



Guido Schwarz war noch zu klein, um die Mondlandung live mitzuerleben. Dennoch hat sein Lebenstraum längst einen Namen: Swiss Space Museum.

Space Dreamer

Guido Schwarz hat zwei Leidenschaften: die Weltraumfahrt und das Kochen. Am 21. Juli 2019 will er sein Swiss Space Museum eröffnen. Zuerst wird jetzt aber gekocht.

Text: Christine Loriot | Fotos: Bruno Bolinger

«Die Schweiz ist nicht gerade eine Raumfahrtation ...», locker und ein bisschen nachlässig auch war der erste Satz hingeworfen, noch bevor Claude Nicollier, unser Astronaut, hätte jemandem in den Sinn kommen können. Guido Schwarz lacht: «Nä-nei! Die Schweiz ist an Raumfahrt und Weltraumforschung stark beteiligt.» Dann bringt er die folgende Geschichte – und schwupps! – hat er seine Gäste am Wickel mit seinem Weltraumtraumfiebergelück: «Bei der ersten Mondlandung stammte das einzige ausländische Experiment aus der Schweiz von der Uni Bern. Eine Aluminium-Stange mit Folie musste schnell aufgestellt und als Letztes dann auch wieder eingepackt werden. Damit wurden Sonnenpartikel aufgefangen. Das Experiment wurde noch vor der amerikanischen Flagge installiert.» Ha! Die Amerikaner stellten also, als sie auf dem Mond diesen grossen Schritt für die Menschheit taten, zuerst einmal ein Stück aus Bern auf! Schwarz ist im Element: «Zuerst hat Armstrong in einem Beutel etwas Mondstaub gesammelt, falls die Mission hätte abgebrochen werden müssen.» Klar, was man hat, das hat man. «Dann kam Aldrin. Und seine erste Aufgabe war es eben, das Sonnenwindexperiment aufzustellen.» – Ist ans Einkaufen eigentlich noch zu denken, wenn einer Geschichten von Männern auf dem Mond erzählt? Egal, wir müssen los, auf den Gemüsemarkt in Oerlikon. Heaven can wait. Guido Schwarz (48) hat den Space-Virus seit 40 Jahren. «Leider war ich am 21. Juli 1969 erst vier.» Er erinnert sich nicht mehr an die Mondlandung. Dafür kommt die nächste Geschichte, wie er sich →



Vorspeise (einfach, 3 Std.)

BAVARESE DI POMODORO

300 g frische, aromatische Tomaten	blanchieren, halbieren. Samenkerne und Flüssigkeit entfernen.
3 EL Olivenöl Extra Vergine Saft einer halben Zitrone Salz und Pfeffer	Zusammen mit und mit dem im Mixer pürieren, danach mit würzen.
7 Blätter Gelatine	in kaltes Wasser legen und kurz quellen lassen. Danach ausdrücken, in wenig heissem Wasser auflösen und unter das Tomatenpüree mischen.
200 ml Vollrahm (geschlagen)	unterheben und vorsichtig vermischen.
	Kokotten mit wenig Öl einreiben und die Masse einfüllen. Im Kühlschrank zugedeckt rund 3 Std. fest werden lassen.
Brunnenkresse Feta-Würfeln	Zum Servieren die Bavaresse aus der Form heben und auf dem Teller anrichten. Mit und garnieren.
Frisches Baguette	dazu servieren.



«Für 310 Dollar hätte ich Spacefood kaufen können. Heute bezahlt man bis zu 4500 Dollar dafür» Guido Schwarz

Vorspeise (einfach, 35 Min.)

JAKOBSMUSCHELN MIT KORIANDERPESTO

1 Bd. Koriandergrün	waschen, trocknen und die Blättchen abzupfen.
30 g Pinienkerne	rösten und hacken. Danach aus Koriander und Pinienkernen zusammen mit den Pesto mixen. Mit abschmecken.
75 ml Olivenöl Salz und Pfeffer	
½ l Olivenöl geriebener Zitronenschale	in einer Form, zusammen mit im Ofen auf 80 Grad erhitzen.
6 grosse Jakobsmuscheln	quer in zwei bis drei Scheiben schneiden. Zusammen mit
2 TL weissen Pfefferkörnern, 1 TL Koriandersamen, 2 TL Fenchelsamen, 1 TL Pimentkörnern 2 Lorbeerblättern	und 3 Min. pochieren und abtropfen lassen.
Salz, frisch gemahlenem Pfeffer, Zitronensaft Olivenöl	Danach mit und würzen.
Blattsalaten	Die Jakobsmuscheln dekorativ mit dem Korianderpesto anrichten und mit garnieren.
eine kleine Portion Basmatireis (im Espresso-Tässchen geformt)	Dazu gegebenenfalls servieren.

aus dem Nähtischchen der Grossmutter eine Raumkapsel bastelte: Maschine nach unten drehen, Instrumente auf Papier zeichnen und aufkleben, anschnallen und dann ten, nine, eight, seven ... Ein Bubenparadies. Der Bub war – leider, leider – in der Primarschule aber eine Pfeife im Rechnen. Der Knopf ging erst später auf. Nun wurde halt kein Astronaut aus ihm, aber vielleicht wird er eines Tages noch Gründer und erster Direktor des künftigen Swiss Space Museum. Die Eröffnung ist für den 21. Juli 2019 geplant, zum 50. Jahrestag der Mondlandung. Das ist sein Traum.

Wir holen den Space Dreamer aus Watt im Kanton Zürich auf den Boden zurück. Einkaufen! Guido Schwarz kocht oft und gerne. Wenn er auf Facebook nicht Meldungen in Sachen Swiss Space Museum schreibt oder Links der Space Hipsters teilt, zeigt er Fotos aus seiner Küche: Sushi, Thai, Indisch, selbst gemachte Pasta. Alles immer hübsch angerichtet und meistens zusammen mit Lebenspartnerin Manuela Roth – die beiden heiraten am 7. September – zubereitet. Guido Schwarz weiss nicht mehr, wie lange er schon kocht. Die Lust am feinen Essen hat er auf jeden Fall vom Vater geerbt. Dieser war zuerst Bauer und später erfolgreich im Versicherungsbusiness tätig. Ein «begnadeter Verkäufer», sagt der Sohn, «weltoffen und neugierig, gerade auch in Bezug auf das Essen. Er hat oft bei Bianchi eingekauft und Krebschwänze nach Hause gebracht. Oder auch Schnecken. Ich fand das cool.»

Immerhin sind wir jetzt auf dem Markt. Zuerst wird eine Runde gedreht. Waren und Preise vergleichen. «De Rossi isch aber de Beschtt», sagt Schwarz. Auf dem Weg erkennt ihn eine Verkäuferin: «Grüezi, Herr Schwarz! Ich ha Sie gseh!» Unser Space Dreamer war im Fernsehen. Dort hat er ein paar Sammlerstücke gezeigt, Astronautenfood zum Beispiel, gefriergetrocknet. Man macht sich ja keine Vorstellung, was sowas kostet! Guido Schwarz: «Einmal habe ich im Internet für Spacefood bis 300 Dollar mitgeboten, dann bin ich ausgestiegen. Ich fand das krass viel. Aber der Food war um den Mond herum geflogen. Und ich könnte mich dafür heute noch watschen: Ich hätte ihn für 310 Dollar haben können. Jetzt bezahlt man dafür 3500 bis 4500 Dollar!»

Dagegen haben wir es ja richtig gut heute mit unserem Gemüse, den Kräutern, den Morcheln, den Jakobsmuscheln. Zurück in Watt gibt es vor der Küche noch einen Abstecker ins Lager. In grossen Kisten wartet das zerlegte Cockpit eines Lunar Module darauf, dass der Museumstrraum sich erfüllen möge. Es ist eine Replika. Guido Schwarz hat sie im Internet gefunden, hätte 25 000 Dollar →



Die Lust am Einkaufen und Kochen hat Guido Schwarz vom Vater geerbt. Trotz seinen favorisierten Händlern vergleicht er gerne Preis und Qualität.



Zuhause wie im Museum: Exponate, Einzelstücke und Raritäten soweit das Auge scannt. Mondstaub? Klar doch. Aber ein Stein vom Mond fehlt ihm noch.



Manuela Roth und Guido Schwarz geben in der Küche ein gutes Team ab. Blind würden sie sich wohl auch im Weltall verstehen



Moonwalker, so nennt man die Richtigen. Diejenigen, die ausgestiegen und wirklich auf dem Mond herumgelaufen sind.



Am Crew-Tisch von Guido Schwarz und Manuela Roth heben alle Gäste schon beim ersten Gang ab.

dafür gebraucht, die er nicht hatte, und musste sein ganzes Talent für Fundraising aufbieten, bis er es schliesslich in New York abholen konnte. Im Herbst 2012 hat er es in Martigny ausgestellt und dabei Charlie Duke getroffen, einen «Moonwalker». So heissen die Richtigen: Diejenigen, die ausgestiegen sind, die wirklich auf dem Mond waren. Und schwupps! – schon wieder hat er einen, und wir sind noch nicht einmal bei der Vorspeise. Jetzt aber!

«Bavarese di pomodoro – find' ich einfach etwas Feines», sagt Guido Schwarz, zeigt seine zwei Sorten Tomaten her, die er dafür gekauft hat. «Calabash und Zebra, keine 0815-Tomaten» sollten es sein für dieses Piemonteser Rezept, das er in einem seiner vielen Kochbücher gefunden hat. «Aber Berner Rosen passen auch gut. Am besten sind aromatische, gerne auch etwas säuerliche Tomaten.» Blanchieren, schälen, aufschneiden, Saft ausscheiden, Kerne herausknibbeln. Gewürze parat machen, Gelatine einweichen, mixen, Rahm darunterziehen. Ob wir es schaffen, bis die Gäste kommen?

Bruno Bolinger, der Fotograf, ist gewissermassen im «Schwarz'schen Loch» verschwunden: Überall stehen, liegen oder hängen Sammlerstücke, manche gerahmt, wie etwa die kleine Schweizer Flagge, die mit Apollo 15 rund um den Mond geflogen ist. Oder die Frontseite der New York Times vom 21. Juli 1969. Fotos von Guido Schwarz mit seinen Helden. Ein russischer Astronautenhandschuh, Astronautenwodka. Klar, sowas nehmen die Russen natürlich mit. Oder die Schachtel mit den Sieges-Zigarren: Die wurden in der Mis-

sion Control jeweils nach geglückter Rückkehr zur Erde an alle verteilt. Einer hat seine Zigarren aufbewahrt und später verkauft. Der Fotograf kommt mit einer Nasa-Jacke in die Küche zurück, will ein Bild schiessen, aber Guido Schwarz zieht sie nicht an. Und das nicht, weil er gerade den Teig für die Breitbandnudeln zubereitet und den Küchentisch zum späteren Schneiden der Pasta mit Cellophan belegt: Diese Astronautenjacke ist längst kein Bekleidungsstück mehr,

Überall Sammlerstücke, wie etwa die Schweizer Flagge, die mit Apollo 15 rund um den Mond geflogen ist

sondern ein Ausstellungsobjekt. Während in der Küche die nächste Stufe unserer Saturday-Night-Dinner-Rakete gezündet wird – Guido Schwarz hackt Pinienkerne für den Pesto, Manuela Roth schlägt Rahm steif für ihr Stracciatella-Mousse –, kurz ein bisschen Biografiearbeit: Guido Schwarz hat drei Brüder. Alle haben den Flieger-Virus. Der älteste machte den Pilotenschein, der zweite ist nebenberuflich Maler, Aviation Artist. Nur einen, den Halbbruder, hat die Fliegerei nicht erwischt: «Dafür ist er eine Unterwasserratte und →



Hauptspeise (mittelschwer, 90 Min.)

SCHWEINSFILET AN MORCHEL/RAHM-SAUCE MIT HAUSGEMACHTEN NUDELN UND GRÜNEN SPARGELN

Für die Nudeln:

250 g Weissmehl,
2 frische Eier,
1 EL Olivenöl
3 EL Wasser

und
in eine Schüssel geben, vermischen und zu einem glatten, geschmeidigen, elastischen Teig kneten. Kugel formen, unter einer heiss abgspülten Schüssel bei Raumtemperatur ca. 30 Min. ruhen lassen. Anschliessend auswallen (ca. 1–2mm) und in breite Streifen schneiden. zum Sieden bringen und salzen. Nudeln al dente kochen.

Wasser

Fürs Filet:

Schweinsfilet
(ca. 150–200 g pro Person)
2 cl Cognac

ca. 5 Min. auf allen Seiten anbraten und mit ablöschen. Filet im Cognac wenden, bis dieser eingekocht ist. Filet in einer Bratform im auf 90 Grad vorgeheizten Backofen niedergaren. (Gemäss Niedergartabelle: 400 g = 1.5 Std., Kerntemperatur 60–65°C.)

eine gehackte Schalotte

2,5 dl Weisswein
Rindsbouillon
Frische Morcheln

Dem eingekochten Jus in der Bratpfanne beifügen und karamellisieren. Anschliessend zufügen und mit würzen und weiterköcheln. putzen und zerkleinern. Ein paar kleine Morcheln für die Garnitur beiseite legen.

2,5 dl Vollrahm
1 EL Maizena

Kurz vor dem Anrichten werden die Morcheln ca. 5 Min. mitgeköchelt vorsichtig daruntermischen und mit binden.

1 Bd. Spargeln

Olivenöl
200 g Cherrytomaten
Salz und Pfeffer

putzen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Im ca. 5 Min. dünsten. halbieren und 2 Min. mitdünsten. Mit abschmecken.

18
81
meister
COLLECTION



Weinkühler | Fuss

Entworfen und hergestellt in den Ateliers von Meister Zürich



Das Stracciatella-Mousse ist die letzte gezündete Stufe der Saturday-Night-Dinner-Rakete

Dessert (einfach, 90 Min.)

STRACCIATELLA-MOUSSE

1 Ei 2 EL Zucker	und schaumig rühren, bis die Masse hellgelb ist.
200 g schwarze Schokolade	im Wasserbad schmelzen. Geschmolzene Schokolade zu Eier/Zucker-Masse hinzufügen und vermischen, bis diese leicht eindickt.
2,5 dl Vollrahm, geschlagen	Danach langsam unter ziehen, sodass sich im geschlagenen Rahm kleine Schokostücke bilden.
Lindt-Hauchdünn Physalis	Mit einem Plättchen und garnieren.

Berufstaucher.» Aufgewachsen in der Nähe des Flughafens Kloten, seien die Schwarz-Buben jeweils nach draussen gerannt, wenn ein Jumbo kam. Guido blieb letztlich auf dem Boden. Der Astronautenwunsch zerschlug sich an den Noten im Rechnen. Schauspieler hätte er auch einmal werden wollen, aber der Vater fand, es müsse zuerst öppis Rächts gelernt werden. Guido Schwarz machte das KV und holte später die Matura nach. Er war 15 Jahre lang Journalist, danach wechselte er die Seiten, machte PR und heute Kommunikation. «Aber eigentlich», sagt Guido Schwarz, «war ich schon immer auf der Suche». Bis er darüber nachdachte, wie er alles, was er bis jetzt gemacht hatte, einsetzen und gleichzeitig an sein Urthema anknüpfen könnte. So entstand die Idee, das erste Schweizer Weltraummuseum zu realisieren und später zu führen. Er absolvierte berufsbegleitend eine Kulturvermittlungsausbildung, schuf die Grundstruktur des künftigen Swiss Space Museum, holte den Astronauten Claude Nicollier ins Advisory Board und den Werber Tamàs Kiss ins Projektteam und ist seither an der Arbeit: Website, Facebook, Fundraising, Friendraising. Sechs Jahre Zeit bleiben noch: «Wir haben ja auch noch viel vor.» 25 bis 30 Millionen Franken müssten zusammenkommen. Und Köpfe aus Industrie, Forschung und Politik, die das Projekt mittragen.

Dass es kommt, daran glaubt Guido Schwarz fest: «Meine Generation ist damit aufgewachsen. Für uns ist es sowieso interessant. Aber auch die Jungen wollen über den Weltraum etwas wissen. Eigentlich doch jeder, der schon einmal ergriffen in einen Sternenhimmel geschaut hat.» Das künftige Museum soll nicht nur Historisches zeigen: «Wir wollen Geschichten erzählen! Die Menschen sollen ins Weltall eintauchen können.» Wir sind schon wieder völlig losgelöst. Ach! Zum Glück hat Manuela Roth die Mission Gastgeber under control, deckt und dekoriert den Tisch, empfängt die Gäste und ist immer genau da, wo es noch zwei Hände und einen kühlen Kopf braucht. Guido Schwarz rotiert jetzt in der Küche, der erste Teller wird angerichtet. Das Fleisch gart längst im Ofen. Die Bavaresen di pomodoro sind gelungen, für die zweite Vorspeise – seine Jakobsmuscheln – wird er später rasch verschwinden, während die Gäste bereits ein bisschen abheben. Danach legt Guido Schwarz noch einmal nach: «Auch die Gegenwart der Raumfahrt wollen wir zeigen. Und natürlich die Zukunft. Ich sage ja nur: private Raumfahrt!»

Guido Schwarz und seine Geschichte vom Space Dream. Wir dürfen vermelden: «Houston, there is still a lot to do, but: no Problem in Watt/Regensdorf!» ■

Auch Spitzenkoch
Andreas Caminada nutzt
den Combi-Steam von V-ZUG.

Gut erfunden:
Gourmet-Menü auf Knopfdruck.

Entscheiden Sie sich für Schweizer Qualität: der Combi-Steam XSL mit der Weltneuheit GourmetDämpfen.

Zu Hause kochen wie die Maîtres de Cuisine: Dank vorprogrammierter Gourmet-Rezepte gelangen Ihnen die feinsten Menüs auf Knopfdruck. Erfahren Sie mehr über unsere einzigartigen Innovationen und unsere 100-jährige Geschichte unter vzug.ch

facebook.com/vzug.ch

100 JAHRE V-ZUG

swiss made

Führend in Küche und Waschraum