

Zu Gast in der Region II : "Tätschmeisterin ist eigentlich meine Frau"

Autor(en): **Bianchi Waldis, Katja**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Badener Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **95 (2020)**

PDF erstellt am: **24.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-858554>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zu Gast in der Region II

«Tätschmeisterin ist eigentlich meine Frau»

Er setzt auf Tradition und, wie er sagt, auf Rechtschaffenheit. Vor zehn Jahren hat der heute 85-jährige Metzgermeister Jürg Leuthold das heruntergekommene «City» übernommen und zusammen mit seiner taiwanesischen Frau Li Kuan Hsu zu einer Wettinger Institution gemacht – ein weit herum geschätztes China-Restaurant.

Kaum sitzen wir am Tisch, wird ein duftender Jasmin tee serviert. Jürg Leutholds anfängliche Skepsis legt sich, als ich ihm ein Exemplar der letzten Neujahrsblätter reiche und er aufmerksam darin blättert. Am Telefon habe er etwas grummelig reagiert, weil er diese Publikation nicht kenne. Jetzt sei aber alles gut – er setze eben auch auf Qualität.

Der Inhaber und Geschäftsführer des China-Restaurants City wurde vor ziemlich genau zehn Jahren von seinen Wettinger Metzgerkollegen Ruedi Bopp und Heiri Felchlin auf das baufällige Lokal aufmerksam gemacht. Es war schon damals ein Hotel mit Restaurant, allerdings in einem misslichen Zustand. «Wir haben es gekauft, selber angepackt und 55 Abfallcontainer gefüllt», erinnert sich Leuthold. «Der Totalumbau hat uns sehr viel Energie und Geld gekostet.» Für den zugezogenen Wirt war aber klar, dass er den bisherigen Namen behalten und dem «City» nur einen neuen Mantel verleihen würde. Nicht nur dies zeigt, dass ihm Traditionen wichtig sind. Er vernetzte sich sogleich mit lokalen Zulieferern und setzte, vor allem beim Fleisch, auf Produkte aus der Region. «Um erfolgreich wirten zu können, muss man die Kirche im Dorf lassen und insbesondere die Beziehung zum Umfeld und den lokalen Gästen pflegen.»

Mit Mund-zu-Mund-Propaganda hatte sich der «City»-Wirt im Bezirk Baden schnell einen Namen gemacht. Heute bewirbt er aber auch Gäste, die zum Teil

von weit her an die Wettinger Alberich-Zwyszig-Strasse kommen. Den Hotelbetrieb hatte er am Anfang bewusst beibehalten. Vor zwei Jahren hat er allerdings die ganze Liegenschaft verkauft und als Pächter nur die Restauranträumlichkeiten gemietet.

Bis heute leidenschaftlicher Metzger

Ein Vorteil sei es, wenn man als Wirt selbst aus dem Lebensmittelgewerbe komme und die Arbeit gewissermassen von innen heraus kenne. Der heute 85-jährige Metzgermeister ist in der Stadt Zürich geboren und in Hinwil aufgewachsen. Die ersten beiden Lehrjahre absolvierte er in der Metzgerei seines Vaters, der zudem im Viehhandel tätig war. Die Familie führte neben der Metzgerei auch eine Bäckerei-Konditorei. Jürg Leuthold hat so im ländlichen Zürcher Oberland die Abläufe im Lebensmittelgewerbe von der Pike auf kennengelernt und, wie er betont, die Achtung vor Tier und Natur dabei entwickelt. Das dritte Lehrjahr absolvierte er dann bei der Feinkost-Metzgerei Hösli in Glarus, die Metzgermeisterprüfung legte er 1959 in Zürich ab.

Trotz seiner Schollenverbundenheit zog es den quirligen Metzger in jungen Jahren in die Ferne. Als Angestellter der englischen Reederei P & O-Cruises arbeitete er auf dem Wasser und fuhr während dreier Monate von London nach Australien hin und zurück. Diese Erfahrung habe in ihm die Lust auf mehr Reisen geweckt. So war er beruflich immer wieder in der ganzen Welt unterwegs, vor allem in Südamerika.

Noch heute kümmert sich der «City»-Wirt leidenschaftlich gern ums Fleisch, kauft es selbst ein, verarbeitet es und lernt in Sachen Fleisch seine Köche an. Seine Augen funkeln, als er im Untergeschoss des «City» sein gekühltes Reich zeigt – tipptopp aufgeräumt und blitzblank gereinigt. «Hier mache ich auf Anfrage auch Würste. Wursten ist mein Hobby.»

«Der Boss ist ein Perfektionist»

Als Jürg Leuthold Li Kuan Hsu aus Taiwan 1983 kennenlernte, machte er im Kanton Zürich das Wirtepatent. Durch Li Kuan entdeckte er die Liebe zur chinesischen Gastronomie und Kultur. Er heiratete Rita – wie ihr Name auf Deutsch lautet – und führte mit ihr zusammen zuerst zehn Jahre lang erfolgreich das China-Restaurant Mandarin in Unterengstringen, bevor er das «City» in Wettigen übernahm. «Rita ist eigentlich die Tätschmeisterin an der Front und eine hervorragende Gastgeberin. Sie kann es einfach gut mit den Leuten und schafft ein schönes Ambiente.»



Jürg Leuthold mit seiner Frau Li Kuan Hsu (links) und der langjährigen Mitarbeiterin Winnie Lou im China-Restaurant City. Bild: Alex Spichale, Baden.

Ihr künstlerisches Flair hat sie bei der Einrichtung des Restaurants walten lassen und dafür das gesamte Mobiliar aus Taiwan importiert. Sie pflegt regen Kontakt mit ihrer Heimat und besucht zusammen mit ihrem Mann regelmässig die dort ansässige Familie.

Sehr am Herzen liegt dem Wirtepaar auch das gute Einvernehmen im Serviceteam: «Gegenseitiger Respekt ist mir ein wichtiges Anliegen, ich erwarte aber auch Disziplin und Ordnung», meint der «City»-Wirt, und es wird klar, warum die langjährigen Angestellten ihren Chef mit «Boss» ansprechen. Auch ein Gang durch die Küche zeigt, dass eine wohlwollende, aber konzentrierte Stimmung herrscht. Mit sichtlichem Stolz weist Leuthold darauf hin, dass der Küchenchef aus Szechuan stammt und eine langjährige Berufserfahrung besitzt. Ordnung scheint auch ihm wichtig zu sein. Rund zwei Dutzend Enten hängen hier in Reih und Glied, er brennt mit einem Gasbrenner einer nach der anderen sorgfältig die Federkiele ab. «Wir bereiten jeden Tag alles frisch zu. Der Boss ist ein Perfektionist, und wir demnach auch», sagt der Küchenchef. Die Angestellten sind allesamt Profis, haben zum Teil die Hotelfachschule besucht und sind seit Jahren mit von der Partie.

Immer vorwärts, nie rückwärts

Auf die Frage, ob es auch mal einen Tiefschlag gab, antwortet Leuthold ohne zu zögern: «Abgesehen von meiner Scheidung und einer dreijährigen Pause wegen Problemen mit dem Ischias ist immer alles gut gelaufen. Mein Motto lautet: Immer vorwärts, nie rückwärts schauen.» Immerhin: Ab und zu gönne er sich einen Kuraufenthalt im italienischen Abano, wo man eben auch gut esse. Sonst mache er eigentlich nie Ferien, abgesehen von den Familienbesuchen in Taiwan und den regelmässig stattfindenden Personalausflügen.

Beeindruckend sind die Vitalität und der Tatendrang des 85-Jährigen allemal. Er scheut sich auch nicht davor, jeden Tag die Administration, sprich die Rechnungen zu erledigen. «Einzig das Onlinebanking überlasse ich meiner Frau, ich bin ein Barzahler alter Schule», sagt Leuthold und lächelt verschmitzt.

Er stelle auch mal einen Radaubruder als «persona non grata» vor die Tür. Seiner Meinung nach sind Anstand und Respekt heute Mangelware und müssen besonders gepflegt werden. «Auch das gehört zu meinem Job!»