

# In den Eingeweiden der «Kronenhalle»

Zürichs berühmtestes Restaurant ein Jahr nach einer aufsehenerregenden SRF-Reportage

URS BÜHLER (TEXT),  
ANNICK RAMP (BILDER)

Der Volksmund meint: «If you can't stand the heat, get out of the kitchen!» Doch der Blick in hitzige Küchen fasziniert die Massen, sei es anhand von Kochshows, fiktiven Serien wie «The Bear» – oder der Dokumentation «Inside Kronenhalle»: Zum Hundert-Jahr-Jubiläum durfte das Schweizer Fernsehen der Crew eine Woche lang über die Schulter und in die Töpfe schauen. Der Dreiteiler schlug im April 2024 voll ein und wurde wochenlang heiss diskutiert.

Einige Wochen vor der Ausstrahlung hatte Peter Schärer, der Chef de Cuisine, im Gespräch mit der NZZ gesagt: «Caminada ist bei uns, Tim Raue auch.» Aber er selbst wollte sich nicht im Vordergrund sehen: «Mich muss niemand kennen, ich dränge mich nicht vor. Das überlasse ich anderen in der Branche.» Bald nach diesem Gespräch sollten den baumlangen Kerl, der mit so viel Herzblut und gelegentlich ein paar Kraftwörtern bei der Sache ist, Hunderttausende kennen: In der SRF-Dokumentation rutschte ihm zum Beispiel ein «Gopfer-tami», ein «so en Tubel» heraus, als er feststellt, dass ein Mitarbeiter zu wenig Scampi bestellt hat.

Man könnte auch sagen: Dem breiten Publikum wurde da bewusst, dass dieses legendäre Restaurant kein Museum ist,

deren Chefs richtig ausrasten würden. «Nicht zufällig arbeiten viele so lange im «Kronenhalle»-Team, und alle in der Branche wissen: In der Küche darfst du nicht alles persönlich nehmen.»

Schärer, aufgrund seiner direkten Art zum Buhmann geworden, ohne dass Übergriffiges vorgefallen wäre, traf das Ganze hart. Das spürt man im Gespräch noch fast ein Jahr später, so sehr er sich bemüht, den Ball flach zu halten. «Sechs Tage haben die gedreht, die Auswahl der Szenen war zum Teil trotzdem unvorteilhaft für uns, und manche Antworten wurden vom TV-Team auch ein wenig provoziert», sagt Schärer, harte Schale, weicher Kern und das Herz auf der Zunge.

Seit 2002 ist er der Chef, seit 33 Jahren arbeitet er hier, hat also einen Drittel der Geschichte dieses Lokals mitgeprägt. Die «Kronenhalle» ist sein Leben. Hier hat er mit seinem Team für Sofia Loren gekocht, für Lucio Dalla – letztmals noch am Tag bevor dieser starb (natürlich ohne kausalen Zusammenhang). Schärer weiss, was Roger Federer hier am liebsten isst und dass Roman Polanski für September 2009 einen Tisch reserviert hatte, dann aber nicht auftauchte. «Am nächsten Tag lasen wir in der Zeitung, warum», erinnert sich der Chefkoch: Der als Stargast des örtlichen Filmfestivals angereiste Regisseur war, das weiss inzwischen die ganze Welt, bei der Ankunft am Zürcher Flughafen verhaftet worden.



Die «Kronenhalle» – Inbegriff der gehobenen Zürcher Gastronomie.



Peter Schärer  
Chefkoch



Josephine de Felice  
Auszubildende

sondern ein lebendiger Ort, an dem täglich gearbeitet wird, also auch geschuftet, geschimpft und manchmal geflücht.

## Was Berühmtheiten wollen

Werfen wir selbst in zwei Etappen, zwischen denen mehrere Monate liegen, einen Blick in diese sagenumwobene Küche. 35 Personen sind darin angestellt, knapp die Hälfte von ihnen ausgebildete Köche und drei auszubildende. Es ist ein Vormittag kurz vor zwölf. In der grossen Produktionsküche im Untergeschoss ist ein multikulturelles Team seit rund zwei Stunden an der Arbeit. Vieles wird hier Tag für Tag von Grund auf frisch gemacht, von Spätzli bis zur Sauce hollandaise.

Ein Helfer putzt Boden und Kessel, ein anderer wieselt im blau-weiss gestreiften Hemd herum: Subramanian Mutu aus Sri Lanka lebt seit 37 Jahren in der Schweiz und ist seit 34 Jahren bei der «Kronenhalle» angestellt. Er ist hier der Mann für alles, nimmt frühmorgens etwa Lieferungen entgegen, kontrolliert das Gemüse, wie er erklärt. Mehr reden möchte er lieber nicht.

Der Ruf des Hauses lebt von oft langjährigen Mitarbeitenden, die ihren Beruf mit Stolz ausüben, im Service wie am Herd. Doch Blutauffrischung ist ebenso wichtig. Josephine de Felice schneidet gerade Thunfilets in grosse Würfel, wägt diese danach einzeln ab und trifft die angestrebten 90 Gramm oft punktgenau.

Die junge Frau steht nun kurz vor dem Abschluss ihrer Kochlehre und wurde zum heimlichen Star der SRF-Reportage, so dass Wildfremde sie im Tram erkannten. Das findet sie «lustig und cool», die massive öffentliche Kritik an Schärer nach der Ausstrahlung aber «nicht okay». Die Dokumentation zeige ihn einseitig, auch gebe es viel schlimmere Betriebe,

## Von der Knochenarbeit zur Kür

Die berühmten Besucher gehören von jeher zur «Kronenhalle», das Gästebuch zieren Namen wie Marc Chagall, Catherine Deneuve und Harrison Ford. Deren Ruhm mag das Haus zum Glänzen bringen, doch der Alltag besteht aus Knochenarbeit. Und Schärer führt den Betrieb mit drei Souschefs, die gemeinsam mit ihm weit über hundert Jahre Erfahrung in diesem Haus versammeln: Rino Ricci aus Apulien kam vor 23 Jahren als blutjunger Commis de Cuisine in die «Kronenhalle»; Philippe Schoch, ein Metzgerssohn aus dem Zürcher Oberland, wurde als Teenager hier ausgebildet und kehrte nach Lehr- und Wanderjahren zurück; und Robert Zeller aus dem Zürcher Unterland, der Grossneffe der Gründerin Hulda Zumsteg, ist seit fast vierzig Jahren dabei.

«Wir müssen die Köche selbst entwickeln», sagt Schärer. Ein Beispiel dafür ist Leon Agusta, der Chef de Partie am Fischposten. In seiner indonesischen Heimat hatte er eine Ausbildung im Tourismusbereich gemacht, vor dreissig Jahren kam er als Tourist in die Schweiz, hier lernte er seinen heutigen Lebenspartner kennen und blieb. In der «Kronenhalle» begann er vor Jahrzehnten als Tellerwäscher, verrichtete dann zwei Jahre lang Arbeiten für die kalte Küche, ehe er im Betrieb die Ausbildung zum Koch machte. Schärer habe ihn dazu animiert mit den Worten, er könne mehr, erinnert sich Agusta. «Ich zweifelte, vor allem wegen der Sprache. Der Chef meinte: «Du schaffst das!»»

Vor genau zwanzig Jahren begann Leon Agusta mit der Kochlehre, die er als 33-Jähriger erfolgreich beendete. «Drittbesten Abschluss!», ruft ein Kollege in der Küche dazwischen. Er winkt bescheiden ab – und wird wenig später klarstellen, dass es in Wirklichkeit der zweitbeste war.

Agustas Posten ist in der Fertigungsküche im Erdgeschoss, die über eine Durchreiche direkt mit der Brasserie verbunden ist. Hier geschehen die letzten Arbeitsschritte und Handgriffe, kurz vor zwölf herrscht lebhafter Betrieb ohne Hektik. Zehn Leute sind am Werk, aus allen Altersgruppen des Berufslebens, von Grünschnäbeln bis zu erfahrenen Hasen. Gelegentlich wird etwas Englisch geredet oder fällt ein Satz in Italienisch.

«Zwei Züri!», hallt es durch die Küche. Das steht für «Züri-Gschnätzlets», das auf der Karte «Kronenhalle-Gschnätzlets» heisst, da die Pilze nicht wie beim Originalgericht separat beigefügt, sondern in die Sauce integriert sind. Es ist seit eh und je das meistverkaufte Gericht, jährlich werden weit



Raul Nicoli, Kochlehrling.



Leon Agusta, Chef de Partie am Fischposten.



Rund hundert Portionen Rösti gehen mittags über die Theke, abends etwa doppelt so viele.

über 20 000 Portionen serviert. Das Rezept ist fast unverändert, seit Schärer Chef ist, nur das Mehl ist etwas reduziert. Gekocht wird allgemein weniger schwer als früher, die Butter ist etwas reduziert, beim Stroganoff der Rahm.

Aber zu viel Anpassung darf nicht sein. Nicht nur, weil sich Stammgäste sofort melden, wenn etwas anders gemacht wird. «Ich fertige Ravioli genau so, wie Herr Zumsteg es wollte, mit etwas gelberem Teig, da die Eigelbe in Italien grösser sind», sagt der Souschef Ricci. Er meint Gustav Zumsteg: Dieser führte den Betrieb im Sinn seiner Eltern Hulda und Gottlieb weiter und hielt testamentarisch fest, dass das auch künftig

«In diesem Beruf kann man etwas kreativ sein und reisen, ich will in Bewegung sein, nicht im Büro hocken.»

Raul Nicoli  
Auszubildender

so geschehen müsse. So ist der Geist der Gründerfamilie bis heute omnipräsent, in der Grundhaltung wie in den Rezepten für eine gehobene Brasserie-Küche mit helvetischem Einschlag.

#### Nachhall des Mini-Skandals

So ist die «Kronenhalle» zu einem Inbegriff der Beständigkeit geworden, bis die Fernsehreportage daran zu rütteln schien: «Ich erhielt massiv böse Mails, die ganze Familie litt darunter», erinnert sich Schärer. «Aber die Einschaltquoten sollen ja gigantisch gewesen sein. Und es ist, wie es ist. Ich kann zu allem stehen.» Auch dazu, dass in der Küche ein dem Gemüse zugeneigter Stammgast ständig als «Broccoli» bezeichnet wird? «Das ist kein Übername, sondern eher ein Code, das ganze Team weiss, wie er sein Gemüse will», erklärt Schärer. Der Mann soll das inzwischen erfahren und darüber herzlich gelacht haben. «Jetzt ist der Sturm vorbeigezogen», sagt Schärer. «Wir haben viel dabei gelernt, auch ich, über den Umgang.» Er meint den mit den Medien.

Und hat der ganze Wirbel dem Haus, das der Volksmund «Chronhöhli» nennt, nun geschadet? Die Frage geht an einen distinguierten Herrn mit viel Ruhe und Lebenserfahrung: Dominique Godat, ehemaliger Spitzenhotelier und seit fünf Jahren Geschäftsführer der «Kronenhalle», wirkt wie eine Mischung aus Diplomat, Oberkellner alter Schule und Patron. Er stellte sich im Zuge der Sendung vor seinen Küchenchef, strich dessen Leidenschaft und Professionalität hervor.

Das tut er weiterhin, mit etwas Distanz räumt er allerdings ein: «Ich war zunächst auch etwas erschrocken über Teile der Sendung und die Reaktionen, um ehrlich zu sein.» Auf Internetplattformen gab es negative Bewertungen für das Restaurant, die auf die Dokumentation zurückgeführt werden konnten, über Social-Media-Kanäle und Mails hagelte es Kommentare. «So gesehen, hätten wir das eine oder andere sicher vor der Ausstrahlung bereinigen wollen», sagt Godat.

Bereut er es also, das Fernsehteam hereingelassen zu haben? Er verneint vehement: «So etwas ist immer ein Risiko. Aber bei den 25- bis 45-Jährigen haben wir sogar neue Gäste gewonnen, und die klare Mehrheit der Reaktionen war positiv.» Der Tenor sei gewesen, dass eine Küche gut organisiert sein müsse bei einem so hohen Takt und Volumen wie in der «Kronenhalle»: «Jeder und jede muss liefern, sonst leidet die Qualität. Dafür braucht es Disziplin, was heutzutage leider viele nicht mehr verstehen.»

#### Offen für Trends

Verständnis zeigt Godat dafür, dass das Fernsehen nicht einfach die Arbeit an den Posten abbilden könne: «Die brauchen eine Story, damit das Publikum dranbleibt.» Der Souschef Ricci hingegen, ein besonnener, offener Mann, ist gerade deshalb sehr enttäuscht: «Was wir Tag für Tag machen, die klassischen Sachen eben, zeigte diese Dok kaum.»

«Röschi, bitte», scheppert es durch die Gegensprechanlage in der Produktionsküche. Als Rösti-Bräter fungiert der Senegalese Mamadu Seydou Kane. Sein breites Lachen gibt eine Zahnücke frei, sein Wesen ist scheu, die Stimme sanft. Auf Französisch lässt er sich entlocken, vierzig zu sein und seit drei Jahren hier zu arbeiten. In fünf gusseisernen Pfannen brutzeln gerade Portionen, von denen mittags rund hundert über die Theke gehen und gegen doppelt so viele am Abend.

Nebenan wird im riesigen Topf die «Züri»-Sauce gerührt, in einem noch grösseren die immer beliebter werdende vegane Alternative, die zum Fleischersatzprodukt «Planted Chicken» serviert wird. Zum «Steak» derselben Zürcher Firma hat Schärer eine vegane Sauce erfunden, mit gerösteten Zwiebeln, Rotwein, Brombeere, gebunden mit Haferflocken, das komme gut an. Und die vegane Mayonnaise gelingt auf Basis des Kichererbsenwassers Aquafaba erstaunlich gut. Ein paar Trends machen also auch vor der Schwelle dieses Traditionshauses nicht halt.

Im Parterre liest Schärer ab ausgedruckten Zetteln die Bestellungen vor, es gibt eine kleine Diskussion über den Extrawunsch eines Gasts, ein Koch ruft kurz aus. Rund hunderte Gäste werden an diesem Mittag erwartet, für 172 hätte es Platz. Hektik kommt auch jetzt nicht auf. Raul Nicoli, dessen Eltern aus Bergamo stammen, gibt einigen Tellern den letzten Schliff. Leicht verträumt wirkt der Lehrling und ist doch ganz bei der Sache. «In diesem Beruf kann man etwas kreativ sein und reisen, ich will in Bewegung sein, nicht im Büro hocken», erklärt er. An die Arbeitszeiten müsse man sich anfangs gewöhnen, klar. Während Kollegen abends ausgingen, könne sein Arbeitstag bis 22 Uhr dauern. Dafür schläft er morgens aus, wenigstens bis acht.

Nicoli, der schon als Bub gern kochte, nennt als Berufsstraum die Sternegastonomie, während die Devise vom Souschef Philippe Schoch lautet: «In der «Kronenhalle» kochen oder nirgendwo.» Es sei ein harter Job, körperlich und geistig gehe es an die Substanz, konstatiert Schoch. «Aber die Arbeitszeiten sind die einzige Ausrede, die ich gelten lassen kann, wenn jemand aus dem Beruf aussteigt. Deshalb im Altersheim zu kochen, käme für mich jedoch nicht infrage.»

Josephine de Felice möchte eines Tages selbst irgendwo Küchenchef sein. Die junge Frau mit der ansteckend positiven Ausstrahlung träumt von Sternen, spätestens, seit sie letzten Herbst vier Tage bei Andreas Caminada im «Schloss Schauenstein» schnuppern durfte. «Es gibt so eine grosse Welt da draussen!», fasst sie ihre Eindrücke zusammen und

«Veränderungen sind wichtig in der Gastronomie, aber ebenso wichtig ist das Beständige.»

Dominique Godat  
Geschäftsführer

erzählt mit leuchtenden Augen: von der Sternschnuppe, die sie dort erstmals überhaupt am Himmel sah, vom Kick und vom Glück, das ihr die Einblicke in die renommierteste Küche der Schweiz verliehen hat. Und wie überrascht sie war, dass man sie dort so mochte! Ähnlich ging es übrigens Caminada selbst, als er mit dreizehn in einer Küche in Falera schnupperte. «Er sagte mir, ich solle mich nach dem Lehrabschluss wieder melden», sagt die Tochter einer Ukrainerin und eines Italieners, die mexikanisches Essen liebt und findet, in Zürich fehle noch ein darauf ausgerichtetes Toprestaurant.

Die Vergangenheit, die Gegenwart und die Zukunft der «Kronenhalle» aber liegen in «gutbürgerlicher Schweizer Küche ohne Chichi», wie Godat es umschreibt: «Veränderungen sind wichtig in der Gastronomie, aber ebenso wichtig ist das Beständige.» Würde er die Hand ins Feuer legen, dass es die «Kronenhalle» in hundert Jahren noch gibt, falls es diese Welt noch gibt? Sein «Ja» kommt sofort.

## Bei einem Ja erwägt die Stadt den Gang vor Bundesgericht

Einschränkung von Tempo 30 durch die Mobilitätsinitiative käme in Zürich schlecht an

MICHAEL VON LEDEBUR

«Die Verfassung missachten, um seinen politischen Willen durchzusetzen: Das geschieht nicht nur im Weissen Haus, sondern auch im Kaspar-Escher-Haus.» Dieses Votum gab Stadträtin Simone Brander am Mittwoch im Zürcher Stadtparlament ab, als sie über die Mobilitätsinitiative sprach. Der Vergleich des Regierungsrats mit der Trump-Regierung kommt bei bürgerlichen Politikern und Verbänden schlecht an.

Der Automobilclub der Schweiz fordert am vergangenen Freitag in einer Mitteilung «Sachlichkeit im Streit um Tempo 30: Ideologische Grabenkämpfe dürfen nicht den funktionalen Verkehrsfluss auf zentralen Strassenabschnitten gefährden.» Und FDP, SVP und Mitte des Kantons Zürich reagieren mit einer gemeinsamen Mitteilung. «Es ist kindisch, jede vermeintliche Fehlentwicklung mit einem «Trump»-Etikett zu versehen – und es ist undemokratisch, eine breit abgestützte Volksinitiative auf diese Weise zu diffamieren.»

#### Immer mehr Konflikte

Die Mobilitätsinitiative zielt darauf, dass auf Hauptstrassen grundsätzlich Tempo 50 gelten soll und nicht Tempo 30. Das Niedrigtempo auf Quartierstrassen bliebe unangetastet. Der Kantonsrat hat das bürgerliche Volksbegehren angenommen. Auch der Regierungsrat ist dafür. Die Stadt Zürich hat am Mittwoch gegen den Kantonsratsentscheid das Gemeinderferendum ergriffen.

Wird die Mobilitätsinitiative angenommen, verlieren die Städte Zürich und Winterthur ihre Ausnahmestellung

bei der Signalisation. Die Regierung hat den beiden Städten 1871 die Kompetenz dazu übertragen. Alle anderen Gemeinden im Kanton Zürich dürfen Änderungen bei der Signalisation nur mit Einwilligung des Kantons vornehmen.

Zuletzt gab es aber Konflikte, weil die Stadt Zürich vermehrt Tempo 30 auf Hauptstrassen signalisierte oder signalisieren wollte, etwa bei der Rosengartenstrasse, der vierspurigen Einfallsachse im Norden von Zürich. Dort liegen Stadt und Kanton in einem Rechtsstreit, der Entscheidung des Verwaltungsgerichts ist hängig.

Stadträtin Simone Brander sieht im drohenden Entzug der Kompetenz eine Verletzung der Gemeindeautonomie und deshalb einen Bruch der Kantons-



Simone Brander  
Zürcher Stadträtin (SP)

verfassung. Der Regierungsrat habe es zudem versäumt, die Städte anzuhören.

Und die Initiative verletze Bundesrecht: Der Kanton mache eigene Vorgaben zu Geschwindigkeitsanordnungen, obwohl nicht er diese Kompetenz besitze, sondern der Bund. Bei konkreten Strassenbauprojekten drohe zudem ein «Wirkarr an Zuständigkeiten» zwischen Stadt und Kanton – und damit Verzögerungen.

Provokationen sind in der Politik nichts Ungewöhnliches. Gerade die SVP gefällt sich in der Rolle des Provokateurs.

Ist da Stilkritik wirklich angezeigt? SVP-Nationalrat Mauro Tuena sagt, Provokation sei in Ordnung, aber als Exekutivpolitikerin habe Brander eine andere Rolle.

FDP-Kantonsrat Marc Bourgeois stört sich nicht so sehr an Branders Provokation, sondern an ihrer «inhaltlich völlig absurden» Aussage. Die Initiative halte sich nämlich sehr wohl ans Bundesrecht. Darin gebe es eben nicht nur die Lärmschutzverordnung, auf die sich Brander beziehe, sondern auch die Verkehrsregelnverordnung, die Tempo 50 innerorts vorsehe.

Und die Gemeindeautonomie habe Grenzen, wenn es um übergeordnete Aufgaben gehe. Bourgeois zieht einen Vergleich zum Bund: «Es käme ja auch niemandem in den Sinn, dass Uri die Geschwindigkeit auf der Gotthardautobahn festlegen darf, obwohl der Kanton besonders von der Autobahn betroffen ist.»

#### «Weiterzug denkbar»

Von Brisanz ist, dass der Stadtrat in seiner Weisung andeutet, den Rechtsweg zu beschreiten, sollte die Initiative angenommen werden. Dort steht: «Der Stadtrat kann Beschwerde beim Bundesgericht einreichen und die Aufhebung des Kantonsratsbeschlusses beantragen.» Sollte der Stadtrat dies tatsächlich tun, wäre das «eine Schweinerei», findet Mauro Tuena. «Das Volk hat das letzte Wort.»

Kommt der Rechtsweg für den Stadtrat wirklich in Betracht? Simone Branders Tiefbaudepartement schreibt dazu auf Anfrage der NZZ: «Da es sich hier um eine Rechtsfrage von grundsätzlicher Bedeutung handelt, ist ein Weiterzug ans Bundesgericht denkbar.» Der Stadtrat werde bei einem allfälligen Ja zur Initiative darüber zu entscheiden haben.

## Betrunkener wird ausfällig in Hotellobby

Verurteilung wegen Hausfriedensbruchs per Strafbefehl

TOM FELBER

Der Portier eines Hotels im Zürcher Kreis 3 musste sich mitten in der Nacht mit einem renitenten, betrunkenen Besucher herumschlagen, und das durchaus im wörtlichen Sinne. Wie aus einem rechtskräftigen Strafbefehl der Staatsanwaltschaft Zürich-Sihl hervorgeht, wurde ein 25-jähriger, in Zürich wohnhafter Deutscher wegen einfacher Körperverletzung, Sachbeschädigung und Hausfriedensbruch zu einer bedingten Geldstrafe verurteilt. Er richtete einen Sachschaden von etwa 750 Franken an und muss zudem rund 2200 Franken Untersuchungskosten bezahlen.

Der Mann tauchte in einer Mainacht im Hotel auf und fragte nach einem freien Zimmer. Gemäss einem Gutachten des Instituts für Rechtsmedizin Zürich (IRM) hatte er etwa 1,56 Gewichtsprozent Alkohol im Blut. Wie aus dem Strafbefehl hervorgeht, waren aber keine Zimmer mehr verfügbar. Der Rezeptionist erklärte dies dem Besucher und bat ihn, das Hotel zu verlassen.

#### Auf ein Sofa gelegt

Diese Bitte ignorierte der Betrunkene aber und begab sich in die Lounge des Hotels, die über eine Treppe erreicht werden muss. Dort legte er sich auf ein Sofa. Der Rezeptionist folgte ihm und forderte den Mann nun in englischer Sprache auf, das Hotel zu verlassen, sonst werde er die Polizei verständigen. Der Betrunkene reagierte aber nicht, deshalb begab sich der Portier zur Rezeption zurück und wählte die Telefonnummer der Polizei. Dann verliess er die Lobby für kurze Zeit.

Nun begab sich der Eindringling seinerseits zur Rezeption und warf dort das

Telefon zu Boden und zerstörte einen digitalen Bilderrahmen. Als der Portier zurückkam, wurde er mit zwei Wasserflaschen empfangen, die der Betrunkene nach ihm warf. Der Mann riss das Zahlterminal samt Verbindungskabel aus der Steckdose und schlug damit auf den Portier ein. Der Hotelangestellte versuchte zu flüchten, wurde aber vom aggressiven Besucher verfolgt. Der Mann packte den Angestellten am Hals und stiess ihn gegen einen Türrahmen.

#### Hotelgast kommt zu Hilfe

Der Portier floh über eine Treppe in den Loungebereich, auch dort trat der Angreifer gegen ihn und schubste ihn herum. Er nahm eine Schirmleuchte in die Hand und schlug auch damit auf den Portier ein, wobei die Lampe kaputtging. Dann stiess der Angreifer den Portier mit beiden Händen die Treppe hinunter, ging ihm nach, stiess ihn weiter, packte sein Opfer am Kragen und an der Krawatte, würgte es schlug zwei Mal mit der Faust gegen dessen Kopf. Erst als ein Hotelgast dem Portier zu Hilfe kam, liess der Angreifer von diesem ab.

Laut dem Strafbefehl erlitt der Hotelangestellte Prellungen und Rötungen an verschiedenen Körperstellen. Der Deutsche wurde von der Polizei festgenommen und sass einen Tag in Haft. Die bedingte Geldstrafe wurde auf 90 Tagessätze à 60 Franken (5400 Franken) bei einer Probezeit von zwei Jahren festgesetzt. Der Beschuldigte muss für das Verfahren 1000 Franken Gebühren bezahlen, die Kosten des Gutachtens des IRM Zürich von rund 1200 Franken werden ihm ebenfalls auferlegt. Eine Zivilklage des Portiers wurde auf den Zivilweg verwiesen. Wie die Bezahlung des Sachschadens von 750 Franken, den das Hotel erlitten hat, geregelt wurde, steht im Strafbefehl nicht.

## Seniorin wird Opfer von neuer Betrugsmasche

Anrufer geben sich am Telefon als Mitarbeiter einer Bank aus

bai. · Am Dienstag erhält eine 75-jährige Frau aus Winterthur einen Anruf. Die Person am Telefon gibt sich als Mitarbeiterin einer Bank aus. Sie kündigt an, dass später ein Mitarbeiter der Bank bei ihr vorbeikomme, um ihre Bankkarte abzuholen.

Eine neue Karte werde ihr in den nächsten Tagen zugestellt. Zudem erfragt die unbekannte Täterschaft während des Anrufs den PIN-Code der Bankkarte.

Tatsächlich erscheint zur angekündigten Zeit ein Mann an der Wohnadresse der Frau und nimmt die Bankkarte entgegen. Es stellt sich heraus, dass kurze Zeit nach der Übergabe an einem Geldautomaten 4000 Franken mit dieser Karte abgeboben worden sind.

Die Frau schaltet die Polizei ein und erzählt, wie sie Opfer eines Betrugs wurde. Die Stadtpolizei Winterthur hat die Ermittlungen aufgenommen, wie es in einem Communiqué vom Freitag heisst. In den letzten Tagen haben demnach Unbekannte wiederholt versucht, auf diese Art und Weise ihre zumeist älteren Opfer zu betrügen.

Die Stadtpolizei Winterthur warnt vor dieser neuen Betrugsmasche. Sie schreibt, dass Bankmitarbeiter alte Bankkarten nicht persönlich abholen. Niemals solle man persönliche Daten, PIN-Codes und Zugangsinformationen weitergeben, auch nicht an angebliche Bankmitarbeiter.

Im Zweifelsfall solle man mit der Bank über die offizielle Nummer Kontakt aufnehmen. Bei einem Verdacht solle man die Bankkarte umgehend sperren lassen und Telefonnummern blockieren.

Weiter könne man die Notrufnummer 117 wählen.