

Montag, 13. Juli 2020

«Der Paradiesvogel ist uns entfliegen»

Vernissage und Hommage für den Badener Künstler Attila Herendi, der im März verstarb.

Ursula Burgherr

«Der einst Fremde, der extrovertiert Gekleidete mit Hut, mit Handkuss und mit «meine Verehrung, gnädige Frau». Das wird uns fehlen. Ein Bild aus alten Zeiten vielleicht... Der Paradiesvogel ist uns entfliegen.» Es ist ganz still in der Galerie 94, als Stella Palino den persönlichen Abschiedsgruss von Helen Herendi an ihren am 9. März dieses Jahres verstorbenen Mann vorliest. Inmitten von Porträts und Bildern, die aus seinem nun leergeräumten Atelier im Streule-Areal stammen. An einem Kleiderbügel hängt ein Leinensakko von Attila Herendi, der seine extravaganten Kleider stets selbst entwarf. Darüber baumelt einer der typischen breitkrempigen Hüte, die er immer trug. Fast scheint es, als ob er nur mal kurz den Raum verlassen hätte...

Viel Unbekanntes und Intimes kommt zutage

«Attila konnte mit seinem irrsinnig guten Strich und ganz viel Empathie die gesamte Essenz eines Menschen in ein Porträt übersetzen», bringt Schwiegersohn Beat Zoderer die besondere Gabe des verstorbenen Künstlers auf den Punkt. Zusammen mit Theaterfrau Stella lässt er in der Galerie 94 im Merker-Areal das Leben des Badener Originals Revue passieren. Viel Unbekanntes und Intimes kommt zutage. Zum Beispiel von seiner Kindheit in Südungarn und dem Architekturstudium in Budapest. Wie er als überzeugter Kommunist gejubelt habe, als die sowjetische Armee einmarschierte. Und dann paradoxerweise doch seiner Heimat den



Leinensakko und Hut: Herendi war extravagant gekleidet. Bild: Ubu

Rücken kehrte. Warum, wusste niemand so genau. Nach über 35 Jahren habe er seine Eltern wieder besucht. Ohne sich vorher anzumelden. «Der Vater war so überrascht, dass er sich am Spültrog festhalten musste», erinnert sich Zoderer, der mit dabei war.

Kaum jemand weiss, dass Herendi ab Ende der Neunzigerjahre regelmässig zu Fuss über die Grenze nach Ungarn ging.

«Auf seinem Weg unterhielt er sich mit den einfachen Leuten, wollte wissen, wie es ihnen geht», erzählt Zoderer und fügt hinzu: «Ihn haben immer die Menschen interessiert. Vor allem die sozial Schwachen. Den Kunstmarkt und die Bourgeoisie hasste er wie die Pest.» Ungeschminkt habe der «gross gewachsene Geck, der alle Frauen verzauberte», stets seine Meinung kundgetan, erinnert sich

«Ihn haben immer die Menschen interessiert. Vor allem die sozial Schwachen.»

Beat Zoderer
Schwiegersohn von Herendi

Stella Palino an Attila Herendi. «Mit Helen besuchte er jede meiner Theater Vorstellungen und kritisierte scharf und gnadenlos, wenn etwas nicht gefiel.»

Die Ästhetik der älteren Menschen

Unter den vielen Galeriebesuchern ist auch Schriftsteller Max Dohner, der mit Herendi befreundet war. «Entgegen dem heutigen Jugendwahn fand Attila alte Menschen ästhetisch und spannend, in deren Gesichtern das Leben Spuren hinterlassen hatte», bekundet er vor der riesigen Atelierwand, die mit Hunderten von Skizzen und Zeichnungen behängt ist.

Einer der Porträtierten ist der Badener Goldschmied Alfred Maximilian Hiss. Er entdeckt sein Konterfei gleich dreimal in der Ausstellung. «Die Art, wie Attila Herendi den Charakter eines Menschen mit allen Facetten auf das Papier zu bannen vermochte und dazu in seiner typischen Handschrift ein paar tiefgründige Zeilen zur Person schrieb, war einzigartig», bekundet Hiss, «und sie wird es immer bleiben.»

Vom Skateboard-Weltmeister zum Teebrauer

Wie die Lägerbräu-Brauerei in Wettingen die drei Entwickler des Grüntees «nÿcha» vereinte.

Kombucha ist nicht einfach ein Getränk, sondern ein Lebensgefühl. Diese Erkenntnis erhält, wer mit den Erfindern von «nÿcha» spricht, einem solch fermentierten Grüntee, an dem jahrelang bei der Lägerbräu-Brauerei in Wettingen experimentiert wurde. Denn Kombucha braucht Geduld und eine grosse Frustrationstoleranz.

«Unsere Geschichte ist auf jeden Fall keine des grossen und schnellen Erfolgs», formuliert es Michael Scheidiger, einer der drei Köpfe, die hinter dem Getränk stehen. Dessen Entwicklung begann vor rund zehn Jahren, brachte die drei Männer, alle 32 Jahre alt, aber erst 2016 zusammen. Zwei davon sind Brüder, aufgewachsen in Gebenstorf: Michael und Christoph Scheidiger. Sie wirken lieber beratend im Hintergrund und lassen das «nÿcha»-Bild von Patrick Switzer, einem in der Schweiz lebenden Downhill-Skateboard-Weltmeister aus Kanada, prägen. Christoph lebt und arbeitet in den USA, weshalb er beim Gespräch im Café Kajüte in Baden an der Limmat nicht anwesend sein konnte. Hier ist einer der wenigen Gastbetriebe im Bezirk, in denen man «nÿcha» erhält, aber nur in einer Geschmacksrichtung: Ingwer. Vor kurzem hat auch Detailhändler Coop das Getränk in sein Sortiment aufgenommen, schweizweit wird es in rund 400 Filialen verkauft. «Und das ganz ohne Vitamin B oder Listinggebühren, sondern vor allem wegen des Geschmacks und der Swissness», so Scheidiger. Und dort in den drei weiteren Geschmacksrichtungen: Quitte/Birne, Bergkräuter und Pure.

Gesunde Alternative zu alkoholischen Getränken

Kombucha existiert bereits seit über 2000 Jahren, in Europa wurde das Getränk aber erst zu Beginn des 20. Jahrhunderts bekannt. Der Teeaufguss mit Zucker beinhaltet probiotische Bakterien sowie gesunde Hefen. «Von der Herstellung her ist es im Grunde eine Mischung zwischen Bier und Wein», erklärt Michael Scheidiger. Erst bauen die Kombucha-Hefen durch alkoholische Gärung den Zucker zu Kohlenstoffdioxid und Ethanol ab. Anschliessend wird der Alkohol durch die Kombucha-Bakterien in gesunde Säuren umgewandelt. Dadurch entstehen während der Gärung variierende fruchtige Geschmäcker.

Bis sie aber mit dem Ergebnis zufrieden waren, benötigte es mehrere Jahre. Der Weg war gepflastert mit vielen Auf und Abs und immer wieder der Frage: «Macht das alles überhaupt Sinn?» Schliesslich ist der Getränkemarkt ein hart umkämpfter Markt. Doch weil ihr «nÿcha» für sie mehr als einfach ein weiteres Getränk ist, war Aufgeben keine Lösung. Die Geschichte von «nÿcha» ist aber zweigeteilt. Bei Scheidigers hat es mit Christoph



Der kanadische Downhill-Skateboard-Weltmeister Patrick Switzer prägt «nÿcha». Bild: Claudio Thoma

begonnen. Er war während eines ersten Aufenthalts in den USA auf das Getränk gestossen und begann 2010 in Kopenhagen, wo er studierte, mit dem Experimentieren. Schon bald war die Küche völlig überstellt mit über mehrere Wochen wachsenden Kombuchapilzen in zahlreichen Glasgefässen. Als er erste schmackhafte Resultate erzielte, erstellte sein Bruder und damaliger Wirtschaftsstudent Michael einen Businessplan und kontaktierte 2014 die Lägerbräu-Brauerei in Wettingen. Weil die ersten Schritte in Dänemark gemacht wurden, erhielt das Getränk einen dänischen Namen, «nÿcha», was nicht mehr als «Neuer Tee» bedeutet und «nÿcha» ausgesprochen wird.

Etwa zur gleichen Zeit wie Christoph Scheidiger liess Switzer in seinem Renntour-Wohnwagen Kombucha-Pilze wachsen. Er war schon länger als Profi-Skateboarder in der Welt unterwegs und lernte dabei auch seine heutige Frau, eine Schweizerin, kennen. Sein Antrieb: «Ich fand es immer sehr frustrierend, dass es so wenige spannende alkoholfreie Getränke auf dem Markt gibt.» Das wollte er ändern. Deshalb suchte er 2016 eine Brauerei in der Schweiz, um den fermentierten Tee zu produzieren, und gelangte an die Lägerbräu. Das Schicksal war besiegelt: «Sein Mail wurde an uns weitergeleitet», so Scheidiger, man traf sich und fand heraus, dass man genau das Gleiche wollte und sich ideal ergänzte. Für den Vertrieb ist hauptsächlich Switzer zuständig. Dafür sind die beiden anderen dankbar: «Wir arbeiten beide 100 Prozent und Patrick kann sich voll darauf konzentrieren und die Verantwortung übernehmen.» Und er repräsentiert exakt das, was «nÿcha» sei: «Lebensfreude pur.»

Claudia Laube

Karikatur der Woche: Wie weiter mit dem öffentlichen Verkehr in Baden?

