

Zigeunerliebe

Eine romantische Operette von Franz Lehár mit dem Staatlichen Musiktheater Sofia. Während die Kritiker der Uraufführung im Jahre 1910 reserviert blieben, reagierte das Publikum damals enthusiastisch. Und es behielt Recht: «Zigeunerliebe» mit den feuri-



gen Melodien und farbenprächtigen Kostümen wurde eine der meistgespielten Operetten Lehárs. Die Geschichte spielt in Rumänien und Ungarn, und natürlich geht es um Liebe, genauer, um eine wichtige Entscheidung. Musikalische Leitung: Michail Angelov, Ognjan Mitonov. Inszenierung: Svetozar Donev.

Theater Winterthur, Mo/Di 19.30h.

ZÜRICH

Ritual Groove Music. Konzert mit Andi Pupato (perc), Nik Bärtsch (p), Kaspar Rast (dr), Björn Meyer (b) und Sha (b-cl). Bazillus, Ausstellungsstrasse 21, 21h.

Klassische Werke. Martina Schucan (vc) und Eckart Heiligers (kl) spielen Werke von Alois Zimmermann, Robert Schumann und César Franck. Eintritt frei. Hochschule für Musik und Theater, 19.30h.

Arthur Bates van Cleef. Fotorealismus mit einem Hauch von Surrealismus und figurativer Malerei. Bis 21. April. Kronen-Galerie, Froschougasse 3, 16–20h.

WINTERTHUR

Der parabelfrohe Klardenker. Leontina Lechmann und Thomas Gass lesen aus Leben und Werk von Max Frisch. Lesung am Montagmittag, Theater Oberes Foyer Winterthur, 15.30h.

«Orientierungsabend». Man muss keine Tageszeitung gelesen haben, um in Joachim Rittmeyers Kabarettstück die Orientierung zu behalten – dafür erlebt sich danach das Alltägliche erträglicher. Casinotheater, 20h.

Swiss Improvisers Orchestra. Work in progress/psychedelic free pulse. Konzept und Leitung: Dominik Blum. Eintritt frei. Musikschule und Konservatorium Winterthur, Rhythmiksaal, 20h.

Apple Pie

Springform 25 cm

500 g Mürbeteig aus 250 g Mehl, 125 g Butter, 5 EL Zucker, 1 Prise Salz, Wasser, Butter für die Form, 5 mittlere Äpfel, geschält und in kleine Stücke geschnitten, 200 g Rohrzucker, 1 TL Zimtpulver, 1 EL Zitronensaft, 20 g Butter, in Würfelchen



Die Zutaten für den Mürbeteig zu einem geschmeidigen Teig verkneten, Wasser nach Bedarf beifügen. Etwa eine Stunde im Kühlschrank lagern. Apfelstücke mit Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Den Teig in zwei Stücke teilen und etwas grösser als die Springform ausrollen. Den Boden der ausgebutterten Form belegen. Mit der Apfelmischung füllen und die Butterwürfelchen darauflegen. Mit dem zweiten Teigblatt bedecken, dabei gut am Rand der Form andrücken. Mit der Gabel oder Messerspitze kleine Löcher einstechen. Im auf 220 Grad vorgeheizten Ofen 25–30 Minuten backen.

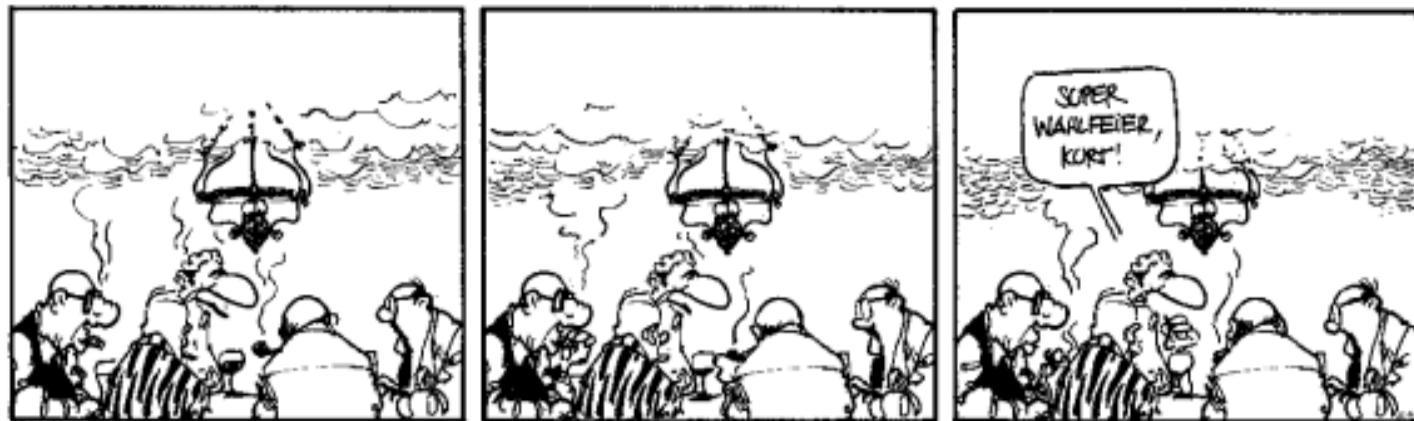
Aus der Schweizer Familie

REKLAME TQ421-T

Neue Miele Esskultur:
Einbaugeschirrwärmer
Vorgewärmte Teller und Tassen für Geniesser.
Miele

EVA

von Jaermann/Schaad



Unternehmergeist in alter Fabrikhalle

Keine Gesangskarriere und kein Traumjob: In der TV-Serie «Start up» geht es um clevere Ideen, Geschäftssinn – und um die Beschaffung von Kapital. Heute gehts los.

Von Caspar Schärer

Die besten Geschäftsideen entstehen am Küchen- oder Stammtisch. Immer wieder ist dort von der berühmten Marktlücke die Rede, für die man just die passende Idee hätte. Wer dann auch noch unzufrieden in einer festen Arbeitsstelle schmort, ist fast schon reif für die Selbstständigkeit. Die wenigsten der hochfliegenden Pläne werden jedoch realisiert. Zu gross erscheint das Risiko, zu vage die Idee, und dann fehlt auch noch das Geld. Und doch herrscht zurzeit geradezu ein Gründerfieber: Allein in den ersten zwei Monaten dieses Jahres wurden in der Schweiz über 6000 neue Firmen in die Handelsregister eingetragen – ein Rekord.

Zu dieser erwartungsfrohen Stimmung passt die elfteilige TV-Serie «Start up»

Der Weg zur eigenen Firma», die heute Abend auf SF 1 beginnt. Im Gegensatz zur Pseudowirtschaftsshow «Traumjob», wo man eine gut dotierte Stelle in Jürg Marquards Firma gewinnen konnte, geht es bei «Start up» um die Wirklichkeit im Geschäftsleben.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer müssen keine Aufgaben lösen und können auch nicht abgewählt oder gefeuert werden. Es gibt kein Friendship-Ticket und auch keinen alleinigen Sieger. Vielmehr müssen Jungunternehmer, die wenig mehr haben als eine Idee und einen Businessplan, zuerst eine hochkarätige Jury und anschliessend eine Runde von Investoren davon überzeugen, dass gerade ihre Geschäftsidee eine rosige Zukunft hat.

Konkurrenz der Ideen

Alexander Mazzara, Fernsehjournalist, Produzent bei «SF Spezial» und Projektleiter der Serie, betont denn auch den dokumentarischen Charakter von «Start up». «Wir wollen die Mechanismen der Wirtschaftswelt aufzeigen», erklärt der 31-jährige, der selber fast schon wie ein agiler Firmengründer wirkt. Zehn ausgewählte Jungunternehmer werden auf dem steini-

gen Weg von der Idee bis zur gesicherten Finanzierung begleitet, wobei der Ausgang der Reise offen ist. «Noch wissen wir nicht, ob es zu einem Vertragsabschluss zwischen einem Investor und einem Gründer kommen wird», sagt Mazzara, «aber natürlich hoffen wir, dass es dazu kommt und dass wir dann dabei sein können.»

40 schafften es in die Endauswahl

Ganz ohne Konkurrenz geht es aber auch bei «Start up» nicht, schliesslich ist der Wettbewerb das Antriebsrad der Wirtschaft. Sukzessive wurde das Feld verkleinert: Aus den fast 1000 Teilnehmern, die sich ursprünglich angemeldet hatten, wurden in einer ersten Runde die 100 viel versprechendsten Projekte ausgewählt.

Das Spektrum der Geschäftsideen reicht von einem Antilärmsystem über eine Hirntumorbehandlung, Massanzügen aus dem Internet bis hin zu einer Software für Vereinsadministration und einem neuartigen Sportgerät. Knapp 40 Jungunternehmer schafften es schliesslich in die Sendung, wo sie in den ersten zwei Folgen ihre Ideen der Jury präsentieren können. Diese wählt schliesslich zehn Teilnehmer

aus, die dann vor der schwierigsten Aufgabe stehen: Sie dürfen direkt mit einem illustren Kreis von Investoren sprechen. Zuvor erhalten sie ein Coaching von den Profis aus der staatlichen «Förderagentur für Innovation KTI».

Die Wahl des Produktionsortes unterstreicht den Anspruch auf einen möglichst grossen Realitätsbezug der Doku-Serie. Statt in einem klimatisierten Fernsehstudio im Leutschenbach wurden die einzelnen Folgen in einer rudimentär umgebauten ehemaligen Industriehalle auf dem Hürli-Areal gedreht.

Die Backsteinwände sind zwar Attrappe, doch dahinter verstecken sich merkwürdigerweise echte Backsteine. Wichtiger als solche Dekor-Details ist jedoch die arbeitsame Atmosphäre, welche die Halle verströmt. Keine barocken Schnörkel lenken vom Wesentlichen ab, denn hier müssen sich die Jungunternehmer ihr Geld redlich verdienen. Am 25. Juni, nach der letzten Folge, wissen wir vielleicht, welche Ideen den Weltmarkt erobern werden.

«Start up – Der Weg zur eigenen Firma», ab 16. April montags um 22.20 Uhr auf SF 1.

www.startup.sf.tv



BILD THOMAS BURLA

Er hatte eine Idee, die jetzt realisiert wird: Alexander Mazzara, Projektleiter der Sendung «Start up».

Sechs Ideen aus dem Kanton Zürich

Rinaldo Diezger aus Zürich mit Supertext: Die Onlineagentur Supertext erstellt und überarbeitet Texte, Bewerbungsschreiben, Werbetexte oder Pressecommuniqués.

Martina Hofer aus Volketswil mit unimon GmbH: Das Ingenieurbüro überwacht für Gemeinden und Industriebetriebe rund um die Uhr chemische und biologische Prozesse, zum Beispiel in Kläranlagen oder in Trinkwasserreservoirs.

Rouven Küng aus Zürich mit Exsila GmbH: Exsila ist eine kostenlose Internet-Tauschbörse für DVDs, Games, Musik und Bücher.

Niccolo Pini aus Zürich mit Kringlan composites AG: Der Werkstoffingenieur entwickelte Karbonräder für Autos. Diese sind so viel leichter, dass auf 100 km ein Liter Benzin gespart werden soll.

Urs Studer aus Zürich mit Rabtherm AG: Ein einfaches und robustes System zur Wärmerückgewinnung aus Abwasser, das beim Austritt aus den Häusern eine Durchschnittstemperatur von 25 Grad hat.

Christian Vögeli aus Zürich mit Dybuster AG: Eine alters- und sprachunabhängige Therapiesoftware für Legastheniker. Eine ETH-Studie wies nach, dass nach 3 Monaten 25 Prozent weniger Fehler gemacht werden. (csh)

LA DOLCE VITA

Ein Quickie mit Mel C. (letzter Teil – endlich!)

Von Thomas Wyss

Ich weiss gar nicht, was ich noch schreiben soll. Es ist sooooo peinlich. Ich wollte niemanden langweilen, ich schwöre. Ich wollte nur was ausprobieren, mal ruck, zuck ein Speed-Interview hinknallen. Und nun dieses Desaster. Fünffmal Mel C.! Ganze zwei Wochen lang dasselbe Thema. Gut, ich könnte es auch positiv formulieren und protzen, ich hätte hier den längsten Quickie ever durchgezogen.

Aber das macht die Sache auch nicht knackiger. Ich kann alle verstehen, die jetzt das Tagi-Abo kündigen (obs meine Bosse auch verstehen würden, weiss ich allerdings nicht). Egal, bringen wirs hinter uns. Hier also die letzten fünf Fragen.
26. Frage: Was gefällt Ihnen nicht an Ihrem neuen Album? – Mel C.: Ich weiss, auf was Sie hinauswollen. Aber da ich das



Album erst am Entdecken bin, ist es noch zu früh, um eine Antwort geben zu können. Fragen Sie mich dasselbe nochmals in zwei Jahren, dann kriegen Sie eine Antwort. (1. Interessant, dass sie weiss, worauf ich hinauswill, ich weiss es nämlich seit Beginn des Interviews nicht so wirklich. 2. In zwei Jahren bin ich wahrscheinlich auf einer Weltreise.) 27. Was mögen Sie

nicht an Interviews? – Dass ich am selben Tag 15-mal dieselbe Frage beantworten muss. (Sie sollte mir dankbar sein; Fragen wie meine wird sie bestimmt nicht 15-mal hintereinander gestellt bekommen.) 28. Was mögen Sie nicht an mir? – Äähm, eigentlich nichts. Sie sind sehr nett. (War das 'ne Art Anmache? Ich bleib jetzt einfach mal total cool, dann schauen wir, wies weitergeht.) 29. Was werden Sie heute in 23 Jahren machen? – Ich werde an einem Strand (Foto) sitzen. (Wenn das zuvor wirklich

'ne Anmache war, wer weiss, vielleicht sitze ich dann in 23 Jahren neben ihr am Strand.) 30. Wie hat Ihnen dieses Interview gefallen? – Nun, ich bin froh, dass es vorbei ist. Aber Sie waren doch meist anständig (lacht), und deshalb sag ich: Es war eine schöne Erfahrung. (Das war nun definitiv 'ne Anmache!)

Der Song zur Geschichte: The Horrors: «Excellent Choice». Wenn ich in 23 Jahren mit Mel C. am Strand sitze, werde ich mir dieses Stück reinziehen.