

Pavillon tätig waren. Wer kocht bei Ihnen zu Hause?

Meine Frau Kathrin hat in vielen Hotels dieser Welt als Hausbeamtin und Gouvernante gearbeitet. Sie kocht sehr gut und macht den besten Kalbskopf. Ich wasche und präpariere ihn, sie kocht ihn. Heute findet man das Gericht auf Restaurantkarten leider kaum noch.

Sie haben ein gemeinsames Hobby: Oldtimer-Rallyfahrten. Wer lenkt?

Es gibt eine klare Rollenteilung: Ich sitze auf Steuer, sie navigiert. Entgegen dem Klischee, wonach Frauen keine Karten lesen können, findet sie alles, ob in Südamerika, China, Vietnam oder Russland. Ohne sie wäre ich verloren.

Seit der Heirat 1973 hat sich die Welt verändert. Ihre Frau stammt aus einer reformierten Ostschweizer Familie. Sie sind katholisch. Das war damals noch ein Thema.

Ich benötigte einen Dispens meines Bischofs. Zudem war es schwierig, einen Pfarrer zu finden, der die Feier für diese «Mischehe» in der Kirche von Ligerz durchführte. Ich bin froh, dass man heute mit Diversity besser umgeht und alles etwas lockerer sieht. Angeblich gibt es ohnehin nur einen Gott im Himmel.

Sie haben Ihre Söhne mit dem Gastronomie-Virus angesteckt. Oder mussten sie sich einfach fügen?

“
Ich habe dem Mann vergeben, der mich einst missbraucht hat.

Sie tun es freiwillig. Der 41-jährige Mark führt das Club-Restaurant, der 43-jährige Philipp den Cateringbereich.

Bei Söhnen berühmter Väter heisst es oft: An die Qualität des Seniors reichen sie leider nicht heran.

Es stimmt, die Buben stehen unter einem gewissen Druck. Sie arbeiten sehr gut zusammen. Ich unterstütze sie, den Rest machen sie selber. Wenn sie etwas ändern wollen, tun sie es. Ich mache ihnen keine Vorschriften.

Ihr Restaurant sieht nicht nur aus wie eine Kirche, es war tatsächlich ein presbyterianisches Gotteshaus. Essen ist heute eine Art Ersatzreligion. Das macht es kompliziert.

Hier ist der Plan für ein morgiges Bankett. Von 34 Gästen essen einige glutenfrei, andere nehmen keine Coquilles Saint-Jacques, keine Zwiebeln, keinen Lauch, keinen Blumenkohl, keine Erbsen, keinen Knoblauch. Zwei Gerichte sind vegetarisch, einer schliesst Schweinefleisch aus, ein anderer Fisch, Nüsse, Nussöl, Wild. Aufgeführt ist auch ein Gast mit einer Krabbenallergie.

Verliert man da nicht die Übersicht? Wir wissen auf dem Plan, wo jeder sitzt, aber etwas kompliziert ist es schon.

Ernährungswissenschaftler sagen, dass nur wenige Menschen wirklich eine Glutenunverträglichkeit haben. Das mag sein, aber wir respektieren die Wünsche. Es ist möglich, dass jemand ein Nahrungsmittel wirklich nicht verträgt. In einem indischen Restaurant in London starb unlängst eine Frau, weil das Personal ihren Hinweis auf eine schwere Nussallergie nicht beherzigte. So etwas will ich bei mir nie erleben.

Die Luxusgastronomie steht im Ruch, Nahrung zu verschwenden. Das ist die einzige Allergie, die ich habe: Food-Waste. Wenn ich Essen im Abfall finde, geht bei mir der Puls hoch. In fremden Küchen schaue ich zuerst in den Kübel, dann weiss ich, was los ist. Mit etwas Kreativität kann man einwandfreie Lebensmittel sehr gut aufbrauchen. Manchmal kommt das Personal so zu einem besonders guten Essen.

Auf Schweizer Küchenchefs oder Hoteldirektoren trifft man überall. Ich kochte weltweit in etwa 80 Städten. Die Dichte an Schweizern auf hohen Pos-

ten hat sicher mit den guten Hotelfachschulen zu tun. Schweizer Hoteliers bilden gutes Personal aus, das weltweit tätig ist. Früher war das noch häufiger der Fall. Schlussendlich kann man die Tradition auf César Ritz zurückführen, den Schweizer Pionier des Grand Hotels.

Ein Journalist schrieb einmal sinnig, Mosimann sei als PR-Mann besser denn als Koch.

Das war eine recht bössartige Bemerkung. Wenn dies Berufskollegen sagen, schwingt oft Neid mit, wobei Neid keine typisch englische Eigenschaft ist. Wenn ein Kollege Erfolg hat, neide ich ihm diesen nicht, sondern freue mich. Marketing und PR sind wichtig. Es nützt nichts, wenn einer die beste Pizza der Stadt macht und es niemand weiss. Doch dann muss man das Versprechen auch halten, sonst hat man ein Problem.

Bei Ihnen reiht sich Erfolg an Erfolg. Nur das Intermezzo mit dem «Sälschlössli» bei Olten ist ein Tolggen im Reinheft. Wie erklären Sie sich diesen Reinfall von 2003?

Ich war etwas blauäugig und habe den Aufwand unterschätzt. Man kann nicht überall gleichzeitig sein, doch in einem Lokal, das «Mosimann» heisst, will der Schweizer Gast auch Mosimann sehen.

In Ihrer Biografie haben Sie erstmals preisgegeben, dass Sie als Bub mehrfach sexuell missbraucht wurden. Warum gerade jetzt?

Es fiel mir schwer, zumal nicht einmal meine Frau davon wusste. Ich fand aber, in einer Biografie dürfe ich dieses Kapitel nicht aussparen. Damals konnte ein Opfer mit niemandem sprechen. Der Täter drohte mir mit schlimmen Folgen, falls ich rede. Heute ist die Gesellschaft auf das Thema sensibilisiert.

Was denken Sie über den Täter?

Ich habe ihm vergeben. Mein Co-Autor Willi Näf, ein Journalist, hat dessen Grab ausfindig gemacht. Zwar kostete es mich viel Überwindung, davon zu sprechen, doch ins eigene Grab mitnehmen wollte ich diese Geschichte nicht.

Sie sprechen offen über die Alkoholabhängigkeit Ihrer Mutter und die Affären Ihres Vaters, auch erschienen Kollegen nicht nur in vorteilhaftem Licht. Gabs keine Prozesse? (lacht) Bis jetzt nicht. Manche Kollegen freuten sich, dass sie erwähnt werden.

Im Treppenhaus Ihres Lokals hängen Fotos von prominenten Gästen: Spitzenpolitiker, Wirtschaftsbosse, Showstars, die königliche Familie. Ruhm ist vergänglich. Was bleibt? Das Museum «The Mosimann Collection» in Le Bouveret. Ich durfte das Band zu Lebzeiten durchschneiden und bin froh, dass ich alles an die junge Generation weitergeben darf. Es soll sie inspirieren, ganz nach dem Motto: Wenn er es schaffte, kann ich das auch.

Am 19. Mai heiratet Prinz Harry die Schauspielerin Megan Markle. Sind Sie schon fürs Hochzeitsessen gebucht - und wie sieht das Menü aus? Betreffend Royal Wedding habe ich leider keine aufregenden News für Sie. Solche Aufträge kommen aus Sicherheitsgründen immer im letzten Moment. Darum gilt auch hier die alte Regel: abwarten und Tee trinken.

Anton Mosimann

Anton Mosimann wurde 1947 in Grenchen geboren und verbrachte die Jugendzeit in Nidau. Nach einer Kochlehre im Bären in Twann arbeitete er in renommierten Betrieben in der Schweiz und im Ausland. 1975 wurde er Chefkoch im Dorchester in London. Seine marktfrische Küche, in der Kräuter eine wichtige Rolle spielen, war damals neu für England. Seit 1988 wirkt er in seinem Club-Restaurant Belfry im Londoner Stadtteil Belgravia. Mosimann ist mit Kathrin verheiratet. Das Paar hat zwei Söhne, die in leitender Stellung in der Firma mitarbeiten. Zu seinem 70. Geburtstag hat Mosimann mit Co-Autor Willi Näf seine Autobiografie verfasst: «Life is a Circus» (ISBN 978-3-7245-2153-2). Nun ist das Buch unter identischem Titel auf Englisch erschienen: ISBN 978-3-85932-903-4 (ca. 40 Franken). (mdü)

Bilder aus dem Restaurant Mosimann's unter mosimann.derbund.ch

Diese Woche

Leitartikel Die Politik hat bei der Finanzierung der Altenpflege versagt. Missstände wurden zu lange ignoriert. Damit muss Schluss sein. Catherine Boss

Von der Politik im Stich gelassen

Viele Pflegende haben ihren Beruf gewählt, weil sie tiefe Zuneigung gegenüber alten Menschen empfinden. Sie möchten echte Beziehungen aufbauen, unterstützen, den Betagten und sich selber einen erfüllenden Alltag bieten. Die Realität sieht in vielen Heimen anders aus. Betreuerinnen und Betreuer hetzen von einem Heimbewohner zum nächsten, arbeiten in Schichten, die mit einem Familienleben nicht vereinbar sind, und leisten oft doppelte Arbeit, weil Kollegen krank werden oder wegen Burn-out ganz ausfallen. Die Verzweiflung, auf die wir bei den Recherchen zum Altersheimreport stiessen, ist erschütternd.

Reporterinnen und Reporter dieser Zeitung haben 300 000 Zahlen über alle 1552 Altersheime in der Schweiz ausgewertet, zahllose Gespräche geführt, Quellen ausgewertet. Dabei zeigte sich, dass eine beunruhigend hohe Zahl von Alterszentren qualifiziertes Personal durch ungelernete Hilfskräfte ersetzt - aus Spargründen oder weil es an Fachpersonal fehlt. Das erhöht den Stress für die Pflegenden. Sie leiden zum Teil auch unter unprofessionellen Führungskräften, die das Arbeitsklima vergiften und den ihnen anvertrauten Betrieb ineffizient führen.

Die Politik sieht nichts, tut nichts

Es muss uns zu denken geben, wenn jede fünfte gut ausgebildete Fachkraft in der Pflege ihrem Beruf nach fünf Jahren den Rücken kehrt. Oder viele lieber im Spital arbeiten. Solange die Pflegenden später nicht im Beruf bleiben wollen, wird der Fachkräftemangel auch nicht behoben, indem wir für viel Geld mehr Leute ausbilden, wie dies heute gefordert wird.

Es führt kein Weg daran vorbei: Die reiche Schweiz muss in ihren Altersheimen Arbeitsbedingungen bieten, die für Pflegende attraktiv sind. Denn nur so ist für die Heimbewohner ein Altern in Würde möglich.

Die Frage ist nur, wie man das bezahlt.

In den Altersheimen fühlen sich viele von der Politik im Stich gelassen. Das Parlament in Bern hat es verpasst, die Finanzierung der Altenpflege ernsthaft anzugehen. Eine Pflegerin sagte uns: «Soll doch mal einer dieser Politiker für eine Woche ins Heim kommen und spüren, wie es ist, wenn niemand Zeit hat, seine Windeln zu

wecheln, oder ihm im Eiltempo das Essen in den Mund geschoben wird.»

Die neue Pflegefinanzierung, die 2011 in Kraft trat, hat das Ziel verfehlt. Der Bundesrat wollte damit die Betagten finanziell entlasten - doch das Gegenteil ist eingetroffen. Politikerinnen und Politiker liessen sich von der Lobbyarbeit der Krankenkassen beeindrucken und akzeptierten, dass sich die Krankenversicherer nicht an den steigenden Kosten der Altenpflege beteiligen müssen. Ihr Beitrag ist seit Jahren fixiert. Auch die Kantone stehlen sich zum Teil aus der Verantwortung und lassen die Heime auf ungedeckten Pflegekosten sitzen. Einmal ehrlich: In den kantonalen Gesundheitsdirektionen ist doch längst bekannt, dass die Defizite auf die Heimbewohner überwälzt werden. Doch man hat bisher weggeschaut.

Die Reaktionen unserer Leserinnen und Leser auf die Altersheim-Recherche zeigen: Das Thema brennt den Leuten unter den Nägeln. Die Politik muss nun handeln. Es reicht einfach nicht, das Problem schulterzuckend zur Kenntnis zu nehmen. Es braucht ein Finanzierungssystem, das die Altersheime auf eine stabile Basis

stellt und eine zukunftsgerichtete Planung der Altenpflege mit vielfältigen Wohnformen fördert. Dafür müssen sich die Krankenversicherer am Kostenwachstum beteiligen und die Kantone die Pflegedefizite decken. Anders geht das nicht.

Damit die Krankenkassenprämien dadurch nicht noch mehr steigen, ist auch eine gesellschaftliche Diskussion darüber nötig, was wir künftig im Gesundheitswesen finanzieren wollen. Es macht doch keinen Sinn, dass wir mit teurer Medizin das Leben ständig verlängern, später aber das Geld nicht reicht, um für das Lebensende gute Pflege zu finanzieren. Wir müssen uns unangenehmen Fragen stellen. Etwa: Braucht es wirklich bei jedem diffusen Schulterschmerz ein MRI? Sind die Preise der Pharmaindustrie für Krebsmedikamente sakrosankt? Und wie teuer darf die Lebensverlängerung bei sehr alten oder todkranken Menschen sein? Oder auch: Wie viel soll ein Chefarzt verdienen?

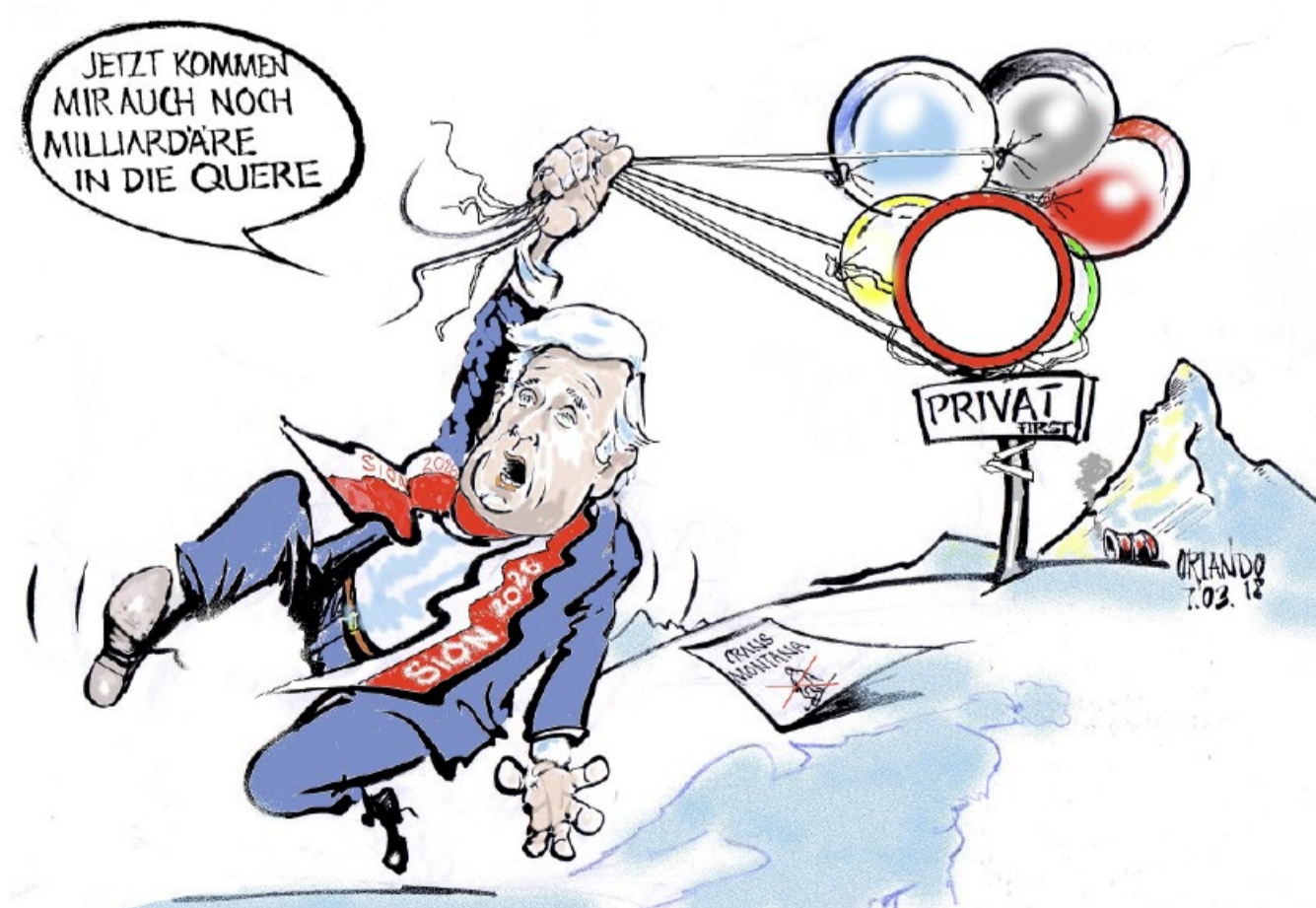
Mehr Effizienz im Heim

Allerdings: Auch die Altersheime müssen effizienter wirtschaften. Zudem sollte der Gesetzgeber sie zwingen, ihre Kosten transparenter abzurechnen. Es darf zu keinen Quersubventionierungen zulasten der alten Leute kommen. Die Kontrollen sind heute ungenügend. Darum brauchen die Kantone unabhängige, professionelle Gremien, die den Heimen verstärkt auf die Finger schauen. Sie müssen nicht nur die Finanzen genauer prüfen, sondern auch verstärkt ein Auge auf die Arbeitsbedingungen des Personals haben. Und zwar nicht nur auf dem Formularweg, sondern mit unangemeldeten Besuchen.

Und zum Schluss noch das: Ist es denn zu fassen, dass beispielsweise im Kanton Zürich überhaupt keine Planung für Altersheimplätze existiert? Da bewilligen die Behörden einfach mal ins Blaue hinaus - wie sich jetzt durch die Recherche zeigt. Das führt zu über 5000 freien Betten in der Schweiz. Auch das ist kostspielig, denn die Gemeinden finanzieren so eine teure Infrastruktur, die nicht effizient ausgelastet ist. Das ist verschwendetes Steuergeld, das viel sinnvoller in einer fürsorglichen Betreuung alter Leute eingesetzt wäre.

Es muss zu denken geben, wenn jede fünfte Pflege-Fachkraft dem Beruf nach fünf Jahren den Rücken kehrt.

Orlando



orlando.derbund.ch