

## ZFV Aktuell

### Bistro Steinhalle neu beim ZFV

Das Bistro Steinhalle im Historischen Museum in Bern hat zum ZFV gewechselt. Die Übernahme erfolgte am 15. Juni 2005, gleichzeitig mit der Eröffnung der viel versprechenden Einstein-Ausstellung, zu der auch Installationen und Anlässe im grossen Museumspark gehören. Neben dem Betrieb des Restaurants für die Museumsbesucherinnen und -besucher gehört zur Gastronomie auch die Bewirtschaftung des Gartens und der Events. Lauriane Herrard ist die Betriebsleiterin; sie wird unterstützt von Küchenchefin Daniela Fortes. Da die Küche des Bistros Steinhalle sehr klein ist, wird der Betrieb vom Zentrum Paul Klee angeliefert.

### Zertifizierungen

Die Sorell Hotels Zürichberg und Seefeld haben das Q II von Schweiz Tourismus erhalten. Für die UBS-Betriebe wurde die ISO 14001-Zertifizierung durchgeführt. Die Zertifikatsübergabe fand am 28. Juni 2005 im Rigiblick statt. Herzliche Gratulation!

### Attraktiver Innenhof im Sorell Hotel Seidenhof



Es lohnt sich, an einem lauen Sommerabend den neu gestalteten Innenhof im Sorell Hotel Seidenhof zu besuchen. Enzo Ennea hat den unattraktiven grauen Hof in eine grüne, blühende Oase verwandelt, die zum gemütlichen Verweilen einlädt – sei es zu einem kühlen Drink in der Sofalounge oder zu einem pikanten Essen zusammen mit weiteren Gästen an grossen und kleinen Tischen.

### Von Event zu Event

Soeben sind die Malaysischen Wochen im Sorell Hotel Zürichberg erfolgreich zu Ende gegangen. Die beiden malaysischen Köche haben ihre Gäste in die besonderen Duft- und Gewürzgeheimnisse ihrer Küche eingeführt und ihnen eine Gaumenfreude der besonderen Art geboten.

Am 11. Mai 2005 hat im Restaurant Turbine die Feier für den neuen Gemeinderatspräsidenten der Stadt Zürich, Dr. Peter Stähli-Barth, stattgefunden, an welcher fast 300 Gäste bedient wurden.

Vom 8. bis 12. Juli 2005 findet in Zürich das Welt Jugendmusik Festival statt mit über 4'000 Musikerinnen und Musikern aus der ganzen Welt. Die Teams von Uni-Zentrum, der Mensa Rämibühl und dem Restaurant St. Peter sind für das leibliche Wohl der Musikerschaft verantwortlich. Das Team des UBS Restaurants Key West betreibt die Festwirtschaft auf dem Münsterhof.

Vom 14. bis 24. Juli 2005 findet erneut das Live at Sunset im Innenhof des Schweizerischen Landesmuseums statt, an dem die ZFV-Unternehmungen wiederum mit zwei Outlets, geführt vom Restaurant Cityport sowie vom Museumscafé, vertreten sind.

Ausserdem steht bereits fest, dass der ZFV bei der vierten Auflage des «Live on Ice» wieder die gesamte Gastronomie übernehmen wird.

### Kauf des Hotels «Goldige Öpfel» in Aarau

Per 1. Juli 2005 haben die ZFV-Unternehmungen das Hotel «Goldige Öpfel» in Aarau gekauft. Dabei handelt es sich um einen zur GASTA gehörenden alkoholfreien Betrieb. Hotel und Restaurant werden im bisherigen Stil weitergeführt, das Hotel als Sorellino Hotel «Argovia», das Restaurant weiterhin unter dem Label «Goldige Öpfel». Die meisten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wechseln zum ZFV.

### Cityrooms im Sorell Hotel Rütli

Diesen Frühling sind im Sorell Hotel Rütli 12 weitere Zimmer renoviert und von einem Kunstgewerbeschüler und einem Gymnasiasten mit Graffiti bespritzt worden. Jedes Zimmer hat dadurch seine eigene unverwechselbare Note erhalten, was bei vielen Gästen auf positives Echo stösst.

## Dienstjubilare

<b>Carreira Maria Arminda</b>	<b>01.04.05</b>	<b>10</b>
Sorell Hotel «Seidenhof», Zimmermädchen		
<b>Da Cunha Maria Odete</b>	<b>01.04.05</b>	<b>5</b>
Sorell Hotel «Zürichberg», Zimmermädchen mit Stv.-Funktion		
<b>Duran Belliard Jose Fancisco</b>	<b>01.04.05</b>	<b>10</b>
Restaurant UBS «Key West», Office-Mitarbeiter		
<b>Ruban Sumathini</b>	<b>01.04.05</b>	<b>5</b>
Personalrestaurant «EMS-CHEMIE», Office-Mitarbeiterin		
<b>Handel Lilly</b>	<b>16.04.05</b>	<b>20</b>
Mensa «Uni Irchel», Buffet-Mitarbeiterin		
<b>Kanesan Brigitte</b>	<b>17.04.05</b>	<b>15</b>
Restaurant «Olivenbaum», Service-Mitarbeiterin		
<b>Lepir-Slijepcevic Ljiljana</b>	<b>19.04.05</b>	<b>10</b>
Personalrestaurant «EMS-CHEMIE», Betriebstournante		
<b>Gonzales-Montes Hermelinda</b>	<b>01.05.05</b>	<b>5</b>
Sorell Hotel «Zunftaus zum Rüden», Zimmermädchen		
<b>Kosic Milica</b>	<b>15.05.05</b>	<b>10</b>
Sorell Hotel «Zürichberg», Hausangestellte/Reinigung		
<b>Gorancic Mejra</b>	<b>24.05.05</b>	<b>5</b>
Cafeteria «Tierspital», Office-/Buffet-Mitarbeiterin		

## Veranstaltungen

### Sorell Hotel Zürichberg

**Skulpturen 2005 auf dem Gelände des Hotels Zürichberg**  
Die Ausstellung dauert noch bis zum 23. Oktober 2005.

### Begegnungen im Hotel Zürichberg

**Jörg Schneider**, Schauspieler  
**Sonntag, 25. September 2005, 17.00 Uhr**

**Monika Weber**, Stadträtin  
**Sonntag, 23. Oktober 2005, 17.00 Uhr**

**Erich Gysling**, Politologe  
**Sonntag, 22. November 2005, 17.00 Uhr**  
Eintritt: 10 Franken

### Musik in der Gourmet-Bar «Colibri»

Die Konzertdaten im Herbst stehen fest:  
**Donnerstag, 29. September 2005**  
**Donnerstag, 27. Oktober 2005**  
**Donnerstag, 24. November 2005**

Ab Mitte August 2005 sind zudem jeweils am Mittwoch ab 18.00 Uhr **DJ-Abende** in der Terrassen-Lounge des Hotels Zürichberg geplant mit atemberaubendem Blick über Zürich und sphärischen Hintergrundklängen.

**Sunday Lunch**  
Jeden Sonntag grosses Lunchbuffet im Hotel Zürichberg mit köstlicher Auswahl (11.30 bis 14.30 Uhr). Wir freuen uns auf Sie!

<b>Pavlovic-Zaric Svetlana</b>	<b>01.06.05</b>	<b>5</b>
Mensa KS «Rämibühl», Buffet-Mitarbeiterin		
<b>Strub-Graf Erna</b>	<b>01.06.05</b>	<b>10</b>
Restaurant UBS «Ausbildungszentrum», Service-Aushilfe		
<b>Petrova-Zlatanova Elica</b>	<b>04.06.05</b>	<b>5</b>
Sorell Hotel «Ador», Zimmermädchen		
<b>Raether-König Doris</b>	<b>05.06.05</b>	<b>5</b>
Restaurant UBS «Ausbildungszentrum», Betriebsassistentin		
<b>Nadeswaran Panjalogh</b>	<b>06.06.05</b>	<b>15</b>
Cafeteria BS «Sihlquai», Office-Mitarbeiterin		
<b>Camenzind Ruth</b>	<b>08.06.05</b>	<b>10</b>
Restaurant UBS «Key West», Buffet-Mitarbeiterin		
<b>Velupillai Yogendrarajah</b>	<b>18.06.05</b>	<b>15</b>
Personalrestaurant «EMS-CHEMIE», Koch		
<b>Petkovic Ljilja</b>	<b>19.06.05</b>	<b>5</b>
Cafeteria KS «Freudenberg», Buffet-Mitarbeiterin		
<b>Keller Johann</b>	<b>21.06.05</b>	<b>15</b>
Zentrale, Mitarbeiter Finanz- und Rechnungswesen		
<b>Hochstrasser Maria</b>	<b>27.06.05</b>	<b>5</b>
Cafeteria UBS «Dinocenter», Tournante		

## IMPRESSUM

ZFV-Unternehmungen  
Mühlebachstrasse 86  
Postfach  
8032 Zürich

Fon 044 388 35 35  
Fax 044 388 35 36  
www.zfv.ch

Redaktion:  
Martina Vieli [mv]  
Gestaltung:  
www.querfeldein.ch



## Wenn Kunst, Architektur und Esskultur eins werden ...



## Editorial

«Neben eindrücklicher Architektur und bedeutender Kunst kann der Gast mit dem ZFV kulinarische Höhenflüge erleben», schreibt Andreas Marti, Direktor des Zentrums Paul Klee. Damit ist die Messlatte für den ZFV gesetzt. Unter der Leitung von Werner Rothen hat das Restaurant Schöngrün in der renovierten Villa neben den «Klee-Hügeln» seine Feuerprobe bereits bestanden. Am 1. Juni 2005 fand der Presselunch statt, der die zahlreich anwesenden Journalisten in Begeisterung versetzte. Es ist Werner Rothen und Nadine Wächter mit ihrem Küchenteam gelungen, auserlesene Gerichte zu kreieren, die von Hans Maurer und seinem Serviceteam mit Eleganz serviert wurden: Perfektion pur!

Die ZFV-Unternehmungen schätzen solche Herausforderungen. Sie motivieren uns immer wieder zu Höchstleistungen. Solche braucht es auch, wenn wir im hart umkämpften Gastronomiemarkt bestehen wollen. Nicht «08.15-Gastronomie» ist heute gefragt, sondern kulinarische Höchstleistung, die den Auftragscaterern nicht zugetraut wird, wie dies ein Auftraggeber anlässlich einer Submission kürzlich provokativ formulierte.

Er hatte Recht, denn gerade in den Personalrestaurants, die von vielen Arbeitnehmern täglich frequentiert werden, sind Vielfalt, Abwechslung und sogar einmal eine Überraschung gefragt. Es gilt, dem «Alltagstrott ein Schnippchen zu schlagen», was auch für die Küchen- und Serviceteams anspruchsvoll ist. Hilfreich dafür sind der Erfahrungsaustausch und die gegenseitige Unterstützung innerhalb des ZFV, die weiter ausgebaut, jedoch auch genutzt werden müssen. Zuppferde wie die Restauration im Zentrum Paul Klee sind geeignet, auch andere ZFV-Betriebe zu kulinarischen Höhenflügen anzuspornen.

Regula Pfister

Am 20. Juni 2005 öffnete das Zentrum Paul Klee seine Tore für Kunst- und Kulturinteressierte aus aller Welt. Mit 4'000 Werken von Paul Klee aus all seinen Schaffensperioden verfügen wir über die weltweit bedeutendste monografische Sammlung.

Die Zentrumsidee gründet auf der facettenreichen Künstlerpersönlichkeit Paul Klees – er war Maler, Musiker, Schriftsteller und Lehrer und verband diese Sparten in seiner künstlerischen Tätigkeit miteinander. Deshalb werden im Zentrum Paul Klee nicht nur die Sammlung und Wechselausstellungen gezeigt, sondern Konzerte, Theateraufführungen und ein Kindermuseum bieten eine Vielfalt an möglichen Begegnungen zwischen Menschen und Kunst.

Die notwendigen Voraussetzungen für diesen interdisziplinären Kulturbetrieb schafft der Bau des italienischen Architekten Renzo Piano. Drei Hügel und eine sie verbindende Museumsstrasse teilen sich das Programm. Die Museumsstrasse ist Hauptverkehrsader, Flaniermeile und Kommunikationszone zugleich. Sie ist die ästhetische und funktionale Antwort auf die Autobahn A6, welche das Gebiet Schöngrün markant nach Westen begrenzt.

Den ZFV-Unternehmungen begegnen die Besuchenden zum ersten Mal in der Museumsstrasse auf der Piazza im Hügel Nord. Ein zweites Mal ist dies im Restaurant Schöngrün in der Villa Schöngrün möglich. Die wunderschöne Villa, eine Bernische Campagne aus dem 17. und 18. Jahrhundert, ist in den letzten Monaten durch Bernard Plattner, den Associé von Renzo Piano, auf geniale Weise umgebaut und erweitert worden.

Der ZFV ist ein wichtiger Teil des Kulturerlebnisses Zentrum Paul Klee. Wir sind erfreut, in den ZFV-Unternehmungen eine Gastronomiepartnerin gefunden zu haben, die unseren Vorstellungen des dreifachen Erlebens von Kultur gerecht werden kann. Neben eindrücklicher Architektur und bedeutender Kunst kann der Gast mit dem ZFV kulinarische Höhenflüge erleben. Die Zusammenarbeit seit Januar 2003 hat sich in den letzten zwei Jahren, in der anspruchsvollen Phase der Bauplanung und -ausführung sowie der Vorbereitung der Betriebsaufnahme, zu einem sehr schönen Miteinander entwickelt. Wir freuen uns auf gemeinsame grosse Taten. ■

Andreas Marti, Direktor Zentrum Paul Klee

## ... mit Thomas Brodersen über Mandarin-Salbei und den schönsten Arbeitsplatz im ZFV

Im Sorell Hotel Zürichberg wird das «ZFV-Gebot der frischen Lebensmittel» überaus wörtlich umgesetzt. Für die geschätzten Gäste am Waldrand hoch über Zürich wird kein Aufwand gescheut. Marktfrisch ist nicht mehr gut genug. So verarbeitet die Küche des Hotels Zürichberg nun hauptsächlich Kräuter aus dem hauseigenen Kräutergarten. Dieser wird liebevoll gepflegt von Thomas Brodersen, pensionierter und passionierter Gärtner, der wohl den schönsten Arbeitsplatz des ganzen ZFV hat, mit Blick auf den Zürichsee und die angrenzenden Berge.



Thomas Brodersen, Gärtner Sorell Hotel Zürichberg.

**In kaum einem anderen Restaurant wandern Kräuter ohne Umweg direkt vom Garten in den Kochtopf. Damit wird ein ausserordentlicher Service geboten, der sich wohl auch im Geschmack der Gerichte niederschlägt. Bestätigen dies Feedbacks von den Zürichberg-Gästen?**

Oh ja, die sind rundum zufrieden! Es kommt nicht selten vor, dass Gäste einen Verdauungsspaziergang runter in meinen Garten unternehmen, um zu sehen, wo der ausgezeichnete Geschmack auf ihren Tellern seinen Ursprung hat. Das zeige ich gerne. Viele sind sehr interessiert und wünschen Anregungen für die eigene Küche. Auch Passanten, die mit ihren Hunden am Garten vorbei spazieren, bekommen Tipps, dürfen an den neusten Gewürzpflanzen riechen.

**Wie sind Sie zu diesem aussergewöhnlichen Job gekommen?**

Ursprünglich wollte ich eigentlich Geflügelzüchter werden, mein Vater hat mir aber damals (1956) geraten, mich zum Gärtner ausbilden zu lassen und dabei ist es geblieben. Später habe ich dann noch eine Weiterbildung zum Gartenbau-Techniker gemacht. In einem Büro, in der Gartenbau-Planung, wollte ich aber nie arbeiten. Und einen schöneren Arbeitsplatz als diesen hier mitten im Zürcher Naherholungsgebiet kann man sich ja kaum vorstellen. In den letzten zwei Jahren habe ich diesen Kräutergarten eingerichtet. Verschiedene Elemente wurden mir gratis von einer Gärtnerei zur Verfügung gestellt, die Giessanlage habe ich selbst gebastelt. Zudem musste ich die Kräuter einzäunen, damit die Füchse vom nahen Wald kein Unheil anrichten. Unterdessen steht jedes Gewürz an seinem optimalen Platz.

**Was haben Sie alles im Angebot?**

In Absprache mit dem Küchenchef habe ich eine Vielzahl von Kräutern angepflanzt. Darunter sind herkömmliche, wie verschiedene Peterli- oder Basilikumarten, aber beispielsweise auch exotischer Ananas- oder Mandarin-Salbei. Zur Zeit sind zwei Köche aus Malaysia bei uns im Zürichberg zu Gast, von denen kann ich viel Neues lernen.

Die Köche wählen die benötigten Kräuter direkt im Garten aus, tragen sie von Hand in die Küche und lassen sich dort unter Umständen noch für das aktuelle Abendmenü inspirieren.

**Sie werden nächstens 70 Jahre alt. Was wünschen Sie sich von der Zukunft nach dem Zürichberg?**

Ich werde wohl bald etwas kürzer treten und die neu gewonnene Zeit für meine zahlreichen Hobbys nutzen. Mein eigener Garten mit vielen seltenen Pflanzen bleibt mir dann immer noch, zudem bastle und töpferere ich leidenschaftlich gerne, bin Präsident eines Schachclubs und gehe oft in die nahe gelegene Masoala-Halle des Zürcher Zoos, für die ich eine Dauerkarte habe. Ich liebe es, die Tiere zu beobachten, und könnte mir nach meiner Zeit im Zürichberg noch eine kleine Beschäftigung als Führer im Regenwald vorstellen. So wäre ich weiterhin mitten in der Natur. Vielleicht erfüllt sich dieser Wunsch ja. ■

*Das Gespräch führte Martina Vieli.*

### Salate aus dem eigenen Garten auch im Guggach

Auch das UBS Restaurant Guggach hat seinen eigenen Garten mit Kopf-, Lollo-, Eichblatt- und Eisberg Salat, Radieschen, Cherry- und Fleischtomaten, Zucchini, Kürbis, Paprika, Peperoncini, diversen Kräutern und Sonnenblumen. Bereits mehr als 650 Salate sind gartenfrisch auf den Tisch gekommen – zur Freude der Gäste von Norbert Scheitza, dem Betriebsleiter.

## Die ZFV-Unternehmungen in der Bundeshauptstadt

Zwei von drei aktuellen Berner Grossprojekten werden von den ZFV-Unternehmungen gastronomisch begleitet: das eben eröffnete Zentrum Paul Klee mit seiner vielfältigen Museumsgastronomie und das Historische Museum mit verschiedenen Caterings und einem frischen Bistro.



Schöngrün: gehobene Atmosphäre im Glaspavillon.

[mv] Im Juni 2005 wird die Berner Museumslandschaft auf einen Schlag um ein Museum und eine Ausstellung reicher: Das vom Stararchitekten Renzo Piano erbaute Zentrum Paul Klee hat seine Tore am 20. Juni geöffnet, und das Historische Museum präsentiert die weltweit grösste Einstein-Ausstellung. Beide Projekte werden gastronomisch von den ZFV-Unternehmungen betreut. Die Basis bildet die Villa Schöngrün neben dem Zentrum Paul Klee, von wo aus die gesamte Organisation gesteuert wird. Hier findet man auch das «Flaggschiff» der neuen ZFV-Restaurations in Bern: das stilvolle Restaurant Schöngrün. «Dank den Restaurants Schöngrün können ausgezeichnete Synergien genutzt werden. Von der Lieferanten-Evaluation bis zur Qualitätssicherung haben sich Möglichkeiten eröffnet, ohne die

auch das Projekt Steinhalle nicht in dieser Zeit hätte realisiert werden können», erklärt der Projektleiter Samuel Vörös nicht ohne Stolz.

### Ein Team für alle Fälle

Um die komplexe Eröffnungsphase – begrüsst wurde in den ersten Tagen die Schweizer Elite aus Politik und Wirtschaft – wie auch den späteren Betrieb qualitativ hoch stehend zu bewältigen, haben die Restaurants Schöngrün mit Werner Rothen einen ausgewiesenen und in Bern bekannten Fachmann engagiert. Er hat sich ein hoch dotiertes Team zusammengestellt, das die verschiedenen Konzepte optimal unter einen Hut bringen soll. Das gehobene Restaurant im Glaspavillon und in den unter Denkmalschutz stehenden Räumlichkeiten ist dabei das Flaggschiff. Daneben gibt es das Museumscafé mit 100 Plätzen, einen Bankettraum mit 300 Plätzen und ein Personalrestaurant mit 80 Plätzen. In der Küche des Restaurants Schöngrün sorgt Nadine Wächter für das Wohl der Schöngrün-Gäste. Präsentiert werden ihre Spezialitäten von Hans Maurer, der das Serviceteam leitet. Beide sind in Bern bereits bestens bekannt – Nadine Wächter als Küchenchefin der Schultheisenstube im ehemaligen Hotel Schweizerhof und Hans Maurer als Gastgeber im Restaurant «Meridiano» im Berner Kursaal.

### Auch das Bistro Steinhalle profitiert

Das Bistro Steinhalle des Historischen Museums profitiert ebenfalls von diesem Projekt. Es durfte in den vergangenen Wochen administrativ auf die detailorientierten Vorbereitungen im Zentrum Paul Klee zählen und konnte so innert kürzester Zeit ebenfalls eröffnet werden. Lauriane Herrard bringt hier einen Hauch von Südfrankreich ins Haus, unterstützt von Küchenchefin Daniela Fortes.

### 100 neue Arbeitsplätze

Im Zusammenhang mit den neuen Berner Aktivitäten haben rund 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einen ZFV-Arbeitsvertrag unterschrieben – insgesamt wurden innert einem Monat rund 60 Vollzeitstellen geschaffen. Mit diesen Mitarbeitern soll im ersten Jahr ein Umsatz von insgesamt rund 6,5 Millionen Franken erzielt werden. ■

**Weitere Informationen:** [www.restaurants-schoengruen.ch](http://www.restaurants-schoengruen.ch)

## ... Maria Pournaras

Buffet-/Officemitarbeiterin, Mensa Kantonsschule Oerlikon



[mv] **Der Tag von Maria Pournaras** beginnt lange bevor die ZFV-Mitarbeiterin nach 7 Uhr die Znüni-Gipfeli für die Kids der Kanti Oerlikon bereit macht. Zuerst müssen die eigenen Kinder versorgt werden. Seit 20 Jahren steht die gebürtige Griechin um 5 Uhr morgens auf – auch in ihren Ferien. Nach 6 Uhr verlässt sie als erste der Familie das Haus, während Kinder und Mann noch etwas langsamer in den Tag starten und das reichhaltige Frühstück geniessen.

**Eine «Vollblut-Mama»** durch und durch ist Maria Pournaras. Leidenschaftlich gerne bekoht sie ihre Lieben mit traditionellen Gerichten aus ihrer griechischen Heimat. Das gemeinsame Essen im Familienkreis ist ihr wichtiger als vieles andere. Sie fühlt sich verantwortlich, «es gehört sich so für eine gute Mama». Muttersein, das ist ihre Leidenschaft, ihr «Hauptjob».

**Dass sie «nebenbei» noch im ZFV** arbeiten kann, tut ihr dennoch gut. So kommt sie unter die Leute. Zeit für sich selbst hat sie keine. «Die müsste ich stehlen», lacht sie, «zum Glück ist kochen für mich Entspannung! Manchmal komme ich auch dazu, für meine Familie griechische Handarbeiten anzufertigen.» Auch im ZFV sei sie «Mädchen für alles», sagt sie ohne den geringsten negativen Unterton, dafür mit einer grossen Portion Selbstlosigkeit. Sie hilft dort, wo sie gebraucht wird. Das war bei ihren früheren Jobs bei der Migros und als Putzhilfe im Spital nicht anders.

**Arbeit und Privates trennt die 44-Jährige** strikt. Probleme bleiben ausserhalb des ZFV. Niemand soll in Mitleidenschaft gezogen werden. «Wenn ich traurig bin, merkt man mir das nicht an. Mein Mann war jahrelang krank. Davon hat niemand gewusst. Und das ist gut so.» Maria Pournaras ist stolz auf das, was sie schon geleistet

hat. Nie musste sie, die selbst in sehr ärmlichen Verhältnissen bei ihrer Grossmutter aufgewachsen ist, «die hohle Hand machen». Und aus ihren Söhnen ist etwas geworden.

**Die griechische Tradition zu leben** und weiterzugeben, das sieht sie als Lebensaufgabe. Von ihrer Urgrossmutter, die 112 Jahre alt wurde, hat sie viele kleine oder vielmehr grosse Lebensweisheiten mit auf den Weg bekommen. Oft spricht sie in Bildern und gerät ins Schwärmen, wenn sie erzählt, dass ihre Söhne einen traditionellen Tanzkurs des Griechischen Vereins in Zürich besuchen oder dass einer seine Lehrabschlussarbeit über griechische Bräuche geschrieben hat. Natürlich hat Maria Pournaras ihn mit reichlich Material eingedeckt.

**Trotz tiefer Bindung zu ihren Landsleuten**, die sie für ihre Lebensfreude und ihr starkes Zusammengehörigkeitsgefühl lobt, versteht sich Maria Pournaras auch gut mit Menschen anderer Kulturen, die mit ihr arbeiten. Sie kann sich arrangieren. Sie weiss, wie sie die Menschen um sich herum «nehmen» muss, macht sich dann und wann einen Spass daraus, mit diplomatischem Geschick das zu erreichen, was sie möchte. Auch das hat ihr die Urgrossmutter beigebracht. Konfrontationen weicht sie aus. Maria Pournaras opfert sich auf, tut alles um andere zufrieden zu stellen. Und doch bleibt sie sich selbst immer treu und sagt, was sie denkt.

**Nach dem abwechslungsreichen Arbeitstag** in der ZFV-Mensa geht sie nach einem kleinen Umweg für den Einkauf direkt nach Hause. Schwamendingen ist ihr Zuhause geworden, auch wenn sie dann und wann Heimweh nach dem südlichen Griechenland hat. Als sie damals 1980 zum ersten Mal zu Verwandten auf Besuch kam, hat es ihr auf Anhieb gefallen, sie ist «hängen geblieben». «Hier legen die Menschen Wert auf Zuverlässigkeit, Sauberkeit und Pünktlichkeit», findet sie. Das entspricht ihr. Das Leben, das sie hier führt, mag sie. Und dennoch haben sie ihre eigenen Kindheitserfahrungen stark geprägt. «Früher hatten wir fast nichts zum Leben. Deshalb habe ich gelernt, aus wenig viel zu machen.» Dies ist zu ihrem Lebensmotto geworden. Sie weiss, dass das Leben auch anders mit ihr hätte spielen können. Wenn sie jeweils nach Feierabend die Tür hinter sich schliesst, sagt sie «bis morgen, wenn Gott will – geniess den Tag! Du weisst nie, was morgen kommt». ■