

Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2000-2001)
Heft: 4

Artikel: Fest in Frauenhänden : die delegierte Party
Autor: Scheidegger, Esther
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1054031>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 15.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Der Blick zwischen die Bücherdeckel, der Rückblick in vergangene Jahrhunderte und eine Rundschau im aktuellen Party-serviceangebot zeigen: Frauen feiern gerne, gut und geschäftstüchtig.

Die delegierte Party

Fest in

Einladungen können ganz schön anstrengend sein. Die New Yorker Kultautorin Lily Brett* lässt ihre Protagonistin Esther Zepler bei den feudalen Reisern zu Gast sein:

«Sie gingen ins Haus. Drei Räume, jeder von der Grösse eines kleinen Ballsaals, waren mit Tischen und Stühlen ausgestattet. Zwei Räume gingen auf die terrassierten Gärten hinaus... Noch nie hatte Esther so viele Teile an Besteck, Geschirr und Glas auf einem Esstisch gesehen. An jedem Platz standen fünf verschiedene Gläser. Sie zählte das Besteck. Vier Gabeln, fünf Messer und zwei Löffel für jeden. Anscheinend hatte auch jeder seinen eigenen Salz- und Pfefferstreuer... Ein Kellner bot ihr einen Drink an, «Ich nehme ein Perrier», sagte sie. Er reichte ihr ein Weinglas und eine Serviette. Ein zweiter Kellner goss das Mineralwasser ein. Das Glas war aussen mit feingoldenem Karamell dekoriert. «Wenn Sie Ihre Serviette um den Stil des Glases wickeln, Madam, bekommen Sie keine klebri-

gen Finger», sagte der zweite Kellner. Esther wickelte ihre Serviette um den Stil des Glases. Sie zerbrach sich den Kopf über den Sinn des Karamells. Es war offensichtlich nicht zum Essen gedacht... Irgend jemand musste Stunden darauf verwendet haben, diese Gläser zu dekorieren...»

So repräsentativ gestylt muss ein Fest nicht zwingend sein – obwohl diese Reisern sogar ihren eigenen Porzellan-Kurator beschäftigen, der das ganze Brimborium im Computer hat und genau weiss, wann und von wem welches Stück benutzt wurde. Aber Geschirr und Tischwäsche kann man schliesslich auch mieten, zum Beispiel bei «Delphino l'art de la table» an der Bergstrasse in Zürich. Rose-Marie Michel, die quirlige Geschäftsführerin, hat vor viereinhalb Jahren eine echte Marktlücke gefunden – und kann so auch ihre eigene Leidenschaft für edles Porzellan voll ausleben. Ihre Kundschaft ist so bunt wie die Marken-Services, die sie anbietet

(auch ein schlichtes weisses Arzberg kann geordert werden): Von der Einzelperson mit einer Schwäche für Tischkultur bis zur 300-Personen-Gesellschaft, die im Ritterhaus Bubikon stilvoll tafeln möchte, vom Platzteller bis zum Kaffeetässchen. Die übliche Mietdauer beträgt fünf Tage. Ein Service für zehn Personen (Suppenteller, Teller, Dessertteller, Moccataässchen) kostet 40 Franken, Gläser 70 Rappen/Stück, Kristallgläser 1.70 Franken)

Feste feiern, wie sie fallen

Feste soll man feiern, wie sie fallen. Und es braucht gottlob nicht immer ein runder Geburtstag zu sein. Goldene Hochzeiten (50 Ehejahre), und auch schon silberne (25 Ehejahre), haben Seltenheitswert. Aber es gibt tausend-und-einen Grund, mit Freunden eine Party zu feiern. Eine Expertin dafür, beneidenswert, ist Tanja, Psychologin im Raum Bern. Genauer: Ihre Freundinnen und Freunde sind zu beneiden. Denn Tanja organisiert alle paar Monate ein rauschendes Fest! Ein Fest mit einem Motto und fest zugeteilten Rollen. Wenn sie, wie kürzlich geschehen, zu einer griechischen Nacht einlädt, erscheinen die Gäste als Göttinnen und Götter kostümiert, kein Aufwand wird gescheut. Als Auftakt wurde Met kredenzt, ein aus vergorenem Honig zubereiteter Trank, das älteste bekannte alkoholische Getränk überhaupt – Tanja ist eine begeisterte Köchin und auf kulinarische Experimente versessen! Später bat sie zum opulenten griechischen Buffet! Auch an frühere Feste, die «Kreuzfahrt» oder «Orientalische Nacht» thematisierten, denken alle Beteiligten mit Begeisterung zurück.

Perfekte Gastgeberinnen

Solche privaten Gastgeberinnen sind natürlich Gold wert. Wieviel ärmer wäre die Welt, hätte es Rahel Varnhagen geborene Levin nicht gegeben, die in den neunziger Jahren des 18. Jahrhunderts ihren ersten Salon einrichtete, Ausdruck einer neuen Geselligkeit und der Kultur. Bei ihr in der Jägerstrasse in Berlin versammel-



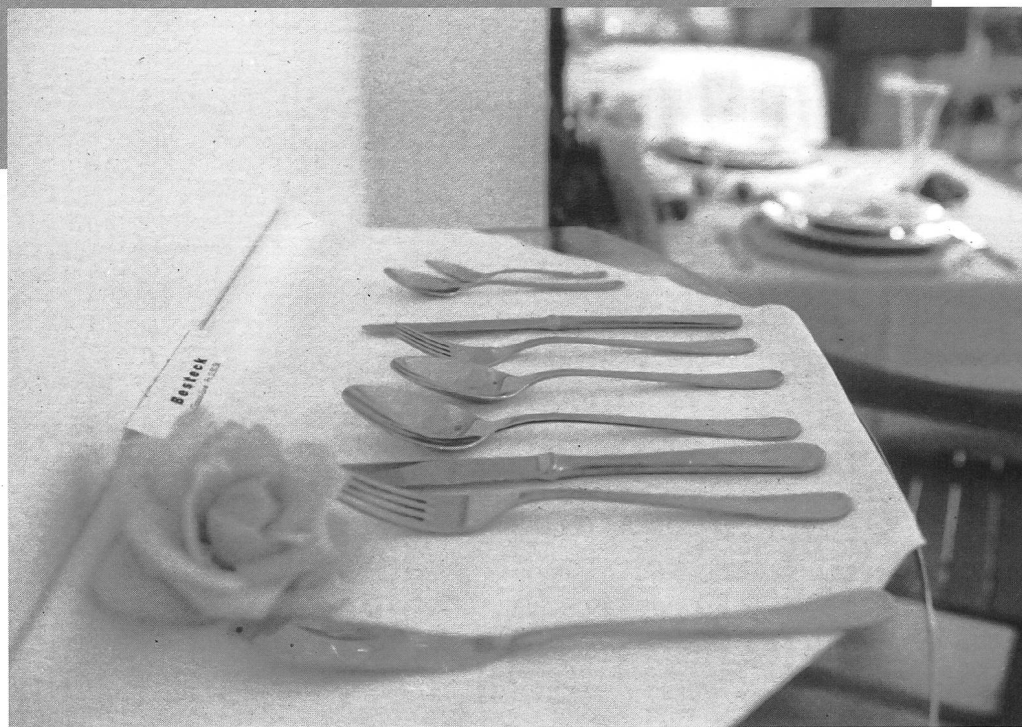
Fotos: Brigitte Ruprecht

Frauenhänden

ten sich fast vollständig die bedeutenden Intellektuellen, Schauspielerinnen und Diplomaten. Eine andere grosse Salondame, in Paris, war Gertrude Stein (1874–1946) mit ihren legendären Samstagabenden in der Rue Fleurus: «Ich war eingeladen worden, Samstag abend zum Essen zu kommen», erinnert sich ihre spätere lebenslängliche Geliebte Alice B. Toklas an die Anfänge ihrer Bekanntschaft, «und das war der Abend, wo jedermann kam (unter ihnen Picasso, Matisse, kurz, die klassische Moderne, ES.) und tatsächlich kam auch jedermann. Ich ging also zum Essen. Hélène hatte das Essen gekocht.» Hélène war «eine von jenen Perlen oder mit andern Worten ein Mädchen für alles, sie können gut kochen und haben nichts anderes im Kopf als das Wohlergehen ihrer Herrschaft und ihr eigenes und sind immer fest überzeugt, dass alles, was man nur kaufen kann, viel zu teuer ist... Sie war eine ausgezeichnete Köchin und machte ein sehr gutes Soufflé. Damals lebten fast alle Gäste Miss Steins mehr oder weniger von der Hand in den Mund, keiner verhungerte, immer half ihnen jemand, doch die meisten hatten's nicht reichlich. Etwa vier Jahre später, als sie alle bekannt wurden, sagte Braque und seufzte lächelnd, wie sich die Zeiten geändert haben, jetzt haben wir jeder eine Köchin, die Soufflé machen kann.»

Tempi passati. Um Einladungen zum Salon meiner Freundin Monika reisst man sich. Von Beruf Waisenrätin, engagiert sie sich kulturell, versammelt in ihrer gemütlichen Wohnung Freundinnen und Freunde aus verschiedenen Sparten und integriert jedesmal, ein kulturelles Event, eine Führung im Kunsthaus. Im Gegensatz zu Varnhagen und Stein steht sie auch selber in der Küche und zaubert Terrinen und anderes mehr, ein Schlaraffenland.

Ebenfalls eine mit allen Wassern gewaschene Fachfrau in diesem Business, die aus der Gastgeberinnenrolle einen lukrativen Beruf gemacht hat, ist Lilian Fetscherin. Sie managt seit 22 Jahren den Zürcher Presseball und plädiert munter für private, für «mehr spontane Feste»,



ungezwungen, im Freundeskreis. Wie kam sie überhaupt dazu, anderer Leute Feste zu planen? Als sie damals anfang, habe es diesen Beruf hierzulande eigentlich noch gar nicht gegeben, erinnert sie sich. Sie arbeitete fürs Unterhaltungsressorts des Schweizer Fernsehen und war musisch an einem breiten Spektrum interessiert. Als «Konsumentin» fiel ihr auf, wie oft an Festen dies und das daneben ging, sei es die Beleuchtung, die Unterhaltung, die Sitzordnung, das Timing von Essen und künstlerischen Produktionen und und und... Sie gründete, «es war eine logische Entwicklung», ihre Einfirmen-firma für die ganzheitliche Betreuung von Events, nannte sie zuerst «Tischlein-deck-dich», mit zwei prostenden Champagnerflütes auf einem Konzertflügel als Signet, was zu diversen Missverständnissen führte. Mittlerweile heisst ihr Unternehmen nüchtern und zweckmässig «Organisationsbüro für Firmenanlässe und Bälle». Auf Wunsch organisiert sie aber auch private Lustbarkeiten. Fertigprogramme bietet Lilian Fetscherin nicht an, «ich fange jedesmal bei Null an», sagt sie, jede Gastgeberin soll schliesslich ihr eigenes, massgeschneidertes Fest bekommen, für das sie schliesslich dem Aufwand entsprechend bezahlt. Deswegen sei es auch unmöglich, allge-

meingültige Preisangaben zu machen. Viele potentielle KundInnen, weiss sie, haben nur sehr vage Vorstellungen, was so eine Organisation alles beinhaltet, und schlicht keine Ahnung, was sie kostet! «Natürlich können Sie die Milva engagieren, oder auch Julio Iglesias, aber dafür braucht man ein grosses Budget», lacht sie. Wer eine Sängerin engagieren wolle, brauche auch ein Orchester, das sei durchaus nicht allen klar, erklärt sie, oder man müsse jemandem beibringen, dass die «gestörten Kellner» (clowneske Einlage) für eine Gesellschaft von 20 Personen nicht das Richtige sind. Denn: «Oft ist weniger mehr!»

Feste sind Frauensache

Brot und Spiele. Reihum offerieren heute Organisatoren und vor allem Organisatorinnen schweizweit ihre Dienste, von «Chop Chop» bis «Viplunch», von Alex Truningers Gastspielküche bis Sukhothai-Food, von Gaumenschmaus bis Wernis Grill- und Partyservice. Mittlerweile kann man fast alles mieten, leasen oder organisieren lassen: Zelte, den Glasharfenisten Paul, originale Las Vegas-Spieltische, Flashlight-Veranstaltungstechnik, Gitarren-Duos, Stepptänzer, Ballonfahrten ab Haustüre, Bands, einen als Party-Lokal ausgebauten Londoner Bus oder

Steuern

Geschäfts-
gründung

Buchhal-
tung

Rechtsbe-
beratung

Borsoi, Suter, Weck und Partner

Steuern, Recht, Treuhand AG

Sihlfeldstrasse 56 8003 Zürich-Lochergut Tel. 01/451 10 72
Schaffhauserstrasse 352 8050 Zürich-Oerlikon Tel. 01/312 63 23

brigitta engeli

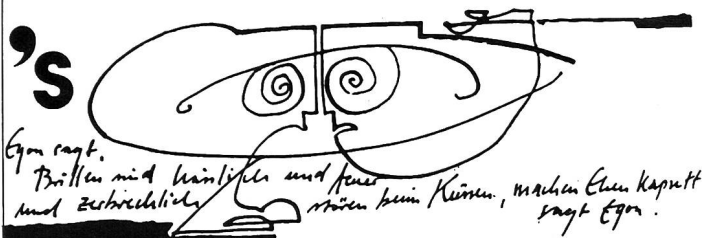
buchhalterin
mit eidg. FA



grabengasse 13
8180 bülach
telefon 01 886 36 26
fax 01 886 36 27
e-mail brigitta.engeli@
treuhaenderinnen.ch

**Fachfrauen
für Buchhaltung,
Steuern,
sowie für
betriebswirt-
schaftliche
Beratung**

SIMON'S OPTIK



Obere Zäune 12 8001 Zürich Tel. 01-252 35 24

**Gegen Börsenfieber
hilft Abstinenz.
Wir pflegen sie.**

Wir investieren in die reale Wirtschaft.

Ich möchte mich an der zukunftsorientierten Geschäftspolitik der ABS beteiligen. Bitte senden Sie mir:

- Informationsmaterial
- Kontoeröffnungsantrag
- Unterlagen zum Kassenobligationen zeichnen

Name _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Talon an: Alternative Bank ABS, Leberngasse 17,
Postfach, 4601 Olten, Tel. 062 206 16 16,
E-Mail: contact@abs.ch, Website: www.abs.ch

Fraz

**ALTERNATIVE
BANK**

Weinhandlung

Maria Bühler

alte Rebsorten

Languedoc-Roussillon

Winzerinnenweine

Blowweine

Die Weinoase
im Kreis 5

Maria Bühler
dipl. Ing. HTL Weinbau
Ackerstrasse 53
8005 Zürich
Tel + Fax 01 272 38 30

Ego
Elektriker-
genossenschaft

Elektroanlagen
und Telefon-
Installationen

8408 Winterthur
Gewerbehau Hard 4
Fax 052-226 08 20
Telefon 052-222 18 08



ein Oldtimer-Schiff, einen Disc-Jockey mit 10 000 Titeln (auf Wunsch mit Karaoke!), Clowns, rezitierende Schauspieler, den Komiker Guschi Brösmeli, Zauberer, Pianisten («angenehme Lautstärke») und sogar persönliche Gratulationen, Schnitzelbänke, kurz, alles, was das Herz erfreut. Es gibt wirklich für jeden Geschmack das Passende, wenn auch nicht gratis. In der deutschen Umgangssprache fest verankert ist der Begriff Festbruder, ambivalent besetzt, das weibliche Pendant dagegen, die Festschwester fehlt. Es fällt jedoch auf: Im Feste Organisieren sind Frauen offenbar besser und gefragter. Wer es nicht glaubt, der konsultiere das Telefonbuch! Gabi Glesti hat für diese Art von Frauenpower eine einfache, plausible Begründung: Frau kann zuhause damit anfangen, braucht ein Telefon, einen Computer – und natürlich Beziehungen. Sie selber, Juristin von Haus aus, hat vor zwölf Jahren damit angefangen, Produktionen aufzugleisen und Tourneen zu organisieren. Ihre erste Kundin war La Lupa, die Tessiner Sängerin mit dem Paradiesvogel-Image. Glestis hauptsächliches Ziel ist es, «ihre» Künstlerinnen und Künstler in Theatern zu platzieren. Doch bei Bedarf, und wenn die Infrastruktur stimmt, vermittelt sie auch private Auftritte. Beispielsweise die «Kapelle Sorelle», zwei wunderbar schräge, clowneske Frauen, die sich während ihrer Ausbildung an der «Scuola Teatro Dimitri» in Verscio TI kennenlernten. Mit ihrem Programm «Ja wenn der Mond...» sind sie gerngesehene Gäste – mit zwei Akkordeons –, diese «Soiree fisharmonique» eignet sich im Gegensatz zu ihren anderen Programmen auch für ein Fest in einem großräumigen Privathaus oder einem gemieteten Saal. Ein kultureller Leckerbissen!

Beratungsintensive Galas

Gardi Hutter tritt nur noch in grossen Häusern auf – sei es das Bundeshaus oder ein Zirkus. Sie gehört zu den Stars der «Künstleragentur Marilies Dusterhaus», wie das Duo Fischbach und Linard Bardill. Früher von Zürich, seit zwei Jahren von Fläsch GR aus, organisiert die «Doyenne der Kleinkunst» aber vom Dorffest und bis zum privaten «Jahrhundertereignis» alles, was künstlerisch aufgewertet werden soll. Diese sogenannten Galas, «die wahnsinnig in geworden sind», wie sie betont, betreut ihre Mitarbeiterin Rosmarie Schragger. Warum nicht einem Fest mit einem Auftritt von Vera Kaa ein unvergessliches Glanzlicht aufsetzen?

Die Zürcher Party-Organisatorin Susu Peter sorgt für eine Tagesgage von 1000 Franken dafür, dass die Gäste in Stimmung kommen, entsprechend den Wünschen der Auftraggeberin, die sich an ihrer eigenen Fete selber als Gast fühlen soll. Die ehemalige Musical-Sängerin kann auch aus dem Vollen schöpfen, wenn es um die Verpflichtung von KünstlerInnen geht. Sie entwirft Einladungskarten, sorgt für Dekoration, Tische, Stühle, Unterhaltung, Speis und Trank. Das schrägste Fest ihrer Karriere sei eine Gruftie-Party in einer Fluntermer Tiefgarage gewesen, erzählt sie munter. Namen nennt sie

nicht, Diskretion ist auch in diesem Metier Ehrensache. Von der Einladung bis zum Aufräumen kann man alles an sie delegieren. Sie engagiert eine komische Nummer von Kellner, sorgt für Dekoration, Tische, Stühle usw. Vielen KundInnen werde erst im Lauf des Vorgesprächs bewusst, wieviel Aufwand die Organisation einer rauschenden Fête bedeutet, erklärt Susanna Peter lachend – und freut sich auf die nächste Party.

Tanzen gehört zum Fest

«E.w.g.» lautete früher ein informatives Kürzel auf Einladungskarten: Es wird getanzt. Private Tanzereien in der elterlichen Wohnung gehörten damals, als junge Frauen noch Backfische genannt wurden, zum guten Ton. Der «Perserteppich» wurde zusammengerollt, ein Grammophon installiert, und los ging es. Nachzulesen in der Jungmädchenliteratur vergangener Zeiten. Derzeit sind hierzulande «orientalische Tänzerinnen» im Kommen, die Bauchtanz offerieren, während im Ursprungsland Ägypten dessen glorreichen Zeiten wohl endgültig vorbei sind. Die Generation der Schweizerinnen, die seit Jahren trainieren, tut dies zwar mehrheitlich zum eigenen Vergnügen. Manche jedoch treten gerne auf und inserieren in Veranstaltungskalendern. Einmalig in der Schweiz dürfte die Feuertanzshow à la Tahiti von Silvana Serata sein. Sie verdingt sich als Showtänzerin mit wirbelnden Fackeln zu karibischen Klängen.

Adressen

Beatrice Nyffeler, Tel. 01/461 51 57
 La Cuisine fleurie, Tel. 01/462 31 73
 Heaven-Sent, Tel. 079/353 33 55
 Delphino l'art de la table, Tel./Fax 01/261 48 00
 Organisationsbüro Lilian Fetscherin, Tel. 01/980 00 00
 Gabi Glesti, Tel. 01/251 90 30
 Künstlerkontakt Marilies Dusterhaus, Tel. 081/330 12 90
 Susanna Peter, Tel. 079/205 50 60

Gäste bekochen

Den meisten Rent-a-party-Unternehmerinnen liegt, begreiflich, in erster Linie das leibliche Wohl einer Gesellschaft am Herzen. Denn Festfreude lässt sich, siehe Schweizer Expo, bekanntlich nicht delegieren. Die kommt jedoch auf, wenn gut gekocht wird. Erinnern Sie sich an den zauberhaften Film «Babettes Fest» nach dem «lukullischen Märchen» von Tanja Blixen? Da kocht eine französische Meisterköchin eine liebenswert verkorkste puritanische Dorfgemeinschaft wenigstens für ein paar Stunden in die Glückseligkeit!

Auffallend viele Frauen sind derzeit als initiative Starköchinnen aktiv, finden Nischen, bieten ungewohnte, vergnügliche kulinarische Genüsse. Etwa Beatrice Nyffeler, die den Beruf der diplomierten Hauswirtschaftslehrerin an den Nagel hängt und nun mit ihrem jungen Einfrau-Unternehmen «Inspiration für Gaumen, Leib und Seele» bietet. Zur Auswahl steht eine bunte Palette von Gerichten aus der schweizerischen, italienischen und orientalischen Küche. Unter dem Motto «das andere Essen» organisiert sie an fixen Daten auch Abende für zufällig zusammengewürfelte, angemeldete Gäste. Oder Bettina Barth – ihr Partyservice heisst bezeichnenderweise «La cuisine fleurie». Eine Frau für alle Fälle ist auch Ruth Johnson-Illi, der einst eine weise Mexikanerin in einem Greyhound-Bus in Arizona das Geheimnis des Zauberkrauts Damiana anvertraute und die in Malaysia lernte, wie man Lebensmittel in die Kategorien «hearty» und «cooling» einteilt – wie schon Hildegard von Bingen, die als Nonne freilich andere Schlüsse aus ihren Erkenntnissen zog... Ihren Koch- und Party-Service «Heaven-Sent» kann man auch für ein intimes Tête-à-têtes ordern. Nur den passenden Partner liefert sie nicht auch noch mit an die Bettkante.

* Lily Brett: Einfach so. Suhrkamp-TB

Esther Scheidegger, Journalistin und Publizistin lebt in Zürich. Im Januar 2000 erschien «Zürichs Himmel ist grün», ein Buch über Dachgärten.