

Grüezi, wie geht es Ihnen?

Eine Frage, die oft nur rhetorisch ist. Doch die GlücksPost hört hin und will wissen, wie Sie sich fühlen. Diese Woche: **Anthony Hes** (42), Gastronom aus Zürich.

Von Helmi Sigg

«**M**ir geht es viel besser. Ich mache nun endlich das, was ich schon immer tun wollte: Meine Leidenschaft ist mein Beruf, die Gastronomie. Während der letzten 25 Jahre war ich Banker. Ich verdiente gut, war jedoch nie wirklich glücklich mit dem, was ich machte. Mit Zahlen konnte ich sehr gut umgehen, war erfolgreich, fuhr Porsche, so das ganze Banker-Klischee.

Leider gestand ich mir die ganze Zeit nicht ein, dass mir etwas Wichtiges in meinem Leben fehlte. Ich war verheiratet, habe zwei Kinder, und anscheinend brauch-

«Ich folgte meiner Kochleidenschaft»

te es einen heftigen Schlag, damit mir bewusst wurde, dass es so nicht weitergehen konnte. Vor knapp drei Jahren zerbrach meine Ehe, und leider kam es zu einem heftigen Rosenkrieg. Meine beiden Söhne sehe ich nicht so oft, wie ich es mir wünsche. Ich kämpfe aber und hoffe auf Gerechtigkeit. Durch das stetige Ringen geriet ich in eine Depression: Ich musste radikal mein Leben ändern, oder ich würde zugrunde gehen. Ich brauchte neue Energie und entschloss mich, meiner grossen Leidenschaft zu folgen.



Bei der Kundschaft beliebt: Anthony Hes' Crêperollen mit Pastrami.



Schon als Kind hat Anthony Hes – hier vor seinem Trailer – gelernt, Crêpes zuzubereiten.

Anfang 2019 habe ich mit einem neuen Streetfood-Konzept begonnen. Ich rekreiere Crêpes, definiere sie neu. Geboren bin ich in Paris. Meine Grossmutter und meine Mutter machten für mich Crêpes. Schon relativ früh habe ich gelernt, sie selber zuzubereiten, denn meine Mutter war der Meinung, dass sie diese nicht jeden Tag für ihren Sohn zubereiten wolle. Schon in jungen Jahren war mein Traum eine eigene Crêperie. 25 Jahre später wurde es endlich Realität.

Jetzt habe ich einen Streetfood-Trailer. Und wichtig: einen Aussenstandplatz beim Globus in Zürich! Meine Spezialität sind die Crêpe Rolls mit dazupassenden Toppings und Dressings, gefüllt mit Pastrami oder Ziegenkäse bis

hin zu Zürcher Geschmeltztem. Natürlich gibt es auch viele süsse Kreationen.

Jetzt lebe ich meine Kochleidenschaft voll aus. Ich war über meine eigene Kreativität sehr erstaunt. Dazu kommen nun auch Caterings für Hochzeiten, Firmenanlässe, Geburtstagsfeiern, und als Flying Cook kann man mich auch buchen. Erst jetzt habe ich erkannt, was ich vorher alles verpasst habe. Durch den täglichen Umgang mit meinen Kunden, die meine Crêpe-Kreationen geniessen, spüre ich intensiv die Liebe, die durch den Magen geht. Ihnen etwas Neues zu bieten, erfüllt mich mit grosser Freude und gibt mir genug Kraft, meine anderen Probleme zu bewältigen.

ZUR PERSON

Name: Anthony Hes
Geburtstag: 9. Juni 1977
Familie: Getrennt, 2 Kinder
Beruf: Gastronom
Was ich liebe: Kochen, essen, Ehrlichkeit
Was ich nicht mag: Schlechtes Essen, Ungerechtigkeit, schlechtes Wetter
Info: www.allaboutcrepe.ch