

SWISS MAGIC 2016

Frischer Wind aus Asien

Die Erfolgsstory geht weiter. Erneut treffen sich die Topstars unter den internationalen Zauberkünstlern in Grenchen. Wie vor drei Jahren darf man sich auf Überraschendes aus Asien freuen.

VON
PETER J.
AEBI

Die Pace in der Zauberkunst wird derzeit weltweit nicht mehr alleine im Westen vorgegeben. Asien hat sich in den meisten Disziplinen schnell der Weltspitze genähert. Vor drei Jahren sah man die Koreaner Yu Ho Jin und Park Eun-Young in Grenchen – beide hochdekoriert von internationalen Wettbewerben und Weltmeisterschaften. In diesem Jahr haben zusätzlich einige Asiaten die Reise nach Grenchen geplant.

Tricks. Eric von Schulthess kennt die Gründe des asiatischen Höhenflugs. «Sie haben eine hochprofessionelle Ausbildung hinter sich. In Südkorea gibt es Ausbildungszentren für angehende Zauberkünstler.» Von einem dieser Zentren reist der Professor mit fünf Studenten auch in die Uhrenstadt: Myung-Joon Lee von der Zauberschule Magicat kommt unter anderem mit Red

Star Seong, der bereits an internationalen Wettbewerben abgeräumt hat, obwohl er erst 15-jährig ist. Sein Professor wird am Grand Prix Eterna starten, dem weltweit höchstdotierten Close-up-Wettbewerb. Hier geht es um Taschenspieler-Tricks. Nebenbei wird Myung-Joon Lee übrigens an den Kinder-Workshops Einblicke in die Kunst der Magie geben.

OK-Präsident Eric von Schulthess spricht begeistert über das aktuelle Programm und die neuen Ideen. Dass sich zudem der Weltpräsident der Zauberer angemeldet hat, freut ihn besonders. «Es zeigt, dass sich unser Anlass nun auch international etabliert hat.» Davon zeugt auch die Liste der Stars, welche die Gala am Samstagabend bestreiten. In diesem Jahr gibt es zudem auch eine Kinder-Gala am Sonntagnachmittag. Unter dem Titel «Die Schatzinsel» wird der Süd-



PHOTO ZVG

koreaner Red Star Seong noch einmal auf der Bühne zu bewundern sein.

Zauberhaftes. Der Grand Prix Eterna ist international nicht nur wegen des Preisgeldes attraktiv, sondern auch wegen des Renomees, von welchem die Teilnehmenden profitieren können. «Wir hatten 54 Anmeldungen, aber nur acht Startplätze. Schliesslich haben wir noch einen Teilnehmer mehr zugelassen, weil die Auswahl so schwierig war.» Der Grand-Prix vom Freitag ist der erste von zahlreichen Höhepunkten. Nach dem Wettbewerb geht es dann im Foyer des Parktheaters Grenchen zauberhaft weiter: «Es gibt Kostproben, vor allem aber auch magische Verpflegung», schmünzelt Eric von Schulthess. Serviert wird eine Zaubervurst, kreiert von der Metzgerei Neuhaus, ein Zauberbrot, entwickelt vom Egli Beck und ein Zauberbier vom Grenchner Brauer Toni Lötscher. In Diskussion ist auch eine Zauberpraline von Peter Gassler.

Unternehmer Eric von Schulthess: «Wir wollen Grenchen zum unbestrittenen Zentrum der Schweizer Zauberer machen.»

Diese Köstlichkeiten wird es nicht nur bei der Foyer-Zauberei am Kongress geben, sondern danach weiterhin in den entsprechenden Geschäften von Grenchen. Der Anlass soll weiterhin weiterentwickelt werden. Eric von Schulthess: «Wir haben im Organisationskomitee ein cooles Team und es macht Spass. Wir haben noch viele Pläne, die wir sukzessive umsetzen wollen.» Das heisst: Der Stamm bleibt zusammen und will Meilensteine auf dem Weg Grenchens zum Zentrum der magischen Schweiz setzen. «Wir denken darüber nach, mit unseren Galakünstlern Vorstellungen in anderen Schweizer Städten zu organisieren», so Eric von Schulthess. Zudem soll beim nächsten Kongress 2019 auch ein Nachwuchswettbewerb stattfinden. Er denkt auch über eine Zauberschule in Grenchen nach dem Vorbild der Südkoreaner nach. «Es tut sich einiges rund um Swiss Magic Grenchen», freut sich von Schulthess. ■ www.magic-grenchen.ch

DIE WOCHE IN DER REGION

20 Jahre Stiftung Schmelzi:

«Ein Jahr gemeinsam feiern im Grossen und im Kleinen», so lautet das Jubiläums-Motto. Einen Hauptakzent setzt die Stiftung mit kulinarischen Erlebnissen, jeweils in Form eines Charity-Menüs. Mit vier kulinarischen Events will die Stiftung Interessierte in die Welt dieser gemeinnützigen Institution einladen. Der gebürtige Appenzeller Albert Frehner lebt seit Jahren in Grenchen und ist Küchenchef in der Stiftung Schmelzi. Er hat sich letztes Jahr auf die Suche gemacht und in alten Grenchner Kochbüchern geschmökert – und er wurde fündig. Eine exklusive Auswahl bietet die Stiftung Schmelzi unter dem Titel: «Vo Gränche bygott» am 4. März um 19 Uhr im Speisesaal des Haupthauses der Stiftung. Die Vorspeise ist ein Toast Airport. Er stammt aus dem Rezeptbuch des gleichnamigen Restaurants. Serviert wird er mit Honig-Senf, Schinken, Spargel und Ananas. Dazu wird ein Wachtelei serviert. Der Hauptgang ist die legendäre Kalbsblanquette, die mit dem Restaurant Feldschlösschen untrennbar verbunden ist. Schmelzi-Küchenchef Albert Frehner hat

die Spezialität nachgekocht und getestet. Sein Kommentar: «Einfach köstlich». Das Kalbsblanquette war damals den Patrons vorbehalten. Für die «Büezer» gab es «Schnitz und Drunger». Für das Dessert ist Albert Frehner im «Bachtelen» fündig geworden. Süsses gibt es im Rahmen des Sechs-Gängers vom 4. März natürlich auch. Der Mazzinikuchen ist ein Mandel-Zitronen-Kuchen mit Mürbeteig. Der Abschluss macht eine Käsevariation mit regionalen Spezialitäten, serviert mit traditionellem Grenchner Kornbrot, das erstmals 1946 erwähnt wurde. Der Charity-Anlass (120 Franken) ist auf 36 Plätze beschränkt. Der Erlös kommt dem Ferienlager zugute, das die Stiftung für ihre Bewohner jedes Jahr organisiert. Anmeldung: Mail jubi@schmelzi.ch oder Telefon 032 566 41 00. **Das Eschentriebsterben** hat die Grenchner Eschen im Strassenraum erfasst. Dadurch werden Baumfällungen nötig. Dies, weil durch den Pilzbefall ganze Bäume destabilisiert werden können. Die gefälltten Bäume werden durch verschiedene andere Baumarten ersetzt.

Swiss Magic Grenchen

Parktheater Grenchen, 22. bis 24. April

22. April: Grand-Prix Eterna: Internationaler Close-Up-Wettbewerb.

Im Anschluss daran im Foyer des Parktheaters: Foyer-Zauberei.

23. April: Gala-Vorstellung mit internationalen Stars wie Fred Roby, einem der weltweit bekanntesten Bauchredner.

24. April: Kinder-Gala.

Der Vorverkauf startet am 1. März im Büro des BGU bzw. von Grenchen Tourismus am Postplatz Süd.

vogelsang

Autos zum Erfahren.

Vogelsang AG
Garage + Carrosserie
2540 Grenchen
Telefon 032 654 22 22

info@auto-vogelsang.ch
www.auto-vogelsang.ch

