

Die wahren Weltmeister fin

In der Schweiz wimmelt es nur so von Weltmeistern. Ob Coiffeur, Käser oder Maurer: Die Eidgenossen haben die Nase vorn. Abseits der breiten Öffentlichkeit haben sie ihren Beruf oder ihr Hobby zur Leidenschaft gemacht. Sie wohnen und wirken an abgelegenen Strassen und wenig bekannten Orten. Aus dem Titel Profit zu schlagen, interessiert sie nicht.

VON RENÉ SOLLBERGER (TEXT) UND STEFAN JÄGGI (FOTOS)

Grenchen im Kanton Solothurn, Autobahnausfahrt. Die Gemeinde zwischen Aare und Jura mit 16 000 Einwohnern nennt sich «Industriestadt im Grünen». Aber sie ist in der Schweiz weder bekannt noch beliebt. Aber hier lebt ein Weltmeister: **Fritz Schlup**, der beste Coiffeur weit und breit. Der 56-Jährige gibt sich bescheiden: «Ich bin nicht der Beste.»

Der Weg an die Bahnhofstrasse 31, wo der Barbier von Grenchen in seinem Salon «Coiffure Création Marc» anzutreffen ist, führt vorbei an den heruntergekommenen Hangars des Flugplatzes und am Wegweiser, auf dem «Badi» steht. Auf dem grossen Kreisel südlich des Ortszentrums steht ein alter Starfighter-Kampffjet. An der Heckflosse der ausrangierten Lockheed F-104 die Aufschrift «Breitling». Der Düsenjäger gehört der gleichnamigen Firma, das letzte Überbleibsel aus den glorreichen Sechzigerjahren. Seit der Jet den Kreisel schmückt, ist er in der Lokalpresse ein Dauerthema.

Ein Dauerthema ist dort auch der Coiffeur. Davon zeugen Schlagzeilen wie «Kamm, sah und siegte» und «Unser Figaro ist Weltmeister». Talentierte ist er zweifellos. Im hinteren Teil des Salons sind dutzende von Pokalen, Diplomen, Fotos und Souvenirs ausgestellt. Sogar ein Porträt von Ex-US-Präsident George Bush senior, steht im Regal, mit Autogramm. «Da hat er mir gratuliert, 1992, als ich in New York im Einsatz war», sagt der Weltmeister. Den Titel holte er gleich zweimal, nämlich 1991 in Cannes und 1994 in Paris. Heute sitzt er in diversen Juries und bestreitet Show-Auftritte.

Auf den Spuren der Weltmeister ist eine gute Landkarte nötig

Das grosse Geld hat er indes nicht gemacht: «Ich hätte nach Zürich gehen sollen, denn hier habe ich keine Plattform», sinniert er. Obschon der Laden ja gut laufe – dank 50 Prozent an Auswärtigen. «Von den Grenchnern allein kannst du nicht leben.» Im Stuhl wartet eine Kundin auf den Meister. Haare schneiden. Sie kommt aus dem 15 Kilometer entfernten Biel hierher und ist sichtlich zufrieden.

Auf den Spuren der Schweizer Weltmeister braucht man unbedingt eine Landkarte. Denn die Helden der Nation leben nicht in Zürich, Zug, Genf, Basel oder Bern, sondern in Grenchen, Roggwil, Niederteufen oder – Rüderswil. Hier, bei Lützelflüh, weit hinten im Emmental, zwischen stotzigen Hängen und bewaldeten Gipfeln, hat der Dorfkäser **Christian Wüthrich** Weltruhm erlangt. Sein Käse brachte ihm an der Weltmeisterschaft in den USA im März 2006 überraschend den 1. Rang. Aber so ganz geheuer ist dem «world champion» der Rummel nicht. «Es ist verrückt, wer seitdem alles auf-

kreuzt, Radio, Fernsehen, Zeitungen», sagt der 40-Jährige, «dabei sollte man doch arbeiten.» Die Emmentaler-Produktion läuft bei ihm in der Tat auf Hochtouren. 1200 Laib zu 100 Kilo macht er jährlich. Seinen dreijährigen Buben Johann kümmert der Rummel wenig. Er turmt auf den Knien seines Vaters herum, während dieser laut über die Folgen seines Titels nachdenkt. Finanziell profitiert er kaum. «Wichtig ist, dass es der Marke etwas bringt», gibt er zu Protokoll. Trotzdem ist er natürlich nicht unglücklich über den plötzlichen Aufschwung im Familienladen und dem angeschlossenen «Bure-Stübli». Das Chäsi-Beizli ist das einzige im Dorf, seit der «Löwen» geschlossen hat. Aus der ganzen Schweiz kommen Besucher. Manche probieren erstmals Emmentaler Käse – und finden ihn «gar nicht so schlecht».

Der Weg führt vom Emmental ins Appenzellerland

Am Tor zum Emmental, in Burgdorf, arbeitet der beste Barista der Schweiz. Zum Kaffee-Weltmeister hat es der 30-jährige **Giovanni Meola** zwar noch nicht gebracht. Aber der Secondo aus Italien ist dreifacher Schweizer Meister im Zubereiten von Kaffee und gibt nicht auf. «Es ist schwierig, das Niveau steigt von Jahr zu Jahr.» Seine Karriere begann er als Automonteur, dann wurde er Barkeeper. «Da bin ich auf den Geschmack gekommen, vorher trank ich überhaupt keinen Kaffee.»

Inzwischen ist er Experte. Dass die «Schweizer Café-crème-Kultur» langsam, aber sicher der Vergangenheit angehört, freut ihn. «Heute gilt als Basis der Espresso, das ist wie Coca-Cola light und richtiges Coca-Cola.» Er mag Zucker, auch in seinem Espresso, «das kompensiert die Säure». Jetzt arbeitet er im Hotel-Restaurant «Berchtold» an der Bahnhofstrasse 90 in Burgdorf. «Ein solcher Titel ist ein Sprungbrett», sagt er, «vor allem bei Stellenbewerbungen.» So stieg er, nach Jahren als Barkeeper, im vergangenen März als zweiter Seminarleiter beim Küchengerätehersteller Jura ein. Aber nach der Probezeit war Schluss. Mit den Haushalt-Kaffeemaschinen konnte sich der Kaffeekünstler nicht identifizieren: «Es war nicht meine Welt.»

Die Schweiz ist das Land der Goldmedaillengewinner. Dies zeigt sich nirgendwo besser als an den Berufsweltmeisterschaften. Dort holte sich die Schweiz 2003 achtmal Gold. Unter den Prämiierten war die Konditorin **Heidi Wehren**. Auch ihr ist der Erfolg nicht in den Kopf gestiegen. Heute arbeitet sie da, wo sie früher einmal die Lehre gemacht hatte: In «Charly's Tearoom» in Gstaad.

Den Erfolg der jungen Berufsleute führt **Ruedi Signer** aus Wil SG auf das duale Berufsbildungssystem mit Lehrstelle und Schule zurück. Der Bauführer gewann 1997 als Maurer die Goldmedaille. Das habe ihm Selbstvertrauen gegeben, und bei Bewerbungen sei



FRITZ SCHLUP, 56 «Ich hätte nach Zürich gehen sollen, denn hier habe ich keine Plattform», sagt der wohl weltbeste Coiffeur. Er ist in der Provinz geblieben, im solothurnischen Grenchen, trotz seinen zwei Coiffeur-Weltmeistertiteln. Aber die Zürcher Bahnhofstrasse bleibt eine Option: Schlup verhandelt mit einem jungen Coiffeur, der dort zur Neueröffnung eines Salons den Namen des bekannten Meisters sehr gut gebrauchen könnte. In Grenchen läuft das Geschäft zwar nicht schlecht. Die Hälfte der Kunden kommt von auswärts. «Von den Grenchnern allein kannst du nicht leben.» Er verlangt zwar etwas höhere Preise als in der wirtschaftlich schwachen Region üblich, aber dennoch nur etwa halb so viel, wie er in der Limmatstadt berechnen könnte.

es von Vorteil gewesen. Mehr Geld gab es deswegen nicht. Anders in Asien: «Wenn ein Koreaner einen Weltmeistertitel holt, bekommt er ein Haus, eine lebenslange Rente und eine Anstellung beim Staat. In der Schweiz gibt es nur einen Händedruck.»

Im gleichen Jahr hatte auch eine Frau aus St. Gallen Gold geholt: die

Damenschneiderin **Karin Bischoff**. Ihr wurde das Gewerbe in die Wiege gelegt: Sie stammt aus der Familie der St. Galler Stickereifirma Bischoff Textil AG, wo sie bis vor kurzem für Logistik und Softwareentwicklung zuständig war. Das Know-how hatte sie sich an der Textilfachschule geholt. Anfang 2006 eröffnete sie ihr eigenes

Couture-Atelier. «Ich wollte zurück zu den Wurzeln, dahin, wo ich mich wohl fühle», sagt die 30-Jährige. Aus dem Atelier in der Stadt wurde nichts. Zu teuer. Jetzt ist sie in den Technopark Tebo im Industriegebiet eingezogen. Ihr Weltmeistertitel von 1997 ist hilfreich: «Die Leute erinnern sich daran und wissen, dass ich etwas kann.»

den sich im Kleinen

«Diese fünf Minuten Ruhm will jeder gern»

Olaf Kuchenbecker, Chef der deutschen Ausgabe des Guinness-Buchs der Rekorde, weiss, was die Menschen antreibt.

CASH: Herr Kuchenbecker, was ist der Unterschied zwischen einem Weltmeistertitel und einem Weltrekord?

OLAF KUCHENBECKER: Weltmeistertitel setzen einen ständigen Wettbewerb voraus. Einen Rekord kann jemand aufzustellen versuchen, wenn er Lust dazu hat, oder er kann einen bestehenden Rekord brechen.

Was treibt Menschen zu so etwas an?

Das Bedürfnis, sich zu messen oder in einer Kategorie der Beste zu sein, ist so alt wie die Menschheit selber. Konkret ist es der Wille, etwas zu erreichen und sich damit auch selber darzustellen, diese fünf Minuten Ruhm, die jeder gern haben würde.

Dann geht es also nicht um Geld, sondern um Anerkennung?

Absolut. Für einen Eintrag in unserem Guinness-Buch der Weltrekorde zum Beispiel bekommt niemand ein Honorar. Im Gegenteil: Oft muss er eigene finanzielle Mittel einsetzen, um sein Ziel – den Weltrekord – zu erreichen. Letztendlich geht es nur um die Ehre.

Welche persönlichen Voraussetzungen braucht jemand, um einen Weltmeistertitel oder Weltrekord zu schaffen?

Den Leistungswillen und die Leistungsbereitschaft, dazu viel Training und eine konsequente Haltung. Man muss immer das Ziel verfolgen und darf sich nie von Schwierigkeiten oder Rückschlägen entmutigen lassen. Viele haben ein spezielles Hobby oder einfach Spass an der Freude. Aber für den, der so etwas macht, ist es der Nabel der Welt.

Wie liegen die Schweizer in Sachen Titel und Rekorde im Rennen?

Im Mittelfeld, im deutschsprachigen Raum etwa gleichauf mit den Deutschen, während die Österreicher ein bisschen schlechter abschneiden.

Der Käser aus dem Emmental hat nun nicht den grössten, sondern den weltbesten Käse gemacht. Warum kommt er nicht ins Guinness-Buch?

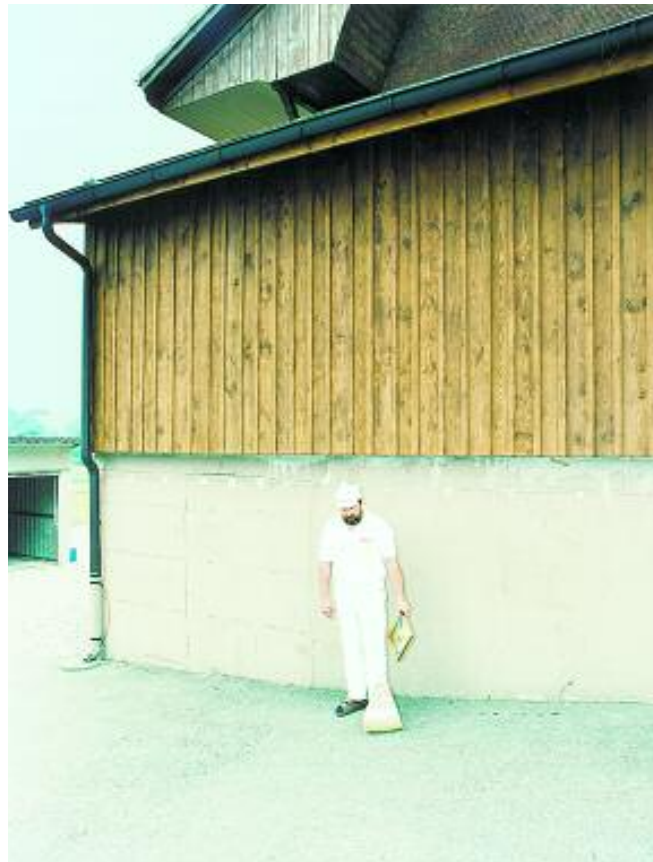
Grundlegendes Kriterium bei uns ist, dass ein Rekord eindeutig mess- und vergleichbar sein muss. Da stellt sich die Frage, wie man den besten Käse definiert. Da braucht man Instrumentarien – eine Möglichkeit wäre der Verkaufserfolg.

Welches ist denn Ihr Lieblingsrekord?

Ich habe grösste Hochachtung vor allen Ausdauerrekorden. Aber mein Lieblingsrekord ist der eines Australiers, der eigentlich ganz banal ist: Der Mann sammelt die Fusseln aus seinem Bauchnabel – er hat schon drei grosse Gläser voll.

Sind solche Menschen noch normal?

Ich denke schon. Naturgemäss wird ja immer die Spitze abgebildet, also die extremsten Vertreter ihrer Art. Und das Ganze ist immer auch ein Spiegel der Gesellschaft.



CHRISTIAN WÜTHRICH, 40 «Man muss ja auch mal wieder arbeiten», sagt der Dorfkäser von Rüderswil im Emmental. Seit ihm sein Käse Ende März in den USA den Titel «world champion» eingebracht hat, ist in der kleinen Gemeinde bei Lützelflüh der Teufel los. Ein Blumentrögli vor dem Eingang und ein grosses Transparent am behäbigen Emmentaler Haus verraten dem ortsunkundigen Besucher, wo der Meister anzutreffen ist.



GIOVANNI MEOLA, 30 «Beim Kaffee, da kommen die Emotionen», sagt der im Kanton Bern aufgewachsene Secondo aus Italien. Heute lebt und arbeitet der Barista der Superlative in Burgdorf. Seine Leidenschaft, die kunstvolle Zubereitung von Kaffee, hat ihm dreimal den Schweizer-Meister-Titel gebracht. An den Weltmeisterschaften hat er den Sprung auf den 1. Rang nicht ganz geschafft – noch nicht. «Das Niveau steigt von Jahr zu Jahr.»



KARIN BISCHOFF, 30 «Die Leute wissen dank meinem Titel, dass ich etwas kann», sagt die Damenschneiderin aus St. Gallen. Sie hatte 1997 an den Berufsweltmeisterschaften Gold geholt. Bis jetzt arbeitete sie im familien-eigenen Stickereiunternehmen Bischoff Textil AG in der Logistik und Softwareentwicklung. Vor ein paar Monaten machte sie sich dann mit einem eigenen Couture-Atelier selbständig. «Ich wollte zurück zu den Wurzeln.»



REINHOLD «REINI» BISCHOF, 56 «Kalorien? Das kennen wir nicht», sagt der Barbecue-Weltmeister aus Niederteufen im Appenzellerland. Er und sein Grillteam sind unschlagbar, wenn sie mit dem so genannten Smoker auf Achse sind. In der Garkammer des Supergills erreicht das Fleisch nach mehreren Stunden die gewünschte Kerntemperatur. «Zwei oder drei Grad daneben, und du hast an einer Meisterschaft keine Chance mehr.»

Von St. Gallen führt die Strasse steil hinauf ins Appenzellerland, nach Teufen. Hier, genauer in Niederteufen, zwischen Autobahnausfahrt und Dorfstrasse, wohnt **Reinhold Bischof**, seines Zeichens Barbecue-Weltmeister. Sein Grillteam holt den Titel Jahr für Jahr. Ob er auch die Barbecue-Nation USA übertrumpfen würde, bleibt of-

fen. Denn die USA blieben den Weltmeisterschaften bisher fern, weil sie die Anreise – wie alle andern – selber hätten berappen müssen.

«Ich heisse Reini – am Grill ist man per Du», sagt der quirliche, kleine, runde Mann. Widerrede duldet er nicht. Auf dem Sitzplatz hinter dem Haus stehen drei Kugelgrills und zwei so ge-

nannte Smoker. Reini erklärt: «Das da rechts ist die Feuerbox. In der Mitte ist die Hauptgrillkammer, und links ist die Garkammer.» Dort schmort der Schweinshals während Stunden, bis er die Endkerntemperatur von 73 Grad erreicht hat. Jetzt sind die Spareribs fertig. «Das Fleisch muss sich wie von selber vom Knochen lösen.»

Die Zimmer des alten Appenzeller Bauernhauses sind nur gerade 1,80 Meter hoch. Dennoch fiel Reini fast die Decke auf den Kopf, als er erstmals in die USA reiste: «Dort ist alles viel, viel grösser als hier, die Menschen, die Autos, die Häuser. In New York hat es mich fast erdrückt.» – Die wahren Weltmeister finden sich im Kleinen.