

## Eintopf



## Das Gold der Azteken

Neulich bin ich beim Grossverteiler meines Vertrauens in dem Gestell, wo auch Hirse, Haferflocken und Quinoa stehen, auf ein Säckchen mit Amaranth gestossen. Schon mal gehört, aber keine Ahnung, was man eigentlich damit macht. In solchen Fällen weiss das Internet Rat. Bei Amaranth (oder auch Amaranth geschrieben) handelt es sich um die Samen des Gartenfuchschwanzes, einer Zierpflanze mit auffallend langen roten Blüten, die wie ein Fuchsschwanz aussehen. Für die Azteken war das heute in aller Welt verbreitete Pseudogetreide einst kostbarer als Gold und eine wichtige Zutat beim zeremoniellen Götterdienst für Huitzilopochtli, weshalb die Spanier den Anbau verboten, um die Menschenopfer zu unterbinden.

**Die Samen**, die noch kleiner als ein Senfkorn sind, enthalten viele gesunde Inhaltsstoffe. Sie sind reich an Vitamin B, Calcium, Magnesium und Eisen. Dazu kommt die Aminosäure Lysin, die sonst nur in tierischem Eiweiss zu finden ist. Vegetarier schätzen das Aztekengetreide deshalb als vollwertigen Fleischersatz. Ausserdem ist Amaranth glutenfrei. Kinder unter zwei Jahren sollten Amaranth wegen der Gerbstoffe in der Schale des Kornes allerdings besser nicht essen.

Amaranth schmeckt leicht nussig und lässt sich, ähnlich wie Reis, pikant oder süss zubereiten. Die Körnchen können in Pfannengerichten, Aufläufen, zu Gemüse oder in Salaten verwendet werden. Gekochter Amaranth kann auch anstelle von Hackfleisch als Füllung für Peperoni, Auberginen oder Tomaten weiterverarbeitet werden.

Grundrezept: Einfach in der doppelten Menge Wasser aufkochen und bei kleiner Hitze 25 bis 30 Minuten weiterköcheln, dann etwas nachquellen lassen. Die Konsistenz ist nicht fest, sondern eher breiartig und klebrig.

**Ich habe eine Tomatensuppe** mit Amaranth ausprobiert, die gut angekommen ist: Eine gewürfelte Zwiebel und eine fein gehackte Knoblauchzehe und 1 TL Thymian in Olivenöl anschwitzen. 50 g Amaranth, gut mit kaltem Wasser abgespült, dazugeben und gut vermengen. 400 g gehackte Pelati, 500 ml Gemüsebouillon und 2 EL Tomatenpüree hinzufügen, alles aufkochen und 30 Minuten bei geschlossenem Deckel und geringer Hitze köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Peterli servieren.

Gepufftes Amaranth kann unter Müsli oder Joghurt gemischt oder über Süssspeisen gestreut werden. Dafür eine Pfanne ohne Öl erhitzen und die Samen dann teelöffelweise hinzugeben. Deckel auf die Pfanne setzen und warten, bis die Körnchen anfangen zu puffen. Herausnehmen, auf die Seite legen und den nächsten Teelöffel in die Pfanne geben. *Eva Kirchheim*

## Sitz in Töss, Wachstum weltweit

**INDUSTRIE** Autoneum scheint den starken Franken nicht zu spüren – der Autozulieferer wuchs 2015 weiter. Daran änderte auch eine Busse wegen illegaler Preisabsprachen nichts.

Über 11 000 Mitarbeiter in 20 Ländern arbeiten für den Autozulieferer Autoneum. Die Heimat der Firma, die sich 2011 vom Rietter-Konzern abgespalte, liegt aber immer noch an der Tösser Schlosstalstrasse. Und hier hatte man offensichtlich auch im vergangenen Jahr ein glückliches Händchen beim Geschäften und konnte deshalb bei der gestrigen Bilanzmedienkonferenz Erfreuliches mitteilen. So stieg der Umsatz im Jahr 2015, wie bereits Mitte Januar mitgeteilt, um 6,7 Prozent auf 2,1 Milliarden Franken bei einem globalen Markt, der lediglich um 1,4 Prozent gewachsen ist. Autoneum-Chef Martin Hirzel zeigte sich entsprechend

erfreut. «Wir alle bei Autoneum sind stolz auf das Erreichte», sagte er. Erreicht hat Autoneum dabei im vergangenen Jahr nicht nur eine deutliche Steigerung des Umsatzes, sondern auch der Profitabilität.

Der Konzerngewinn reduzierte sich hingegen, und das deutlich um ein Drittel auf 68,7 Millionen Franken. Dafür verantwortlich ist vor allem eine Busse von 31,5 Millionen Franken, die Autoneum in Deutschland wegen Preisabsprachen mit Konkurrenten bezahlen musste. Die dortige Firmtochter hatte sich zwischen 2005 und 2013 mit anderen Autozulieferern über Preisuntergrenzen und Rabatte von Boden-

belägen, Fussmatten oder Kofferraumauskleidungen abgesprochen und damit gegen das deutsche Kartellgesetz verstossen.

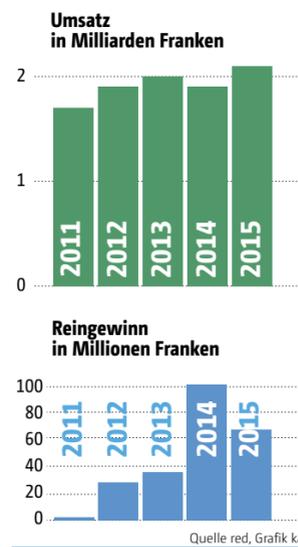
**In Nordamerika und Asien zugelegt**

Für das gestiegene Wachstum sind Mehrverkäufe in drei von vier Geschäftsregionen verantwortlich. Herausstechend ist dabei das Wachstum in lokalen Währungen um 13 Prozent in Europa. Deutlich zulegen konnte der Zulieferer aber auch in Nordamerika (+9 Prozent) und in Asien (+21 Prozent). Mit einem Gesamtumsatzanteil von 9 Prozent ist das asiatische Geschäft jedoch nach wie vor klein.

Einen Rückschlag einstecken musste Autoneum dagegen in der Region Südamerika, Mittlerer Osten und Afrika. In dieser Region

sank nicht nur der Umsatz in lokalen Währungen um 6 Prozent. Das Segment schrieb auch einen Verlust von 12,5 Millionen Franken. Dafür verantwortlich sei in erster Linie die Wirtschaftskrise in Brasilien und der damit einhergehende Nachfrageeinbruch, sagte Finanzchef Martin Zwysig gestern vor den Medien.

Mit der Produktion in der Schweiz ist Autoneum hingegen zufrieden. Das Schweizer Produktionswerk in Sevelen SG stehe trotz Frankenstärke nicht zur Diskussion. «Wir halten daran fest», so Firmenchef Hirzel. Das Werk arbeite profitabel. Auch sei die im letzten Jahr getroffene Massnahme der Erhöhung der Arbeitszeit per Ende Jahr aufgehoben worden. Zum Hauptsitz in Winterthur äusserte Hirzel sich nicht. *mpl/sda*

**AUTONEUM-ZAHLEN**

## Das Theater mit den Arbeitslosen



**Wo beginnen mit der Stellensuche?** Natürlich in einer Zeitung. Szene für Szene thematisiert das Improvisationstheater Aspekte der Erwerbslosigkeit. *hd*

**JOB** Unter dem Titel «Man muss nur wollen» organisiert der Läbesrum Improvisationstheater. In Zusammenarbeit mit dem Forumstheater Act-Back regte die Winterthurer Sozialfirma zum Nachdenken an.

«So geht's nümme wiiter, mir müend de Martin entlaa!», sagt die Chefin eines Kleinunternehmens zu ihrer Kollegin. Die beiden Arbeitgeberinnen beginnen sich darüber zu streiten, ob Martin, den beide gut mögen, der aber langsamer arbeitet als andere, für ihren Betrieb noch tragbar sei. Der Streit dauert knapp zehn Minuten, dann wird er durch ein «Stopp» von Franz Dängeli beendet. Dängeli ist der Regisseur des

Forumstheater Act-Back, welches im Restaurant Eulachstrand verschiedene Sequenzen zum Thema Erwerbslosigkeit improvisierte. Organisiert wurde der Impro-Theater-Abend von der Winterthurer Sozialfirma Läbesrum letzten Freitag. Morgen Samstag wird der Anlass ein zweites Mal über die Bühne gehen.

Zwischen den Sequenzen spricht Dängeli mit Oliver Seitz, dem Geschäftsführer des Läbesrum, und Alexandra Wüthrich, Tagelöhnerin in der Küche. Zu dritt analysieren sie das Vorgefragene und konstruieren die Ausgangslage für die nächste Szene. «Was passiert mit Martin, nachdem ihm gekündigt wurde?», fragt Dängeli. «Er fällt in ein Loch, denn sein Ego ist stark

angekratzt», antwortet Wüthrich.

**«Pssst» – mehr unangenehme Stille bitte**

Als Nächstes folgt die Szene, wo ein Friscentlassener mit genau diesem angekratzenen Ego seiner erfolgreichen Schwester von der Entlassung berichten muss. Sie tritt ihm nur begrenzt einfühlsam entgegen. Beim Entlassenen handelt sich dabei bereits nicht mehr um Martin, denn Dängeli ist stets darauf bedacht, die neuen Szenen von den vorhergehenden loszulösen, um möglichst allgemein zu bleiben. Als Regisseur greift Dängeli ab und zu in die Improvisationen ein, etwa mit einem «Pssst», um mehr unangenehme Stille im Dialog einzufordern. Szene um

Szene werden verschiedene Aspekte der Erwerbslosigkeit thematisiert: Was geht in einer Frau vor, die nach mehreren Monaten vergebener Suche erstmals wieder zu einem Bewerbungsgespräch antritt? Wie verhält sich jemand, der sowieso schon verunsichert ist, bei einer Kritik durch die Chefin? Was bedeutet es für einen alleinstehenden Mann, nach zehn Jahren mit einer Stelle, die ihm sehr viel bedeutete, entlassen zu werden?

Durch die von den Schauspielern realitätsnah improvisierten Szenen bekamen die Zuschauer auf eindruckliche und sehr intime Weise Antworten auf diese Fragen. «Im Raum gab es Personen, die solche oder gar noch schlimmere Situationen tatsäch-

lich erlebt haben», sagte Tagelöhnerin Alexandra Wüthrich nach der Vorstellung. «Als Arbeitsintegrationsprojekt, das im Alltag gegen Erwerbslosigkeit ankämpft, wollten wir das Thema auf einer allgemeineren Ebene beleuchten und die Zuschauer zum Nachdenken anregen», sagte Oliver Seitz. Das dürfte gelingen sein: Nach der Vorstellung blieben viele noch und unterhielten sich weiter.

**Zu wenig Platz für 80 Prozent Leistung**

Erwerbslosigkeit ist in erster Linie ein gesellschaftlich verursachtes Problem und nicht eines der Individuen. «Im ersten Arbeitsmarkt gibt es wenig Raum für Menschen, die nicht ganz der Norm entsprechen», sagte Seitz, «jemand, der immerhin noch 80 Prozent der «normalen» Leistung erbringen kann, hat es schwer, Fuss zu fassen. Wegen der 20 Prozent, die nicht so gut funktionieren.» Und eines der Hauptprobleme, waren sich alle Akteure einig, sei die Kommunikation in Betrieben.

«In der Arbeitswelt gibt es häufig nur zwei Umgangsformen mit Menschen, die nicht der Norm entsprechen: Man lehnt sie rigoros ab, oder man idealisiert sie. Viel zu selten wird ernsthaft über Unangenehmes gesprochen», sagte Franz Dängeli, der überzeugt ist, dass eine ehrliche und offene Kommunikation für Arbeitgeber und Arbeitnehmer gleichermaßen wichtig wäre und zu weniger Arbeitslosen führen würde. Act-Back kooperiert häufig mit Unternehmen, «und dort trainieren wir genau dieses Miteinanderreden auf der Arbeitgeberseite».

Im Verlauf des Theaterabends wurde spürbar, dass Erwerbslosigkeit ein vielschichtiges Problem ist und nicht einfach zu lösen ist. Trotz der Ernsthaftigkeit war der Abend aber nie schwerfällig. Dafür sorgte die Spontaneität und die Authentizität in den Szenen, die lockere Diskussionsart von Dängeli und seinen Gesprächspartnern und die Komik, die dadurch entsteht, wenn Schauspieler und Regisseur innert kürzester Zeit neue Figuren und Situationen entwickeln.

*Nicolas Hermann*

**«Man muss nur wollen»**

Samstag, 5. März, 20 Uhr, 30/20 Franken, mit ausgezeichnetem libanesischem Buffet ab 18 Uhr (35 Franken), Restaurant Eulachstrand, Pflanzschulstrasse 17. Tickets bestellbar unter 052 235 13 35 oder info@laebesrum.ch.