

«Wir haben all unser Herzblut hineingegeben»

Mode Mónica Cruz im Interview über Modeinspirationen, Lieblingsdesigner und die Freude, bald Tante zu werden

VON SILVIA SCHAUB

Feingliedrig und zerbrechlich wirkt sie, die kleine Schwester von Penélope Cruz. Mónica sitzt im selbst entworfenen Vögele-Kleid für Fr. 119.– in der Lobby des Hotels Baur au Lac in Zürich. Gross sind nur ihre pechschwarzen Augen. Und diese funkeln, wenn die knapp 1,60 Meter kleine Cruz über die Mode spricht, die sie an den Fashion Days Zurich für Vögele erstmals zeigt.

Nächste Woche werden Sie Ihre Kollektion Biaggini Violett präsentieren. Dann sehen Sie die Ernte Ihrer Arbeit. Ist alles bereit?

Mónica Cruz: Ja, die Arbeit ist nun gemacht. Ich bin schon sehr nervös, sie zu sehen, und gespannt, wie die Reaktionen sein werden.

Was dürfen wir erwarten?

Es werden sehr sinnliche, festliche Modelle sein, die die Weiblichkeit der Frau unterstreichen.

Welches ist Ihr Lieblingsstück?

Oh, da gibt es natürlich viele. Zum Beispiel dieses schlichte schwarze Kleid, das ich gerade trage. Aber es hat so viele Stücke, die auch für unterschiedliche Frauen passen, die ich ebenfalls liebe.

Wo haben Sie sich für die Kreativen beeinflussen lassen?

Penélope und ich mögen Vintage-Kleider. Deshalb haben wir auch in der Vergangenheit, in den 40er-, 50er-, 60er-Jahren, unsere Inspiration gefunden. Wir sind viel auf Reisen, auch das fliesst in unsere Mode ein.

Und Sie waren sich immer einig?

Ja, eigentlich schon. Wissen Sie, wir stehen uns sehr nahe, besprechen auch sonst alles zusammen. Insofern wissen wir, wie wir ticken.

Wie muss Mode für Sie sein?

Für mich muss Mode immer die Persönlichkeit der Trägerin unterstreichen.

Welches war die grösste Herausforderung in der Zusammenarbeit mit den Vögele-Designern?

Wir haben ja beide nicht Modedesign studiert, deshalb war die Teamarbeit sehr wichtig. Ich fühlte mich sehr unterstützt von ihnen und habe dadurch viel profitiert und gelernt.

Wie kann man diese Zusammenarbeit verstehen? Konnten Sie und Ihre Schwester auch selbst mitbestimmen?

Ja, klar. Wir haben eigentlich alles bestimmt – die Stoffe, die Schnitte, die Farben, die Knöpfe und selbst die Reissverschlüsse.

Wenn Sie gar keine Vorschriften gehabt hätten, wären Ihre Kleider strenger, frecher, sexier geworden? Nein, wir konnten unsere Erfahrungen und Inspirationen hineinbringen. Wenn etwas nicht möglich war,

«Wir haben alles bestimmt – die Stoffe, die Schnitte, die Farben und selbst die Reissverschlüsse.»

etwa vom Material her, haben wir das im Team besprochen.

Sie sind Tänzerin, Schauspielerin und nun auch noch Designerin. Wie bringen Sie das zusammen?

Das gehört für mich alles zusammen. Schon als ich mit vier Jahren mit Ballett anfing, waren die Kleider wichtig. Und auch als Schauspielerin sind sie das. Ich habe grossen Respekt vor der harten Arbeit der Designer. Nun habe ich diese von Anfang an einmal selbst miterlebt.

Sie sind mit Ihrer Schwester nun die Vorzeigemodelle von Vögele. Man wird Ihre Mode gut finden, weil sie Mónica und Penélope Cruz heissen. Stört es Sie nicht, dass Sie nicht in erster Linie wegen Ihrer Fähigkeiten als Modedesignerin wahrgenommen werden?

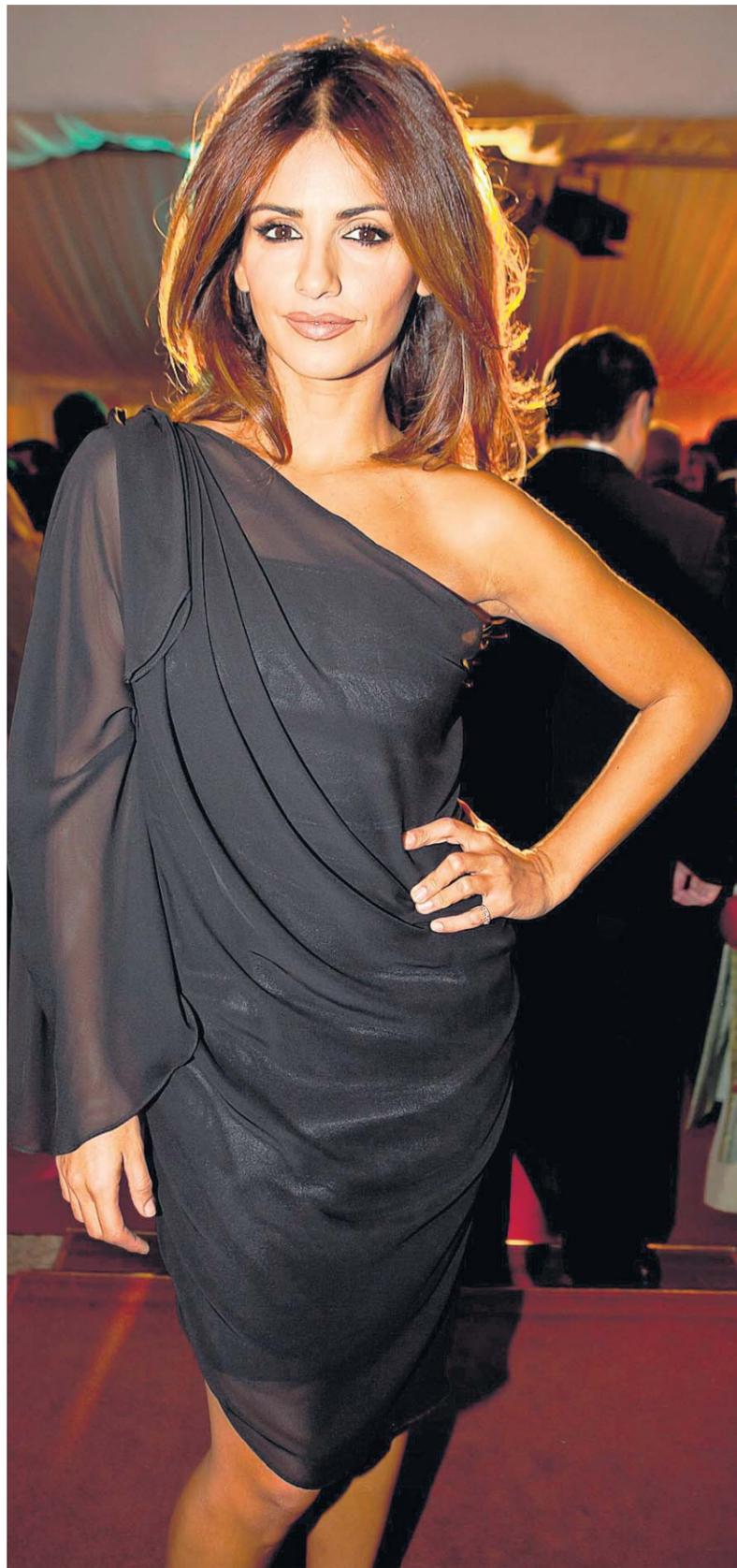
Ich hoffe natürlich schon, dass man unsere Mode mag, nicht nur weil wir Cruz heissen. Wir haben schliesslich all unser Herzblut hineingegeben.

Würden Sie es wieder machen?

Ja, auf alle Fälle. Wir sind glücklich über diese Zusammenarbeit. Es ist eine einmalige Chance.

Mit welchem Designer würden Sie gerne zusammenarbeiten?

Ich finde viele gut. Ich konnte schon einmal bei Giorgio Armani zusehen, als er für unsere Tanztruppe die Kleider entworfen hat. Das war sehr



Mónica Cruz im selbst designten Kleid.

DAVID BIEDERT

Die Modewelt blickt nach Zürich

Nun kann auch Zürich in Sachen Mode international mitreden, wenn auch noch nicht in den Dimensionen von Metropolen wie Paris, Mailand oder London. Nächste Woche finden vom 3. bis 6. November erstmals die Charles Vögele Fashion Days Zurich statt. Allerdings wird an der Limmatstadt nicht nur den Prominenten, Einkäufern und Medienleuten der rote Teppich ausgerollt, sondern ganz normalen Mode-Begeisterten, die den Zauber der Fashionwelt erleben möchten.

Der Eröffnungsabend startet mit der Präsentation der von Penélope und Mónica Cruz entwickelten Party- und Cocktail-Kollektion Biaggini Violett für Charles Vögele. Am Donnerstag steht die Vergabe des Swiss Textiles Award an einen internationalen Nachwuchs-Designer auf dem Programm. Der Newcomer-Preis «Annabelle Award» wird am Freitag an einen Jung-Designer vergeben. Die Closing Show vom Samstag ist wiederum international ausgerichtet und bringt Guido Maria Kretschmer (D) und Missoni (It) nach Zürich. Von Donnerstag bis Samstag finden zudem schon morgens ab 11 Uhr Shows statt wie etwa «Stars of Tomorrow» (4. 11.) oder Kids Fashion Show (6. 11.).

Für die meisten Veranstaltungen hat es noch Tickets ab Fr. 40.– unter www.ticketcorner.ch (SC)

spannend. Aber John Galliano würde ich gerne mal über die Schulter schauen, wie er das macht.

Sie waren einige Male in der Schweiz. Wie gefällt Ihnen unser Land?

Leider war ich erst zweimal hier für die Arbeit und habe noch gar nichts gesehen von der Schweiz. Ich hoffe, ich komme später endlich einmal dazu, Zürich besser kennen zu lernen.

Sie werden gleich wieder nach London fliegen, um dort Ihre Schwester beim Filmdreh zu «Fluch der Karibik 4» zu doubeln. Und schon bald werden Sie Tante.

Ach, das macht mich sehr, sehr glücklich. Ich freue mich so riesig auf das Baby. Sicher werde ich es dann auch hüten.

Der grosse Überschuss vom täglichen Überfluss

Nahrung In der Schweiz werden tonnenweise Lebensmittelüberschüsse produziert. Gassenküchen und Notunterkünfte sind dankbare Abnehmer. Der grösste Teil der einwandfreien Ware landet nicht auf dem Teller.

VON ANDREAS KREBS

Ruedi sitzt an einem grossen Tisch im Restaurant Hope in Baden. Er wurde zum Menü eingeladen und isst auffallend bedächtig. Suppe. Salat. Dann widmet er sich dem Wienerli im Teig und dem Kartoffelsalat. «Ein Festmahl. Wer weiss, was Hunger ist, geniesst jeden Bissen.»

Ruedi ist ausgesteuert; Sozialhilfe nimmt er nur sporadisch in Anspruch – er möchte frei sein, wie er sagt. Dann und wann geht er ins «Hope», das vom gleichnamigen christlichen Sozialwerk geführt wird. Dort ist jedermann willkommen. Für Menschen in finanzieller Not sind Suppe und Brot mit Getränk gratis. Das Essen wird aus gespendeten,

aber einwandfreien Lebensmitteln zubereitet, deren Verkaufsdatum abgelaufen ist. Auch die gemeinnützigen, schweizweit aktiven Organisationen «Tischlein deck dich» und «Schweizer Tafel» schlagen die Brücke zwischen Überfluss und Mangel.

Verteilen statt wegwerfen

In der Schweiz werden jedes Jahr bis zu 250 000 Tonnen einwandfreie Lebensmittel von Produzenten und vom Lebensmittelhandel vernichtet. Das ist die eine Seite. Die andere: 700 000 bis 900 000 Menschen leben hierzulande an oder unter dem Existenzminimum. Die so genannte versteckte Armut trifft insbesondere grosse Familien, Arbeitende in Niedriglohnbranchen, Alleinerziehende und Ausgesteuerte. «Tischlein deck dich» versorgt pro Woche rund 10 500 Menschen mit Lebensmitteln, die ansonsten vernichtet würden. Die «Schweizer Tafel» verteilt pro Jahr über 3000 Tonnen Lebensmittel an 500 soziale Institutionen wie Notunterkünfte oder Gassenküchen.

Der mit Abstand grösste Teil der Lebensmittelüberproduktion landet aber nicht auf dem Teller. Wieso wer-

den so viele Lebensmittel weggeworfen? «Der Kunde will auch abends um 17 Uhr die ganze Auswahl haben», beantwortet Nicolas Schmied, Mediensprecher bei Coop, die Frage. «Bei uns wird aber nichts vernichtet», versichert er. Bevor das Verbrauchsdatum erreicht ist, bieten Detailhändler die Ware vergünstigt an. Was übrig bleibt, können die Mitarbeiter billig kaufen. Zudem unterstützen Coop und Migros mit je rund 1000 Tonnen Lebensmittel pro Jahr «Tischlein deck

«Der Kunde will auch abends um 17 Uhr die ganze Auswahl haben.»

Nicolas Schmied,
Mediensprecher bei Coop

dich» und die «Schweizer Tafel». Bleiben immer noch rund 10 000 Tonnen einwandfreie Lebensmittel, die Coop pro Jahr entsorgt. «Verwertet», korrigiert Schmied. Rund 1800 Tonnen Brot sowie Produktionsabfälle aus der Bäckerei werden als Tierfutter an Bauern abgegeben; der Grossteil wird kompostiert oder zu Biogas verarbeitet.

Coops Wiederverwertungsrate liege bei gegen 70 Prozent. Ähnliches lässt die Migros verlauten.

Sich auf die eigenen Sinne verlassen

Die Grossverteiler schneiden damit besser ab, als mancher Privathaushalt. Denn dort landen tadellose Lebensmittel zuhauf im Abfall oder auf dem Kompost. Ein grosser Teil deshalb, weil viele Konsumenten glauben, dass ein Produkt nicht mehr geniessbar ist, wenn das Verbrauchsdatum überschritten ist, so der Berner Kantonschemiker Otmar Deflorin. Er erklärt es damit, dass die Leute sich mit Lebensmitteln nicht mehr gut auskennen. Wenn Schinken, Fisch oder Milchprodukte nicht mehr gut seien, dann rieche oder sehe man das. Der Mensch kann sich also auf seine Sinne verlassen. Dennoch sollten Frischprodukte bis spätestens ein, zwei Tage nach Ablauf des Verbrauchsdatums konsumiert werden, besser vorher. Deflorin rät, kleinere Verpackungen zu kaufen, um Lebensmittel und Geld zu sparen.

Autoren des Gottlieb-Duttweiler-Instituts zeigen in ihrer Studie «European Food Trends Report 2009–

2014», dass sich der Markt für Nahrung und Getränke in Zukunft radikal verändern könnte. Sie vermuten, dass sich nach einer Phase der Sättigung und der Überangebote eine neue Knappheit ergeben werde. Deshalb sei auch in der Schweiz ein deutlicher Preisanstieg realistisch.

Spekulationsgut Nahrung

Beim Gang durch die Supermärkte spiegelt sich dies (noch) nicht: Die Regale sind prall gefüllt, nie mussten wir im Verhältnis so wenig Geld für Lebensmittel ausgeben wie heute. Alles bestens also im Schweizerland? Laut Bund schon. Im Agrarbericht beziffert er den Selbstversorgungsgrad der Schweiz auf rund 60 Prozent, und dies bei einer ständig wachsenden Bevölkerung. Würde man die Importe an Energie und Futter in die Bilanz einbeziehen, dürfte der Selbstversorgungsgrad der Schweiz mittlerweile unter 25 Prozent sein, meint allerdings der Agrarökologe Andreas Bosshard.

Mehr zum Thema gibt es im aktuellen Magazin «natürlich leben», www.natuerlich-leben.ch