

# Salsa picante auf dem Dorfplatz

Mit einer fulminanten «Fiesta Cubana» begrüßte «Musig im Dorf» den Sommer in Bonstetten

Was braucht es für eine echte Salsa picante? Tomaten, Chili, Zwiebel und Knoblauch, etwas Olivenöl, Zitrone, Zucker und eine Tex-Mex-Gewürzmischung.... Oder El Zorro!

Kaum war es 18 Uhr begann sich der Dorfplatz mehr und mehr zu füllen. Eine Stunde später, bei offizieller Eröffnung des Abends, war es schon schwierig, einen Platz auf den vielen Festbänken zu finden. Als musikalische Vorspeise spielte sich das Trio Son III gleich mit den ersten Tönen in die Herzen der zahlreichen Zuhörerinnen und Zuhörer. Kein Wunder, es begann seinen Auftritt mit dem legendären Song Chan Chan von «Bueno Vista Social Club». Derweil wurden feinste Tacos auf Gemüse an einer einmaligen Salsa picante serviert. Der Chef de cuisine, Ernst Hedinger, verriet, dass die Garzeit bei satten 5 Stunden liege. Das zahlreiche Publikum, die Stimmung und das köstliche Essen sorgten im Nu für eine ausverkaufte Küche.

## Von Reggae, über Big-Band-Jazz bis zu frechem Hip-Hop

Der musikalische Hauptgang folgte knapp vor neun Uhr. Die Köchinnen und Köche von El Zorro trugen mit grundsolidem Salsa auf. In deren Küche wurden auf heissem Feuer Stilrichtungen von Reggae, über Big-Band-Jazz bis zu frechem Hip-Hop verarbeitet. An vorderster Front warf sich Leadsänger Roby Pulido mit fantastischer Stimme und heißen Tanzeinlagen in Szene. Und während die Band die Salsa al dente garte, würzten die



Salsa mit «El Zorro» auf dem Dorfplatz Bonstetten. (Bild zvg.)

Sängerinnen und die Bläser den Sound mit frechen Kicks. Das Publikum liess sich von Beginn weg mitreißen, tanz-

te ausgelassen und schenkte den Musikern frenetischen Applaus bis spät in die Nacht. Was braucht es für eine

echte Salsa picante? Ganz einfach: Das Bonstetter Publikum und El Zorro – sin compromiso! (ksch)

Nächster Anlass von Musig im Dorf: 12. August 2017 mit Musique en Route und Moes Anthill.