Zeitschrift: Wohnen

Herausgeber: Wohnbaugenossenschaften Schweiz; Verband der gemeinnützigen Wohnbauträger

Band: 74 (1999)

Heft: 3: Ranjit und Babli wohnen im 1. Stock

Artikel: Porträt : Martin Binz : Hausmannskost

Autor: Anderes, Dagmar

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-106704

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 18.07.2025

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

Kalt ist's, und der Wind bläst einem den Regen ins Gesicht. Da wirkt die riesige, moderne Küche direkt gemütlich. Aber nur, weil jemand – zwar etwas verloren – am zentralen Herd steht und in einem grossen Topf rührt, aus dem ein süsslicher Duft steigt. «Ich bereite gerade die Fruchtsauce für das Dessert zu», erklärt Martin Binz. Die Joghurtterrine steht bereits fertig im Kühlschrank. Dreimal wöchentlich kocht Martin für die Bewohner/innen der Zürcher Genossenschaft Karthago, die über eine gemeinschaftlich genutzte Küche verfügt. Martins Job entspricht einer 60%-Stelle. Gerade richtig für den 30jährigen, der zusammen mit seiner Freundin in einem alten Haus am Fluss in Windisch wohnt. Dank des reduzierten Pensums bleibt Martin genügend Zeit, die Haushaltsarbeit zu erledigen, aber auch Musik zu hören, zu lesen und Konzerte zu besuchen.

PORTRÄT

Dreissig bis vierzig Personen melden sich jeweils für das dreigängige Menü an; wenn Fleisch auf dem Plan steht, zehn mehr. Heute Dienstag aber ist vegetarische Verpflegung angesagt. Martin will Selleriepiccata mit Linsen und Bohnen auftischen. Gute Hausmannskost sei sein Stil, sagt der schlanke Mann, der einiges jünger als dreissig aussieht. Exklusive Gerichte wären erstens zu teuer, und zweitens soll das Essen sowohl Kindern als auch Erwachsenen schmecken. «Eine alltägliche Küche kommt da am besten an», hat Martin festgestellt. Letztlich dürfen die Speisen auch nicht zu aufwendig sein. «Natürlich möchte man als Koch mit dem Essen brillieren. Nur dafür wird man ja gelobt», sagt Martin. Doch putzen, einkaufen oder das Lager aufräumen gehört ebenfalls zu seinem Job. Das braucht Zeit, Zeit, die sich Martin, dem Hygiene und Ordnung wichtig sind, wohl oder übel nimmt.

EIN INTELEKTUELLER TYP Zu Beginn hatte sich Martin seine Arbeit einfacher vorgestellt. Nur ein einziges Menü im Tag zuzubereiten, schien ihm verglichen mit einem Restaurantbetrieb direkt simpel. Doch wer vom Knoblauchschälen über Kartoffelnraffeln bis zum Eiweiss-Schlagen alles selber macht, muss sich beschränken. Das hat Martin, der bisher immer im Team gearbeitet hat, mittlerweile eingesehen.

Er legt die Kelle zur Seite, nimmt einen Löffel in die Hand und tunkt ihn vorsichtig in die rote Brühe. Vorsichtig kostet er ein wenig, gibt eine Handvoll Zucker dazu. Meine Frage überhört er, so versunken ist er in seine Tätigkeit. Martin ist offensichtlich ein Koch aus Berufung. «Nein», widerspricht er. «Ich bin per Zufall da hineingerutscht.» Das war 1988. Martin hatte die Kantonsschule «geschmissen», um der Schule und der Abhängigkeit vom Elternhaus zu entrinnen. Das hiess allerdings Geld verdienen. Zur Überbrückung arbeitete er als Kellner im Restaurant Rathaus in Bremgarten. Der Job gefiel ihm. Trotzdem trat er ein Jahr später eine Lehre als Buchhändler an. «Ich bin eigentlich eher ein intelektueller Typ», begründet er. Lesen, eigene Kurzgeschichten verfassen, die Sprache selbst; das habe ihn immer gereizt. Statt lesen und schreiben schleppte Martin im Antiquariat dann allerdings Bücher treppauf und treppab. «Ich kam mir vor wie ein Lagerist.» Er brach die Lehre ab. «In dieser Zeit hatte ich keinen langen Schnauf.»

Im Restaurant Kurve in Windisch hielt es Martin dann allerdings fünf Jahre aus. Die genossenschaftliche Kulturbeiz funktionierte nach dem Rotationsprinzip, das heisst, jede/r servierte, wusch Teller ab und schrubbte abwechslungsweise die Küche. Der Vorteil: Alle lernten alle Arbeiten kennen. Der Nachteil: Die Leute wurden nicht ihren spezifischen Fähigkeiten entsprechend eingesetzt. «Gesamthaft betrachtet ist das System schwerfällig», meint Martin und zieht den Topf auf die kalte Platte. «Die zahlreichen Sitzungen waren oft nervenaufreibend, überhaupt die ganze Organisation.» Dafür lernte er kochen. Eine ehemalige Hauswirtschaftslehrerin führte ihn erst in die Geheimnisse der kalten und danach der warmen Küche ein. Abwechslungsreich, biologisch, einfach, aber originell, lautete ihre Devise. Diese Kochart hat Martin für den Grosshaushalt Karthago übernommen.

EIN JAHR IM SPRACHTHERAPIEHEIM Martin schaut auf die Uhr, reibt sich die Hände. Langsam müsse er den Sellerie rüsten. Trotzdem bleibt er am Küchentisch sitzen. Klar habe er ab und zu mal davon geträumt, ein eigenes Restaurant aufzuziehen. Aber dazu sei er nicht der Typ. «Ich bin eher introvertiert, kenne nicht Kreti und Pleti.» Ausserdem fehlt ihm der wirtsübliche Bauchansatz, die stämmige Statur. Natürlich sind das Klischees, und doch: Martin vermittelt eher den Eindruck eines Studenten denn eines Beizers.

Nach dem Restaurant Kurve verspürte Martin Reiselust. Und er beginnt zu erzählen: von seinem Aufenthalt in Argentinien, der Fahrt durch Chile und Bolivien; von seinem Praktikumsjahr im Sprachtherapieheim Schwyzerhüsli. «Das gefiel mir», lächelt Martin. Die fünf- bis siebenjährigen Kinder pflegen, mit ihnen spielen, sie sprachlich schulen – das sei eine kreative Tätigkeit, die ihm zusage. Mehr Mühe bereiteten ihm die starren Strukturen, die Hierarchien. Trotzdem würde ihm die Arbeit als Logopäde gefallen. Wesentliche Voraussetzungen für den Beruf bringe er mit, sei er doch geduldig und einfühlsam.

Was ihm aber fehlt, ist die Matur. Mit ein Grund, warum Martin sich freiwillig wieder dem Schulsystem unterordnen

DAGMAR ANDERES (TEXT) UND NADJA ATHANASIOU (BILD) IN DER KÜCHE BEI

MARTIN BINZ

HAUS-MANNS-KOST

will. Im Kanton Aargau geht er demnächst an einem Nachmittag die Woche und jeden Samstag zur Schule. Sein Ziel: Die Matur nachholen. Theoretisch wäre auch ein reines Heimstudium denkbar. Doch das kommt für ihn nicht in Frage. Er sei ja schon den ganzen Tag alleine in der Küche. Ein Klassenverband schaffe einen sozialen Rahmen, in dem sich hoffentlich Kontakte ergäben.

LIEBE FÜR DAS, WAS MAN TUT Martin lehnt sich zurück, reibt sich abermals die Hände, rutscht auf die Stuhlkante. Jetzt müsse er wirklich mit Kochen beginnen, sonst sei das Essen nicht rechtzeitig fertig. – Nur zu, er kann ja während des Rüstens weiterberichten. – Zögernd geht Martin zur Küchenablage, nimmt einen bereits geschälten Sellerie in die eine und ein Messer in die andere Hand. «Mal schauen, ob ich genug Energie für die Schule habe», nimmt er den Faden wieder auf. Eigentlich sei er nicht der Typ, der Neues ausprobiere. Aber nun verspüre er Bildungshunger, freue er sich auf die Veränderung. Doch sich unter Druck setzen? Nein, er probiere es jetzt einfach mal ein halbes Jahr aus. Obwohl: «Ich hätte schon gerne etwas im Sack.» Es beschäftige ihn, ohne fertige Berufslehre oder Abschlusszeugnis dazustehen. Die Stelle hier behalte er auf jeden Fall. Wie bisher in allen Beizen, in denen er gearbeitet habe, entspreche ihm das Umfeld, die Mentalität der Gäste. In Karthago werde er respektiert, die Bewohner/innen schätzten seine Arbeit und hätten entsprechend ein offenes Ohr für seine Anliegen.

Der Sellerie ruht immer noch in Martins linker Hand.

«Eine gewisse Ethik, eine gewisse Liebe für das, was man tut, muss vorhanden sein», sagt er. Irgendwelche Computerteile zusammenzusetzen, das könnte er sich nicht vorstellen. Wenn er koche, erfülle er ein Grundbedürfnis. Deshalb mache diese Arbeit für ihn Sinn, stelle ihn zufrieden. Allerdings nur, wenn auch die Gäste zufrieden seien. Vielleicht sei er zu perfektionistisch, gerate deshalb hie und da in Zeitnot. Aber etwa eine Sauce fein abschmecken, das mache ihm Freude. «Da kann ich viel Gefühl hineingeben.»

Martin schaut den Sellerie in seiner Hand an. Er legt ihn auf das Brett, schneidet sorgfältig Scheibe um Scheibe. Kein Laut ausser dem Geräusch des Messers. Ruhig und konzentriert setzt Martin seine Arbeit fort, zerteilt eine Knolle nach der anderen. Jetzt Fragen zu stellen, wäre unhöflich, würde die Atmosphäre zunichte machen, wie eine Nelke zuviel den Braten verdirbt. Später wendet Martin die vorgedämpften Sellerieplätzchen im Mehl und zieht sie durch eine Käse-Ei-Mischung. Ohne Hast, fast bedächtig. Erst kurz vor der Essenszeit wird er sie dann braten. Vorher muss er noch die Linsen aufsetzen, die Bohnen kochen und den Tisch decken. Ab halb sieben treffen die Bewohner/innen ein. Während sie essen, räumt Martin die Küche auf, verstaut die angebrauchten Zutaten. Kurz nach acht Uhr wirft er dann ein «Tschüs zäme» in den Speisesaal, sieht sich nochmals in der Küche um, bevor er sich dann auf den Heimweg macht. ■