Juli, ab 18 Uhr im Tibet Songtsen House an der Albisriederstrasse 379. Das Thema dreht sich um Elefanten, Elefanten in Sri Lanka und die 12 Jahre Forschung, denen sie unterzogen worden sind.

Darüber berichtet Elefantenforscherin Jennifer Pastorini. Vor knapp 12 Jahren hat sie sich entschieden, ihrem Mann nach Sri Lanka zu folgen. Zusammen mit ihm setzt sie sich auf der «Perle im indischen Ozean» für die Zukunft der rund 6'000 Asiatischen Elefanten ein.

Im Anschluss an den Vortrag und die Fragerunde stellt sich der neu gegründete Verein «Aliya» vor – aliyaartenschutz.ch.

Gedankenaustausch, Erlebnisaustausch und Erfahrungsaustausch ist beim anschliessenden Apéro möglich.



Bei uns leben sie im Zoo

Bild: hu

Blasmusik

Züri-Fäscht 1. bis 3. Juli

Als grösster «Hosenlupf» im Veranstaltungskalender des Blasmusikverbandes der Stadt Zürich steht die Präsentation der Blasmusik am «Züri-Fäscht». Der «Kappelerhof» (Innenhof Bahnhofstrasse/Börsenstrasse) hat sich schon in der Vergangenheit als idealer Konzertplatz bewährt, ist doch das umgebende Gebäude-Geviert ein optimaler Damm gegen unerwünschte Lärmeinflüsse und somit ein Garant für ungetrübten Musikgenuss.

Nun stehen sie wieder auf dem Tapet, die «drei tollen Tage» für die Blasmusikliebhaber. Vom 1. bis am 3. Juli wird im Festzelt «Kappelerhof» alles andere als Trübsal geblasen, sondern der Facettenreichtum von Blas- und Unterhaltungsmusik bei bestem Verpflegungsangebot präsentiert. Details sind ersichtlich unter blasmusik-zh.ch.

Freitag, 1. Juli: ab 17 Uhr
Samstag, 2. Juli: ab 11 Uhr
Sonntag, 3. Juli: ab 11 Uhr

pg

Gerste im Glas: Grosse Laune aus kleinem Korn

Gegen den Durst Es muss nicht immer Sirup sein, aber immer farbig, Farbe ist schön und unterhaltend

Gerste ist im Sommer die erste Getreideart, die reif wird. Gerste ist auch jene Getreideart, mit der man eher garstig umgeht, sie vergisst, ihr Weizen vorzieht und andere «moderne» oder gar «modische» Getreide.

Gerste ist so alt und bewährt und vor allem so vielseitig, dass es nicht erstaunte, wenn sie schon bald jemand «avantgardistisch» nennen würde.

Das (Wort)Spiel soll gleich hier beginnen. So: Nennen wir die Gerste mit englischen Namen und schon horchen alle auf: Barley!

Barley-Water! In hübschen Gläsern serviert mit klingenden Eiswürfelchen und dekorativen Zitronenschnitzchen drin ist Barley-Water ein erfrischendes Getränk für Gaumen und Auge.

Barley-Water selbstgemacht

Zutaten: 100 Gramm Gerste / 2 Liter Wasser / eine unbehandelte Zitrone / 2 Esslöffel Honig.

Vorgehen: Gerste 90 Minuten lang im Wasser kochen – das wir nachher abgiessen. Dieses Wasser wird jetzt verwendet. Honig, Zitronensaft und die abgeriebene Zitronenschale werden dem Gerstenwasser beigegeben und alles wird kühlgestellt und später kühl getrunken – siehe Eiswürfel!

Für ein (Kinder-)Fest: Barley-Water in diverse transparente Krüge abfüllen und jeden Inhalt mit einer anderen Lebensmittelfarbe pastell einfärben: grün, rot, blau und ciao!

Riccarda Hernandez



Gerste – Ähre und Korn

pn

nachhaltiges
bauen
SCHAWALDER
umbauen instandhalten erneuern kundenmaurer

R. SCHAWALDER AG
Baunternehmung
wydlerweg 13
8047 Zürich
044 491 93 45
mail@umbau-schawalder.ch
www.umbau-schawalder.ch