

«Ruhestand ist ein Fremdwort»

VOLKETSUIL. Der Hegnauer Fred Tschanz hat sein Leben der Gastronomie gewidmet. Was der «Bauschänzli»-Chef erlebt hat, passt in kein Buch. Und er hat noch nicht genug.

STEFAN KRÄHENBÜHL

Mit 80 Jahren haben Sie im Zürcher Kreis 4 das Restaurant Le Chef eröffnet. Jetzt sind Sie 82 Jahre alt und arbeiten immer noch. Haben Sie Angst vor dem Ruhestand?

Fred Tschanz: Ruhestand ist ein Fremdwort für mich. Ich habe Zeit meines Lebens gearbeitet und werde damit auch nicht aufhören. Noch heute bin ich sieben Tage die Woche für meine Betriebe im Einsatz. Ganz zum Leidwesen meiner vierten Frau.

Wie können Sie abschalten?

Früher hatte ich die Jagd. Eigentlich dürfte ich auch heute noch jagen, aber ich habe aufgehört. Als Obmann in Lindau und Volketswil musste ich alten Jägern, die nicht mehr gut sehen, hören und laufen konnten, jeweils nahelegen, mit der Jagd aufzuhören. Ich will nicht, dass mir dasselbe passiert.

IMGESPRÄCH

Oberländer Wirtschaftsgrößen im Quartals-Interview. Heute: Fred Tschanz, Gastronom und Hotelier aus Hegnau.

Ist die Verletzung, die Ihnen ein Krokodil vor gut einem Jahr zugefügt hat, mit ein Grund für diesen Entscheid?

Damals hat mich das Tier mit seinem Schwanz getroffen, als ich ihm den Gnadenschuss geben wollte. Ich brach mir einen Lendenwirbel und muss seither am Stock gehen. Ja, ich bin stärker eingeschränkt als früher.

Sie haben das «Le Chef» einmal als Herzenswunsch bezeichnet. Warum bedeutet es Ihnen so viel?

Ich bin gleich um die Ecke aufgewachsen. Nach vielen Jahren in der weiten Welt und einem Leben im Zürcher Oberland bin ich nun an diesen Ort zurückgekehrt. Damit hat sich der Kreis für mich geschlossen. Ausserdem vereine ich damit zwei meiner Leidenschaften: Gastronomie und Kunst. Die Wände des «Le Chef» sind mit Bildern aus meiner Sammlung geschmückt. Sie wechseln alle sechs Monate. Aktuell sind es Werke von Leopold Haeffliger.

Funktioniert das Konzept?

Ja. Das Restaurant wurde bereits als Kronenhalle des Aussersihl bezeichnet, was mich sehr ehrt. Das einzige Problem ist der Mittag. Beim Mittagessen muss es schnell gehen. Und für einen schnellen Service sind wir nicht eingerichtet. Aber wer Zeit hat, kommt

dennoch ins «Le Chef». Und Menschen unter Zeitdruck gehen eben ins «Bauschänzli».

Nebst «Le Chef» und dem «Bauschänzli» gehören Ihnen in Zürich

das «Crazy Cow», die Hotels Walhalla und Leoneck und das Kulcafé Odeon. Wo ist der gemeinsame Nenner?

Den gibt es nicht. Das war schon immer das Handicap meiner Betriebe. Sie sind sehr verschieden. Sechs Fred-Tschanz-Betriebe zu führen ist mit Sicherheit schwieriger, als Chef über 50 McDonald's-Restaurants zu sein. Und es ist mir dennoch lieber. Deshalb habe ich mich auch gegen die Systemgastronomie entschieden.

Hatten Sie die Wahl?

Als McDonald's vor über 30 Jahren in die Schweiz kam, hatte ich Chancen, die Geschäftsleitung zu übernehmen.



Vereint mit seinem neusten Lokal Gastronomie und Kunst: Fred Tschanz mit Dackeldame Ella im Zürcher «Le Chef». Bild: David Kündig

Ich war in der engeren Auswahl, wählte aber einen anderen Weg. Vielleicht war der Entscheid falsch. Aber es war ein Entscheid und deshalb stehe ich dazu.

Wollten Sie von klein auf in der Gastronomie Fuss fassen?

Ich träumte von einer Karriere als Pianist. Ich wuchs in Armut auf. Dennoch schaffte es meine verwitwete Mutter, ein Klavier zu mieten. Der spätere Komponist Armin Schibler war mein Lehrer. Danach besuchte ich am Neumarkt das Konservatorium. Mit zwölf Jahren offenbarte ich meiner Mutter, dass ich Pianist werden will. Doch das

reichte ihr nicht. Sie sagte zu mir: «Menschen werden immer essen müssen. Willst du nicht Koch werden?» Und so bin ich Koch geworden.

Trauern Sie Ihrem Traum nach?

Eigentlich nicht. Wer weiss, ob ich überhaupt gross rausgekommen wäre. Ich hätte es sicher zu etwas gebracht, aber die Gastronomie war einfach die handfestere Branche. Zudem bleibt mir die Erinnerung an die Konzerte, die ich in der Tonhalle geben durfte.

Was kam nach der Kochlehre?

Ich besuchte die Hotelfachschule. Danach sammelte ich Berufserfahrung im Ausland. 15 Jahre lang war ich in Hotels und Restaurants rund um den Globus tätig. Allein in den USA arbeitete ich sieben Jahre lang, war Oberkellner im berühmten New Yorker

«Colony», im Top-Hotel St. Regis, im «Towers» in Washington ...

...und trafen dabei viele spannende Menschen.

Zu meinen Gästen gehörten der damalige US-Vizepräsident Richard Nixon, die Kennedys, aber auch Künstler wie mein Buddy-Boy Frank Sinatra und Salvador Dalí. Dalí war im «Colony» Stammgast und kritzelte immer unsere Servietten mit Skizzen voll. Einmal liess er eine Serviette auf dem Tisch liegen. Ich steckte sie ein, aber da kam Dalí auch schon zurück. Er bezieht mich, seine Skizze genommen zu ha-

ben. Ich gab sie ihm zurück. Sie wäre heute ein Vermögen wert.

Wie erlebten Sie Ihre Rückkehr in die Schweiz?

Schlecht. Ich war abgebrannt, hatte an der Börse mein ganzes Geld verloren. Damals war ich Mitte 30. Mein Onkel machte mich auf eine Bauernwirtschaft in Hegnau aufmerksam, den «Stammbaum». Und die sollte ich, der in der weiten Welt Generaldirektor von Grosshotels war, übernehmen? Ich tat es. Mit Hegnau verband mich schon damals viel. Ich hatte in meiner Jugend den Landdienst dort verrichtet. Nach langen Jahren im Ausland kehrte ich nun also ins Oberland zurück – und zog nie mehr weiter.

Das Lokal brannte 1967 nieder. Sie begannen von vorne, haben seither über 100 Betriebe geführt und gelten heute

in der Schweizer Gastro-Szene als Kapazität. Doch es gab auch Misserfolge. Ja, ich habe auch Fehler gemacht. Ein Beispiel ist der Musikantenstadl im «Du Nord». Ein gewaltiger Flopp. Ich musste lernen, dass Zürich für solche Projekte zu klein ist. Das hat weh getan, nicht nur finanziell. Aber mir war immer wichtig, dass ich aus meinen Fehlern lerne. Und dass die Erfolge überwiegen.

Sie agieren als omnipräsente Patron-Figur in Ihren Betrieben. Mal ehrlich: Wer sollte das weiterführen?

Ich habe über meinen Nachlass bereits entschieden. Tatsächlich gibt es jemanden, den ich als sehr geeignet betrachte, meine Betriebe mit Geschick zu führen. Dieser Name gehört aber nicht in die Zeitung.

Ihr ganzes Leben dreht sich um den Esstisch. Welches Essen bleibt Ihnen unvergesslich?

Das im Haus von John F. Kennedy. Damals war er als Senator in Washington, das war kurz vor seiner Wahl zum Präsidenten. Ab und zu ass er mit seiner Familie im «Colony». Bei einem Essen, bei dem nebst Jackie O. auch sein Vater Joseph dabei war, diktierte dieser mich – wie er es immer tat – arrogant herum. Er war ein Despot und John F. wusste das. Da nahm er mich nach dem Essen beiseite und lud mich zu sich nach Hause ein. Irgendwie schien er «Fred from Switzerland» zu mögen.

GELDTIPP

Ueli Schulthess
Filialleiter der Zürcher
Kantonalbank in Rüti



Worauf achten bei Stockwerkeigentum?

Eigentumswohnungen sind heute gefragter denn je. Gerade in städtischen Gebieten kommen wegen der knappen Baulandreserven mehrheitlich Wohnungen in den Verkauf. Oft sprechen die finanziellen Vorteile für den Erwerb von Stockwerkeigentum, das in der Regel preiswerter ist als ein Einfamilienhaus. Viele Käufer schätzen auch den überschaubaren Arbeitsaufwand einer Eigentumswohnung, da sich meist eine professionelle Verwaltung um die anfallenden Unterhaltsarbeiten kümmert.

Beim Kauf einer Eigentumswohnung sind auf jeden Fall einige Besonderheiten zu bedenken. Wer eine Eigentumswohnung in einem Mehrfamilienhaus ersteht, erwirbt einen Anteil an einem Gesamtgrundstück und am Gebäude. Der Anteil der Liegenschaft, der dem Eigentümer zusteht, ist die sogenannte Wertquote, die auch im Grundbuch eingetragen wird. Die Quote berechnet sich in der Regel aufgrund der Wohnungsfläche sowie der zugehörigen Nebenräume im Sonderrecht, wie Garage oder Keller.

Auf eigene Faust handeln darf jeder nur innerhalb der eigenen vier Wände. Der Rest des Hauses, wie Treppenhaus, Tiefgarage, Heizung und Grundstück, gehört allen gemeinsam. Die Nutzung dieser Bereiche wird von der Gemeinschaftsordnung in einem Reglement und in einer Hausordnung geregelt, an die sich alle halten müssen. In der Regel gibt es jährlich eine Stockwerkeigentümersammlung, an der Vorhaben rund um die Liegenschaft beschlossen werden. Für solche Abstimmungen sehen die meisten Reglemente pro Eigentümer eine Stimme vor, einige gewichten nach Wertquoten.

Aber nicht nur die Entscheide werden zusammen gefällt. Auch die Kosten für gemeinschaftliche Lasten zum Betrieb, Unterhalt und zur Verwaltung der Liegenschaft tragen alle Eigentümer. Normalerweise basiert der Kostenschlüssel auf den Wertquoten. Solche kollektiven finanziellen Leistungen sind beispielsweise Gebühren, laufende Unterhaltsarbeiten, Versicherungsprämien und Einlagen in den Erneuerungsfonds für grössere Renovationsvorhaben, wie Fassadenanstrich oder Ersatz technischer Anlagen.

Es ist also zu bedenken, dass man als Stockwerkeigentümer in einem Mehrfamilienhaus Teil einer Gemeinschaft ist. Es kann im Zusammenleben und bei einer Entscheidungsfindung schon mal zu Meinungsverschiedenheiten kommen. Wer bereit ist, auch Kompromisse rund um das Wohneigentum einzugehen, für den ist Stockwerkeigentum sicherlich das Richtige.

ANZEIGE

BACHTEL WASSER
NATÜRLICHES TAFELWASSER
AUS DEM ZÜRRI OBERLAND

Erhältlich im Bio Laden Rübezahle
Klosterhof 1, Rüti
www.bachtelwasser.ch