

Finale

O-Ton

«Das Rütli ist nur eine Wiese mit Kuhdreck.»

Ueli Maurer, 2007

Versicherungen wollen Weinsteins Anwaltskosten nicht tragen

Fall Weinstein Der nach Vorwürfen sexueller Übergriffe gestürzte einstige Hollywood-Produzent Harvey Weinstein liegt wegen stetig wachsender Anwaltsrechnungen im Streit mit Versicherungen. Diese weigern sich, für seine Verteidigung finanziell aufzukommen. Der Versicherungskonzern Chubb und andere, die für Weinstein und seine Produktionsfirma Haftpflichtpolicen ausgestellt hatten, machen vor Gericht geltend, dass die Klauseln Vorwürfe sexuellen Fehlverhaltens ausdrücklich nicht abdeckten. Sie sprachen von «vor-sätzlich schädlichen Akten».

Weinsteins Anwälte halten dagegen, die Versicherer müssten für seine Verteidigung zahlen. Sie hätten sich aber unfairerweise auf die Seite von Frauen geschlagen, die zahlreiche Klagen wegen sexueller Nötigung gegen ihn eingereicht haben, und versuchten, sich ihrer Zahlungspflicht zu entziehen. Weinstein und seine Firma hätten den Versicherern in den vergangenen 25 Jahren ein Vermögen gezahlt. Der 66-jährige hat Gegenklage gegen Chubb und ihre Zweigfirmen eingereicht, er wirft ihnen Vertragsbruch vor. Seine Anwälte fordern, dass die zivilrechtlichen Verfahren ruhen, bis die strafrechtliche Frage geklärt ist. Nach Zählung der Versicherungen wurden allein seit verganginem Jahr 18 Klagen gegen Weinstein und seine frühere Firma eingereicht. Über die Kosten ist nichts bekannt. *(sda)*

Tagestipp

Allzeit zu Eskapaden bereit

Be-Jazz-Sommer Einer, der sich vor keinem Experiment scheut, ist der an der Berner Hochschule der Künste ausgebildete Bassist Jeremias Keller. Im Rahmen des Be-Jazz-Sommers stellt er heute Abend sein neuestes Projekt Vertigo vor, für das er zusammen mit Florian Favre und Lionel Friedli eine Art Power-Jazz ersonnen hat, eine Musik, die jederzeit zu Eskapaden bereit, aber auch dem Liedhaften zugetan ist. *(klb)*

Innenhof Berner Generationenhaus, heute, 21.30 Uhr (20 Uhr: Me&Mobi).

History Reloaded

Gebrauchsanweisung für den Kalten Krieg

In seinem Buch über «Widerstandsvorbereitungen» kritisiert Titus J. Meier zu Recht die parlamentarische Untersuchungskommission EMD, zwischen der P 26 und dem voraus-gegangenen «Spezialdienst Bachmann'scher Prägung» zu scharf getrennt zu haben. Die erste Grosstat des späteren Oberst Albert Bachmann war das Zivilverteidigungsbuch. Das von ihm angeregte und verfasste Werk war Ende 1969 im Auftrag des Bundesrates in alle Haushaltungen verschickt worden. Herausgegeben und finanziert wurden die 2,6 Millionen Exemplare vom Justiz- und Polizeidepartement unter dem katholisch-konservativen Bundesrat Ludwig von Moos.

Umso pikanter war es, dass das Zivilverteidigungsbuch von der Zeitung des Tessiner Bischofs, dem «Giornale del Popolo», am heftigsten kritisiert wurde: «eine typisch faschistische Konstruktion». Brisant war auch die

«Riz Casimir ist definitiv überholt»

Kulinarik Typisch schweizerische Küche: Wie denken die Spitzenköche Dietmar Sawyere und Armin Egli über Raclette, Bratwurst und Aromat?

David Sarasin

Der Ort des Interviews ist The Chedi, das eben erst als bestes Hotel der Schweiz ausgezeichnete Fünfsternhaus in Andermatt. Es kommen hier, am Fusse des Gotthardpasses, so einige Schweizer Klischees zusammen. Die Reduit-Schweiz, die Spitzenhotellerie, Berge und Pässe, das Geld. Ein guter Ort, um mit zwei Spitzengastronomen über Schweizer Klischeeküche zu reden – über Aromat, Fondue, Raclette und Bratwurst.

Mögen Sie die Schweizer Küche?
Dietmar Sawyere: Klar. Es gibt hier sehr viele sehr gute Restaurants. Die Schere zwischen guten und weniger guten Restaurants ist in den vergangenen Jahren indes eher auseinandergegangen.

Was meinen Sie damit?
Sawyere: Soweit ich mich erinnere, war es früher schwierig, in der Schweiz qualitativ minderwertiges Essen zu finden. Auffällig war früher aber auch, dass es in der Schweiz nirgends so richtig gutes Essen gab. Das hat sich in den vergangenen dreissig Jahren verändert: Es gibt Spitzenrestaurants, am unteren Ende des Spektrums wurde die Küche dagegen immer mehr standardisiert.

Was ist der Grund dafür?
Armin Egli: Es hat auch mit den steigenden Kosten in der Branche zu tun. Wer zu viel Miete bezahlt, kann fast nicht anders, als auf Convenience-Food zu setzen. Ich denke, dass sich das in den nächsten Jahren ändern wird. Die Leute wollen irgendwann nicht mehr nur Älplermagronen auf der Skipiste, sondern auch gut zubereitetes Thai-Food.

Hat das Riz Casimir bald ausgedient?
Sawyere: Die Ansprüche sind gestiegen. Durch Kochsendungen oder auch Reisen lernen die Leute gutes Essen schätzen. Sie kennen Currys aus allen möglichen asiatischen Ländern, wissen, was Randeng oder Miso-Suppe ist.
Egli: Riz Casimir mit seinen eingelegten Früchten ist definitiv überholt.

Andere Schweizer Klassiker aber sind geblieben. Etwa Schnipo. Warum?
Sawyere: Schnitzel Pommes frites ist grossartig, wenn es gut gekocht ist.
Egli: Man kommt generell immer wieder zurück auf die klassische Küche. Gewisse Dinge muss man nicht verändern.



«Am besten ist sie über dem Feuer gebraten», findet Dietmar Sawyere. Foto: TA-Archiv



«Damit schmeckt alles gleich», sagt Armin Egli. Foto: Doris Fanconi

Trotzdem ist es Ihr Beruf, Dinge immer wieder neu zu interpretieren. Was war jüngst das Gewagteste?
Sawyere: Wir sind im Chedi halb von der Schweiz und halb von Japan inspiriert. Ein Sushi-Cordon-bleu war vielleicht eine der gewagtesten Sachen, die wir im japanischen Restaurant zubereiteten. Mit Reis, Rohschinken, Schnitzel und Quark.

Ist zum Beispiel Fondue gut so, wie es ist, oder arbeiten Sie da auch stetig an der Zusammensetzung?
Sawyere: Moitié-Moitié ist sehr gut, ich bin schliesslich Freiburger. Aber natürlich haben wir auch da ausprobiert. Hier bei uns

im japanischen Restaurant bieten wir etwa eine Mischung mit lokalem Käse an. Manchmal mischen wir auch etwas Trüffel bei. Das schmeckt sehr gut. Aber eigentlich mag ich Raclette sowieso lieber.

Was macht gutes Raclette aus?
Sawyere: Man kann es entweder mit dem klassischen Käse aus dem Supermarkt zubereiten oder ein Bergraclette aus dem Obergoms probieren. Das ist ein richtiges Raclette.

Gern noch ein paar Meinungen zu anderen Klassikern aus den Schweizer Haushalten: Hero-Ravioli.

Sawyere: Das koche ich für meine Kinder nie.
Egli: Früher ass ich manchmal die Fertig-Ravioli aus der Migros, die aus dem Beutel. Es geht mir dabei auch gar nicht unbedingt um Geschmack oder Stil. Es hat vielleicht mit Berufsstolz zu tun.

Schweizer durchmengen Spaghetti gern mit Butter. Geht das?
Egli: Butter in den Spaghetti ist wirklich sehr schweizerisch. Und man mag es, weil man damit aufgewachsen ist. Auch ich mache das.
Sawyere: Butter und Käse schmecken fantastisch zusammen.

Aromat.
Sawyere: Typisch Schweiz. Aber ich verzichte gern.
Egli: Das geht gar nicht. Damit schmeckt alles gleich.

Ovomaltine.
Egli: Trinke ich die ganze Zeit. Und bieten wir auch im Chedi an.

Rivella.
Egli: Ein absoluter Favorit von mir. Aber nur das blaue. Das rote ist zu süss.

Ricola.
Egli: Immer wenn ich erkältet bin.

Bratwurst?
Sawyere: Ein Klassiker. Am besten ist sie am Stecken über dem Feuer gebraten.
Egli: Ich bin da wie alle St. Galler und brauche nicht einmal Senf dazu. Auch Zwiebelsauce braucht es für mich nicht.

Chefkoch und Chef de Cuisine

Dietmar Sawyere (l.) ist in Freiburg als Sohn eines Kochs geboren. Seine Karriere begann im Londoner Savoy Hotel, später arbeitete er in Neuseeland, Australien und zuletzt in Zürich. Seit 2015 ist der 55-Jährige Chefkoch im The Chedi. Der gebürtige St. Galler **Armin Egli** ist Chef de Cuisine im The Chedi. Der 35-Jährige war zuletzt Küchenchef im Palace in Luzern.



und frontenfreundliche Artikel veröffentlicht und eine gemeinsame Volksinitiative von Frönlern und Katholisch-Konservativen unterstützt hatte.

Weniger zu reden gab die ebenso interessante Vergangenheit des Verfassers Albert Bachmann. Dieser war, bevor er in den 50er-Jahren ein feuriger Antikommunist wurde, ein glühender Stalinist gewesen. Aus den damaligen Konflikten wusste Bachmann sehr genau, dass linke und linksliberale Nonkonformisten keine 5. Kolonne bildeten. Aber verbindet nicht gerade die Gleichsetzung von äusserem und innerem «Feind» das von Bachmann verfasste Zivilverteidigungsbuch mit der von ihm vorbereiteten P 26?

Josef Lang
Historiker und freier Autor

Blog Was uns die Geschichte lehrt
history.derbund.ch