

# Zehn Kilo Teig zu Biberli verarbeitet

**HORGEN** Im ganzen Ortsmuseum Sust hat es gestern nach Biberli gerochen. Der Sonntag stand ganz im Zeichen des Süssgebäcks. Die Besucherinnen und Besucher konnten selber Hand anlegen und ihren eigenen Biber backen.

Das Ortsmuseum hat gestern zum Aktionstag rund ums Thema süsse Biber und harte Hölzer eingeladen. «Eigentlich ist die Hauptsaison der Biberli ja in der Weihnachtszeit», sagte Kurator Walter Bersorger. Da der Biberbäcker Claudio Leibacher aus dem Zürcher Oberland dann allerdings völlig ausgebucht ist, hat das Ortsmuseum den Anlass kurz vor Ostern organisiert.

Rund zehn Kilo Biber Teig, der zwei Tage alt war, hat Leibacher aus seiner Biber-Manufaktur nach Horgen mitgebracht. Übrig blieb nicht viel davon. Mädchen, Buben, Eltern, aber auch viele ältere Frauen und Männer machten ihre eigenen Biber mit Herzen, Bären oder Rosen als Sujets. Nachdem der gelernte Beck-Konditor den Teig auf zwei bis drei Millimeter Dicke ausgerollt hatte, durften die Besucher selber Hand anlegen. Den Deckel drückten sie in die Form mit dem Sujet, dann folgte die Mandel-Zitronen-Füllung, um dann mit dem Boden den Biber vollständig zu machen. Die fünfjährige Thea Gruhner ist aus Rütli mit ihrer Mutter gekommen. Selber einen Biber zu machen, daran hatte sie Spass. «Aber das Beste daran ist, ihn nachher zu essen», sagte das kleine Mädchen mit einem grossen Lachen im Gesicht.

## Organisatoren wurden überannt

Nach zwölf Minuten nahm Claudio Leibacher die Biber aus dem Ofen. Mit Kartoffelstärke wurden sie angestrichen, damit sie schön

glänzen. Fertig waren die selber gemachten Biberli. Einige der Hobbybäcker bissen gleich rein, andere packten ihr Gebäck ein und nahmen es mit nach Hause. «Zum Dessert am Abend», sagte ein junger Mann.

Wenn Claudio Leibacher nicht gerade mit Backen beschäftigt war, erklärte und demonstrierte er den interessierten Besucherinnen und Besuchern, wie er die Bibervorlagen aus Holz selber schnitzt. Das Ortsmuseum Sust bekommt seinen eigenen Biber. Rund 100 verschiedene Modelle hat er in den letzten fünf Jahren von Hand geschnitzt. Auch alle Biber in seiner Manufaktur – rund acht Tonnen im Jahr – werden von Hand gemacht. Über 50 verschiedene Schnitzwerkzeuge lagen auf der Hobelbank. «Für feinere oder gröbere Schnitzereien», erklärte er.

## Nur Birnbaumholz wird für die Form verwendet

Leibacher arbeitet ausschliesslich mit Birnbaumholz. Weil es sehr hart ist und nicht splittert und somit viele Jahre gebraucht werden kann. Etwa einen Tag schnitzt er, bis das Holzmodell fertig ist. Geduld, gut geschliffene Schnitzmesser, eine ruhige Hand, Sorgfalt und dreidimensionales Vorstellungsvermögen sind die wichtigsten Eigenschaften, die man zum Schnitzen braucht.

Die Organisatoren wurden am Sonntag total überannt. Viele Horgnerinnen und Horgner, aber auch Auswärtige wollten selber einen Biber backen. Die Organisatoren hatten zwar nicht mit so vielen Teilnehmenden gerechnet, aber trotzdem musste niemand ohne Biber nach Hause gehen. Spontan wurden einfach weitere Backkurse organisiert. Walter Bersorger freute sich über den gelungenen und sehr gut besuchten Anlass. *Carole Bolliger*



Viele Besucher nutzten die Gelegenheit, unter der Anleitung von Claudio Leibacher im Ortsmuseum einen Biber zu backen.

Bilder Moritz Hager



Mit geschliffenem Werkzeug schnitzt Claudio Leibacher das Holzmodell.



Das harte Birnbaumholz splittert nicht und eignet sich gut für die Form.

# Spassiges über Machogehabe und Idealfiguren

**LANGNAU** Die Komödiantin Stéphanie Berger hat mit dem Programm «Höllelujah» in der Schwerzihalle haltgemacht. Das Publikum war ob des Auftritts der Ex-Miss Schweiz begeistert.

Bereits geraume Zeit vor dem Auftritt der Künstlerin herrscht am Freitagabend in der Schwerzihalle Partystimmung, die Veranstalter vom Kulturverein Langnau sind guter Laune. Rund 200 Zuschauer haben sich eingefunden und werden eine ansehnliche Kulisse bilden. Viele Mittdreissiger – im Alter von Stéphanie Berger also – prostern sich am Apéro zu. Einige von ihnen haben vielleicht schon die erste Midlifecrisis hinter sich gebracht. Vegetarische Tartarbrötchen sind der Renner am Buffet. Beim Bratwurststand draussen gibt eine Männerrunde schon mal eine erste Einschätzung ab: «Sie sieht immer noch gut aus», sagt einer über die Ex-Miss Schweiz von 1995.

Machogehabe in gröberer Form zieht sich auch wie ein roter Faden durch das abendfüllende Programm der Kabarettistin. Gnadenlos nimmt sie die Männerwelt auf die Schippe. Das starke Geschlecht kommt denkbar schlecht weg, wenn sie Rollen einnimmt wie jene des Therapeuten, der sich selbst als psychisch gestört entpuppt, jene des Sportreporters,

der im Restaurant das Verhalten des Paares am Nebentisch kommentiert, und jene des protzigen Anwalts, der sich mit dummen Witzen aufspielt.

## Viel Selbstironie

Schön komisch und schön böse gibt sich Berger ebenso, wenn sie über Frauen herzieht. Etwa wenn

sie ihre Gesichtszüge für einen Auftritt in der Cüpli-Gesellschaft botoxmässig erstarren lässt. Oder wenn die Fortsetzung eines heissen Flirts nicht zum romantischen Liebesrausch, sondern in ein Desaster führt. Der Schlankeitswahn und die Frauenzeitschriften bieten ebenfalls Stoff für Parodien: «10 Seiten

Liebe dich selbst! 10 Seiten Abnehmen, Diäten und Kuren und 10 Seiten Kuchenrezepte», fasst sie zusammen. Die Figur ist ebenso ein wichtiges Thema: der kugelige Apfel, die Birne mit dem dickeren unteren Ende, die Idealfigur der Männer, die Sanduhr, mit den Massen 90-60-90. «Nur läuft ihre Zeit schnell ab.»

Sich selbst reihte sie in die Typenreihe «Bleistift» ein: schlank und mit wenig Kurven. Überhaupt kokettiert die im richtigen Leben geschiedene, alleinerziehende Mutter durchs Band weg mit ihrem eigenen Singledasein. Selbstironie gehört zu den Stärken des Auftritts.

## Ein Energiebündel

Berger wechselt in rasantem Tempo die Genres von der Komik bis zum Klamauk. Die Pointen kommen trocken, aber auch saftig, mitunter mit deftigen Zoten, daher. Ihre Aufführung ist zudem ein Mix aus Gesang, Ballett und Einlagen, die jedem Aerobicprogramm für Fortgeschrittene alle Ehre machen würde. Als Requisiten dienen ihr einzig ein iPhone, auf dem das Energiebündel im Verlauf des Abends immer wieder – ohne fündig zu werden – das Dating-App abrufen, und ein Stuhl, auf dem sie erst in Marlene-Dietrich-Pose Platz nimmt, ehe sie mit der Sitzgelegenheit einen wahrlich akrobatischen Tanz aufführt.

Der Abend ist für Stéphanie Berger ein voller Erfolg. Sie heizt den Zuschauerinnen und Zuschauern tüchtig ein und wickelt sie mit ihrer Ausstrahlung um den Finger. Das Publikum in der Schwerzihalle zeigt sich begeistert von der Ex-Miss Schweiz, die eine ausgezeichnete Entertainerin geworden ist. *Ueli Zoss*



Mal komisch und mal bitterböse sinnierte Stéphanie Berger über Idealfiguren und Frauenzeitschriften. *Manuela Matt*

## Anlässe

### THALWIL

#### Punkband im Kultwerk

Am Freitag ist Killjoy, eine neu gegründete Punkband aus der Region Zürich, im Thalwiler Kultwerk zu Gast. Die Band spielt seit Anfang Sommer 2015. Ihre Musik hat verschiedene Einflüsse wie Green Day, Jimi Hendrix und The Network. Es spielen Max Coast (18 Jahre, Bass/Vocals), Alessandro Sommer (17 Jahre, Drums) und Jake H Brown (18 Jahre, Vocals/Guitar). *e*

Freitag, 18. März, 20.30 Uhr, Kultwerk, Gotthardstrasse 62, Thalwil. Eintritt frei, Kollekte.

## Impressum

Redaktion Zürichsee-Zeitung Bezirk Horgen  
Seestr. 86, 8712 Stäfa.  
Telefon: 044 719 10 20.  
E-Mail: redaktion.horgen@zsz.ch.  
E-Mail Sport: sport@zsz.ch. Online: www.zsz.ch.

**REDAKTIONSLEITUNG**  
Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg).  
Stv. Chefredaktor: Philipp Kleiser (pk).

**ABOSERVICE**  
Zürichsee-Zeitung, Aboservice, Seestr. 86,  
8712 Stäfa. Telefon: 044 515 44 55.  
Fax: 044 515 44 59. E-Mail: horgen@zsz.ch.  
Todesanzeigen über das Wochenende:  
anzeigenumbruch@tamedia.ch.  
Leitung: Jost Kessler.

**DRUCK**  
DZZ Druckzentrum Zürich AG.  
Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch  
nicht Autorisierte ist untersagt und wird  
gerichtlich verfolgt.