

# Sorgfältig aufgespiesst und präpariert

Zum Nationalen Tag der Naturhistorischen Sammlungen zeigte das Museum zu Allerheiligen am Samstag seine verborgenen Schätze. Kurator Urs Weibel erzählte, umgeben von Tausenden Schmetterlingen, die Geschichte der Sammlerstücke und von deren Wert.

Jasmin Stihl

Leise schlummern die verborgenen Schätze in den Mauern der Schweizer Museen: Teilweise in hölzerne Kisten, in verstaubten Archiven oder in dicken Büchern. Dabei haben genau diese Sammlerobjekte – von seltenen Schmetterlingen bis zu 300 Jahre alten Arzneipflanzen – Geschichten zu erzählen. Sie lassen uns auf die Vergangenheit zurückblicken und sind Grundlage vieler aktuellen Forschungen. Um diese Objekte ins Licht zu rücken, hat die Schweizerische Systematische Gesellschaft den Nationalen Tag der Naturhistorischen Sammlungen ins Leben gerufen. 22 Institutionen in der ganzen Schweiz präsentieren der Öffentlichkeit einige der rund 60 Millionen Exemplare, die in den Sammlungen gelagert werden. Kuratoren liessen das Publikum an ihrem Wissen teilhaben und gewährten tiefe Blicke hinter die Kulissen. So auch der Natur-Kurator des Museums zu Allerheiligen, Urs Weibel. Der Umweltwissenschaftler unternahm drei Führungen im Depot zu den Themen Zoologie, Botanik und Geologie.

## «Die Zartheit der Blume»

«Die Zartheit der Blume ist jenseits des Ausdrucks» – dieses Zitat stammt aus dem rund 300 Jahre alten Herbarium von Johann David Ehrhart (1676–1727). Ein Herbarium ist eine Sammlung von gepressten, getrockneten und auf Papier geklebten Pflanzen. «In diesem Band sind rund 120 Arzneipflanzen enthalten», erklärt Urs Weibel den Interessierten an der Depotführung. Zwölf Köpfe blicken auf die gepressten Pflanzen und stellen dazu Fragen. Weibel beantwortet diese nicht nur, sondern erzählt Anekdoten, die zu Raunen führen. Beispielsweise ist nicht nachweisbar, wie das Herbarium in den Bestand des «Allerheiligen» kam. Und das Besondere: Es gibt weltweit nur zwei Bände von Ehrhart. Einer ist in Schaffhausen, ein anderer befindet sich im Kloster Gnadenenthal in der Nähe von Memmingen.

Nicht nur die seltenen Objekte von Flora und Gesteinen sorgten für Staunen, sondern auch die breite Sammlung der Entomologie im gekühlten Nebenraum. «Im Raum werden unzählige Käfer, Schmet-



Am Nationalen Tag der Naturhistorischen Sammlungen zeigt Urs Weibel ein präpariertes Huhn.

BILD EVELYN KUTSCHERA

## «Diese Sammlungen sind ein unglaublicher Reichtum, den es zu erhalten gilt.»

Ursula Ehrat  
Besucherin

terlinge und andere Insekten aufbewahrt», sagt Weibel. In den Kästen – die mit einer Glasscheibe geschützt sind – sind jeweils bestimmte Insektenarten von Sammlern, sorgfältig aufgespiesst und präpariert. Beispielsweise überliess der Rheinauer Friedrich Ris dem Museum seine gesamte Schmetterlingssammlung. «Hier sehen wir Exemplare, die es heute in der Region Schaffhausen nicht mehr gibt», erklärt Weibel. Auf den Regalen befinden sich auch ausgestopfte Vögel. Diese Präparate sind

in Plastik eingeschweisst. «So schützen wir die Sammlung vor Staub und Insekten», sagt Weibel. Zudem spürt das Museum heute noch die Folgen der irrtümlichen Bombardierung im Zweiten Weltkrieg. «Viele Sammlerobjekte wurden dabei zerstört. Deshalb müssen wir dem übrigen Bestand besonders Sorge tragen», erklärt Weibel. Die Besucherin Ursula Ehrat findet klare Worte: «Diese Sammlungen sind ein unglaublicher Reichtum, den es zu erhalten gilt.»

## Nachgefragt

### «Private Sammler gibt es kaum mehr»



Urs Weibel

Stellvertretender Direktor des Museums zu Allerheiligen und Kurator Natur

#### Herr Weibel, wie hoch war das Publikumsinteresse am Samstag?

**Urs Weibel:** Es war erfreulich gross. Die Leute haben die Führungen geschätzt und waren neugierig. Es ist mir bewusst, dass das Thema eher ein bestimmtes Zielpublikum und weniger die breite Öffentlichkeit anspricht.

#### Rund 60 Millionen Sammlerobjekte sind in 22 Museen zu bestaunen. Wie viele davon werden in Schaffhausen gelagert?

**Weibel:** Im Natur-Depot befinden sich rund 150 000 Objekte, verteilt auf ungefähr 30 umfangreiche und diverse kleinere Sammlungen. So besteht die Sammlung von Friedrich Ris aus rund 13 000 Schmetterlingen.

#### Inwiefern hat sich das Sammeln im Vergleich zu früher verändert?

**Weibel:** Heute wird deutlich weniger, dafür gezielter gesammelt. Meistens auf Grundlage von wissenschaftlichen Projekten und Fragestellungen. Private Sammler gibt es kaum mehr.

#### Wird das «Allerheiligen» 2019 wieder am Nationalen Tag teilnehmen?

**Weibel:** Ja. Es ist wichtig, dass die Öffentlichkeit wahrnimmt, dass die Museen auch wertvolle naturwissenschaftliche Archive betreuen.

Interview: Jasmin Stihl

**Genossen** Grosse Wine Battle Weinland–Wallis im Hotel Schweizerhof in Zürich und Soulfood in der «Hopfenstube» am Herrenacker

## Zürcher Pinot noir gegen autochthone Walliser, Falken zu allem

Patrick Thalmann von der «Winzerei zur Metz» in Marthalen und Ilona Thétaz, angehende Önologin bei Provins Valais in Sion, luden zur Wine Battle ins Hotel Schweizerhof in Zürich. Nach dem Gongschlag nehmen die schlaksige, tätowierte junge Frau von der grössten Kellerei der Schweiz und der füllige, in Stein am Rhein aufgewachsene Weinmacher im stilvollen Restaurant La Soupière ihre Position im Ring ein – Gross gegen Klein, Wallis gegen Zürcher Weinland. Er sei «sehr, sehr, sehr nervös gegen einen so mächtigen und verehrten Gegner anzutreten», bekennt Thalmann. Zu vier Gängen werden zwei Weisse und zwei Rote von beiden Produzenten blind verkostet und vom Publikum bewertet, total also acht Weine, wobei es nicht schwerfällt, zu erraten, welcher von wem stammt. Heimvorteil für Patrick Thalmann? «Kein sim-



Zürcher Pinot noir und Walliser Diolinoir zum delikaten Hirsch-Saltimbocca.

ples Wine & Dine, sondern eine interaktive Geschichte», kommentiert Roman Jurt von Provins. «Uns ist ziemlich egal, wer gewinnt.»

Zum Gurken-Carpaccio mit Thunfischtatar und Sesamvinaigrette mit Honig tritt Thalmanns Bunter Hund 2017 an, ein experimenteller, im Holzfass gereifter Müller-Thurgau, gegen den klassischen Fendant St-Léonard Maître de Chais. «Im Wallis ist der Fendant so wichtig wie die Tageszeitung», kommentiert Thétaz, «nur wer einen guten macht, ist eine gute Kellerei.» – Der Punkt geht an Thalmanns Winzerei.

An der Maronicroèmesuppe mit Preiselbeerrahm scheitern beide Weissweine: Weder Thalmanns Metzgermeisters Private Reserve, ein eleganter Sauvignon blanc fumé 2016, noch der mineralische, rassige, in der Amphore ausgebaut Heida Domaine du Chapitre 2017 vermögen die süsse Wucht von Maroni und Preiselbeeren wirklich zu bändigen. Es gewinnt der kräftigere Heida.

Die Tagliolini an Trüffelrahmsauce werden begleitet von zwei Rotweinen aus dem kühlen Jahr 2016: Thalmanns leichtem Pinot noir «Junior» und dem soliden, kräftigen Landroten Cornalin Maître de Chais von Provins. Auch diese Runde geht an Thalmann.

Zum Hauptgang, einem delikaten Hirsch-Saltimbocca mit Kartoffelstrudel und Gemüsebouquet, werden zwei Rot-



Ilona Thétaz, Provins, versus Patrick Thalmann, Winzerei zur Metz. BILDER.US

### «Kein simples Wine & Dine, sondern eine interaktive Geschichte.»

Roman Jurt  
Provins-Verkaufsleiter  
Deutschschweiz

weine aus dem warmen Jahr 2015 aus- geschenkt: Thalmanns burgundisch anmutender Pinot noir PMG («Pour ma Gueule») und der dunkle, rustikale Diolinoir Domaine de la Tournelette Evêché mit Harznoten, die er dem Lärchenholzfass verdankt, in dem er ausgebaut wurde. Wieder obsiegt Thalmann. Den Schlussapplaus teilen sich die Kontrahenten friedlich mit der hervorragenden Küchenbrigade von Souschef André Wey und dem souveränen Serviceteam von Maître d'Hotel Helmut Stadlober.

In der «Hopfenstube» am Herrenacker fliesst Falkenbier aus dem Zapfhahn – und es darf geraucht werden. Koch und Gastwirt Roland Bosshard, ein Schlieremer Chind, lernt Schaffhauserdeutsch und kocht in seiner zwingigen Kombüse Klassiker wie Müscheli Bolognese und Ghackets mit Hörnli, ein Spiegelei auf Wunsch statt mit Fleischkäse und Pommes mit einem grossen Salat. Wenn ein gereifter Bergkäse aus dem Tessin angeliefert wird, schneidet er Münsterchen ab und reicht dazu Quitenwürstli. Seine Partnerin Yui lernt Deutsch und arbeitet an der Karriere von der Tellerwäscherin zur Millionärin. Zu den Stammgästen zählen Heimwehzücher, Sterndeuterinnen und Rheinfalkkünstler, denen er ab und an einen kleinen «Künstlerteller» zum Probieren neben das Bier stellt. (us)



Klassiker aus Bosshards Kombüse: Müscheli Bolognese in der «Hopfenstube».