

Zeitschrift: FRAZ : Frauenzeitung
Band: - (2002-2003)
Heft: 2

Artikel: Auf zwei Hochzeiten tanzen : Portrait einer griechischen Self-made-Woman
Autor: Caprez, Christina
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1053591>

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: 04.05.2025

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

Auf zwei Hochzeiten tanzen

Vaso Papathanasiou schmeisst den Pudding Palace im Zürcher Frauenzentrum und bekocht Festgesellschaften mit griechischen Köstlichkeiten. Dabei spiegelt die Lust am Kochen ihre jeweilige Laune.

Portrait einer griechischen Self-made-Woman



Wird nie satt vom Kochen: Vaso Papathanasiou

Es ist zwölf Uhr mittags, Vaso Papathanasiou öffnet die Tür zum Pudding Palace, dem Restaurant des Zürcher Frauenzentrums. Heute ist sie etwas früher als sonst, sie muss für ein Seminar noch 20 Sandwiches vorbereiten. Zuerst bestimmt sie das Menu des Tages. Nach einer kurzen Bestandsaufnahme in der Küche geht sie einkaufen: Fisch auf dem Markt, Eier im Bioladen, Gemüse nach Möglichkeit in den kleinen Quartierläden. Frische und Qualität sind ihr wichtig, gleichzeitig muss sie aber das knappe Budget gut einteilen. Gegen sechs Uhr kommt Susanne, Ruth oder eine andere Helferin, und es trudeln die ersten Kundinnen ein, die Vaso herzlich begrüsst. Alle kennen Vaso, schliesslich arbeitet sie seit bald acht Jahren hier und steckt mit ihrer fröhlich-energischen Art Helferinnen wie Kundinnen gleichermassen an.

Der Pudding Palace ist als Verein organisiert; als einzige Festangestellte und Präsidentin des Vereins hat Vaso die Fäden in der Hand. Von der Menuplanung über die Werbung bis hin zum Auswechseln der Glühbirnen macht Vaso alles, was den Pudding am Leben erhält. Und dass er noch existiert, ist nicht selbstverständlich. Die unsichere Finanzlage des Lokals macht Vaso immer wieder Bauchweh. Die führt sie zurück auf die für Zürcher Verhältnisse bescheidenen Preise und den kleinen Bekanntheitsgrad des Lokals. Ins Pudding Palace kommen praktisch nur Insiderinnen, denn an der Tür ist kein ansprechendes Schild, das flanierende Frauen zum Restaurantbesuch einladen würde. Wollte das Pudding ein offizielles Restaurant sein und richtig Werbung machen, müssten die Betreiberinnen einiges in die Infrastruktur investieren, um den Gesetzen zu entsprechen. Dazu brauchten sie Geld, was sie ohne grössere Kundschaft nicht haben – ein Teufelskreis. «Dabei kochen wir ausgezeichnet und zu fairen Preisen», empört sich Vaso. «Vom Angebot her müsste es hier eigentlich immer voll sein!» Um mehr Leute in den Pudding zu holen, würde Vaso das Lokal ausserhalb der offiziellen Öffnungszeiten gerne auch für gemischte Gruppen öffnen:

«Schliesslich wollen auch Lesben ihre männliche Freunde zur Geburtstagsparty einladen, und Machos würden von sich aus sowieso keinen Fuss ins Frauenzentrum setzen.» Die Vorstandsfrauen des Frauenzentrums lehnen es aber kategorisch ab, Männern den Zutritt zu gewähren.

Zwei Wassermelonen unter einem Arm Vasos Hauptsorge ist allerdings nicht der Pudding Palace, sondern ihr «Baby», wie sie es liebevoll nennt. Vor drei Jahren hat die 36-jährige den Catering-Service V.P. ins Leben gerufen. «Das Catering macht mir grossen Spass. Ich liebe es, an Feste zu gehen und für Gesellschaften zu kochen», schwärmt sie. «Es ist zwar harte Arbeit, manchmal 24 Stunden am Stück, aber wenn ich die Gäste zufrieden stellen kann, macht mich das sehr glücklich.» Vaso bietet tausend Köstlichkeiten aus der griechischen Küche an, für den kleinen Hunger zum Beispiel gefüllte Weinblätter, Lammballchen und Zucchini-taschen, für einen längeren Abend ein griechisches Fischbuffet oder ein Fünf-Gang-Menu. Sie legt grossen Wert darauf, ihre KundInnen persönlich zu beraten: Für wie viele Leute soll es denn sein, welchen Geschmack haben die Gäste, wie viel darf es kosten? Auf Wunsch stellt Vaso ein individuelles Menu zusammen. Am Anlass ist sie persönlich anwesend, bedient die Gäste und kümmert sich am Schluss auch ums Aufräumen.

Die flexiblen Arbeitszeiten – Vaso richtet sich voll und ganz nach den Bedürfnissen ihrer AuftraggeberInnen – gehen zwar zu Lasten ihres Privatlebens; trotzdem zieht sie sie dem Alltags-trott in einem gewöhnlichen Restaurant vor: «In einer normalen Beiz musst du immer anwesend sein, Montag bis Freitag, ob Gäste da sind oder nicht. Auf die Dauer ist das frustrierend.» Sie weiss, wovon sie spricht, denn sie hat jahrelang in den verschiedensten Konstellationen gekocht, von Nouvelle Cuisine über Mövenpick bis hin zur Körnlicker-Küche, nach einer angefangenen Köchinnenlehre in Deutschland zu-

nächst in ihrem Herkunftsland Griechenland und jetzt seit bald 13 Jahren in Zürich. Im Team möchte Vaso nicht mehr für ein Projekt verantwortlich sein. Zu präsent sind noch die schlechten Erfahrungen zu Beginn ihrer Zeit in der Schweiz. Ursprünglich kam sie ferienhalber nach Zürich, um eine Freundin zu besuchen – bis die beiden Frauen die Idee hatten, einen gemeinsamen Take Away zu eröffnen, und Vaso blieb. Die Geschäftspartnerschaft mit der Freundin funktionierte allerdings nicht, die beiden brachen das Experiment ab. Diese schmerzlichen Erfahrungen will Vaso auf keinen Fall wiederholen; so lehnte sie ab, als griechische Freunde ihr vor kurzem vorschlugen, gemeinsam ein Tapas-Restaurant zu eröffnen. Stattdessen investiert sie momentan alle freien Ressourcen in ihren Ein-Frau-Betrieb, den Catering-Service. Den möchte sie in Zukunft zu ihrem Hauptverdienst machen, die Arbeit im Pudding mit der Zeit abgeben. Denn auf zwei Hochzeiten zu tanzen oder, wie es auf Griechisch heisst, zwei Wassermelonen unter dem selben Arm zu haben, kann auf die Dauer nicht gut gehen, meint Vaso: Früher oder später fällt eine zu Boden und platzt. Das Kochen hat Vaso allerdings nie satt. Auch nach einem langen Tag im Pudding Palace oder einem aufreibenden Wochenende als Catering-Frau steht sie zu Hause in die Küche und kocht etwas Gutes für sich und ihren Freund: «Wenn ich mal keine Lust zum Kochen habe, dann meistens aufgrund äusserer Einflüsse, weil mich irgendetwas verstimmt hat. Denn ich koche nicht einfach nur gerne: Ich liebe das Kochen.»

Pudding Palace

Der Pudding Palace an der Mattengasse 27 in Zürich hat folgende Öffnungszeiten: Di – Fr, 17 bis 23 Uhr, Mi + Sa für angemeldete Gruppen ab acht Frauen, T 01 271 56 98.

Infos zum griechischen Party-Service V.P. Catering gibts unter www.vp-catering.ch oder T 079 635 05 43.

Christina Caprez ist FRAZ-Redaktorin.