

A photograph of an elderly man with a white beard, Fred Tschanz, sitting at a bar. He is wearing a dark jacket over a checkered shirt and a white scarf. He is holding a glass of champagne in his right hand and looking towards the camera with a smile. The background shows a bar setting with shelves and a floral arrangement.

Fred Tschanz

Fred Tschanz an der Bar des legendären «Café Odeon» am Zürcher Bellevue. Der Gastro-Pionier und Idealist liebt Champagner. Und die Frauen.

Der Lebermann Fred Tschanz, geboren am 27. März 1929, hat es in der Tat vom Tellerwäscher zum Urgestein der Zürcher Gastroszene gebracht. Was sich wie ein Klischee anhört, ist in Wahrheit die Lebensgeschichte eines glücklichen Menschen, der als Krönung seines Lebens offensichtlich an der Schwelle zur Weisheit angekommen ist. Der Gastro-Doyen empfängt mich herzlich in sei-

Während des Gesprächs stellt sich heraus, dass Fred Tschanz, dessen untypische Passion die Grosswildjagd war, in Wirklichkeit ein eher feiner, sensibler, ja fast zärtlich wirkender Mann ist, den vor allem Frauen, Kunst und Musik leidenschaftlich begeistern. Er besitzt denn auch eine Kunstsammlung, die von Hodler über Varlin, Vallotton, Segantini, Comensoli bis hin zu Albert Anker führt. Und er liebt die Musik von Mozart und Beethoven. Kein Wunder, spielte Tschanz auch schon mit dem Tonhalle-Orchester Zürich. Es ist der Widerspruch zwischen Jäger und Schöngest, der viele irritiert und vielleicht sogar befremdet. Was für Aussenstehende nach Machtbewusstsein und altem Frauenbild riecht, ist für ihn die Faszination von Herausforderung und männlicher Abenteuerlust. Dass er auch so etwas wie ein Stehaufmännchen ist, hat er schon lange bewiesen. Einer, der sein ganzes Vermögen verlor und mit 83 wieder als steinreicher Mann auftritt, muss nichts mehr beweisen.

RENDEZ-VOUS MIT DER ZÜRCHER GASTRO-LEGENDE FRED TSCHANZ

GROSSE

Der 83-jährige Zürcher Fred Tschanz hat die klassische Karriere vom Tellerwäscher zum erfolgreichen Hotelier und Restaurateur geschafft. Als Pionier und Abenteurer ist er nicht nur Jäger und Sammler, dank ihm hat die Schweiz das US-Beef und den Eisbergsalat entdeckt – und Zürich feiert das Oktoberfest. Das jüngste «Abenteurer» des legendären Hoteliers: Tschanz hat die Kaffee- und Weinpreise in seinen Zürcher Lokalen massiv gesenkt. «Es geht mir darum, dass auch die einfachen Leute Kaffee und Wein zu einem anständigen Preis konsumieren können.»

TEXT Bruno-Thomas Eltschinger

nem Restaurant Bauschänzli in Zürich. Zwei neugierige, strahlend blaue Augen mustern mich mit listigem Blick. Da sitzt ein kluger, schlauer, elegant gekleideter Gentleman mit gepflegtem Bart. Ich traue ihm gerne etwas Schlitzohrigkeit zu. Er mustert mich erwartungsvoll.

zusammengespart. Sein Servicefachlehrer war der berühmte Conrad Tuor, und an einer Sommelier-Meisterschaft der Sopexa Schweiz gewann er, neben Emil Bäggi, den zweiten Preis. Sein Werdegang führte ihn dann als Kellner nach London, Paris, Rom, Barcelona, Madrid und Sevilla bis nach New York und Washington. In Amerika fand er schliesslich eine Anstellung als Oberkellner im damals exklusivsten Restaurant New Yorks, >

Er bediente Hollywood-Stars wie Liz Taylor

Fred Tschanz wuchs als Einzelkind in ärmlichen Verhältnissen an der Militärstrasse im Zürcher Kreis 4 auf, was ihn für sein ganzes Leben prägte. Er wäre gerne Konzertpianist geworden, aber nach zwei Jahren Konservatorium schickte ihn seine Mutter in eine Kochlehre. «Essen müssen die Leute immer», beschied sie ihm. Sie war eine starke Frau, gross und schlank, die viel Pech im Leben hatte. Fred war ihr einziger Glücksstrahl. Er schloss die Kochlehre im Hotel Glockenhof in Zürich als Zweitbesten im Kanton Zürich ab. Seine erste Stelle hatte er 1948 als Commis de cuisine im noblen Suvretta House in St. Moritz, das der Zürcher Familie Candrian (Bahnhofbuffets, Catering) gehört. 1949, in der Zwischensaison, arbeitete Fred Tschanz im Café Odeon als Allrounder. Zwanzig Jahre später wird er Pächter des Odeons sein. Er absolvierte die renommierte Hotelfachschule Lausanne, das Geld dafür hatte er selbst



Fred Tschanz mit Ehefrau Nummer vier (Rafaela, links) und Enkelin Stephanie Portmann. Die 28-jährige Frau wird das Erbe des Zürcher Gastro-Pioniers weiterführen.

dem «Colony». Dort bediente er Hollywood-Stars wie Elisabeth Taylor oder Zsa Zsa Gabor.

Vier Ehefrauen und zwei Pleiten

Später, als Hotelmanager, dinierte er mit John F. Kennedy und beriet seinen Kumpel Frank Sinatra, wenn dieser Frauenprobleme hatte. Er machte richtig viel Geld und heiratete die erste von insgesamt vier Ehefrauen, eine Französin, von der er zwei Töchter hat. Ehefrau Nummer zwei war eine Jüdin, deren Eltern nach vier Monaten die Annullierung der Ehe beantragten. Grund: Tschanz war Nichtjude. Dann spekulierte er an der Börse – und verlor alles.

Er brachte das US-Beef in die Schweiz

1962 kehrte Fred Tschanz allein und mit leeren Taschen in die Schweiz zurück. In Hegnau bei Volketswil begann sein zweiter Aufstieg. Er übernahm dort das Restaurant Stammbaum. Den Durchbruch erzielte er mit einer Neuheit für die Schweiz: Tschanz setzte das US-Beef und den Eisbergsalat auf die Speisekarte. Die neuartigen Angebote, die Tschanz in Amerika entdeckte, schlugen ein wie eine Bombe. Das Geschäft lief hervorragend – 1966 hatte der «Stammbaum» schon über 30 Mitarbeiter. Doch das Lokal brannte wenig später bis auf die Grundmauern ab – wegen einer vergessenen Zigarette. Und wieder musste Tschanz bei null beginnen. Inzwischen lebte er mit seiner dritten Ehefrau, einem schottischen Kindermädchen, das seine Töchter betreute.

30 Millionen Umsatz mit zwölf Betrieben

Und es ging wieder bergauf: Fred Tschanz kaufte Restaurants, Cafés, Hotels und baute so ein mittelständisches Gastronomie-Imperium auf. Zu seinen Glanzzeiten gehörten ihm etwa zwölf Betriebe mit einem Gesamtumsatz von über 30 Millionen Franken. Heute besitzt Fred Tschanz noch drei Restaurants: das Bauschänzli, wo die Zürcher am «Oktoberfest» auf den Bänken tanzen, das gediegene «Le Chef», das er im Alter von 81 Jahren eröffnete – und das legendäre

«Café Odeon» am Bellevue, das am 1. Juli 2012 sein 100-Jahr-Jubiläum feierte. Dazu kommen die beiden Zürcher Dreistern-Hotels Walhalla und Leoneck.

So kam Tschanz zu seinen Gastro-Betrieben

Tschanz hatte das berühmte «Odeon», früher ein Künstler- und Literaten-Treffpunkt, bereits 1972 übernommen – vor allem wegen der zentralen Lage mitten in der City. Das Bauschänzli führt er seit 1992. Die «Gartenbeiz» mit 600 Sitzplätzen gehört zu den grössten Gartenwirtschaften Europas. Ungewöhnlich war auch die Idee, in Zürich ein «Original-Oktoberfest» nach Münchner Vorbild einzuführen. Am Anfang wurde Tschanz belächelt. Motto: Zürich hat das Sechseläuten. Was soll ein Oktoberfest an der Limmat? «Jetzt erst recht, sagte ich mir. Das Projekt hat mich eine Menge gekostet, denn ich wollte eine hundertprozentige Kopie des Originals in München.» Heute ist der Anlass bereits sechs Monate im Voraus komplett ausverkauft.

Glück mit Ehefrau Nummer vier

Nun hatte Fred Tschanz nicht nur Glück beim Oktoberfest, sondern auch in der Liebe. Seine vierte Ehefrau, Rafaela, noch keine fünfzig Jahre alt, hat übrigens zwei Töchter, die sie mit in die Ehe brachte. Sie stammt aus der Dominikanischen Republik. Und die sympathische Enkelin, Stephanie Portmann (28), erfüllt nun alle seine weiteren Hoffnungen und Träume. Die junge Frau hat das Studium der Volkswirtschaft zugunsten der Hotelfachschule Belvoirpark aufgegeben und ist inzwischen Geschäftsleiterin im Bauschänzli. Sie wird das Erbe ihres Grossvaters antreten. Mit dem richtigen Bauchgefühl und dem passenden Konzept am richtigen Ort hat Fred Tschanz während knapp fünf Jahrzehnten ein «Erbe» aufgebaut, das die Zürcher Gastronomieszene prägt und beeinflusst.

Jüngere Frauen halten den 83-Jährigen also weiterhin aktiv auf Trab. «Die Firma kommt in gute Hände», freut sich der Doyen der Zürcher

Hotelier fragen

Fred Tschanz, womit haben Sie Ihr erstes Geld verdient?

Mit dem Veloputzen vor der EPA in Zürich, 1939.

Das Geheimnis Ihres Erfolges?

Seriös und hart arbeiten.

Wann haben Sie zum ersten Mal Wein getrunken?

Kurz nach der Muttermilch, die ich laut meiner Mutter immer ausgespuckt habe.

Was ist für Sie ein preiswerter Wein?

Ich weigere mich, in einem Restaurant über 100 Franken für eine Flasche Wein zu bezahlen.

Welche lebende Person bewundern Sie am meisten?

Keinen Politiker! Viele Politiker gehen mit der Wahrheit nicht sehr sorgfältig um.

Ihr Lebensmotto?

Ehrlichkeit und Dankbarkeit.

Welchen Luxus leisten Sie sich regelmässig?

Vierzehn Tage Ferien im Hotel Cala di Volpe an der Costa Smeralda (Sardinien). Da gehe ich seit 30 Jahren hin.

Welches Zitat würden Sie Ihren Mitmenschen gerne ans Herz legen?

«Tue Recht und scheue niemanden!»

Was bringt Sie auf die Palme?

Wenn der Handschlag nicht mehr gilt.

Welches Kompliment hören Sie am liebsten?

Wir kommen wieder!

Ihr Lieblingsgetränk?

Champagner.

Gastronomie und genehmigt sich einen Schluck Wein. Dann meint er: «Kürzlich habe ich auf dem Friedhof Sihlfeld ein Familiengrab erworben. Es ist eine ganz persönliche Ehrerbietung an meine Mutter, neben der ich später in Würde ruhen will.»

Dankbarkeit und Demut zeichnen das «Glückskind», den Abenteurer und Gastro-Pionier Tschanz aus. Seine Mutter Rosa würde stolz auf ihn sein. **H**