

Zolliker Zumiker

BOTE+

Unabhängige Wochenzeitung und amtliches Publikationsorgan

Zumikon

Auch Komplimente machen satt



Pensioniert, aber noch lange nicht im Ruhestand: Am vergangenen Wochenende zog sich Jacky Donatz wieder das Kochhemd an. (Bild: Andrin Fretz)

In der Altersresidenz Zumipark stellte sich Spitzenkoch Jacky Donatz an den Herd und kredenzte Siedfleisch-Suppe und Kalbskoteletts.

Für Kinder ist Essen oft lästiges Übel. Meist stehen sie noch kauend vom Tisch auf und wollen wieder spielen. Später im Leben gibt es dann nebenbei ein Stück Pizza oder ein Take-away-Sandwich. Berufstätige Mütter hetzen sich, um noch rasch die Pasta zu kochen, ehe die Kinder zu Hause sind. Für gutes Essen ist oft keine Zeit. Doch das ändert sich. Wenn die Aktivitäten nachlassen, die Freunde weniger werden, die Zeit immer länger wird, steigt die Bedeutung einer Mahlzeit. Das weiss auch Thomas Ernst, Küchenchef im Zumipark, ganz genau. Die Bewohner und Bewohnerinnen haben mit dem Zmorge, Zmittag und Znacht schon mal drei Highlights am Tag. Und deswegen ist er mit Stellvertreter Frank Schönbächler und seinen drei Köchen bemüht, dass es auch stets ein Highlight wird. Nicht ohne Grund gibt es alleine zum Zmorge 14 verschiedene Konfitüren und acht verschiedene Brotsorten – und die Mitarbeitenden der Altersresidenz wissen genau, wer sein Brot mit und wer es ohne Rinde haben möchte. Wenn das Alter so weit fortgeschritten ist, dass der Aktionsradius eingeschränkt ist, bekommt Essen einen neuen Wert. Und so sagt Thomas Ernst auch nicht, dass er für die Senioren kocht. «Wir verpflegen sie», unterstreicht er.

Mittags immer vier Gänge

Am vergangenen Samstag hatte er dabei besondere Unterstützung: Sternekoch Jacky Donatz hatte wieder sein Kochhemd angezogen und ein besonderes Menü mitgebracht. Nach einer Siedfleisch-Suppe gab es Mezzelune mit Ricotta, als Hauptgericht wurde ein Kalbskotelett mit Spargelgemüse, Erbsen und Bundkarotten serviert.

Zum Dessert gab es Rhabarberkompott mit Erdbeeren und Zabaione. Dabei war es keine Ausnahme, dass vier Gänge serviert wurden, die gibt es täglich in der Altersresidenz. Die Ausnahme war der Starkoch, der schon mehrmals an der Seite von Thomas Ernst am Herd stand. «Pensioniert, aber nicht zur Ruhe gesetzt», – so heisst es auf der Webseite von Jacky Donatz. Und das stimmt absolut. War er neulich erst im Quartierverein Zollikerberg zu Gast, ging es nun nach Zumikon. «Ich wohne so lange schon im Zollikerberg und war doch nie da. Ich kannte noch nicht mal die Nachbarn», erzählt er. Und es gab noch einen anderen Grund, dass er nach dem Haus Wäckerling in Uetikon am See nun auch im Zumipark zu Gast war. Hier wohnen zahlreiche seiner ehemaligen Stammgäste. Und wenn der Prophet nicht mehr zum Berg komme, mache sich der Berg auf die Reise. «Das ist meine Art, Dankeschön zu sagen für so viele Jahre Treue», fügt der Sternekoch an. Doch er ist nicht nur an der Goldküste unterwegs. So nimmt Jacky Donatz an drei Tagen mit Schulkindern am Genuss-Film-Festival in Zug teil. Sein Thema mit den Kindern wird das Essen mit Regeln nach Knigge sein.

Das Auge isst mit

Frisch und saisonal: Das sind zwei Begriffe, die Thomas Ernst und Jacky Donatz immer wieder unterstreichen. Wichtig sei aber auch, wie das Gericht aussehe. Und so kam das Hauptgericht fröhlich bunt daher. «Allein die Farben müssen den Gast schon ansprechen», führte Thomas Ernst aus. So habe er auch viele Bewohner, die immer nur eine halbe Portion bestellten. «Wenn ich denen eine ganze Portion serviere, essen sie gar nichts. Das ist ihnen dann schon vom Anblick her zuviel.» Natürlich geht es auch um Inhalte, um ausreichend Protein und viele Vitamine. «Wir tragen hier die Sorge für unsere Bewohner.» Und weil er weiss, dass diese eben früher in Sterne-Restaurants ein- und ausgingen, legt er den Qualitätslevel extrem hoch. Sparsam ist er mit Gewürzen. Durch Medikamente würden manchmal die Geschmacksnerven auf der Zunge sensibilisiert. Und doch gebe es immer mal wieder eine Bewohnerin, die vermutet, dass der Koch verliebt sei. Natürlich liessen sich die Bewohner samt Gästen das Menü rund um das Kalbskotelett munden. Ganz oben auf der Liste der Lieblingsgerichte steht allerdings etwas anderes: das Wiener Schnitzel. «Aber auch Züri Gschnätzlets oder Kalbsleberli mit Röschi kommen immer gut an.» Auf keinen Fall dürfe es zu exotisch werden. Texmex-Gerichte oder asiatische Rezepte geht Thomas Ernst gar nicht erst an. Dafür würde Süsses bei den Senioren und Seniorinnen auch hervorragend ankommen. Apfelstrudel, ein fluffiger Kaiserschmarrn, im Sommer ein frisch gemachtes Birchermüesli.

Gegessen wird in der Schweiz um 12 Uhr. Doch der Speisesaal im Zumipark öffnet bereits um 11 Uhr. «Es gibt immer ein oder zwei Bewohner, die früher essen wollen, weil sie vielleicht sehr früh wach geworden sind. Für die sind wir dann schon parat», erzählt Thomas Ernst. Wenn die Mehrheit dann um 12 Uhr komme, werde es schon arbeitsintensiver. Auch deswegen, weil die Bewohner spontan zwischen zwei Menüs wählen oder auch à la carte bestellen können. «Hier muss niemand schon am Vortag entscheiden, worauf er morgen so richtig Appetit hat», erläutert Urs Ruoss, Direktor des Hauses. Gegen zwölf Uhr hat das Mittagessen heute begonnen, ab halb zwei wird es in der Küche ruhiger. Jacky Donatz geht von Tisch zu Tisch, erklärt auf Nachfrage, wie er die Bundkarotten zubereitet hat, und wirkt ganz satt von den vielen Komplimenten. Nach und nach gehen die Bewohner wieder auf ihre Zimmer, in der Küche werden die letzten Schüsseln gespült und abgetrocknet. Schon in wenigen Stunden muss alles wieder für das Abendessen parat sein. «Ich weiss, dass die Bewohner noch lange von diesem Tag sprechen und in Erinnerungen schwelgen werden. Allein das war es doch schon wert», fügt Thomas Ernst an. (bms)

[Freizeit/09.05.2019](#)

[Impressum](#) [Disclaimer](#)

[Über uns](#) [Mediendaten](#) [Archiv](#)

Im Fokus

Schulevaluation

Die drei Zolliker Schulhäuser
Buechholz, Oescher und Rüterwis
wurden im 2018 evaluiert. Wie haben
die Schulen abgeschlossen?

Mein Auto und ich

Wir stellen Persönlichkeiten und ihre
Autos vor. Denn wie meinte der
Gründer von Jaguar Cars, Sir William