

«Kebab im Zug ist ein Affront gegen die Gesellschaft»

KÜSNACHT Der Butler und Knigge-Coach Hanspeter Vochezer aus Küsnacht arbeitet für Adlige und Reiche auf der ganzen Welt. Zu ihnen zählte auch der verstorbene Gunter Sachs. Mit extravaganten Wünschen weiss Vochezer umzugehen.

«Darf ich Ihnen einen Kaffee, Tee oder Whisky anbieten?», fragt Hanspeter Vochezer, Butler und Knigge-Coach aus Küsnacht. Whisky um 15 Uhr nachmittags? Widerspricht das nicht jeglichen Knigge-Regeln? «Es kommt immer auf die Menge an», sagt der Butler. «Auf dem Land ist es gar nicht so unüblich, schon morgens einen Kafi Gùx zu trinken.»

Vochezer bittet ins Esszimmer. Die antiken Möbel strahlen eine Eleganz aus vergangenen Zeiten aus. Durch die hohen Decken und den Spiegel an der Wand wirkt der Raum grösser, als er ist. Persönliche Gegenstände sucht man vergeblich. Alles wirkt ein bisschen wie die Kulisse des Films «Dinner for One».

anbietet, muss ich darauf vorbereiten sein, dass Sie noch einen zweiten möchten.» Dasselbe gelte für den Wein. «Ein absoluter Fauxpas ist es, wenn der Kellner nicht mehr nachschenken kann, weil ihm der richtige Tropfen ausgegangen ist.»

Vochezer selbst ist immer für alle Eventualitäten gewappnet. Zu seiner Standardausrüstung gehören Hausschuhe, eine Stirnlampe, ein Sackmesser und ein Smoking. «Weil man nie wissen kann, was kommt.»

Mango um 1 Uhr nachts

Verhaltensregeln könne man lernen, 90 Prozent des Butlerseins sei aber Einstellungssache, ist Vochezer überzeugt. «Ich bin

Dienstleister durch und durch.» Zu seiner Kundschaft gehören Adelige, Oligarchen und Prinzen, aber auch Unternehmer. Entsprechend extravagant seien manchmal die Wünsche. «Es ist auch schon mal vorgekommen, dass jemand um 1 Uhr nachts eine Mango essen wollte und keine im Haus war.»

Keine Prostituierten

In solchen Momenten gehe es darum, Effort zu zeigen, auch wenn man innerlich seufze. «Ich ziehe mich dann an und gehe zur Tür raus, auch dann, wenn ich weiss, dass die Chancen sehr gering sind, dass sich etwas machen lässt.» Im Falle der Mango würde er sein Glück in einem grösseren Hotel versuchen.

Grundsätzlich sei der Butler bereit, seinen Kunden jeden Wunsch zu erfüllen. Strafbar mache er sich jedoch nicht. «Wenn

es um Prostitution, Waffen oder Drogen geht, ist für mich die Grenze erreicht», stellt er klar. Auch zu schnelles Fahren komme für ihn nicht in Frage.

Jede Nationalität habe ihre Eigenheiten, erzählt Vochezer. So werde in Russland und im arabischen Raum manchmal gänzlich auf das Händeschütteln verzichtet. Bei letzterer Kultur spiele die Frau zudem oft eine untergeordnete Rolle. In Deutschland hingegen würden die Frauen mit dem Titel ihres Ehepartners angesprochen.

Trumps schlechte Manieren

Vochezers Anekdoten über seine Arbeit sind lebendig und dennoch scheint er stets um Diskretion bemüht. Namen nennt er keine und auch auf konkrete Personenbeschreibungen wartet man vergeblich. Er weiss eben, was sich gehört und was nicht,

denn absolute Verschwiegenheit ist sein Einkommen. Neben seiner Tätigkeit als Butler gibt Vochezer Knigge-Kurse. «Die Beherrschung guter Umgangsformen ist wieder total im Trend», sagt er. «Es geht dabei um Wertschätzung, die Regeln sind nicht in Stein gemeisselt.» Das gelte auch für die Wahl der passenden Kleidung. «Ein Banker sollte sich anders kleiden als ein Journalist und ich als Butler kann nicht in Adiletten aufkreuzen.»

Bei Diskussionen sei es wichtig, die Meinung von anderen zu respektieren. «Donald Trump ist für mich die Personifizierung schlechter Manieren», sagt Vochezer. Gar nicht ginge auch das Essen von stark riechenden Lebensmitteln in öffentlichen Verkehrsmitteln. «Im Zug Kebab zu essen, ist ein Affront gegenüber der Gesellschaft.»

Linda Koponen

Hausschuhe und Stirnlampe

Mit Klischees will Vochezer aufräumen. «Der moderne Butler hat wenig mit den gängigen Vorstellungen zu tun», betont der 39-Jährige. Zu seinen Aufgaben gehöre alles, was im Haushalt so anfallt. «Ich koche, hacke Holz und verwalte Facebook-Profiles.» Zur Arbeit erscheine er dann auch nicht im Smoking, sondern im Jackett oder gar im Pullover. Der Küsnachter arbeitet auf Mandatsbasis, seine Einsätze dauern einige Stunden, Tage, manchmal auch Wochen. Längere Zeit sei er jedoch selten für dieselbe Person tätig. «Für Fixanstellungen vermittele ich dem Kunden einen anderen Butler.»

Vochezer hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Als Hotelier war er 20 Jahre für verschiedene Grand Hotels im In- und Ausland tätig, unter anderem auch für das Baur au Lac in Zürich. In einem Michelin-Restaurant in Lausanne lernte er, wie man Fleisch richtig tranchiert, und als Offizier auf einem Luxusliner tuckerte er auf den Weltmeeren – so lange, dass er manchmal nicht mehr wusste, in welcher Stadt das Schiff gerade anlegte.

Das Wichtigste sei, dem Gast immer mindestens zwei Schritte voraus zu sein, wie Vochezer erklärt: «Wenn ich Ihnen einen Tee



Auf Hochglanz poliert: Hanspeter Vochezer pflegt auch seine eigenen Möbel regelmässig.

Michael Trost

Die Wirtschaft zur Höhe in Zollikon gehört zu den Restaurants, in denen man sich sofort wohlfühlt. Das liegt vor allem am Wirtepaar Esther und Tony Scherrer, die uns ausgesprochen freundlich empfangen und aufmerksam bedienen. Angenehm ist aber auch die Atmosphäre in diesem rustikalgediegenen Wirtshaus, in dem die Scherrer schon seit bald 30 Jahren als Gastgeber am Werk sind. Zudem haben wir bei unserem Besuch das Glück, dass sich der Andrang wegen der Sportferien in Grenzen hält. Umso mehr können sich die Gastgeber um die anwesenden Gäste kümmern und auch mal eine muntere Konversation einstreuen. Etwa über die Skiferien, die manche Leute heute lieber auf den Malediven am Strand verbringen als in unseren Bergen beim Wintersport. Tja, es ist eben nichts mehr wie früher, stellen wir beim erfrischenden Räuschling vom Weingut Schipf (9.50 Fr./dl) fest – und geniessen die leckere Kalbfleischterrine mit Selleriesalat, die uns als Amuse-Bouche gereicht wird.

So wie früher ist es aber in dieser «guten alten Wirtschaft», wie sie sich selber anpreist. Denn im einstigen Weinbauernhaus wird die Tradition der gutbür-

Gastro



Eine gute alte Wirtschaft, die Erinnerungen weckt

gerlichen Gourmetküche noch so gepflegt, wie wir es besonders gern haben. Mit einem vielfältigen Angebot an Fleisch- und Fischgerichten, das von Klassikern wie dem Rindsfilet «Rossini» bis zu Menü-Kreationen wie einem pochierten Wolfsbarschfilet mit Birnen-Petersiliensauce reicht. Eine grosse Auswahl an Vorspeisen und Desserts fehlt ebenso wenig wie eine imposante Weinkarte, der Wagen mit Käsespezialitäten aus dem Toggenburg und ein Spirituosenbuffet. Dieses steht fast etwas verschämt in der Ecke und erinnert uns an die Zeiten, in denen mancher den Businesslunch noch völlig selbstverständlich mit einem Cognac abrundete.

Wir ordern als Vorspeisen ein Lachscarpaccio, das mit Wakamesalat und Basilikumglace serviert wird, sowie eine Topinambursuppe mit Haselnuss-Spinat-Pesto. Beide Gänge, die wir aus dem fünfgängigen Abendmenü wählen können, überraschen mit geschmacklichen Nuancen und munden ausgezeichnet. Das gilt auch für die Hauptgänge, welche die Scherrer stilsicher mit Cloches – also silbernen Abdeckhauben – auf den Tisch zaubern. Toll, das ist ja wie früher. Der Hackbraten vom Kalb und Rind mit

Morchelsauce, Gemüse und Kartoffelstock (44 Fr.) sowie das Kalbsfilet im Teig mit Feigen-Portwein-Jus, Gemüse und Püree (59 Fr.) sind ihren Preis wert. Und würde die Sauce in einem «Seeli» im Karffelstock baden, wäre es erst recht wie früher. Da wir nun einen ausgeprägten Hang zum Traditionellen verspüren, setzen wir auch beim Wein auf Bewährtes, nämlich einen Blauburgunder aus der Region und einen Bordeaux aus St.-Emilion (je 9.50 Fr./dl).

Letzterer erinnert uns an eine Schlemmerreise durch Frankreich – und die dortige Dessertkultur. Damit ist es Zeit für ein Stück der frischen Apfelwähe, die dank ihrem delikaten Zuckerguss durchaus mit einer klassischen Tarte Tatin vergleichbar ist. Da passt ein Gläschen Château Sigalas Rabaud (14.50 Fr./Glas) natürlich ausgezeichnet dazu. Ein finesenreicher, 16 Jahre alter Sauternes zum Dessert. Jetzt ist es endgültig wieder wie früher. Renè Pfister

Wirtschaft zur Höhe, Höhestrasse 73, Zollikon. Geöffnet: Dienstag bis Sonntag, 11 bis 24 Uhr (Montag geschlossen). Telefon 044 391 59 59 www.wirtschaftzurhoehe.ch

Anlässe

KÜSNACHT

Leseperformance mit Hugo Ramnek

Am Freitag, 3. März, präsentiert der Verein Wohnliches Küsnacht in der Chrotteggrotte eine aussergewöhnliche Leseperformance: Zärtlich und witzig, melancholisch und grotesk sind die preisgekrönten Texte des österreichischen Autors Hugo Ramnek, der im Zürcher Seefeld lebt. Dazu kommen musikalische Miniaturen und seekranke Improvisationen der beiden Berner Multiinstrumentalisten Balts Nill und Urs Sibi Sibold. Für Ramneks Auftritte mit «fÖn&tÖn» gilt, was auch für seine Texte gilt – sie verbinden Leichtigkeit mit Tiefgang, Musikalität mit Witz. Abendkasse und Bar ab 19.30 Uhr. Vorstellung um 20.30 Uhr. Eintritt 25 Fr. (mit Legi 10 Fr.) Büchertisch: Buchhandlung Wolf. e

Freitag, 3. März, Chrotteggrotte, Obere Dorfstrasse 27, Küsnacht, ab 19.30 Uhr, Vorstellung 20.30 Uhr.

ETWAS GEHÖRT?

Etwas Neues oder Aussergewöhnliches in der Region am Zürichsee gehört oder gesehen? Dann rufen Sie einfach die Regionalredaktion der ZSZ an: Tel. 044 928 55 55 oder machen Sie ein E-Mail: redaktion.meilen@zsz.ch red

Impressum

Erscheint täglich von Montag bis Samstag. Amtliches Publikationsorgan der Gemeinden Erlenbach, Herrliberg, Hombrechtikon, Männedorf, Otwil, Uetikon, Stäfa. Redaktion Zürichsee-Zeitung Bezirk Meilen Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil. Telefon: 044 928 55 55. E-Mail: redaktion.staefa@zsz.ch. E-Mail Sport: sport@zsz.ch. Online: www.zsz.ch.

CHEFREDAKTION

Chefredaktor: Benjamin Geiger (bg). Stv. Chefredaktor: Philipp Kleiser (pkl).

REGIONALREDAKTION BEZIRK MEILEN

Leitung: Regula Lienin (rlj)/Anna Six-Moser (amo). Region: Urs Köhle (uk), René Pfister (rpf), Philippa Schmidt (phs), Michel Wenzler (miw). Ständige Mitarbeit: Andrea Baumann (and), Mirjam Bättig-Schnorf (mbs), Maria Zachariadis (mz).

ZENTRALREDAKTION

Blattmacher: Philipp Kleiser (pkl). Reporter: Christian Dietz-Saluz (ds), Pascal Jäggi (paj), Thomas Schär (Regionalwirtschaft, ths). Leserbrief: Peter Hasler (ph). Agenda: Guida Kohler (guk). Produzenten: Christoph Bachmann (cba), Marc Schädegg (msg), Tanja Zweifel (tz).

FOTOGRAFEN

Leitung: Manuela Matt (mma). Fototeam: David Baer (dab), Patrick Gutenberg (pkg), Moritz Hager (hag), Sabine Rock (roc), Michael Trost (mt).

ZRZ-SPORTREDAKTION

Urs Stanger (ust, Leitung), David Bruderer (db), Maurizio Derin (md), Dominic Duss (ddu), Roland Jauch (rjch), Urs Kindhauser (uk), Marisa Kuny (mak), Roger Metzger (rom), Hansjörg Schifferli (hjs), Silvano Umberg (su), Peter Weiss (pew), Markus Wyss (mw).

ZRZ-KANTONALREDAKTION

Patrick Gut (pag, Leitung), Stefan Busz (bu), Philipp Lenher (ple), Thomas Marth (tma), Thomas Münzel (tm), Thomas Schraner (tsc), Heinz Zürcher (hz), Katrin Oller (kme).

ZRZ-ONLINEREDAKTION

Martin Steinegger (mst, Leitung), Michael Caplazi (mc), Marco Huwyler (huy), Fabian Röttilsberger (far), Paul Steffen (pst).

ZRZ-PANORAMAREDAKTION

Susanne Schmid Lopardo (ssc), Seraina Sattler (sat), Dave Schneider (Autoseiten, ds).

KOORDINATION/PRODUKTION

Redaktionsmanager: Michael Kaspar (mk). Leiter Produktion: Daniel Kiss (dki).

ABOSERVICE

Zürichsee-Zeitung: AboService, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil. Telefon: 044 515 44 00. Fax: 0848 805 520, abo@zsz.ch. Preis: Fr. 434.– pro Jahr, Online-Abo: Fr. 299.– pro Jahr. Lesermarketing: Renè Sutter, Zürcher Regionalzeitungen AG, Garmarkt 10, 8400 Winterthur, Tel. 044 515 44 44, marketing@zrz.ch.

VERLAG

Zürcher Regionalzeitungen AG, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil. Leitung: Robin Tanner.

DRUCK

DZZ Druckzentrum Zürich AG.

INSERATE

Tamedia Advertising, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil. Telefon: 044 515 44 00. Fax: 044 515 44 03. E-Mail: inserate@zsz.ch. Todesanzeigen über das Wochenende: anzeigenumbruch@tamedia.ch. Leitung: Jost Kessler.

Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.