

Vom Glamour der Kronenhalle zum Behindertenbetrieb

24 Jahre lang war Paul Senn Chef de Service im berühmten Zürcher Nobelrestaurant. Bis er plötzlich kündigte. Jetzt übernimmt er das Restaurant Glättli und arbeitet mit behinderten Erwachsenen zusammen.

Von Werner Schüepp

Zürich - Plötzlich war er weg. Knall auf Fall. Stammgäste rätselten, Mitarbeiter bedauerten, die Klatschpresse spekulierte. Paul Senn war 24 Jahre lang Chef de Service im berühmten Zürcher Restaurant Kronenhalle. Im vergangenen Juni kündigte er und wurde freigestellt. Burn-out? Midlife-Crisis? Er winkt ab. «Alles Quatsch. Ich habe einfach Abstand gebraucht und Zeit, die neue Situation zu überdenken.»

Den Sommer verbrachte Senn in Italien. Tankte auf, lebte in den Tag hinein, genoss Lebensqualität statt Zimmerstunde. In Zürich ging das Rätselraten weiter: Gerüchte machten die Runde. Böse Zungen behaupteten, er und der neue Direktor hätten sich verkracht. Senn: «Stimmt nicht.» Den Grund für seinen Abgang will der Bauernsohn partout nicht verraten. «Es waren sehr persönliche Gründe.» Mehr ist aus dem 50-jährigen St. Galler nicht herauszuholen. Er verliert kein schlechtes Wort über seinen ehemaligen Arbeitgeber. Für Senn bleibt die Kronenhalle die Institution in Zürich, durch seine Einmaligkeit und Lage nicht kopierbar.

Seit zwei Wochen hat Paul Senn einen neuen Job, und der ist komplett anders als jener im Nobelrestaurant: Er ist nun Leiter Gastronomie im Restaurant Glättli in Altstetten. Der Betrieb ist öffentlich und Teil eines Behindertenwohnheims. Hier leben 120 Menschen mit geistigen oder körperlichen Beeinträchtigungen. Senn: «Für mich ist das Glättli eine Herausforderung mit völlig neuen Perspektiven.» Er wolle mithelfen, dass Menschen mit einer Behinderung sich wieder in die Arbeitswelt integrieren können. Vielfach sei es doch so, dass die Schweizer ihr Gewissen mit Spenden aller Art beruhigten, gerade jetzt in der Vorweihnachtszeit sei dies wieder zu beobachten.

Als Gardist beim Papst-Attentat

Vermisst er nicht den Glanz und Glamour der Kronenhalle? Senn: «Ab und zu schon. Eine solch lange Dienstzeit wischt man nicht einfach weg.» Vor über 35 Jahren absolvierte er bei der legendären Patronne Hulda Zumsteg die Lehre als Kellner. Nach dieser Ausbildung folgten zweieinhalb Jahre in Rom bei der Schweizer Garde des Papstes. Eine prägende Zeit für ihn. Er war nur 20 Meter entfernt, als 1981 der türkische Rechts-extremist Mehmet Ali Agca auf dem Petersplatz Schüsse auf Johannes Paul II.



Im Altstetter Restaurant Glättli will Paul Senn Behinderten helfen, sich in die Arbeitswelt zu integrieren. Foto: Dominique Meienberg

abfeuerte. Senn: «Ich sah aus nächster Nähe, wie sich eine Kugel in den Unterleib des Papstes bohrte.»

Nach Beendigung seiner Dienstzeit in Italien kehrte er in die Kronenhalle zurück, wo ihn deren Besitzer Gustav Zumsteg zum Chef de Service ernannte. Hier wurde der gross gewachsene Mann im Laufe der Jahre zur grauen Eminenz, zur «guten Seele» des Restaurants. Er kannte die Sitzordnung des Lokals aus dem Effeff, führte Musiker, Schauspieler, Wirtschaftsbosse und Politiker mit Fingerspitzengefühl vorbei an den Gemälden von Matisse, Picasso und Miró an ihre Lieblingstische.

Ein funktionierendes Gedächtnis hilft dabei. «Ich hatte 1000 bis 1500 Gäste und ihre Gewohnheiten auswendig im Kopf», sagt er, «egal, ob sie viermal wöchentlich oder einmal pro Jahr dinieren.» Es war nicht immer einfach, eine Brigade von über 30 Kellnerinnen und Kellnern zu dirigieren. Aber Paul Senn perfektionierte die Regeln eines Gastge-

bers der alten Schule und blieb auch in hektischen Zeiten stets höflich, diskret und dienstfertig. «Es ist eine heikle Gratwanderung, alle Wünsche zu erfüllen oder so umzuleiten, dass sich niemand benachteiligt fühlte.» Meistens schaffte er es. Die Gäste zollten ihm Respekt, «auch wenn ich prominenten Besuchern beibringen musste, dass ihr bevorzugter Tisch heute Abend schon vergeben ist». Ob Ex-US-Präsident George Bush, Starternor Placido Domingo, Wimbledon-Sieger Boris Becker, Schauspieler Bruno Ganz oder Sänger Udo Jürgens, grosse Namen haben ihn nie beeindruckt: «Ich war zu allen Gästen gleich höflich.»

Die ersten Stammgäste aus der Kronenhalle haben dem Glättli einen Besuch abgestattet. Für Senn sind sie zwar höchst willkommen, aber nicht das Zielpublikum. Menschen mit einer Behinderung im Team zu haben, reizt ihn. Wie es sich auf die Zusammenarbeit auswirkt, weiss er noch nicht, da er in den ersten Wochen den Betriebsablauf erst kennen lernen

muss. Senn will das Lokal zum beliebten Tagesbetrieb machen. Es soll ein Begegnungsort für Bewohner und Geschäftsleute werden. Da das Restaurant um 17 Uhr schliesst, ist das Mittagsgeschäft sehr wichtig. «Da liegen umsatzmässig durchaus noch Steigerungen drin.» Statt Kronenhalle-Entrecôtes und Mistkratzerli serviert er jetzt hausgemachte Ravioli und Poulet aus dem Emmental. Natürlich sei dies eine andere «Kundschaft» als am Bellevue, aber Küchenchef Andreas Giger mache einen guten Job. «Sobald wie möglich besuchen wir Firmen und Geschäfte in der Umgebung und machen Werbung für unsere Mittagsmenüs», sagt Senn.

Schliesst er eine Rückkehr zur Kronenhalle, in die «Kantine der Prominenz», völlig aus? «Die Kronenhalle ist für mich ein abgeschlossenes Kapitel», sagt er, «obwohl ich mit all den Anekdoten, Geschichten und Gästelisten ein Buch über die vergangenen 24 Jahre schreiben könnte.»