

Soziales, Kunst und (Küchen)kultur

Hans Suter gefällt es, wenn er seinen Job in einer aussergewöhnlichen Umgebung ausüben kann. In der Kulturkantine des Guss 81-80 fühlt er sich pudelwohl.

Karin Steiner

«Ich kann nicht behaupten, dass Kochen mein absoluter Traumberuf ist», sagt Hans Suter. «Am wichtigsten ist mir bei der Arbeit, dass die Umgebung für mich stimmt.» In die Kunst des Kochens sei er per Zufall «reingeschlittert».

In Rorbas aufgewachsen, besuchte er die Sonderschule bei Jürg Jegge. Im Lehrlingsalter hat er vielerorts geschnuppert und als Küchenhilfe im «Wilden Mann» in Neerach gearbeitet. Später übernahm sein Chef den «Neuhof» in Bachs und machte daraus eine Kulturbeiz. Auch Hans Suter nahm er mit. «Es war eine spannende Zeit. Ich lernte Emil, Dodo Hug und viele andere Promis kennen und belieferte mit Bundesrat Leuenberger sogar unsern Partyservice.»

Lehre nachgeholt

Längst hatte sein Arbeitgeber Ehepaar gemerkt, dass Hans Suter viel mehr kann als Gemüse rüsten. Seine Kuchen, die er nach einem Rezept seiner Oma aus Preussen buk, fanden gros-



Hans Suter verbringt viele Stunden am Tag in der Küche der Bülacher Kulturkantine. (bwr)

sen Anklang, und auch sonst wurden ihm immer mehr Aufgaben in der Küche übertragen.

Ein paar Jahre später schickte ihn sein Chef zum Berufsinспекtor für Gastronomie, weil er der Ansicht war, er solle einen Lehrabschluss machen. «Aufgrund meines Vorwissens musste ich nur noch ein Jahr in die Lehre. Bei der ersten Lehrabschlussprüfung fiel ich dann allerdings mit Pauken und Trompeten durch, weil ich mit dem Inspektor darüber stritt, ob eine Hollandaise zu

Seezunge passt.» Ein Jahr später hat es dann aber geklappt, und kurz darauf machte er auch noch die Meisterprüfung.

Viele Jahre blieb er als Koch dem «Neuhof» treu, genoss die kulturellen Anlässe und das Ambiente. «Es gab aber auch viel Stress. Wir belieferten die verschiedensten Anlässe mit Essen, so zum Beispiel «Karl's kühne Gassenschau. Manchmal mussten wir 900 Essen liefern.»

1998 war er erschöpft und kündigte. «Ich suchte einen Job

als Koch bei behinderten Kindern, fand aber nichts.» Da übernahm sein ehemaliger Chef die Pacht für das heruntergekommene Hotel Seegüetli am Schwendisee im Toggenburg. «Das war für mich eine neue Herausforderung. Es macht mir Spass, etwas, das am Boden ist, auf die Beine zu bringen.»

Über den Jura nach Bülach

Er bildete sich an deutschen Waldorfschulen in der Vegetarischen Kochkunst weiter und

fand immer mehr Gefallen daran, wie man mit Gewürzen das Essen bekömmlicher und besser machen kann.

Als der Pachtvertrag für das «Seegüetli» gekündigt wurde, verlor auch Hans Suter seinen Job. Es verschlug ihn in ein abgelegenes Restaurant im Jura, wo er zweieinhalb Jahre blieb und eine Thurgauerin kennen lernte. Um ihr näher zu sein, kam er ins Unterland zurück und fand einen Job in der Kulturkantine des Guss 81-80 in Bülach. «Hier stimmt für mich alles», sagt er. Ein von Kunst und sozialer Tätigkeit geprägtes Umfeld und eine Küche, in der er kreativ tätig sein kann.

Raketen als Hobby

Wenn er in der Freizeit nicht seine Freundin im Thurgau besucht, bastelt er am liebsten an seinen funktionstüchtigen Modell-Raketen, die er auch an Wettbewerben starten lässt. Momentan tüftelt er an einer V2, die er mit Höhenmesser und Videokamera ausstatten will: «Die fliegt im Schallbereich», schwärmt er. «Aber vom ersten Gedanken bis zum ersten Flug können Jahre vergehen.»

Den Stafetten-Staff reicht er der Künstlerin Birgit Gasser aus Neerach weiter, die Jugendlichen mit therapeutischem Malen beim Lösen von Problemen hilft.

Im Stafetten-Porträt stellen wir Ihnen eine Person aus dem Unterland vor. Diese entscheidet, wer als Nächstes an der Reihe ist. Vielleicht kommt der Stafetten-Staff auch einmal zu Ihnen?