

Der Tellerwäscher

Der Eritreer Hagos Daniel arbeitet im Gourmetrestaurant Rico's in Küsnacht. Er ist in der Küche für den Abwasch zuständig – und er liebt seinen Job.



«Abwaschen ist schon meine Hauptarbeit», sagt Hagos Daniel. Doch ohne ihn geht wenig in der Küche des Rico's.

Foto: Dieter Seeger

Daniel Böniger

@tagesanzeiger

Nur einmal verliert er beinahe die Contenance. Als ihm einer der Köche eine Gratinform zum Abwaschen hinstellt – ihm aber nicht sagt, dass sie noch brennend heiss ist. Er nimmt das Geschirr, im gleichen Moment lässt er es ins Spülbecken fallen, dreht seinen Kopf zu seinem Arbeitskollegen – sagt dann doch nichts. Sondern er kühlt seine rechte Hand unter einem kalten Wasserstrahl und nimmt sich den nächsten Topf vor, den man ihm zum Säubern hingestellt hat.

Hagos Daniel arbeitet als Tellerwäscher im Rico's, dem bekannten Küsnachter Gourmetlokal, welches unter dem früheren Küchenchef Horst Petermann noch als Kunststuben bekannt war. Inzwischen steht dort Rico Zandonella am Herd, das Lokal hat 18 Punkte von «Gault Millau» und gehört zu den besten Restaurants im Raum Zürich. Während also im Gastraum Kaviar und Rindsfilet verzehrt werden, putzt Daniel Teller und Töpfe, Kellen und Chromstahl. Sein Chef Zandonella betont, dass im Rico's alle zehn Mitarbeiter – ob Koch, Serviceangestellte oder Abwascher – auf gleicher Stufe stünden. Und trotzdem arbeitet Hagos

Daniel aus Eritrea auf dem Posten, der nach allgemeiner Auffassung zuunterst in der Hierarchie eines Restaurants steht. Bekanntlich kommt es zwar vor, dass neben dem Star am Herd auch mal ein Sous-Chef oder eine Sommelière in Medienberichten erwähnt werden, doch liest man in den Gourmetfibeln nie über den Abwascher.

Dabei geht ohne den 33-Jährigen wenig im Küssnacher Gourmetlokal, da sind sich alle im Team einig. Hagos Daniel sei nicht nur fleissig, sondern er lache auch viel und sei stets zu Scherzen bereit, was dem Betriebsklima zugutekomme. Eine seiner Stärken sei es, Leute zu parodieren; wen genau, will man aber nicht verraten. Bloss wenn einer Daniel zu autoritär komme – «Putz das! Hol dies!» –, dann, verrät ein Kollege, komme es vor, dass er auch mal kontere: «Davon hat der Chef aber nichts gesagt», gebe er dann schnippisch zurück.

Via Lampedusa nach Europa

Am 19. Dezember 2008 ist der Eritreer in der Schweiz angekommen und hat Asyl beantragt. Das Datum weiss er darum noch so genau, weil es in seinen Pass gestempelt worden ist. Er sei ohne klaren Berufswunsch ins Land gekommen, sagt Daniel, er habe einfach gewusst, dass er hier leben wolle. Zuvor war er als Flüchtling, wie so viele seiner Landsleute, erst zwölf Tage durch die Wüste gelaufen, dann mit einem übervollen Boot übers Mittelmeer gefahren. Via Lampedusa. Einige seiner Mitreisenden haben diese Überfahrt nicht überlebt, so hat er es seinem Chef Zandonella nach über einem Jahr Zusammenarbeit erzählt. Seither sei das Thema nicht mehr auf den Tisch gekommen, sagt der Küchenchef. Gefasst habe Daniel damals gewirkt, als er es erzählt habe. Es sei gewesen, als ob das alles nun weit weg sei.

Für Hagos Daniel folgten Monate, wie sie wohl viele Asylanten in der Schweiz so oder ähnlich erlebt haben: Er wohnte in Heimen in Vororten wie Embrach und Wetzikon, lernte Deutsch, arbeitete an einer Velostation am Bahnhof, dann in einem Spital. Dort putzte er, erledigte Lagerarbeiten und verteilte das Essen. Und dann begann er im November 2012 als Aushilfe im Rico's, was ihm sein Landsmann Esak, der bis heute ebenfalls dort arbeitet, vermittelt habe: «Die Arbeit gefiel mir gleich», sagt er, «alle waren freundlich, der Chef war gut zu mir.» Inzwischen ist er auch verheiratet und hat eine einjährige Tochter.

Während der Arbeit spricht der Tellerwäscher wenig. Er hat eine violette Schürze umgeschnürt, ausser einem feinen Silberkettchen um den Hals trägt er keinen Schmuck. In der Hand hält er eine Suppenkelle, weil er gerade einen Hummerfond durch ein Mulltuch passiert. Um ihn herum dampft es gehörig. Aus dem Fond soll später ein Hummershot zubereitet werden, der einen Hummersalat begleitet.

Niemand braucht Daniel zu erklären, wie das Passieren geht. Offensichtlich erledigt er diese Aufgabe auch dann, wenn kein Journalist in der Küche steht: «Aber Abwaschen ist schon meine Hauptarbeit», sagt er. «Und wenn ich Kartoffeln oder Peperoni schälen darf, freut mich das.» Wie viel er verdient, möchte er nicht verraten, man entlockt ihm dann aber doch: «Rico zahlt gut.»

Kaum ist die Saucenbasis passiert, kippt er die Hummerkarkassen weg. Spritzt den Topf mit einer Spritzdüse ab, gibt einen Schuss Abwaschmittel hinein. Dann putzt er das Behältnis mit einem Metalllappen, bis es glänzt. Für Teflونغefässe verwendet er einen Kunststoffschwamm, mit einem Stofflappen fährt er immer wieder über den Rand des Spülbeckens. Mit leiser Stimme wechselt er ein paar Worte mit Esak, der den Topf am Ende trocken reibt.

Zweimal täglich Handcreme

Dem Beobachter fällt auf, dass Hagos Daniel äusserst gepflegte Hände hat: «Ich creme sie morgens und abends ein», verrät er. Und nein, Rückenprobleme habe er keine, «nur müde Beine manchmal nach neun Stunden Arbeit», wenn er kurz vor Mitternacht zu Hause in Wädenswil ankomme.

Hinter ihm werden ganze Hummer aus dem heissen Wasser gehoben, sie haben ihre Farbe von Schwarz zu Rot gewechselt. Ob er denn auch mal etwas probieren dürfe? Eher selten, gibt der Eritreer Auskunft. Besonders gern mag er den Lachs mit Sauce, den es hier im Rico's gebe. Könnte er es sich denn vorstellen, hier oder in einem anderen Punktelokal als Gast zu dinieren? Das würde er durchaus gern mal tun: «Die Leute, die bei uns einkehren, sind happy. Nehmen Apéro, essen eine Vorspeise, plaudern ein wenig, essen dann wieder, trinken ein Glas Wein, gehen eine Zigarette rauchen.» Er fasst das Speiseritual im Edellokal mit einem englischen Wort zusammen: «Enjoy!» Er könne nachvollziehen, dass man sich das gönne, wenn man es sich leisten könne. Es müsse ja nicht täglich sein.

Anfangs habe er sich noch gewundert, so erklärt Daniel weiter, dass hier so viele kleine Portionen serviert würden. Dass alles so aufwändig dekoriert werde. In den Restaurants in Eritrea gebe es meist nur einen Salat voraus, dann eine Suppe, in der vielleicht etwas Fleisch sei: «Aber hier, so viele Teller.» Wenn er privat auswärts essen geht, dann höchstens mal zu McDonald's oder in eine Pizzeria. Sonntags oder montags, wenn er freihat.

Um halb zwölf macht Daniel Mittagspause. Diejenigen vom Team, die Hunger und Zeit haben, treffen sich im Gast-raum an einem improvisierten, extra dafür hingestellten Tisch zum Personalesen. Es gibt Reis mit Fleisch, in einer Schüssel in die Mitte gestellt, dazu Mineralwasser aus PET-Flaschen. Wieder sprechen Esak und Hagos Daniel ein paar Worte in ihrer Muttersprache zusammen, zeigen sich Fotos ihrer Kinder auf den Handys. Dann schöpfen sie noch ein zweites Mal.

Wie sieht Daniels Zukunft aus? Er will unbedingt eine andere Wohnung finden, sagt er, die nicht auf der anderen Seite des Zürichsees liege. Damit er auch mal in der Zimmerstunde nach Hause gehen könne. Im Rico's weiterarbeiten, ja, das will er auf alle Fälle. Und natürlich hofft er, seine Eltern und seinen Bruder mal wieder zu sehen, was schwierig wird, weil er als Flüchtling nicht nach Eritrea zurückkann. Immerhin kann er regelmässig mit seiner Familie telefonieren, aber «die haben eigentlich überhaupt keine Vorstellung davon, in welcher Art Restaurant ich arbeite».