

## Bellevue



# Retter mit Kippa

Seit zwanzig Jahren rückt der jüdische Rettungsdienst Hazoloh bei Notfällen in Zürich aus. 14 ehrenamtliche Sanitäter sind dafür über die ganze Stadt verteilt.

Von Iwona Eberle

Bei einem Notfall rufen viele Zürcher Jüdinnen und Juden nicht die städtischen Rettungssanitäter von Schutz & Rettung zu Hilfe. Sie vertrauen ihrem eigenen Rettungsdienst: den ehrenamtlichen Sanitätern von Hazoloh, die seit zwanzig Jahren fast täglich ausrücken.

Geht bei Hazoloh ein Notruf ein, setzt die Zentrale einen Ringruf ab. Die zwei Sanitäter, die dem Einsatzort am nächsten sind, eilen los zum Patienten, während ein dritter mit dem Rettungswagen von der Brandschenkestrasse zum Einsatzort fährt. Weil viele Jüdinnen und Juden im Umkreis der Synagoge in der Enge leben, ist der Einsatzort deshalb oft nur einen Katzensprung entfernt. Das spart Minuten, die zählen, wenn es um Leben und Tod geht. Aber auch in anderen Quartieren ist Hazoloh schnell zur Stelle. Die 14 ehrenamtlichen Sanitäter mit der Kippa, der traditionellen küdischen Kopfbedeckung, sind über die ganze Stadt verteilt. Gerade orthodoxe Juden schätzen dabei die Möglichkeit, von ihren eigenen Leuten ins Spital gebracht zu werden. «Man kennt sich, und das schon seit Jahren», sagt eine ältere Jüdin. Das schafft Vertrauen.

### Religiös bedingte Sensibilitäten

Wie der langjährige Hazoloh-Sanitäter Benjamin Witzum sagt, empfinden es manche Orthodoxe als beruhigend, dass die Sanitäter ihre Muttersprache – oft Hebräisch oder Jiddisch – sprechen. Auch die Rücksichtnahme auf religiös bedingte Sensibilitäten spiele eine Rolle. «Ein jüdischer Sanitäter wird eine orthodoxe Patientin nicht berühren, wenn es sich vermeiden lässt», sagt Witzum.

Vielen Jüdinnen und Juden sei wichtig, dass sich die Sanität religiösen Vorschriften entsprechend verhält, und die Sanitäter von Hazoloh wissen, was zu tun ist: bei Unfällen stets alle blutbefleckten Kleidungsstücke einsammeln und aufbewahren, damit sie im Todesfall mit dem Leichnam ins Grab gelegt werden können. Bei Todesfällen den Kiefer des Verstorbenen in jedem Fall hochbinden, damit der Mund geschlossen bleibt. Den Leichnam nicht auf einem Bett liegen las-



Gerade orthodoxe Juden schätzen das Angebot: Ambulanz des jüdischen Rettungsdienstes Hazoloh. Foto: Kilian J. Kessler (Ex-Press)

sen, sondern auf den Boden legen und ihn zudecken. Dass die Sanitäter die betroffenen Familien meist kennen, erleichtert ihnen zudem, Trost zu spenden.

Das Verhältnis zwischen Hazoloh und Schutz & Rettung war lange von gewissen Spannungen geprägt, die sich inzwischen aber gelegt haben. Hazoloh sei eine durchaus legitime Institution, sagt Urs Eberle, der Sprecher von Schutz & Rettung. Weil der Dienst speziellen Bedürfnissen Rechnung trage und auch Entlastung in einem speziellen, religiösen Umfeld biete. Samuel Bollag, Leiter von Hazoloh, bestätigt: «Wir nehmen Schutz & Rettung viele Bagatelleinsätze ab.»

### Nach New Yorker Vorbild

Der jüdische Rettungsdienst in Zürich

Hazoloh wurde vor zwanzig Jahren nach dem Vorbild des New Yorker Rettungsdienstes Hatzalah gegründet. Beide Begriffe bedeuten auf Hebräisch «Rettung». Ausschlaggebend war der Wunsch nach einer Ambulanz, die innerhalb von fünf Minuten am Einsatzort ist. Begonnen hatte man mit Privatfahrzeugen, die mit Blaulicht und Sirene ausgerüstet waren. Heute besitzt Hazoloh einen modernen Ambulanzwagen.

Die vierzehn ehrenamtlichen Sanitäter leisten laut Leiter Samuel Bollag gegen

200 Einsätze pro Jahr. Zum Vergleich: Die städtischen Helfer von Schutz & Rettung kommen auf 35 000 Einsätze. Der jüdische Rettungsdienst steht grundsätzlich allen Zürcherinnen und Zürchern offen. Getragen wird der Verein durch Spenden. Viele der Retter haben ihre Ausbildung beim Dachverband in New York absolviert.

Hazoloh ist der einzige private Rettungsdienst auf Zürcher Stadtgebiet und der einzige konfessionelle Rettungsdienst der Schweiz. (ie)

### A point Gourmetschiff MS Meos, Zürichsee

# Mit Andrea und René exklusiv auf dem See

Man hoppelt über die Reling, und schon gehört man dazu. «Hoi, ich bin die Andrea», «Hoi, ich bin der René» sagen die Kapitänswirtsleute und schütteln einem die Hand. Auf ihren T-Shirts nehmen sie mögliche Fragen mit gedruckten Antworten gleich vorweg: «Nein, wir sind kein Paar.», «Ja, wir sind beide Kapitän.», «Ja, wir hatten auch einmal einen richtigen Job», «Ja, wir schlafen auch auf dem Boot», «Nein, dein Getränk geht nicht aufs Haus.»

Während auf der Panta Rhei Fondue für 250 Gäste serviert wird, hat es auf der MS Meos im Winter Platz für ein exklusives Dutzend. Im Heck sitzt eine neunköpfige Gruppe, wir haben den Tisch im Bug für uns alleine. Wobei, alleine trifft die Sache nicht wirklich. Andrea oder René stehen neben uns am Steuer oder umsitzen uns.

Wir haben uns für das Käsefondue all-in entschieden (69 Franken pro Person). Dazu gehört: ein Prosecco und

Fondue, Kartoffeln, Brot, Früchte, Tee und Kirsch à discrétion. Wem Fondue zu viel des Käses ist, kann auch auf Tatar ausweichen. Auf dem Tisch stehen bereits ein Thermoskrug mit heissem Wasser, Teebeutel, eine Fla-

In der Rubrik «A point» besucht der TA Restaurants, Beizen und Spelunken. Die Kritiker testen die Lokale anonym.



sche Kirschwasser und zwei Cüpli. «So, jetzt kommt mal runter», sagt René. Und: «Prost!» Wir stossen an und merken, dass wir schon stocknüchtern schwanken. «Leinen los - und los!» Wir tuckern vom Theatersteg beim Bellevue Richtung Seebad Utoquai. Die

Aussicht auf die leuchtende Quaibrücke und den dunklen See ist wunderbar. Eine Schwanenfamilie zieht vorbei und stürzt sich auf die Brotreste, die Andrea von Bord wirft. René tischt Kartoffeln, Brotstücke und das dampfende Caquelon auf. Eine Schlagrahm-Haube schmückt die Käsesuppe. «Das macht das Fondue leichter», sagt René. Wir bezweifeln die Aussage, zücken unerschrocken die Gabeln, spießen Brotstücke auf und tunken sie in die helle, geschmeidige Masse. Das Fondue riecht intensiv käsig, ist angenehm sämig und schmeckt schön kräftig. Über die Käsemischung schweigt sich das Wirtespaar aus. Wir vermuten: Vacherin, Gruyère, viel Knoblauch und noch mehr Weisswein. Andreas Lieblingswein, der Eglisauer Stadtberger (5 dl für 25 Franken), passt mit seiner Leichtigkeit gut zum gewichtigen Hauptgang. Wir liegen mittlerweile vor Anker und drehen uns um die eigene Achse.

Verlassene Seeufer, dunkle Weite, Lichtshow der Autos und Trams auf der Quaibrücke. Wir ziehen mit unseren Gabeln Kreise im Caquelon und hauen rein, als hätten wir schon lange nichts mehr zu essen bekommen. Die MS Meos wiegt uns sanft auf dem Zürichsee hin und her. Mit dem letzten Stück Kruste verschwindet auch die letzte Anspannung. Wir sind satt und matt und greifen wie in Trance zum Kirschwasser - das uns wieder einen Funken Energie verpasst.

«Ihr habt jetzt je 300 Gramm Käse gegessen», sagt René zufrieden. Das Angebot für noch mehr Fondue schlagen wir aus. Gerne ein andermal. Monica Müller

Gourmetschiff MS Meos, ab Zürich Bürkliplatz/Theatersteg beim Bellevue, Mo bis So von 18.30 bis 22.30 Uhr, nach Absprache. Reservationen bei Andrea Stapel auf 079 831 72 29. Fonduebeizli noch bis Ende März. www.ms-meos.ch.

### B-Side

#### Öffentlicher Verkehr Kurzer Prozess mit dem Rappenspalter

Es geschieht ganz hemmungslos im öffentlichen Verkehr: Am Hauptbahnhof steigt eine gediegene Dame zu, blond, auf High Heels staksend, einen Rollkoffer im Schlepptau. Kaum gelandet auf einem Sitz, schellt ihr iPhone. Nun müssen die Fahrgäste unfreiwillige Ohrenzeugen folgender neuhochdeutscher Durchsage werden: «Hallo. Ich bin gerade auf dem Weg ins Appartement. (...) Nein, das ist viel zu wenig, du Arschloch! (...) Na, gut, also, 280 Franken, aber dann machen wir kurzen Prozess. Tschüss!» Und es klingelt erneut. Der nächste Kunde. (sit)

Content for People I

#### Die schwachen fünf Minuten der Experten

Geschieht irgendwo auf der Welt etwas, schlägt die Stunde der Experten. Und Journalisten lieben Experten. Aus einfachem Grund: Übernimmt ein anderer die Einschätzung, trägt man später keine Verantwortung. Dafür sind Journalisten sehr kreativ, wenn es darum geht, das Selberdenken zu delegieren. So gab gestern auf Radio 24 ein kompetenter Zürichsee-Kapitän in Sachen «Horror-Schiff» («Blick») zu Protokoll: «Das hätte nicht passieren dürfen.» Und so was hat dann schon Gewicht. Der Expertenpool ist schier unerschöpflich. Was wir in den nächsten Tagen auch noch lesen oder hören wollen: Göla (hat ein Australien-Tattoo auf der Wade) über Roger Federers Chancen beim Australian Open, Andy Egli (sass an der WM 1994 für die Nati auf der Bank) über die Krise bei der Nationalbank und Vera Dillier (die Jetsetterin hat/hatte auch einen Hund, wenn auch «nur» einen Chihuahua und nicht einen Portugiesischen Wasserhund) über die Wahrscheinlichkeit einer Wiederwahl Barack Obamas. (pa)

Content for People II

#### Andrea Jansens Macbook doch nicht über den Berg

Am Samstag berichteten wir auf dieser Seite, wie Andrea Jansen um ihre Daten bangen musste. Das Macbook der Moderatorin neigte dazu, stets im dümmsten Moment abzustürzen. Im Apple-Store an der Bahnhofstrasse fand die Bernerin schliesslich Rat - und alles war gut. Glaubten wir. Gestern Morgen twiterte Jansen jedoch: «Absturzmeldung: 0800 MEZ. Grosse Bestürzung im Einfraubüro.» Ihrem Ärger subito Luft verschaffen konnte sie indes nicht - der Apple Store öffnet erst morgen Mittag wieder. Als Grund gibt der Computerhersteller auf seiner Website Umbauarbeiten an. Jansen wittert eine Verschwörung: «Die wissen schon, warum sie gerade heute umbauen.» (pa)

### Das Rezept

Risotto ai quattro formaggi



#### Für 4 Personen

300 g Risotto-Reis, 1 kleine Zwiebel, fein gehackt, 1 dl Weisswein, Butter und Öl, 1 Liter Rindsbouillon, 50 g Gattardo (Käse aus Gotthardgebiet), 50 g Gorgonzola, 50 g Tremola (Käse aus dem Tessin), 50 g Airolo (Käse aus dem Tessin), Butter, Pfeffer aus der Mühle

Zwiebel in Öl und Butter anbräunen, Risotto-Reis beifügen und andünsten. Mit Weisswein ablöschen und einkochen lassen. Rindsbouillon nach und nach dazugeben und etwa 20 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Butter und geriebenen Käse unterrühren und Risotto vor dem Servieren 2 Minuten ruhen lassen. Eventuell mit Pfeffer abschmecken.

### Miele Kursküche Spreitenbach

Anzeige

Bedienungsfreundlich:

## Induktions-Kochfelder

Blitzschnell durch Direktanwahl!

# Miele