

Porträt



FRED P. FELDPAUSCH



Der Patron, der eigentlich kein Direktor sein möchte, feiert seinen 80. Geburtstag und sammelt fleissig Dekor-Gegenstände für seine Restaurants. Für FF steht der Mensch im Mittelpunkt, und der muss mit Speis und Trank versorgt werden

DER FREIE FALL INS GENUSSFELD

von Rolf Amgarten

Nein, er spricht nicht schlecht über Gastro-Konkurrenten, der Unternehmer FF, dessen Kürzel weder für Fred Feuerstein noch Fastfood steht, sondern für Fred P. Feldpausch, den Erfinder des Al-Porto-Konzepts oder für seine FF Gastro. "Ich begrüesse jede Gastro-Initiative im Locarnese, und wenn ausländische Investoren in solche Projekte in Ascona oder Locarno investieren, belebt das die Landschaft. Manchmal fehlt es diesen Quereinsteigern halt ein wenig an Berufserfahrung. Aber sonst sind diese Menschen mit ihrem grossen Herzen und ihrer guten Seele willkommen. Ich sehe darin für mich keine Konkurrenz." Er ist vor kurzem 80 Jahre jung geworden und noch nimmer müde. Wie er genau auf die Welt kam, ist umstritten. Wahrscheinlich im freien Fall aus dem All, wie einer seiner Freunde vermutet. *In Erdnähe geraten, faszinierte ihn dann die venusische Form einer Wolke derart, dass er sich auf sie setzte, dort genüsslich verweilte und den Weiterflug zur Erde vergass. Hunger und Durst hätten ihn dann letztlich zu temporären Ausflügen auf die Erde getrieben. Deshalb also ist er in die Falle der Schwerkraft gegangen und hat sich darin eingerichtet, um den Durst und Hunger der anderen zu stillen. Für FF steht ein einfaches, einleuchtendes Wörtchen im Mittelpunkt seiner Geschäftsaktivität: "Optimierung, nicht Maximierung. Die aktuell wieder sichtbare unkontrollierte Gier und Gewinnmaximierung stösst mich ab."*

Der Mensch im Mittelpunkt

Fragt man FF nach seinem Erfolg, nennt er die Treue seiner langjährigen Mitarbeiter. Für ihn stehe der Mensch im Mittelpunkt. „Wie gehe ich mit meinen Mitarbeitern und Gästen um, das ist hier die Frage“, erläutert der Besitzer der Osteria Nostrana in Ascona und des Grotto Brogini in Losone. Wohl auch deshalb hat er meistens Full house und kann es sich leisten, das ganze Jahr über geöffnet zu haben. "Fehler machen wir alle, dazu müssen wir stehen. Wenn ein Kunde unzufrieden ist, muss er halt einfach den Mut haben, zu reklamieren. Natürlich den Umgangsformen entsprechend."

Wer ist eigentlich FF, der in den Jahren 1963 bis 1969 die Al-Porto-Kette im Tessin, in Wettingen und Spreitenbach aufgebaut hat, ein Hotel mit Restaurant und Confiserie am Seeufer, das Hotel Muralto und das Restaurant auf dem Flugplatz Magadino übernommen hatte? Das Hotel Zurigo in Muralto folgte 1970, drei Jahre später das Grotto Brogini. "Bis dahin hatte ich insgesamt rund 400 Menschen Personal. Genau bis 1990, dann habe ich den ganzen Gugus verkauft." FF will kein Direktor sein, sondern ein väterlicher Typ. Das kauft man ihm schon allein wegen seinem Äusseren ab: ein grosser stämmiger Herr, "als ich noch keine Rü-

ckenprobleme hatte, mass ich 1,86", mit einem weissen Bart im freundlichen, weichen Gesicht – beinahe erinnert er etwas an den Nikolaus – und einer unerwartet saloppen, spontanen Art, verpackt in Kleider des Typs des Countryman oder Casuals. *Vielleicht erinnert uns Fred ein bisschen an eine unglückliche französische Königin, die meinte, wenn die Leute kein Brot hätten, wieso sie denn nicht Kuchen ässen? Fred würde die Frage seines Volkes begreifen. Er würde den Ackerbau revolutionieren und in no time eine erstklassige Brotverteilerkette auf die Beine stellen. Und sie mittelfristig mit vielen leckeren Kuchen-Boutiquen ergänzen.*

Die Harte Schule des Hotelfachs

Gespurt werden muss dann aber trotzdem, Service ist eine harte Schule, dass weiss FF aus dem Effeff. In Zürich in der strengen Schule des Ehepaars Hammer wurde er im Belvoir ins Hotelfach eingewiesen. Zum Leidwesen seines Vaters. Der habe ihn partout bei sich im Damenoberbekleidungsgeschäft haben wollen: "Mein Vater war so der Typ Buddenbrook, aus Thomas Manns Roman." FF meint wohl den paternalistischen Patriarchen, dem alle Welt bis in die Familie hinein untertänigst zu folgen hat. Dabei kommt sein Vater als mäusearmes Kind einer 17-köpfigen Bauernfamilie aus dem deutschen Koblenz und sucht in Basel sein Glück. Das findet er in Fred Feldpauschs Mutter, sie stammte aus einer Händlerfamilie für Spezereien, Kaffee und Tee.

“Mein Vater war so der Typ **des Buddenbrook**“, und der wollte seinen Sohn als Nachfolger in seinem Damenoberbekleidungsgeschäft

“Feldpausch” Diese auffälligen goldenen Lettern, geschwungen und verbindlich, fanden sich in jeder Stadt, die etwas auf sich hielt und sich als kleine Schweizer Grossstadt empfand, und das schlug der Sohnemann schnöde aus. Heute gehören die Goldlettern übrigens zur PKZ-Kette. Über die Berufswahl brach FF also aus einem "stockkatholischen Milieu" aus. "Geheiratet hatten die Eltern in den 1920er Jahren in der Jesuitenkirche in Basel, soviel zu ihrer religiösen Überzeugung", erklärt er seine Fluchtbewegung weg vom väterlichen Kleidergeschäft Richtung Zürich, wo ihm die strenggeführte Hotelfachschule Belvoir den Weg in die persönliche Freiheit gewiesen hatte.

Fast den ganzen Gugus wieder gekauft

Doch zurück zum "Gugus", was übersetzt aus dem Baslerdeutsch etwa soviel heisst wie Plunder, Sammelsurium oder angesammelte Sachen. Sechs Jahre hielt er es ohne Gastrotätigkeit aus, dann kehrte er zurück. "Am 1. April 1996 habe ich mit dem Grotto Brogini wieder begonnen." Das Nostrana kam dazu. Diesen Juli soll das Sensi in Muralto öffnen. Nicht mehr wieder übernehmen mochte FF damals die Al-Porto-Kette. *Fred ist indessen ein besonderes Rätsel. Er ist nicht da, wo wir meinen. Er ist da, wo wir nicht meinen.* Im Zweifelsfall sucht man am besten im Grotto Brogini, dort finden wir ihn, wenn gerade ein neuer Raum mit alten Holzplanken zu einem zusätzlichen Salon wird, wo die Deckenbeleuchtung aus fast hundert Whiskeygläsern besteht. FF ist Dekorations-Fetischist und unvoreingenommener Sammler, das sehen wir besonders markant in der Osteria Nostrana, wo Kitsch neben Echt, wo vielleicht Original-Unterschriften von Filmsternen neben alten Helgen prangen und der ganzen Atmosphäre diese eigenartige Bedeutung, Wichtigkeit und Wärme geben. Und wenn wir schon einmal da sind, reden wir etwas über Asconas touristische Zukunft. Teilt er die Meinung anderer, wonach Ascona eine verblühende Rose sei? "Wir müssen zu all dem wunderschönen, was uns der Herrgott als Natur geschenkt hat, Sorge tragen. Das allein ist schon positiv. Wenn einer Geld ausgibt, soll er es recht machen. Wenn einer versucht bei Veränderungen Altes mit Neuem zu vereinen, finde ich das ebenfalls positiv. Damit verbindet sich die Welt. Grundsätzlich denke ich, weniger wäre mehr. Wir sollten in allem etwas Bescheidener sein. Asconas Rose verblüht nicht, wenn man den Garten pflegt, dazu braucht es aber geignete, ausgebildete Gärtner."

Die kursiven Texte stammen aus einem farbigen kleinen Heftchen mit charakteristischen Fotos und Texten aus der Feder seines Freundes Erwin Leibundgut. Das Heftchen gibt er zu seinem 80. Geburtstag an Freunde und Bekannte ab.

