Zeitschrift: Rheinfelder Neujahrsblätter

Herausgeber: Rheinfelder Neujahrsblatt-Kommission

Band: 52 (1996)

Artikel: Kismet - das Schicksal will es so. : Stationen im unrhuigen Leben des Küchenchefs Willi Meier

Autor: Akermann, Max

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-894451

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

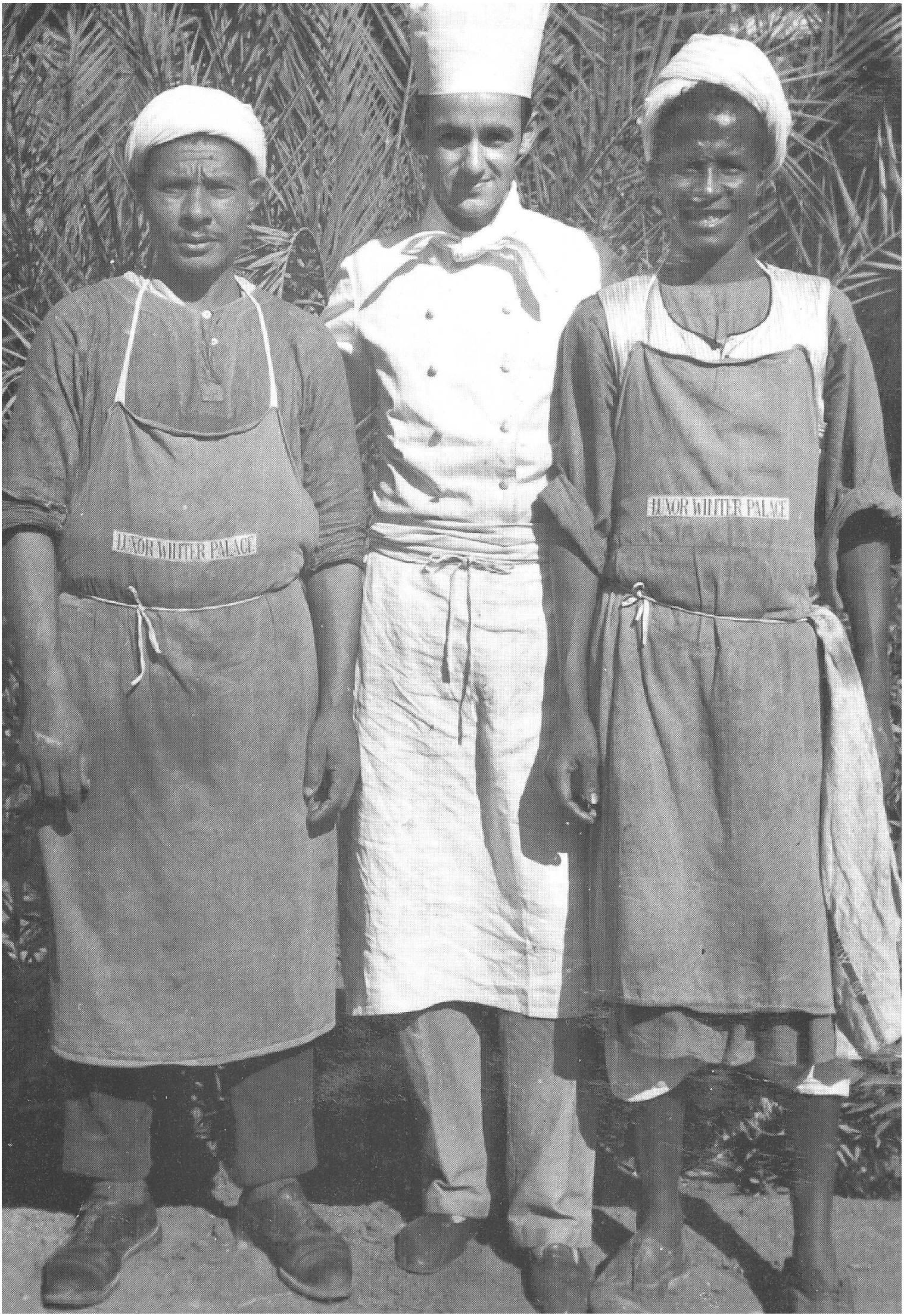
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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: 05.07.2025

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


LUXOR WINTER PALACE
LUXOR WINTER PALACE

Kismet - das Schicksal will es so. Stationen im unruhigen Leben des Küchenchefs Willi Meier

Max Akermann

Abbildung linke Seite:
Willi Meier mit einheimischen Küchengehilfen 1935 im «Luxor Winter Palace», Ägypten

«Herr Meier, Sie müssen sofort ausreisen. Es gibt Krieg!» Der Direktor des «King David»-Hotels in Jerusalem hatte recht. Die Lage im Mai 1967 war bedrohlich. Die Arabische Liga zog rund um Israel Truppen zusammen und zwang die UNO-Soldaten zum Rückzug. Alle Ausländer mussten Israel verlassen. Für den 6. Juni besorgte Willi Meier für sich, seine Frau und die zwölfjährige Tochter Schiffskarten. Wegen komplizierter Zollvorschriften musste er das vollgepackte Auto am Vorabend der Reise nach Haifa bringen, während Frau und Tochter in Jerusalem blieben. Auf dem Rückweg von Haifa holte der Krieg Willi Meier in Tel Aviv ein. Die Israelis hatten überraschend losgeschlagen. Frau Meier und Tochter Irene erlebten den später «Sechstagekrieg» genannten Konflikt im Keller ihrer Jerusalemer Wohnung und wurden dort zweimal von den Soldaten der Arabischen Liga «erobert» und dann wieder von den Israelis «zurückerobert». Als die beiden nach bangen Tagen den Keller verlassen konnten, erlitt Frau Meier einen Nervenzusammenbruch, weil sie fürchtete, ihr Mann sei umgekommen. Der aber hatte in Tel Aviv einen Taxifahrer überzeugen können, ihn nach Jerusalem zu chauffieren. Weil auf der normalen Strasse noch gekämpft wurde, schlugen sich die beiden auf der alten, biblischen Strasse durch und erreichten schliesslich Jerusalem als drittes Auto nach dem Kriegsende. Dennoch war die Zeit in Israel für die Meiers vorbei. Der Krieg hatte der israelischen Fremdenindustrie schweren Schaden zugefügt. Das riesige «King David»-Hotel stand leer, die meisten der 250 Angestellten mussten sich eine neue Arbeitsstelle suchen. Vielleicht hätte Willi Meier die schwierige Zeit überbrücken können. Seine Arbeit war geschätzt worden, die Direktion liess ihn nur ungern ziehen, und ihm selber hatte es gefallen in Israel. Tochter Irene aber hatte gesundheitliche Probleme. Der allgegenwärtige Sand machte ihren Augen arg zu schaffen. So entschloss man sich, nach Hause zu reisen. Drei glückliche Jahre waren vorbei. Kismet – «das Schicksal will es so».

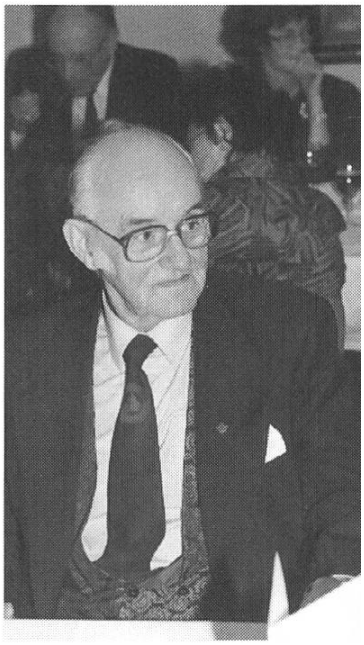
Küchenchef Meier war im «King David» Chef einer 45köpfigen Küchenbrigade gewesen, eine anspruchsvolle Arbeit – ganz besonders im politisch angespannten Klima jener Zeit. Als einziger Christ musste Willi Meier die 30 jüdischen und 15 arabischen Köche nicht nur fachlich kompetent, sondern auch psychologisch geschickt führen. Er löste dies mit einer strikten Trennung: Die Araber kümmerten sich um die Frühstücksküche, Kaffee und Patisserie, die Juden waren zuständig für die Hauptküche, die Metzgerei und den Grill. So liess sich auch die jüdische Vorschrift einhalten, wonach die Milch- und die Fleischküche streng getrennt zu sein hatten. – Aber auch kulinarisch hatte die Küche des «King David» höchsten Ansprüchen zu genügen. Das Haus galt als erste Adresse auf dem Platz Jerusalem. Die Gäste waren anspruchsvoll, verlangten sowohl internationale wie jüdische Gerichte und häufig musste für grosse Bankette gekocht werden. Küchenchef Willi Meier löste die Aufgabe mit Bravour. Dafür wurde er für damalige Verhältnisse fürstlich entlöhnt. Die 2700 Franken Lohn pro Monat waren mehr, als ein Minister verdiente. Es war das einzige Mal in Willi Meiers Karriere, dass er sein Können wirklich versilbern konnte, sonst war der Zahltag – gemessen an der harten Arbeit – immer sehr bescheiden gewesen. Mehr noch als der Lohn freute ihn aber die Wertschätzung, die er in Jerusalem genoss. Zu seinen zufriedenen Gästen gehörte zum Beispiel die Londoner Bankiersfamilie Rothschild, die das neue Abgeordnetenhaus, die Knesset, mitfinanziert hatte. Das Eröffnungsbankett für die Knesset-Abgeordneten wurde ebenfalls im «King David» gekocht und auch Bundeskanzler Konrad Adenauer logierte bei seinem historischen Besuch 1966 im «King David». Zu den Gästen von Küchenchef Willi Meier zählten im weiteren die israelischen Politiker Ben Gurion, Golda Meir, Moshe Dayan und Aba Eban. Für den damaligen Premierminister Levi Eshkol kreierte Willi Meier gar eine spezielle Vorspeise, die der prominente Gast immer wieder verlangte: «Avocados à la vinaigrette». Und die Kochkunst Willi Meiers ist im «King David» unvergessen Als er 1987 Jerusalem wieder besuchte, wurde er in «seinem» Hotel als Ehrengast behandelt.

Rezept für «Avocados à la vinaigrette» (von Willi Meier speziell für den damaligen israelischen Premierminister Levi Eshkol kreiert). Vinaigrette: Zwiebeln, Kapern, Cornichons, Salzgurken, Tomaten, Petersilie, harte Eier grob hacken oder in ganz kleine Würfelchen schneiden. Mit Essig, Oel, Salz und Pfeffer ansetzen. Reife Avocados halbieren, den Kern entfernen, das Fruchtfleisch herausnehmen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Sorgfältig die Vinaigrette daruntermischen und in die Schalen füllen. Mit einer Scheibe Ei garnieren.

Geboren wurde Willi Meier am 20. 0ktober 1910 in Rheinfelden. Seine Eltern wohnten im «Bernauer Schloss» an der Rindergasse. Zwar war das Haus von 1900 bis 1960 im Besitz der Familie Meier, nicht immer bewohnten sie es aber selber. In den ersten zehn Jahren seines Lebens wohnte Willi

Meier an vier verschiedenen Orten in Rheinfelden. Vielleicht wurde damals der Grundstein zu seiner Wanderlust gelegt. In seinem langen Berufsleben arbeitete Meier an über vierzig Orten!

Dass Willi Meier Koch wurde, war Zufall und Schicksal. Hätte er frei wählen können, wäre ein Zeichnungslehrer aus ihm geworden. Früh schon zeigte sich nämlich sein Zeichentalent. In der Fortbildungsschule förderte ihn Lehrer Widmer und schlug ihm vor, die Gewerbeschule Basel und anschliessend das Seminar in Wettingen zu besuchen. Eine solch lange Ausbildung war aber für die Eltern nicht tragbar. Was tun? «Ich fragte meinen Banknachbarn, was er lernen wollte. 'Koch', war seine Antwort, da daure die Ausbildung nur zwei Jahre. Da beschloss ich, ebenfalls Koch zu werden.» Kismet.



Willi Meier mit 78 Jahren an einer Geburtstagsfeier

Dass Willi Meier als Koch sein Zeichentalent brauchen konnte, hätte er damals nicht gedacht. Als Spezialist der kalten Küche, als Gardemanger, sollte er aber bald kalte Platten zusammenstellen, Skulpturen aus Butter, Eis und Zukker kreieren. Der Koch Willi Meier arbeitete stets ebenso stark fürs Auge wie für den Gaumen. Später, als er sich mehr Ruhe gönnte, griff er sogar wieder zu Pinsel und Leinwand. Seine Motive suchte er sich in der vertrauten Umgebung: Stilleben entstanden mit Meisterwerken der Kochkunst, «Saumon en mayonnaise», «Selle de chevreuil», Langusten «Ben Hur». Heute kann Willi Meier nicht mehr malen, seine Augen sind zu schwach geworden. Die Bilder schenkte er dem Gastronomiemuseum im Schloss Schadau in Thun. Dort sind auch seine Lebenserinnerungen, die Diplome und Verträge aufbewahrt – das Leben eines Kochs, dokumentiert in drei dicken Folianten.

Die Lehre führte den jungen Mann nach Luzern ins Hotel «Rütli». Wegen eines Unfalls musste er sie unterbrechen und beendete sie dann im «Wilden Mann» ebenfalls in Luzern. Auf die Lehre folgten die für einen Koch üblichen Wanderjahre. Zuerst als Commis und Aide de Cuisine, später als Entremetier, als Tournant und besonders gerne als Gardemanger arbeitete Willi Meier an zahlreichen Orten. Er lernte viele Häuser mit klingenden Namen kennen, so das «Park Hotel» Pontresina, den «Schweizerhof» in Bern, das «Euler» in Basel oder das «Palace» in Mürren. – In diesen Hotels verkehrte die Noblesse der Welt. Damit die Reichen und die Superreichen angenehme Ferien machen konnten, arbeiteten die Angestellten hart, lange und billig. Während der Leh-

re arbeitete Willi Meier täglich 14 Stunden, von 7 Uhr morgens bis 3 Uhr nachmittags und nach einer Stunde Pause wieder von vier Uhr bis 10 Uhr nachts. Statt Lohn zu erhalten, musste er noch 300 Franken im Jahr bezahlen für Kost und Logis! Auch nach der Lehre waren die Arbeitsbedingungen schlecht und der Lohn tief. Gerade einmal 800 Franken verdiente Willi Meier zum Beispiel 1930 im «Park-Hotel» in Pontresina – nicht pro Monat, sondern für die ganze Wintersaison. Kost und Logis waren inbegriffen, dennoch war dieser Lohn auch für damalige Verhältnisse mehr als bescheiden. Zudem war die soziale Absicherung kaum gewährleistet. Wer zum Beispiel in der spärlichen Freizeit einen Skiunfall hatte, wurde fristlos entlassen. Kismet.

Der ständige Wechsel von Ort zu Ort, von Arbeitsstelle zu Arbeitsstelle passte dem jungen Mann im Grunde aber gut. Im Jahre 1935 zog es Willi Meier ganz in die Fremde. Er unterschrieb für eine Saison als Gardemanger im Hotel «Winter Palace» in Luxor, Ägypten. Hier konnte er erste Erfahrungen sammeln im Umgang mit arabischen Berufskollegen, hier lernte er, sich in arabisch zu verständigen, und hier konnte er auch seine Improvisierfähigkeit vervollkommnen – alles Dinge, die ihm später als Küchenchef im «King David» und an andern Orten zugute kamen. – Auch Luxor hat Willi Meier später wieder besucht, auf einer Ferienreise vor zehn Jahren. Aus dem «Winter Palace» ist in der Zwischenzeit das «Jolie Ville» geworden. Die Küche wird immer noch von Schweizern geführt, aber Luxor selber enttäuschte Willi Meier: «Das Ganze machte einen heruntergekommenen Eindruck. Der Glanz von früher war verschwunden.»

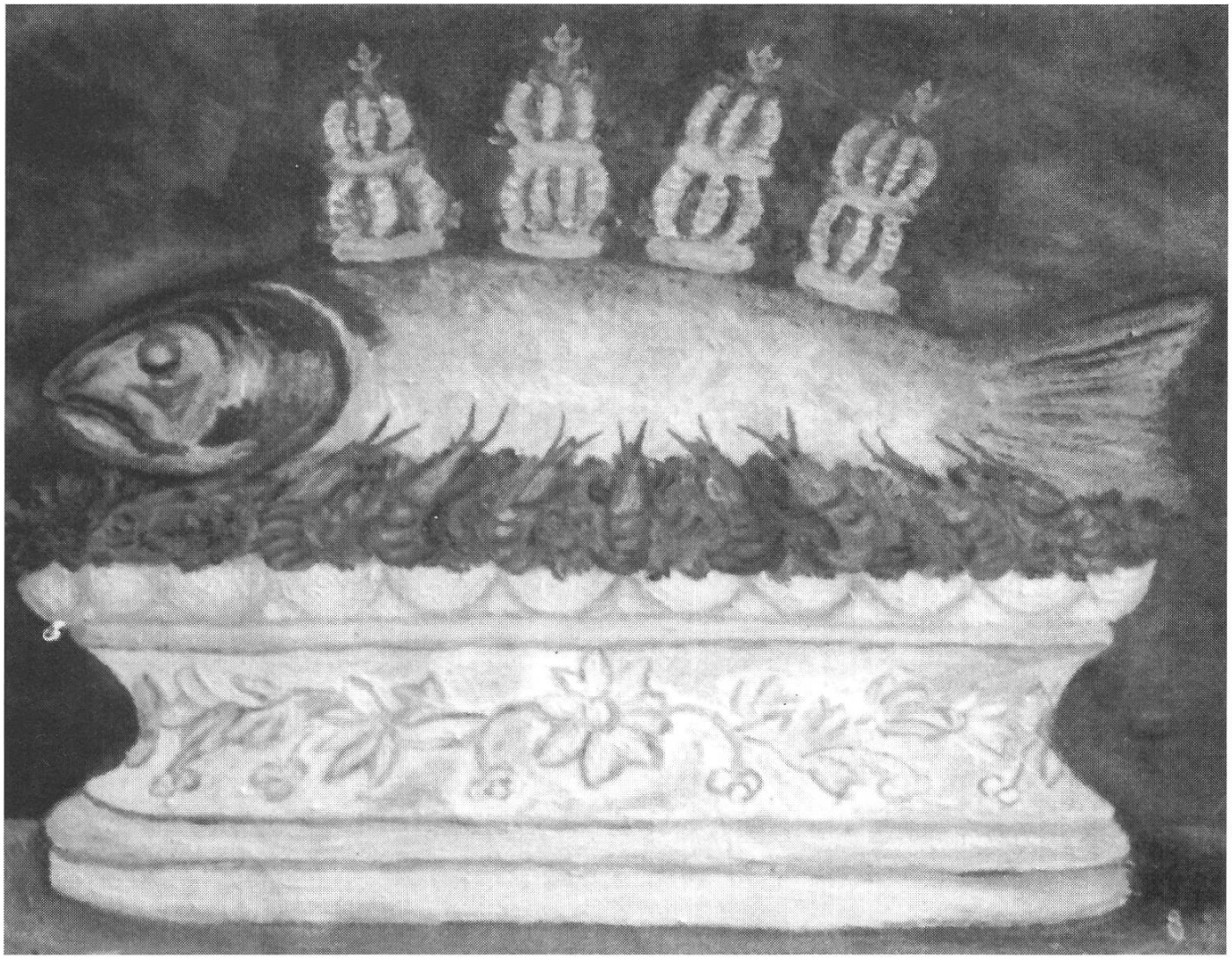
Bald nach seinem ersten Auslandengagement begann Willi Meiers sesshafte Zeit. Er gründete eine Familie. 1939 wurde der erste, vier Jahre später der zweite Sohn geboren. Seiner Frau und seinen Kindern wollte Willi Meier die ständigen Wohnortswechsel nicht zumuten und die Familie liess sich in der Region Basel nieder. Dies hiess für ihn aber, dass er sich beruflich neu orientieren musste, und wieder kam ihm seine Vielseitigkeit entgegen. So arbeitete er als Bankmetzger in einem Basler Delikatesse-Geschäft, als Traiteur bei einem Grossverteiler, als Fachlehrer und Prüfungsexperte für Kochlehrlinge und schliesslich übernahm er den Küchenbetrieb an der Mustermesse. Hier war er verantwortlich für riesige Bankette mit manchmal mehreren tausend Gästen. In dieser Zeit bestand er auch die Prüfung als Küchenchef – eine grosse Leistung für einen mittlerweile 48jährigen!

Die verschiedenen Hierarchiestufen in der Küche:
Apprenti = Lehrling
Aide de Cuisine = Küchenhilfe
Commis = Jungkoch
Chef de Partie = Koch mit speziellem Verantwortungsbereich
Chef de Garde = kocht alleine während Nacht- und Zwischenzeiten
Souschef= Stellvertreter des Küchenchefs
Chef de Cuisine = Küchenchef

Die verschiedenen Funktionen in der Küche:
Casserolier = putzt Pfannen
Tournant = Springer: ein Koch, der vielseitig einsetzbar ist
Gardemanger = Spezialist für kalte Küche
Entremetier = Koch für Suppen und kleinere Zwischengerichte
Rôtisseur = Spezialist am Grill
Poissonnier = verantwortlich für die Fischküche
Saucier = Spezialist für Fleisch
Pâtissier= Spezialist für Desserts

Zwischendurch versuchten sich Willi Meier und seine Frau auch als selbständige Wirtsleute, was allerdings nicht ideal war. Ein geordnetes Familienleben und ein Restaurant führen ist ein schwieriges Unterfangen. «Zwar haben sich die Bedingungen für Wirte und Köche im Laufe meines Arbeitslebens verbessert», zieht Willi Meier Bilanz, «aber familienfreundliche Berufe sind sie noch heute nicht.» 1964 wagte Willi Meier dann mit seiner zweiten Frau und der Adoptivtochter den Wechsel nach Israel. «Nun war ich in der Stadt meiner Träume. Aber es war nicht alles Gold, was glänzte wie die Kuppeln der Omar- oder Aksa-Moschee. Das Klima innerhalb der Küchenbrigade im 'King David' war äusserst gespannt, da sich einige Köche Privilegien herausnahmen und Unkorrektheiten erlaubten. Mit der Zeit gelang es mir aber, diese Missstände auszuräumen, so dass in der Küche wieder Friede herrschte. Die drei Jahre in Israel gehören auf jeden Fall zu den glücklichsten meines Lebens.» Gerne wäre Willi Meier länger geblieben, aber es hat – wie oben beschrieben – nicht sollen sein. Kismet.

Abbildung unten: «Saumon en Mayonnaise», gezeigt an der 1. Schweiz. Kochkunstausstellung in Zürich, Oktober 1885. Gemalt von Wilhelm Meier, Küchenchef, ausgestellt im Schloss Schadau, «Gastronomie-Museum», Thun



Bei der Rückkehr in die Schweiz ist Willi Meier 57 Jahre alt. Er arbeitet bis ins Rentenalter an verschiedenen Orten als Küchenchef und kehrt 1976 in seinen Geburtsort Rheinfelden zurück. Aus einem geruhsamen Lebensabend wird aber nichts. Willi Meier nimmt Aushilfsstellen an in Rheinfelden, Basel, Anzère, Lech am Arlberg, Oeschgen und Oensingen, und 1983 zwingen ihn private Gründe, Rheinfelden zu verlassen. Kismet.

Vom Kochen kann Willi Meier aber nicht lassen. Noch als Achtzigjähriger steht er in Restaurantküchen hinter dem Herd. Heute lebt er zurückgezogen in einer kleinen Wohnung in Luzern. Ab und zu trifft er sich mit ehemaligen Berufskollegen. Dann fachsimpeln sie, tauschen Rezepte aus und diskutieren über neue Trends in der modernen Gastronomie. «Die vielen Hilfsmittel, die praktischen Küchengeräte und die Halbfertigprodukte machen den Köchen heute die Arbeit leichter. Das ist gut so», findet Willi Meier, um dann sogleich anzufügen: «Was ich nicht verstehe, ist die Mode mit den Tellergerichten. Das hat doch mit Kochkunst nichts mehr zu tun!» Noch immer achtet der alte Mann in Restaurants kritisch auf die Präsentation und die Qualität des Essens, obwohl er aus gesundheitlichen Gründen nur noch sehr wenig essen kann. Küchenchef Willi Meier geniesst es durchaus, Gast zu sein – nur: «Arbeiten war schöner!» Kismet!