



הרכבל החדש, "אייגר אקספרס", בשווייץ. נסיעה של 45 דקות בשמיים

אקספרס לפסגה

אתר הסקי השווייצרי אייגר רוצה לחזור לתפוס את מקומו בצמרת אתרי הסקי במדינה. בהשקעה של מאות מיליוני יורו, נבנה בו רכבל אוטומטי שמשייט לאורך 6 ק"מ של נופי פסגות מושלגים • יש לזה גם מחיר

← אם זה היה דצמבר בגיל, ייירי הסקי וסתר חובבי נופים של הרים מושלגים וקרונות היו מתכנסים בעיירה גרינדלולד שבאלפים השווייצריים, שותים יין מתובל, מקנחים בעוגיות ג'ינג'ר, מתלוננים על הריבית בבנק, ועו"לם על ה"אייגר אקספרס" – פרויקט הר"כבל היקר אי פעם באלפים השווייצריים. אבל התורף הוא אינו נורמלי, והשווייצריים נאלצו להתאים את הרכבל, שיכול להעביר 2,200 נוסעים בשעה, למגפה, והדריעו שלא יסיע יותר מ-1,500. בימים הראשונים לאחר פתיחתו בשבוע שעבר, הוא הסיע רק עשרות נוסעים ביום.

אייגר היא פסגת הר באלפים הברניים, במערב שווייץ, המתנשאת לגובה 3,970 מטר, נמוכה בכ-200 מטר מפסגות ההרים מנך ויונגפראו הסמוכות. היא ידועה בעי"קר בזכות צידה הצפוני המתנשא לגובה של 750 מטר מעל העיירה גרינדלולד. הקיר הצפוני וזה לכינוי "קיר הרצח", לאחר שלפחות 65 מטפסים שניסו לטפס עליו איבדו את חייהם.

אז למה למות כשאפשר להגיע ברכבת? בהר חצובה מסילת יונגפראו, שפועלת כבר יותר ממאה שנה. המסילה מובילה לתחנת יונגפראו, הממוקמת בגובה 3,454 מטר, והיא תחנת הרכבת הגבוהה באירופה, שרבים נוסעים אליה כדי לראות את הנוף המרהיב הנשקף משם.

אם שרובת, למה צריך רכבל חדש עם 44 קרונות מגרינדלולד ליונגפראו? התשובה היא כסף. הריב כסף.

יונגפראו ריילוויי, החברה שמפעילה את הרכבת הישנה ואת שירותי ההסעות באייגר, הייתה מסוגלת בימי השיא לה"סיע באמצעותה ל"פסגת אירופה", כינויה של פסגת אייגר, כ-5,000 נוסעים. מספר מכובד, אך נמוך בהרבה מהביקוש. וכך תר"כנן הרכבל החדש, שמסוגל להסיע הרבה יותר נוסעים ביום, כלי להחליף תחנות ותוך חיסכון בזמן הנסיעה (45 דקות במ"קום כשעה וחצי). הנסיעה לא וולה (כרטיס הלוח ושוב עולה 130 פרנקים שווייצריים,

איטליה בשר

גורו הטבעונות, ד"ר נדיה אליס, מככבת בתוכנית חדשה בשם "האיטלקייה הטבעונית", ומספרת למה בחרה לפתוח את הסדרה בסרדיניה, מעוז הקרניבורים, איך הכינה קלמרי מבטריות, ואיך זיהתה את רוטב העגבניות של סבתה, ניצולת השואה, באוכל שהגישה לה בשלנית איטלקייה מקומית | **אמיר קמינר**

← ערב אחד, לפני שש שנים, צפתה ד"ר נדיה אליס בתוכנית "האה הגרול" והתעצבנה מהאקטיביסטית הטבעונית טל גלבוע. "אמרת לי עצמי: אין מצב שבישראל מתייחסים כל כך רע לבעלי חיים", היא משחזר"רת. "יצאתי לבדוק את הנושא. אחרי מחקר של ארבעה חודשים, הרגשתי שפתחתי תיבת פנד"דורה – והפכתי לטבעונית. סבל של בעלי חיים הוא בדיוק כמו סבל של בני אדם. ולצער, אין מוצר מהחי שלא כרוך בסבל. באותה תקופה לא ידעתי לבשל חביתה. בגלל קטע פמיניסטי הווי, לא נכנסתי מתוך פרינציפ למטבח, והייתי צריכה למצוא איפה לאכול אוכל טבעוני ראוי". אז איך הפכת תוך שש שנים לנשיאית המת"מחה באוכל טבעוני?



אליס בפוליה. רוטב עגבניות כמו של סבתא

צילומים: ערוץ האוכל, MT Film Production

אחד מהשופטים לא זיהה שזאת מנה טבעונית. הם לא העבירו אותי שלב בגלל שהבצק היה דתי לבשל. מה גם שהיה לי ברור, כמי שנולדה ב-19:30 בערך האוכל ב'yes וב'Hot). המ"סלול נע מסרדיניה עד מילאנו, עיר הולד"תה. "בחרנו לפתוח בסרדיניה כי זה המקום הכי רחוק מטבעונות. המטבח מבוסס כולו על ולמה לא נתתי את מרכז הבמה לירקות, ולמה לנסות לעשות גבינה וחמאה – והוא בעצמו לא זיהה שלא מדובר בגבינה ובחמאה. ארוז קומ"רובסקי דווקא כן נתן לי סכין.

"לא נהנית מהחוויה הלחוצה והמלחיצה, אבל קיבלתי פרסום אדיר, ומלא לקוחות באו לארוחות שאני מכינה בבית, במסגרת המיזם Eatwith. 99% מהלקוחות שלי לא טבעונים. לעפעפים מי שמזמין את הארוחה מבקש ממני לא לגלות למזמנים שהארוחה טבעונית – ולא קרה אפילו פעם אחת שמישהו זיהה".

מתגעגעת לדגים

בקיץ האחרון יצאה אליס לצלם סדרת ב"י שול בארץ הולדתה. "כולם חושבים שאוכל איטלקי הוא הרבה הכי רחוק שיש מטבעונות, ושבאיטליה עושים פסטה מביצים, ושיש שם רק גבינות ובשר. אני מנסה להראות שזה לא נכון. ועוד סטיגמה שאפשר לנפץ: כולם חר"שבים שאוכל טבעוני לא משמין, אבל זה לא נכון. בכלל, טבעונות זה לא רק הגנה על בעלי

חיים, אלא גם בריאות, קיימות וסביבה". הסדרה "נדיה אליס – האיטלקייה הטבעונית" משדרת כעת בטלוויזיה (מדי יום ששי עכ"ה מדי"ר. משיק רוט התנפל עליי כשאמר ב-19:30 בערך האוכל ב'yes וב'Hot). המ"סלול נע מסרדיניה עד מילאנו, עיר הולד"תה. "בחרנו לפתוח בסרדיניה כי זה המקום הכי רחוק מטבעונות. המטבח מבוסס כולו על ולמה לא נתתי את מרכז הבמה לירקות, ולמה לנסות לעשות גבינה וחמאה – והוא בעצמו לא זיהה שלא מדובר בגבינה ובחמאה. ארוז קומ"רובסקי דווקא כן נתן לי סכין.

"לא נהנית מהחוויה הלחוצה והמלחיצה, אבל קיבלתי פרסום אדיר, ומלא לקוחות באו לארוחות שאני מכינה בבית, במסגרת המיזם Eatwith. 99% מהלקוחות שלי לא טבעונים. לעפעפים מי שמזמין את הארוחה מבקש ממני לא לגלות למזמנים שהארוחה טבעונית – ולא קרה אפילו פעם אחת שמישהו זיהה".

אליס דאגה שגם היינות המוצגים בסדרה יהיו טבעוניים. "בהרבה יקבים כשמפלטרים את היין משתמשים בחלבון ביצה או במשהו שבא מרגים, גם כדי שהתהליך יהיה יותר מהיר. לשמחתי יותר ויותר יקבים הולכים לכיוון הטבעוני, גם בגלל קיימות".

המטערה הכי טובה שחזויות במטבח? "אמרנט, בעיר רוונה". בפוליה, שנמצאת בעקב של המגף האיט"לקי, אזור עני שהשתדרג, יש מסורת טבעונית



ד"ר נדיה אליס עם אחת הבעלות בסדרה. פעם היא לא הטימה להיכנס למטבח

נית מפתחת. "תושבי האזור לא מכירים את המילה טבעונות, אבל כל יום קיבלנו תפריט טעימות של עשר מנות טבעוניות שונות, מגני הירק של ה'מסריות' – בתי איכרים עתיקים ששופצו למלונות חמישה כוכבים. הם מגישים מנות של איכרים עניים שבעבר היו צריכות להספיק לאדם ליום שלם, אז הן מופצצות בח"לבון. הטעם של הירקות שם הוא מעולם אחר והמנות מלאות בשמן זית מקומי מדהים".

הבשורה מת'לאביב

הרגע המרגש בזמן הצילומים היה הביקור בעיר לצ'ה. "סבתי מצד אמא גדלה בצפון איטליה, וכשהנאצים הגיעו, משפחתה ברח"ה לפוליה וחיה שם בהסתר וכך שרדה. באחד הפרקים אני מגיעה לצ'ה'ה ומבקרת במזוויאן המתעד את הצלת היהודים בפוליה, והתמונה היא עיר של ליברליות ופתיחות אל השונה והחדש. אגב, הרבה ערבים, דתיים לשעבר, הומאויים. לסביות ובכלל נשים – בוחרים בטבעונות. מי שסובל מדרכי, רגיש ופתוח להבין דיכוי של אחרים, ובמקרה שלנו בעלי חיים. עדיין, גם בישראל צריך הרבה כוח נפשי להיות טבעוני – עדיין יש שנאה כל"פינו וסטרימות".

היא, אגב, מתקשה לשבת ליד מישהו שאוכל בשר. "זה מפריע לי", היא אומרת. "מה שגם מצמצם לא מעט את האפשרויות לפרטנרים".



אליס עם שפים ברחבי איטליה. "לנפץ את הסטיגמה שאוכל איטלקי רחוק מטבעונות"