

Bezirk Hinwil



Jacky Donatz bereitet einen Teller mit seinem geheimen Kotelett zu. Fotos: Seraina Boner

Abwechslung mit Geheim-Kotelett

Gossau Gestern Donnerstag kochte Sternekoch Jacky Donatz Bewohnern und Besuchern des Alters- und Pflegeheims Rosengarten ein viergängiges Mittagessen mit seinem berühmten Kalbskotelett als Hauptgang.

David Kilchör

Der Koch im weissen Kittel und grauen Haar wirft einen prüfenden Blick in die Pfanne. Dann dreht er langsam eine Kelle durch die Erbsen, auf denen einige Spargeln liegen. Er schnuppert am Dampf, nickt nahezu unmerklich, dreht sich um und geht zum Backofen.

Der Mann mit der Kelle ist Jacky Donatz, ein berühmter Sternekoch, der einst den «Sonnenberg» in Zürich führte und als Fifa-Koch Schlagzeilen gemacht hatte. Heute steht er in der Küche des Alters- und Pflegeheims Rosengarten in Gossau. Erstmals in diesem Heim, ja, erstmals überhaupt in Gossau. Seit seiner Pensionierung vor rund zwei Jahren arbeitet Donatz als eine Art Wanderkoch im Eventbereich.

Kostenloses Sterne-Menü

Der Anlass an diesem Donnerstagsmorgen ist ein Sonderangebot des Heims für dessen Bewohner, aber auch für Angehörige oder andere Interessierte; das Restaurant der Institution ist öffentlich. Die Bewohner erhalten das Sterne-Menü kostenlos. Und da sie einmal wöchentlich zwei Gäste

auf Kosten des Hauses einladen dürfen, essen die meisten Gäste heute gratis.

Donatz hat vier Gänge für 120 Personen geplant. «Also 480 Teller», sagt er. «Wir mussten dazu mieten.» Auf der Karte steht sein berühmtes Kalbskotelett. «Wegen diesem kamen viele Gäste früher in den «Sonnenberg», sagt er. «Wenn ich nun an solchen Anlässen koche, wollen die Leute dieses Kotelett geniessen. Also mache ich das auch.»

Langweilig werde ihm dabei nicht. Denn jedes Mal sei da eine neue Küche und ein neues Team. «Ich komme allein und zeige der lokalen Küchencrew, wie das Menü zubereitet wird.» Das sei im Grunde eine Art Schulung fürs Personal, von der dann gleich noch Gäste oder, wie hier, Heimbewohner profitieren könnten.

Dass er in Altersheimen kocht, ist ein Novum. Die Idee stammt von der Di-Gallo-Gruppe aus Grüningen, die in vier ihrer Residenzen und Heimen solche Donatz-Events organisiert hat. Jener in Gossau ist der dritte der Reihe und der einzige in der Region. «Mir passt es hier gut», sagt Donatz. «Ich habe einige einstige Gäste des «Sonnenbergs»

getroffen, was mich immer besonders freut. Zudem ist die Küche topmodern eingerichtet, und das Team ist motiviert.»

Planbarer als im Restaurant

Die Küchenchefin hat er bereits an einem früheren Anlass instruiert. So sitzt heute jeder Handgriff der Küchencrew. Worte fallen praktisch nicht. Die Arbeit verläuft unaufgeregt, stressfrei, ruhig. «Ein solcher Anlass ist etwas anderes, als in einer Restaurantküche zu kochen», sagt Donatz. Ins Restaurant würden die Gäste kommen, wann es ihnen passt. Und sie bestellen ganz unterschiedliche Dinge von der Karte. «Planbar ist das praktisch nicht.»

Ganz anders liegt der Fall des Kochevents. «Wir machen hier nur ein Menü, auf eine exakte Zeit hin und für eine festgelegte Zahl von Personen.» Dadurch sei die Küchenarbeit genau planbar. «Die Anzahl Personen spielt dabei keine Rolle. Es können auch noch viel mehr sein. Bei der Fifa waren es teils bis zu 1500 Personen.»

Donatz greift sich ein breites Kochmesser und trennt den Anbau eines Kalbskoteletts ab. «Probier mal», sagt er. Das Stück

ist rosa, zart und weich, eine salzig-pfeffrige Marinade durchtränkt das Fleisch von aussen nach innen. Dass sein Kalbskotelett so berühmt ist, schreibt er dieser Marinade zu, deren Rezeptur er allerdings geheim hält. «Zudem muss der Metzger es richtig zubereiten.»

Konkret heisst das: Er bestellt 600-Gramm-Stücke, alle exakt gleich dick, um Differenzen beim Garen zu vermeiden. Diese Stücke brät er in der Pfanne an, lässt sie dann einen Moment lang abkühlen. «So sammelt sich das Eiweiss im Fleisch wieder, was wichtig für Farbe, Konsistenz und Geschmack ist. Sonst wird das Fleisch braun.» Im Backofen erhitzt er die Koteletts schliesslich auf exakt 58 Grad Celsius. Dann dreiteilt er sie und serviert sie so dem Gast.

Es ist die Pflege dieser Details, die Donatz' Küche abhebt. Für den Safranrisotto wählt er Acquerello-Reis. «Der beste Risotto überhaupt», sagt er. «Er wächst im Quellwasser.» Und den Teig der Ricotta-Mezzelune walzt er mit seiner eigenen Pastamaschine hauchdünn aus.

Die Gäste lieben diese Details. «Ein wunderbares Kotelett», schwärmt Jiri Mohl, der zuvor noch nie von Donatz gehört hatte. «Rosa, saftig und äusserst schmackhaft», kommentiert der Senior, der sich für den Tag der Sterne-Gastronomie extra in Schale geworfen hat.

Ex-Wirt begeistert

Auch Edwin Krauer, einstiger Wirt des Restaurants Strick in Ottikon, ist begeistert. Donatz' Küche kennt er seit vielen Jahren, wenngleich er eher selten zu Gast war in Zürich. «Aus Kostengründen», sagt er. Das Kotelett ist ihm zwar nicht sonderlich aufgefallen. Dafür schwärmt er von der Siedfleischsuppe. «Sehr gut. Sehr gut. Das ist noch eine richtige Suppe.»

Selbst Schauspieler und Regisseur Jörg Reichlin aus Rüti kommt ins Schwärmen. «Ich hatte noch nie ein Kotelett ohne

Knochen. Das war hervorragend.» Sein Sohn Simon Wyss wohnt im Heim, das im Albau zusätzlich zu den Pflegeangeboten eine betreute Wohngruppe für Menschen mit psychischen Beeinträchtigungen führt. Wyss ist erst vor zwei Wochen vom Zürliwerk hier nach Gossau gezogen und sagt: «Die Küche ist hier eindeutig besser.»

Reichlin begrüsst die Tatsache, dass der «Rosengarten» sich mit solchen Anlässen auch nach aussen öffnet. «Sonst sind solche Heime oft in sich geschlossen.» Zudem würden Events wie dieser auch eine gewisse Abwechslung für die Bewohner bringen. Krauer und Mohl sehen das gleich. «Das ist lustig», sagt Krauer. «Das bringt Ablenkung, und die Zeit geht etwas schneller vorbei.» Er wie auch Mohl und Wyss wünschen sich mehr solche Sonderanlässe.

Regelmässige Kochevents?

Heimleiter Jerome Bosshard kennt diese Wünsche bereits. Er stellt den Bewohnern in Aussicht, dass solcherlei hier nicht zum letzten Mal über die Bühne gegangen ist. «Die Feedbacks sind enorm gut», sagt er. «Wir überlegen uns, ob wir eine solche Reihe mit Gastköchen allenfalls regelmässig einführen wollen, allenfalls auch immer mal wieder mit Jacky Donatz.»

Der Sternekoch hat die Ausgabe des Hauptgangs abgeschlossen und setzt sich nun mit einem Glas Rotwein an einen Tisch. Er plaudert ein bisschen mit den Leuten neben ihm. «War gut, oder?», fragt er selbstbewusst. Die Gäste lächeln zufrieden und fragen ihn, ob er denn nichts essen wolle. «Nein, heute nicht. Ich habe während des Kochens schon ein bisschen zugechlagen.» Dann lehnt er sich zurück, schliesst kurz die Augen, nimmt einen Schluck Wein, schlägt die Beine übereinander und sitzt ruhig da. Ein paar Minuten. Dann steht er auf und sagt. «So, jetzt noch die Ausgabe des Desserts. Dann haben wir.»

Belagsarbeiten erneut verschoben

Wetzikon An der Bahnhofstrasse stehen bei der Kreuzung Zürcherstrasse Belagsarbeiten an. Weil das Wetter dieses Wochenende für die Arbeiten zu schlecht ist, wird das Vorhaben zum zweiten Mal verschoben.

Eigentlich sollten die Arbeiten jetzt schon abgeschlossen sein. Ursprünglich wollte der Kanton den Belag an der Kreuzung Bahnhof-/Zürcherstrasse in Wetzikon bereits vergangenes Wochenende erneuern. Dann hat er die Arbeiten auf nächstes Wochenende verschoben – doch auch diesen Termin kann er nicht einhalten. Wie das kantonale Tiefbauamt mitteilt, können die Arbeiten aufgrund des Wetterberichts auch dieses Wochenende nicht durchgeführt werden.

Arbeiten in der Nacht

Nun soll die Bahnhofstrasse am Samstag, 22. Juni, um 20 Uhr bis Montag, 24. Juni, um 5 Uhr gesperrt werden. Laut Tiefbauamt finden die Arbeiten in der Nacht statt, um den Verkehrsfluss möglichst wenig zu beeinträchtigen. Bei ungünstiger Witterung müssten die Arbeiten und die damit verbundene Vollsperrung um eine Woche verschoben werden.

Die Sperrung gilt für den motorisierten Durchgangs-, Anwohner-, Anliefer- und Zubringerverkehr. Umleitungen sind signalisiert. Auch die Busse werden umgeleitet. Die Fussgängerverbindungen und die Zufahrten zu den Liegenschaften sind während der gesamten Bauzeit gewährleistet. (zo)

Ferienregelung angepasst

Bäretswil Der Regierungsrat des Kantons Zürich hat die Ferienregelung für das Staatspersonal per 1. Januar 2020 angepasst. Ein Vergleich mit grossen privatrechtlichen Arbeitgebern und dem Bund hat gezeigt, dass die bestehende Ferienregelung nicht mehr den heutigen Standards entspricht. Der Kanton Zürich soll ein attraktiver Arbeitgeber bleiben und sehr gute und fortschrittliche Anstellungsbedingungen anbieten.

In der kommunalen Personalverordnung sind bezüglich Ferien keine eigenen Regelungen getroffen worden, die neuen Ferienansprüche gelten deshalb auch für das Gemeindepersonal in Bäretswil. Wie der Gemeinderat schreibt, führen die Neuerungen unter dem Strich zu drei zusätzlichen Ferientagen bei den 21- bis 49-jährigen Mitarbeitenden. Verteilt auf das ganze Jahr können diese zusätzlichen Ferientage ohne Personalaufstockung aufgefangen werden. (zo)

Verwaltung über Auffahrt zu

Bubikon Die Büros der Gemeindeverwaltung Bubikon bleiben über Auffahrt von Mittwoch, 29. Mai, ab 15 Uhr bis und mit Freitag, 31. Mai, geschlossen. Am Montag, 3. Juni, um 8 Uhr ist die Verwaltung wieder offen. Bei einem Todesfall gibt der Anrufbeantworter Auskunft unter Telefon 055 253 33 33. (zo)



Acquerello – gemäss Jacky Donatz der beste Risotto. Dazu gibt es Kotelett, Spargeln und Erbsli.