

Steigt der Druck, wirds in der Küche ruhig

Arbeitsintegration Früher kämpfte David Martínez Salvany in straff hierarchischen Küchen um Michelin-Sterne. Heute arbeitet er mit Personal, das anderswo kaum einen Job erhalten würde

VON FLORIAN NIEDERMANN

Die Aussage liess aufhorchen: «Von Herzen gern» habe er das Angebot angenommen, als «Executive Küchenchef» der Stiftung Arbeitskette zu arbeiten, liess sich der Koch David Martínez Salvany in der «NZZ» zitieren. Von einem wie ihm hätte das wohl niemand erwartet: Nach 2003 verhalf der heute 45-Jährige sowohl dem «Clouds» im Prime Tower als auch dem «Greulich» zu je einen Michelin-Stern - und sich selbst zu einigem Renommee. Dies gibt er nun auf, um in den bald sechs Restaurants der Arbeitskette psychisch oder körperlich beeinträchtigte Menschen für den Arbeitsmarkt fit zu machen. Was bewegte einen Spitzenkoch wie Martínez zu einem solchen Schritt? Bei einem Besuch in seiner Küche in der «Krone» in Altstetten zeigt sich: Soziales Bewusstsein allein war es nicht.

Die erste Überraschung, die einen dort erwartet, ist akustischer Natur. Die Vorbereitungen für den Mittagsservice laufen bereits auf Hochtouren. Dennoch ist es in der engen Küche unglaublich ruhig. Neben Martínez stehen Souschef Michael Schneider und die Auszubildende Linh Dang an ihren Stationen und arbeiten an der Mise en place. Doch auch der Chefkoch selbst gibt sich keine Blöße und verarbeitet einen Haufen Gemüse in Windeseile zu Julienne-Streifen. Zwischen zwei Karotten schaut der gebürtige Katalane der Auszubildenden über die Schulter, zeigt ihr, wie sie die Eierschwämme am schnellsten rüstet. Und als eine Serviceangestellte den Kopf zur Tür hereinstreckt, nimmt er sich Zeit für ein kurzes Gespräch.

Oft sagt ein Blick alles

Martínez passt nicht zur landläufigen Vorstellung des ewig gestressten, cholerischen Spitzenkochs, der sich nur im Befehlston an seine Angestellten richtet. Zumindest jetzt. Doch was, wenn es in der Küche hektisch wird? «Dann wird es erst richtig ruhig», sagt der Souschef. Je höher der Druck, desto weniger höre man von Martínez. Dies bestätigen auch langjährige Weggefährten und Schützlinge des Kochs. Marius Frehner, der unter ihm die Lehre absolviert hat und nach diversen Stationen

«Wenn die Routine aufgebaut ist, können auch Menschen mit Beeinträchtigungen Schlüsselstellen der Rezepte gut bewältigen.»

David Martínez
Sternkoch und «Executive Küchenchef» bei der Stiftung Arbeitskette



Hier rüstet auch der Sternkoch: David Martínez (rechts) mit seinem Küchenteam im Restaurant «Krone» in Zürich Altstetten. CHRIS ISELI

im Ausland heute im «Gamper» im Kreis 4 kocht, schätzt die Art des Spaniers: «Von allen Köchen, unter denen ich gearbeitet habe, war er mit Abstand am klarsten und ruhigsten. Oft reichte ein Blick und man wusste, was Sache ist.»

Geduld und Besonnenheit sind Eigenschaften, die Martínez in der Arbeit mit den psychisch oder körperlich beeinträchtigten Angestellten der Stiftung Arbeitskette zugutekommen. «Ich bin hier im Umgang sicher vorsichtiger als in einem Spitzenrestaurant», sagt der «Executive Küchenchef». Auch seine Gerichte habe er für die Speisekarten der vier Zürcher Restaurants «Limmathof», «Renggergut», «Mediacampus» und «Krone», sowie des Schlieremer «Stürmeierhauses» den Möglichkeiten

der Küchenteams angepasst - ohne jedoch Kompromisse bei der Qualität einzugehen. «Ich habe schon immer eine konkrete, mediterran gefärbte Küche gepflegt. Die Gerichte bestehen also aus wenigen, ausgewählten Zutaten. Umso wichtiger ist aber, dass man sie präzise kocht», so Martínez. Das bedeutet, dass auch in den Arbeitskette-Restaurants ein Rindfilet eine Innentemperatur von exakt 47 Grad Celsius aufweisen muss, wenn es der Gast «saignant» bestellt hat.

Und zu dieser Präzision sind die Teilnehmenden des Arbeitsintegrationsprogramms, die in den Küchen der Arbeitskette immer auch von Profis begleitet werden, durchaus fähig, wie der Sternkoch sagt: «Anfänglich ist es wichtig, dass ich bei den Schlüsselstel-

len der Rezepte dabei bin. Aber wenn die Routine erst einmal aufgebaut ist, können sie auch Menschen mit Beeinträchtigungen gut bewältigen.» Mehr noch, Martínez schwärmt davon, wie lernwillig und motiviert die meisten seiner Mitarbeiter seien. Und schliesslich bekommt er vom Personal auch mehr zurück als in den Spitzenküchen, wie er sagt: «Wenn es an einem Anlass gut läuft, kommen meine Mitarbeiter oft auf mich zu und teilen ihre Freude darüber mit mir. Das geschieht in anderen Betrieben sehr selten.»

Das Abendessen ist ihm wichtig

Solche Erlebnisse begeisterten Martínez schon bei den zwei Gastspielen, die er während seiner Zeit vor und nach dem «Clouds» in der Arbeitskette gab.

Dass er sich nun seit dem 1. Juli ganz in den Dienst der Stiftung stellt, wo er mehr organisiert und weniger kocht als früher, hat aber auch private Gründe. Vor fünf Monaten kam sein zweites Kind zur Welt. Damit hätten sich seine Prioritäten verschoben, sagt der Sternkoch: «Wenn du in der Küche jeden Tag 150 Prozent gibst, willst du abends nur noch schlafen. Heute habe ich mehr Zeit und Energie für meine Familie.» So ist es ihm etwa wichtig, seinen Kindern ihr Abendessen zuzubereiten. Dies vielleicht auch, weil er weiss, wie prägend die ersten Jahre für den weiteren Lebensweg eines Menschen sind: Eine von Martínez' frühesten Erinnerungen aus seiner Kindheit ist jene an seine Grossmutter, wie sie am Holzkohle-Herd steht und ihm Omeletten brät.

Calatrava plant erneut an Zürichs Piazza San Marco

Ersatzbau Das «Haus zum Falken» am Bahnhof Stadelhofen muss weichen. Die AXA Winterthur erstellt dort einen Neubau des weltbekannten Architekten samt Velostation mit 1000 Abstellplätzen.

VON FLORIAN NIEDERMANN

Für Stararchitekt Santiago Calatrava ist es eine Rückkehr zu seinen Anfängen. Vor mehr als einem Vierteljahrhundert legte der gebürtige Spanier mit dem Bau der Bahnhofserweiterung Stadelhofen den Grundstein seiner Karriere. Noch heute wohnt Calatrava im Seefeld, obwohl er in über 20 Ländern weltweit gebaut hat. Und nun ist er es, der auch den Ersatzneubau für das historische «Haus zum Falken» mit dem beliebten «Café Mandarin» direkt neben dem Bahnhofsgelände gestaltet hat. «Dieses Projekt ist daher eine sehr persönliche Angelegenheit für mich», sagte Calatrava bei der Präsentation des Gestaltungsplans der Stadt Zürich und der Investorin AXA Winterthur.

Entstehen soll an dieser prominenten Lage bis 2020 ein viergeschossiges Geschäftshaus mit Café. Äusserlich übernimmt das Gebäude mit der eleganten



Mit dem Calatrava-Neubau soll das Velo-Chaos auf dem Stadelhoferplatz verschwinden. In den Untergeschossen entsteht Platz für rund 1000 Velos. ZVG

Lamellen-Fassade aus Glas und Stahl die Sprache der Perronseite des Bahnhofs. Der Bevölkerung bringt das Projekt nicht nur einen grösseren Fussgängerbereich beim Abgang in die Ladenpassage, sondern auch eine neue Velostation mit 1000 Abstellplätzen.

Eine persönliche Angelegenheit ist das Vorhaben deshalb auch für Hoch-

bauvorstand André Odermatt (SP). Zusammen mit dem heutigen Ratskollegen Daniel Leupi (Grüne) hatte er noch als Gemeinderat eine Motion eingereicht, in der sie eine Velostation beim Bahnhof Stadelhofen verlangten. Später, als Stadtrat, musste er schliesslich feststellen, dass es schwierig sein würde, einen Standort für eine solche Station zu fin-

den. «Die Velo-Abstellsituation ist absolut desolat», sagte Odermatt an der Medienkonferenz. Für Pendler, das Gewerbe und die SBB sei der Zustand mit den wild parkierten Velos auf und rund um dem Stadelhoferplatz unhaltbar.

Eine Entlassung mit Auflagen

Während die Stadt um eine Lösung rang, machte sich die AXA Winterthur, die Eigentümerin des «Hauses zum Falken», an die Planung eines Bauprojekts für ihre Liegenschaft. In Absprache mit dem Denkmalschutz entliess der Stadtrat das Gebäude 2014 zugunsten der AXA schliesslich aus dem Inventar der schützenswerten Bauten. Die Bedingung: Die Bauherrin sollte in ihrer Liegenschaft die erherrte Velostation erstellen. Dazu vereinbarte die Stadt mit der Bauherrin, dass diese den planerischen Mehrwert, der sich durch den Gestaltungsplan ergibt, mit einem Betrag von 1,54 Millionen Franken ausgleichen wird. Am 28. September wird der Gestaltungsplan nun öffentlich aufgelegt.

Der Mehrwertausgleich durch die Bauherrin soll mit den rund 10 Millionen verrechnet werden, welche die Stadt in den Bau der dreigeschossigen, grösstenteils unterirdischen Velostation investieren müsste. Die restlichen Mittel würden einerseits dem städtischen Rahmenkredit Velo entnommen, die Exekutive hofft aber auch auf Beiträge aus dem Agglomerations-

programms des Bundes. Die hohen Kosten seien dem «schwierigen Baugrund» und der Komplexität des Projekts direkt neben dem Bahnhof mit über 80 000 Pendlern am Tag geschuldet, sagte Odermatt. Um die Betriebskosten zu decken, werden die Velofahrer laut Stadtrat Filippo Leutenegger (FDP) rund zwei Franken pro Tag und Abstellplatz bezahlen müssen. Der Tiefbauvorstand zeigte sich erleichtert darüber, dass bei einer Umsetzung des Projekts «endlich die rostigen Drahtesel vom Stadelhoferplatz verschwinden» werden.

Das Venedig der Stadt Zürich

Architekt Calatrava betonte mehrfach die städtebauliche Bedeutung des Viertels zwischen Stadelhofer- und Theaterstrasse. «Mit dem Sechseläutenplatz besteht hier eine belebte, städtische Doppelpunkt-Situation ähnlich der Piazza San Marco in Venedig», erklärte er. Um diesem Charakter Rechnung zu tragen, sei auch die Bauherrin zu Kompromissen bereit. So verzichte die AXA etwa auf eine beträchtliche Fläche ihres Grundstücks, um zwischen dem «Haus zum Falken» und dem Stadelhoferplatz genügend Raum für Fussgänger- und Velostrome zu schaffen.

Ein Video-Interview mit Santiago Calatrava finden Sie online.