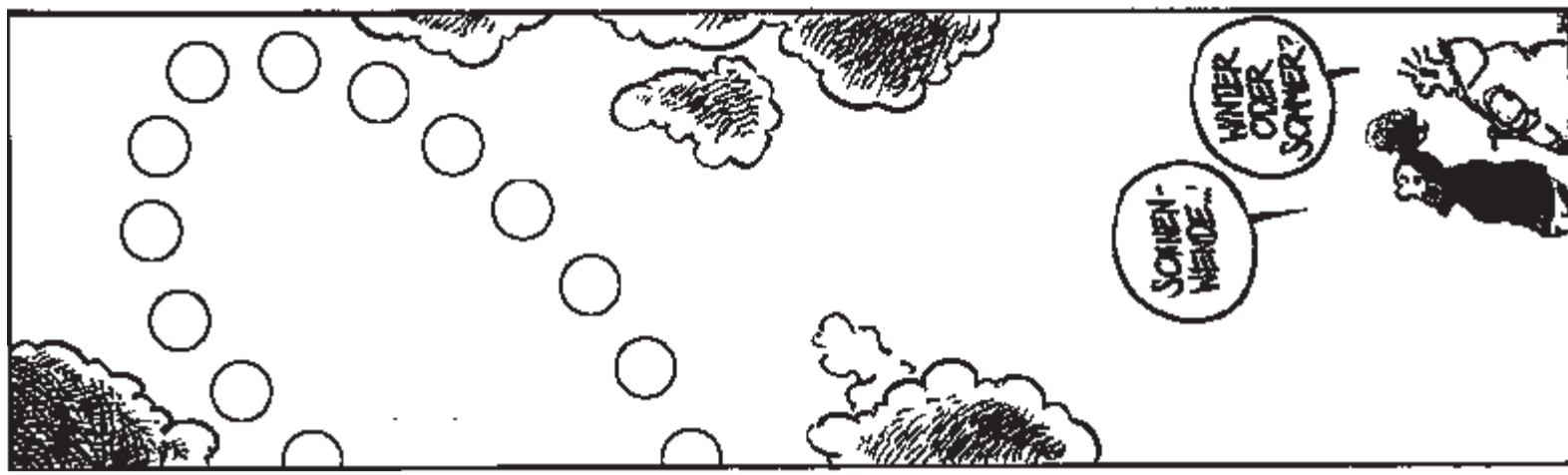
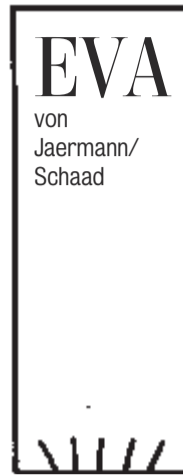


Bellevue



Unterhalter zwischen Kochtöpfen

Vor zwölf Jahren hat Thomas Spycher seine eigene Kochschule ChuchiArt in Oerlikon gegründet. Obwohl er jeden Abend opulent isst, hat er sein Gewicht unter Kontrolle.

Mit Thomas Spycher sprach Beat Metzler

Was ist Ihr Rezept gegen schlechte Montagslaune?

Beenden Sie das Wochenende mit einem entspannenden familiären Nachessen und einer guten Flasche Wein. Stehen Sie am Montag zehn Minuten früher auf als nötig und nützen Sie diese Zeit für einen ruhigen Kaffee. Das hilft.

Wo wären Sie gerade lieber als hier?

Seit Monaten freue ich mich auf meine Ferien in Australien. Wenn es etwas näher sein sollte, dann wäre ich gerne am Radfahren mit meinen «Amici sportivi». Oder am Schwimmen und Picknicken in der Badi Maur.

Worauf kommt es an bei Ihrem Job?

Nicht nur aufs Kochen und das Vermitteln von Rezepten. Es ist fast wichtiger, meine Gäste zu unterhalten und ihnen das Gefühl zu geben, daheim zu sein. Das funktioniert meistens. Wenn an den Kursen 14 unterschiedliche Leute zusammen über Gott und die Welt diskutieren, staune ich immer wieder, wie stark Essen und Trinken verbindet.

Was ist das Schlimmste, was in Ihrem Beruf passieren kann?

Den Tag, an dem ich eine Reservation vergesse und zwanzig Gäste vor der

Der Montagsfragebogen

Am Montag beginnt die Arbeitswoche. Auf der «Bellevue»-Seite beginnt der Montag mit einem Interview zum Arbeitsplatz. Unsere Gesprächspartner berichten von ihren persönlichen Montagsgefühlen. Wer selber einmal Auskunft geben möchte, melde sich bei bellevue@tagesanzeiger.ch



Seine Küche dient auch der Teambildung: Thomas Spycher. Foto: Dominique Meienberg

Türe stehen, möchte ich nicht erleben. Manchmal schneidet sich jemand in den Finger, zum Glück noch nie richtig tief.

Welche Anekdote werden Sie noch im Altersheim erzählen?

Ich möchte gar nicht ins Altersheim. Leben bis zum Schluss und dann Ablauf. Aber zu erzählen gäbe es viel. Wenn etwa bei Teambuilding-Anlässen, die Firmen bei mir buchen, gewisse Teilnehmer kaum wissen, wie eine Küche von innen aussieht. Oder wenn ein Kursteilnehmer nicht mit dem Mixer umgehen kann und zum Schluss die ganze Suppe verschüttet. Dann müssen eben alle auf die Vorspeise verzichten.

Ist das Ihr Traumjob?

Ich habe eine klassische Gastrokarrriere gemacht: Koch, Hotelfachschule, Geschäftsführer. Irgendwann hab ich das Kochen vermisst. Und deshalb vor zwölf Jahren mein Kochstudio gegründet. Seither habe ich es noch keinen Tag bereut, selbstständig zu sein. Auch mein Gewicht ist unter Kontrolle, obwohl ich jeden Abend gut esse. Ich halte mich einfach beim Frühstück zurück.

Wann verschenkten Sie Ihren ersten Kuss? Welches Lied passt dazu?

Als Spätzügler war ich schon 16 Jahre alt. Es geschah im Kino. Also passen laute Dialoge dazu.

Zürich wäre eine bessere Stadt...

Zürich ist schön. Natürlich ärgere ich mich manchmal ob den vielen Vorschriften. Aber vielleicht braucht es die, damit die Stadt so bleibt, wie sie ist.

Was geben Sie uns mit auf den Weg?

Seien Sie ein bisschen zufriedener mit dem, was Sie haben.

B-Side

Das si mini Panini

Ein Vogel als Prophet

«Der grosse Mann eilt seiner Zeit voraus.» Dieser Satz des österreichischen Schriftstellers Eduard von Bauernfeld (1802 - 1890) umschreibt treffend die wunderliche Gabe von Fussballexperte Erich Vogel. Obschon Südafrika und die Schweiz in der gleichen Zeitzone liegen, hat der Ex-Sportchef von GC letzten Mittwoch eine Art Mikro-Zeitverschiebung entdeckt: In der Hiltl-WM-Lounge im Innenhof des Landesmuseums wusste er - anders als die restlichen Fans - jeweils längst, ob der rollende Angriff der Spanier zum Tor führte oder nicht. Denn Vogel, der grosse Fussballkenner, schaute auf der Tele-Züri-Bühne auf einem Fernseher in herkömmlicher Qualität. Die 30 Flachbildschirme für die Fans hingegen hatten hochauflösende HD-Qualität, weshalb die Bilder rund 10 Sekunden verzögert eintrafen. So wurde der Blick zu Vogel zur Überlebensstrategie für all jene, die es vor Anspannung fast zerriss. Leicht liess sich nämlich an Vogels Körpersprache ablesen, ob die Schweizer am Ende doch noch den Ausgleichstreffer kassierten. Und nicht nur das: Als in der 92. Minute bei einer scharf getretenen Flanke eines Spaniers allen Fans der Atem stockte, konnte man lässig in die Menge rufen: «Die Spanier treffen eh nicht!» (sth)

Im Tram

Hust - der Winter ist wieder da

Obwohl Sommer ist, genügt ein feuchter Tag mit einem Hauch Nebel, und schon gibt es in jedem VBZ-Wagen eine Vorstellung: das A-capella-Tramquartett in der Originalbesetzung. Unter Leitung von Vladimir Virus treten auf: Susi Schneuz, Hubi Hust, Röbi Röchel und Karl-Heinz Räsper. Anders formuliert: Der pawlowsche Zürcher fängt sofort an zu husten, wenn Meteor nur schon Regen in Aussicht stellt. Und wenn einer mal anfängt mit Röcheln, machen es die anderen sofort nach. Solidarität der Bronchien? Nein, Selbstmitleid und Reviermarkier. Und nasse Turnschuhe. (jr)

Das Rezept

Pouletschnecken mit Chutney



Für 4 Personen

(Holz- oder Metallspiesse) Zutaten Rhabarber-Chutney: 500 g Rhabarber (gerüstet, in Würfel geschnitten), 2 rote Zwiebeln (in feine Streifen geschnitten),

1 Knoblauchzehe (fein gehackt), 50 g Dörräpfel (klein gewürfelt), 3 EL Sultaninen, 120 g Rohrzucker, ½ TL Salz, 1 TL Senfkörner, 1 Prise Gewürznelkenpulver, 1 dl Obstessig, 1 dl Wasser. Zutaten Pouletschnecken: 4 Pouletbrüstchen (je ca. 120 g, längs in 1 cm breite Streifen geschnitten), 1¼ TL Salz, Pfeffer aus der Mühle, 2-3 Schalotten (in Schnitz geschnitten), Bratbutter oder Bratcrème

Chutney: Alle Zutaten aufkochen. Unter häufigem Rühren bei mittlerer Hitze 18 - 22 Minuten zu einer dicklichen Masse einkochen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Pouletstreifen würzen, aufrollen, mit Schalotten an Spiesse stecken. Portionenweise in der heissen Bratbutter beidseitig je 3-4 Minuten braten. Im auf 75 Grad vorgeheizten Ofen warm stellen. Pouletschnecken und Chutney auf vorgewärmten Tellern anrichten. Das Chutney kann kochend heiss in saubere Gläser abgefüllt werden. Sofort verschliessen, kühl und dunkel lagern. Haltbarkeit: 6 Monate. Fürs Chutney statt Dörräpfel 1 grossen, geschälten und gewürfelten Apfel mitkochen.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter www.schweizerfamilie.ch

Notizen zu Namen **Hildegard Schwaninger**

Megy und ihre 96 Freundinnen



WHO IS WHO IN ZÜRICH

Wie viele Freundinnen hat eine Frau? Megy Pfortmüller bringt es auf 96. So viele jedenfalls kamen zu ihrem Ladies Lunch in die Kaufleuten-Lounge. Die Gastgeberin findet das ganz normal: «Ich bin ja hier aufgewachsen.» Und es müssen ja nicht alle anwesenden Damen enge Busenfreundinnen sein. Megy Pfortmüller ist eine energiegeladene Frau, die immer etwas on the Go hat und irgendwelche Pläne. Früher (es ist 40 Jahre her) arbeitete sie in der Modebranche (bei Givenchy in Paris),

Heute hat sie einen Mann, der sie auf Trab hält (der Medien- und Showbusiness-Anwalt **Herbert Pfortmüller**), und eine Boutique «Pearls», die sie ebenfalls fordert, weil es im Seefeld wegen der vielen Baustellen im Moment schwierig ist. Bei «Pearls» verkauft sie Kleider und vor allem Geschenkartikel - alles was Frauen brauchen können - oder auch nicht. Anlass für die Party war ihr 60. Geburtstag. Nachdem sie sich mit der ganzen Familie (Tochter **Viktoria** ist Regieassistentin, Sohn **Fabian** studiert in New York) eine Woche in Spanien vom Schock dieses Datums erholt hatte, trug sie das Unvermeidliche mit Fassung. «Das Wichtigste ist, dass man sein Selbstbewusstsein behält.»

Damenlunches haben einen Ruf wie Donnerhall. Spitze Schreie des Entzückens sollen ausgestossen werden, wenn die Frauen einander begrüssend in die Arme fallen, keine kann zuhören, und alle reden ohne Punkt und Komma aufeinander ein (wahrscheinlich, weil ihnen die Männer zuhause nicht zuhören), und überhaupt seien Damenlunches das reinste Nattergezücht. Soweit das Klischee. Bei Megy Pfortmüller war es nicht so. Es waren alles Frauen da, die motiviert sind und etwas zu tun haben. Wie die 82-jährige Mutter des Geburtstags-

kinds, **Hilde Schärer**, die heute noch jeden Tag ins Büro geht. Sie arbeitet bei Megys Schwester, die an der Goldküste einen Innendesignladen hat.

Es gab Champagner und Spargelsalat, Carpaccio, Filet mit Blattspinat, Risotto und Fruchtsalat. Es war ein bunter Regen durch alle Möglichkeiten der Frauen. **Giorgina Casparis**, die etwas mit Kunst macht und Tochter von **Suzanne Speich** ist, war vermutlich die jüngste (kam in Hotpants). Die Gastgeberin liess es sich nicht nehmen, auf schwindelerregenden «Sex and the City»-Sandaletten herumzustolzieren. Was **Rosmarie Amacher**, eine der wichtigsten Haute-Couture-Schneiderinnen des Landes, trägt, ist immer spannend. Diesmal waren es silberne, blickdichte Lurexstrümpfe zum Minirock. Nun ja. Eine der Ladies, auch schon näher bei 70 als bei 30, kam in einem Kleid von H&M (circa 60 Franken) und trug es, als wäre es von Dior. Wenn das nicht selbstbewusst ist!

Wen traf man an diesem Powerfrauen-Meeting? **Anne Keller Dubach**, Head Brand Communications bei Swiss Re (sehr stylish in Dunkelblau), Stadtplannerin **Birgit Wehrli**, PR-Unternehmerin **Martina Baeriswyl-Holzach**, Sotheby's-Direktorin **Claudia Steinfels** (Bild), Modehaus-Gassmann-Besitzerin **Doris**



Hahnloser, Werberin **Irène Hiltolt**, Medienfrau **Uli Rubner** (steckte sich irgendwann ihre geliebte Zigarre an), Geigerin und Architektin **Rotraud Repp** (Ehefrau des NZZ-Opernkritikers **Peter Hagmann**). Der Gabentisch bog sich, denn Frauen machen gern Geschenke. Gucci, Hermes, Tod's - alles, was die Bahnhofstrasse zu bieten hat. Zum Glück hatte Herbie den Lieferwagen dabei. (Nur Spass!) Am Ausgang bekam jede Frau einen 30-Franken-Gutschein für «Pearls». Damit sie nicht vergisst, auch sonst mal bei der Gastgeberin vorbeizuschauen.

Notizen zu Namen. Die wöchentliche Gesellschaftskolumne der Jahrespublikation «WW Who is Who in Zürich» entsteht in einer Medienpartnerschaft mit dem TA. www.notizenunamen.ch

