

So tickt die Elite von Davos

Nach aussen wirkt das WEF wie ein Treffen von Weltverbesserern. Aber es geht noch um ganz anderes → **Seiten 2-3**

Verzweifelt gesucht: Gute Köche!

Konkurs

«Essen & Kunst»-Starkoch und Unternehmer Simon Adam.



Pleite

Joel Kraaz galt als aufgehender Stern in der Schweizer Gastro-Szene.

Der Stressjob verschleisst Profis und schreckt Junge ab
Talente wollen hoch hinaus und landen in der Schuldenfalle
Jetzt greifen erste Gastrounternehmer zur Selbsthilfe

Dominique Rais, Katja Richard und Flavio Razzino

Fernsehkoch Joel Kraaz aus Ottenbach ZH ist nicht der Einzige, der sich für seinen Traum von der Selbständigkeit die Finger verbrante und verschuldete. Heute sagt er: **«Ich kann mit Geld nicht umgehen.»**

Der Schaffhauser Simon Adam wurde 2007 zum Jungkoch des Jahres gewählt, gründete ein Catering-Unternehmen – und ging letztes Jahr in Konkurs. Davor ist selbst ein weltberühmter

Super-Profi wie der Brite Jamie Oliver nicht gefeiert.

Gault-Millau-Reporter David Schnapp weiss, dass gerade viele Junge blauäugig ein Lokal eröffnen, um ihr eigener Chef zu sein. Dabei würden gute Köche in Festanstellung dringend gesucht, weiss der Zürcher Gastrokönig Michel Péclard. Es fehle an qualifiziertem, motiviertem Nachwuchs. Dies will er nun auf eigene Faust ändern.

→ **Seiten 6-7**



Verschuldet

TV-Koch und Buchautor Jamie Oliver ist ein Idol vieler Jungköche.

Ärzte und Pfleger laufen Sturm

Betroffene wehren sich gegen Abschaffung der Arbeitszeitkontrolle → **Seite 5**

3 Kilo in 3 Tagen
Skirennfahrerin Michelle Gisin (25) nimmt rasend schnell ab. Sie staunt selber → **Sport**

TV-Liebling plötzlich Pennerin

So haben Sie Susanne Kunz noch nie gesehen
→ **Letzte Seite**



Drama um Aarauer Hundefreundin

Polizei bittet Bevölkerung um Hilfe, um den Killer von Hildegard Enz Rivola († 66) zu finden → **Seite 9**



Mit dem Snowboard gehts bergab

Der frühere Trendsport ist vom Aussterben bedroht → **Seite 10**

Noch ein Design-Baby

Peking – Chinesische Behörden bestätigen, dass der Wissenschaftler He Jiankui eine weitere Schwangerschaft nach einem Gen-Experiment geschaffen hat. He Jiankui, der im November die weltweit erste Geburt genmanipulierter Babys verkündet hatte, handelte nach Angaben der Regierung allein und illegal. **Er habe gegen das Gesetz verstossen. Er soll die ethischen Prüfpapiere gefälscht und die Überwachung umgangen haben.** Der Wissenschaftler habe privat ein internationales Projektteam organisiert. Nach Angaben der Ermittler hatte es He auf persönlichen Ruhm abgesehen. Ende 2018 hatte He auf Youtube verkündet, er habe Embryonen genmanipuliert, um sie gegen den Aidsreger HIV resistent zu machen. Die Zwillinge Nana und Lulu seien gesund auf die Welt gekommen. **Das Experiment löste weltweit Empörung aus.**

Blick

Redaktion Blick
Postfach, 8021 Zürich
Redaktion: 044 259 62 62
Abos: 0848 833 844
(8 Rp./Min. aus dem Festnetz, Anrufe aus dem Handynetz können preislich variieren)

redaktion@blick.ch
kundenservice@blick.ch

AZ 4800 Zofingen
Nr. 17 – 61. Jahrgang

★★★★





600 Entlassungen

Hochdekoriert und dennoch verschuldet: Der britische Koch Jamie Oliver (43). Über 91,5 Millionen Franken Schulden soll er mit seiner Restaurant-Kette haben.

Junge Köche verbrennen sich leicht die Finger

TV-Koch Joel Kraaz (31) wollte ein heisser Typ sein – und hat nur Schaden angerichtet. Er ist kein Einzelfall



Dominique Rais

Der Schweizer TV-Koch und Catering-Chef Joel Kraaz (31) steht vor den Trümmern seiner Existenz. Seine Misswirtschaft hat den gelernten Koch aus Ottenbach ZH in den Ruin getrieben. «Ja, ich habe über 400 000 Franken Schulden», bestätigt Kraaz die BLICK-Recherchen. Die finanzielle Not hat auch aktuelle Kunden von Kraaz gestern eiskalt erwischt. Sie bangen um die Ausführung ihrer Catering-Aufträge, die viele schon per Vorkasse beglichen haben. **Unter ihnen ist auch eine angehende Braut aus dem Kanton Zürich, die sich nun um ihre Hochzeit sorgt.** Nach dem BLICK-Bericht fiel sie aus allen Wolken: «Ich bin am Boden zerstört!» Sie befürchtet das Schlimmste: «Ich werde die 6000 Franken Vorauszahlung wohl nie mehr sehen.»

Kein Einzelfall. Dutzende Gläubiger hat der Schuldenkoch in den vergangenen Jahren ge-

prellt. Viele warten seit Jahren auf ihr Geld. Ausreden für sein finanzielles Dilemma hat Kraaz viele. Eine davon: Er sei «früh Vater geworden». Und: Als er dann 2014 mit Kitchen Kraaz ein eigenes Catering-Unternehmen gründete, sei der berufsbedingte Erfolgsdruck immer weiter gestiegen. «Ich hatte vor ein paar Jahren ein Burnout. Ich war psychisch am Ende, dachte an Suizid», so der TV-Koch zu BLICK. Kraaz wies sich selbst in die Psychiatrie ein.

Mit seiner Teilnahme an der deutschen TV-Koch-Show «The Taste» 2017 suchte der Schweizer Koch dennoch wieder das Rampenlicht. Schon damals hatte der Ottenbacher mit Schulden zu kämpfen. **Immer wieder nahm er Kredite auf, um Altlasten zu begleichen.** «Ich habe mich verkalkuliert, kann nicht mit Geld umgehen», räumt Kraaz ein.

Der Schuldenkoch ist nicht die einzige gescheiterte Existenz der Schweizer Gastroszene. Auch der Schaffhauser Gastronom und

«Ich kann mit Geld nicht umgehen.»
Joel Kraaz

Pleite

Mit Anfang 30 hatte sich der Schaffhauser Koch Simon Adam (31) ein kleines Gastro-Imperium mit sieben Restaurants aufgebaut. Im Juni 2018 wurde über seine Firma der Konkurs eröffnet.



Koch Simon Adam (31) ist ein gefallener Engel. **2007 zum Jungkoch des Jahres gewählt, gründete Adam 2014 das Cateringunternehmen Essen und Kunst by Adam & Co. GmbH.** Doch die Verantwortung als Geschäftsführer und Gesellschafter wuchs dem aufstrebenden Koch über den Kopf. Er hatte Mühe, die Firma mit 150 Angestellten zu finanzie-

ren. Um liquide zu bleiben, kaufte Adam immer wieder Restaurants auf – ein grosser Fehler! Resultat: Schulden in Millionenhöhe. **Im Juni 2018 wurde über Adams Firma der Konkurs eröffnet.** «Ich habe viel erreicht und bin tief gefallen», räumte der Gastronom damals im BLICK ein.

Die berufliche Vita von Adam und Kraaz weist Parallelen auf. Beide suchten sie in TV-Sendun-

gen das Rampenlicht, beide sind sie letztlich gescheitert. Was bleibt: geprellte Geschäftspartner, wütende Gläubiger und Existenzen, die in Trümmern liegen.

Ironie der Geschichte: **Auch das Idol vieler Jungköche, der britische Starkoch Jamie Oliver (43), ist hoch verschuldet.** Als seine Restaurantkette Jamie's Italian nicht mehr rentabel war, drohten die Schulden ihn zu

verschlingen. Letztlich haben sich im Imperium des bekannten Sternekochs 71,5 Millionen Pfund – umgerechnet rund 91,5 Millionen Franken – angehäuft. Mit fatalen Folgen: **Vor einem Jahr musste Oliver zwölf seiner 37 Filialen schliessen und rund 600 Angestellte entlassen.** Seitdem muss der bekannte britische TV-Star auf massiv kleinerer Flamme kochen.

Schon über 40 000 Schweizer sahen den Film

«Zwingli» bezwingt alle

Stefan Haupt (57) ist überglücklich. Sein «Zwingli»-Film lockte am Startwochenende mehr als 40 000 Zuschauer in die Kinos. **Damit schaffte es die Sechsmillionen-Franken-Produktion über den Zürcher Reformator gleich auf Platz eins der Schweizer Kino-Hitparade.** «Ich freue mich riesig, dass unser Film solchen Anklang findet», sagt Haupt, «und das nicht nur in Zürich, sondern im ganzen Land.» Es sei ein schönes Zeichen zugunsten des einheimischen Filmschaffens.

Doch warum ist sein Historien-Drama so erfolgreich? «Zwingli ist eine überaus spannende Persönlichkeit, dessen Leben und Wirken die Menschen bis heute fasziniert und unser Leben hier stark beeinflusst hat», er-



Max Simonischek (M.) spielt die Hauptrolle im erfolgreichen Film um den Reformator Zwingli.

klärt Haupt. «Deshalb wollten wir auch einen möglichst zeitgemässen Zwingli zeigen.» **Ein weiterer Grund sei, dass sich Schweizer gerne mit ihrer Geschichte auseinandersetzen.** «Unser Film macht fassbar, was für eine wichtige gesellschaftliche Umwälzung vor 500 Jahren stattgefunden hat.»

Für den Regisseur ist klar: «Zwinglis offene Haltung, seine Aufrichtigkeit und Menschlichkeit tun auch unserer heutigen, sehr schnelllebigen und oberflächlichen Zeit sehr gut.»

Dominik Hug

«Mit Pornos ist es besser»

Ich (23) habe das Problem, dass der Sex mit meiner Freundin zwar schön, aber besonders der Orgasmus längst nicht so intensiv ist, wie wenn ich Selbstbefriedigung mache. Beim Wischen schaue ich immer Pornos, und das Gefühl ist so viel besser. Mit meiner Freundin ist das Gefühl dann nicht so stark, obwohl wir auch harten Sex machen.



FUX über SEX

man offener und spielerischer mit ihnen umgeht. Das Ziel ist, die Sexualität zu erweitern, statt sie zu beschneiden.

Lieber Leon

Die Erfahrung, dass sich der Paarsex im Vergleich mit der Selbstbefriedigung bloss anfühlt, kennen einige Männer und Frauen. Oft liegt das daran, dass beim Solosex Verhaltensweisen gezeigt oder Dinge als Hilfsmittel genutzt werden, die beim Paarsex dann als Zündstoff fehlen. Das können Pornos oder Sextoys sein, manchmal aber auch einfach bestimmte Handgriffe, Bewegungsroutinen oder Fantasien.

Um beim Paarsex mehr Genuss zu erleben, ist es wichtig, dass man die gewohnten Routinen und Scharfmacher nicht einfach verdammt, sondern dass

In deinem Fall scheinen Pornos ein zentrales Element zu sein. Bitte betrachte sie nicht einfach als «böse» oder deinen Feind, aber setze sie bewusster ein. **Schau nur jedes zweite oder dritte Mal Filme, wenn du dich befriedigst,** und nutze sonst deine Fantasie. Versuche ganz generell, deine Selbstbefriedigung kreativer zu gestalten: Variiere den Druck deiner Hand, mach es dir mal im Stehen statt im Sitzen oder Liegen oder verwende versuchsweise die nicht dominante Hand.

Veränderungen dürften zunächst dafür sorgen, dass die Lust auch beim Solosex etwas abflacht. Das gehört zum Veränderungsprozess dazu. **Aber je variantenreicher dein Solosex ist, desto empfänglicher wirst du auch für verschiedene Empfindungen beim Paarsex.** Das wiederum ist eine hervorragende Basis, damit die Lust dort wächst.



Finanzielle Not
Bei Dutzenden Gläubigern in der Schweiz und auch in Deutschland hat Joel Kraaz (31) insgesamt 400 000 Franken Schulden. Jetzt wollen sie ihr Geld zurück.

Nachwuchs am Herd fehlt

Zürich – Immer weniger Lehrstellen in Gastro-Berufen können besetzt werden. Als Grund nennt der Branchenverband GastroSuisse die rückläufige Zahl der Schulabgänger in der Schweiz. Davon seien zwar alle Branchen betroffen. Aber: **Die Gastronomie kämpft zusätzlich gegen ein schlechtes Image bei Lernenden.** Das belegt eine Studie der Hotel & Gastro Union. Vor allem die unattraktiven Arbeitszeiten und

der Lohn seien Gründe, warum Jugendliche vor einer Berufslehre zurückschrecken. Auch ein Blick auf den Nahtstellenbarometer des Bundes zeigt: Gastroberufe zählen nicht zu den stark nachgefragten Lehrstellen. So ist die Zahl der Lernenden in der Küche in den letzten fünf Jahren um 20 Prozent gesunken. **Kommt hinzu, dass rund 20 Prozent der Lehrabgänger danach die Branche wechseln.**

Zürcher Gastrokönig Michel Péclard hat schlechte Erfahrungen gemacht – und reagiert

«Jetzt eröffne ich eine eigene Kochschule»



Michel Péclard fördert motivierte Mitarbeiter.

Eine Lehre als Koch reizt heute immer weniger Jugendliche. Und wer den Beruf erlernt hat, sucht oft eine Alternative. «Eigentlich ist es ein kreativer Job, aber auch hart, und er hat an Attraktivität verloren», so Gastrokönig Michel Péclard (50). Viele scheuen die Arbeitszeiten, die sich von vormittags bis abends spät hinziehen – darunter leidet das Privatleben, und ab einem gewissen Alter wird die Belastung schlicht zu gross. Der Druck in der Gastronomie ist immens: **«Pro Tag gehen in der Schweiz drei Restaurants in Konkurs, also über tausend im Jahr.»**

Das bekommt Péclard, der in seinen 14 Betrieben in und um Zürich 340 Angestellte beschäf-

tigt, zu spüren: «Uns fehlen immer Köche, bei den Kollegen ist es auch nicht besser.» Je nach Lokal bietet Péclard eher einfache Gerichte an, aber auch diese müssen sorgfältig zubereitet sein und hohen Ansprüchen genügen. **«Aber ein ausgebildeter Koch aus der Schweiz hat grössere Ambitionen, als Fischknusperli zuzubereiten»**, so Péclard.

Früher seien noch Deutsche und Österreicher gekommen, aber inzwischen bleiben auch die aus. Dabei verdiene man in dem Job gar nicht so schlecht, ein Küchenchef bekomme zwischen 7000 und 8000 Franken im Monat. «Aber viele wissen, wie begehrt sie sind, und benehmen sich entsprechend», sagt Péclard. «Wenn ihnen was nicht

passt oder ein besseres Angebot kommt, bleiben sie von einem Tag auf den andern weg.» Darum handelt er: «Jetzt eröffne ich eine eigene Kochschule», so der Gastronom.

Ab Frühling bildet er im Fischers Fritz am Zürichsee seine eigenen Köche aus. Und zwar aus Personal, das schon lange im Betrieb ist. Viele davon kommen aus Afghanistan. Sie arbeiten schon fast so lange bei Péclard, seit er vor bald 20 Jahren mit der Pumpstation am rechten Zürichseeufer seine Erfolgsgeschichte startete. Einer von ihnen ist Basir. **«Er hat vor 17 Jahren als Tellerwäscher angefangen, jetzt arbeitet er als Pizzaiolo, und im Frühling ist er bei der Ausbildung dabei.»** Pro Jahr

hofft er, etwa acht Leute schulen zu können.

Loyale Mitarbeiter werden bei Péclard gefördert: «Das ist mir extrem wichtig. **Momentan ist Thomas Schwörer, unser Küchenchef vom Rooftop, drei Monate in Venice Beach im berühmten Gjelina.** Wir haben für ihn und seine Familie ein Beach-House gemietet.» Das Top-Restaurant ist bei Prominenten wie Barbara Becker beliebt, besonders wegen der hervorragenden veganen Gerichte. «Solche wollen wir auch am Zürichsee auf-tischen. Davon profitieren unsere Gäste, und mein Küchenchef hat eine tolle Zeit und kommt mit frischen Ideen zurück. Kreativität ist in dem Job enorm wichtig.» **Katja Richard**

Gault-Millau-Reporter David Schnapp (45)

Warum haben junge Köche häufig Pech mit ihren Unternehmen? Für Gault-Millau-Reporter David Schnapp (45) ist klar: «Nicht jeder gute Koch ist auch ein guter Unternehmer.»

Die Verlockung, sich mit einem eigenen Lokal selbständig zu machen, sei bei guten Köchen aber gross. Denn: **«Eine Küche und ein paar Tische – und schon glaubt man, alles zu haben, um sein eigener Chef sein zu können»**, so Schnapp.

Doch der Schein trügt. Gäste haben heute nicht nur an die Küche Ansprüche. **«Das Interieur und das Ambiente machen gut und gerne 50 Prozent des Erfolgs eines Restaurants aus»**, sagt Schnapp. Hier braucht es ein gutes Händchen, mit wenig Geld das Maximum rauszuholen zu können. «Aber auch so kostet die Einrichtung eines Lokals Geld, das man haben und dann wieder erwirtschaften muss.»

«Nicht jeder gute Koch ist auch ein guter Geschäftsmann»



David Schnapp kritisiert die Blauäugigkeit mancher Köche.

Und es warten weitere Tücken. «Die Gastronomie ist ein stark reglementiertes Gewerbe. Plötzlich hat man die Feuerpolizei im Haus, muss behindertengerechte WCs bauen, die Auflagen des Lebensmittelinspektors einhalten und sich an die Vorgaben der Gewerbebehörde halten. **Das kann unerwartet sehr teuer werden»**, so Schnapp. So teuer, dass blauäugigen Köchen schon kurz nach der Eröffnung das Wasser bis zum Hals stehen kann.

Kommt hinzu: **Junge Köche möchten gerne zeigen, was sie können.** Vor allem Idealisten, die dann noch medial gefeiert werden. «Mit dem Resultat, dass sie viel zu viel Zeit in einen Teller stecken – obwohl die Zeit in der Gastronomie das Teuerste überhaupt ist», sagt Schnapp.

Statt ein Stück Fleisch, eine Beilage und eine Sättigungsbeilage auf den Teller zu bringen, rühren die Shootingstars in der Küche gerne mit der ganz grossen Kelle an. «Erfahrene Köche

wissen: Ein Teller, der rentieren soll, muss auf das Wesentliche reduziert werden – das aber wird dann perfekt angerichtet.»

Für Schnapp ist klar: «Am Ende braucht man auch in der Gastronomie vor allem viel Erfahrung.» Und das bedeutet: **Man muss sich hochkämpfen in etablierten Betrieben.** «Junge Köche, die sofort durchstarten wollen und Sprossen auf der Karriereleiter überspringen, müssen ihr Lehrgeld auf die harte Tour bezahlen.» **Flavio Razzino**

Anzeige

Wochenaktionen

Gültig vom 22. bis 28. Januar 2019

Denner Lammnierstück

nature, Neuseeland/Australien/Grossbritannien/Irland, ca. 400 g, per 100 g



30%
3.49 statt 4.99*

Marengo

Amarone della Valpolicella DOCG

2015, Venetien, Italien, 75 cl

Kunden-Rating:

★★★★★



40%
14.30 statt 23.95

Parisienne

- Rouge
 - Jaune
 - Bleue
 - Orange
 - Verte Ohne
 - Orange Ohne
- Box, 10 x 20 Zigaretten



- 8 Fr.
74.- statt 82.-*

Einzelpackung: 7.40 statt 8.20*

*Konkurrenzvergleich

Solange Vorrat / Jahrgangsänderungen sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten / jetzt abonnieren: denner.ch/newsletter

Einer für alle **DENNER**