

Pastrami soll Zürich erobern

Die jüngste Passion des Helmi Sigg

Er war Radiomoderator, wurde mit Eden TV legendär, schrieb Bücher, gab ein Murmeltier in «Ewigi Liebi». Nun wagt sich Helmi Sigg, der Mann der hundert Ideen, mit Pastrami in gastronomische Gefilde vor.

von **Urs Bühler** | 16.9.2015, 10:00 Uhr

Hier geht es um den nächsten Wurf eines erstaunlichen «Dilettanten», der ausser dem Beruf des Schriftenmalers nichts von Grund auf gelernt hat – aber schon früh einen Plan fasste: nur das zu tun, was ihm Spass bereite. Für keine seiner Tätigkeiten hatte der Autodidakt Helmi Sigg grosses Talent, wie er ganz im Ernst behauptet: «Ich bezeichne mich vom Können her als unterer Durchschnitt in allem, was ich mache.» Dafür hat er es wahrlich weit gebracht.

«Jetzt macht der auch noch auf Gastronom?» Das mögen sich manche fragen, die von seinem jüngsten Projekt hören. Er selbst räumt das ein, zuckt mit den Achseln und sagt lächelnd: «Es gibt stets nur ein einziges erstes Mal.» Dieser Mann sammelt, so scheint es, Premieren. Sein Produkt das erste Mal an einem fremden Ort zu essen, das habe ihn einfach mit so etwas wie Vaterstolz erfüllt, sagt er. «Pastrelmi», so nennt der als «Helmi» bekannte Zürcher seine Version von Pastrami, der Fleischspezialität, die der jüdischen Kultur entstammt und wohl im 19. Jahrhundert über Osteuropa den Weg nach Amerika fand. Nun will er sie in der Region Zürich, in deren Gastrolandschaft sie wenig verbreitet ist, populär machen. Dafür wollte er kein eigenes Restaurant eröffnen wie manch anderer Prominenter seines Alters, sondern er beliefert einfach Lokale.

Aufgewachsen in kleinbürgerlichem Umfeld als Sohn eines Schreiners und einer Schneiderin aus der Steiermark, wo seine halbe Verwandtschaft in einem Stahlwerk arbeitete, wollte Sigg ursprünglich Fotograf werden. Der Berufsberater schlug eine Laufbahn als Drucker vor, schliesslich fand man sich in einem Kompromiss: Schriftenmaler. Diese Lehre absolvierte er ohne grosses Interesse, es herrschte Flower-Power, er hatte diese und andere Flausen im Kopf.

Als Kabelträger bei der legendären Fernsehsendung «Teleboy» fand er sich eines Tages im Unterhaltungsgeschäft wieder. «Irgendwann rutschte ich dann auch noch ins Theater rein», sagt er. Das klingt nicht nach akribischer Karriereplanung. Da wirkt sein Sohn, der nach einer Kochlehre soeben die Hotelfachschule absolviert hat, schon zielstrebig. Aber zu den Glücksfällen in Siggs Leben gehört, dass er seit drei Dutzend Jahren mit einer Frau zusammen ist, die seine Laufbahn aus dem Hintergrund steuert. Das gesteht er ein, halb stolz, halb widerwillig. Sie war es beispielsweise, die heimlich ein Demo-Bändchen von ihm an Radio 24 sandte, wo er 1987 prompt als Moderator eingestellt wurde.

Autogramme auf der Strasse

Zum Meilenstein wurde danach das schräge Comedy-Format Eden TV auf dem Regionalsender Züri 1. Bis zu 200 000 Zuschauer schalteten pro Sendung ein, er wurde zum Star, der auf der Strasse Autogramme gab. Und dann? «Dann machten sie uns den Laden zu.» Das legendäre Team, das er mit Guy Landolt und Midi Gottet bildete, lebte aber als Trio Eden weiter und verbreitet seinen trashigen Humor bis heute.

Eine Renaissance erlebte das Trio, als es die Murmeltiere ab 2007 im Erfolgsmusical «Ewigi Liebi» verkörperte. 815-mal gab Sigg die Mutter der Tierfamilie, weder ein gebrochener Mittelfussknochen noch ein gebrochenes Becken hielten ihn davon ab. 1980 hatte er als Inspizient und Regieassistent die Aufführung des «Schwarzen Hechts» im Corso-Theater begleitet: Margrit Rainer und Ruedi Walter begeisterten 900 Zuschauer pro Abend. «Da träumte ich davon, auch einmal vor so einer Kulisse aufzutreten», erinnert er sich. «Ewigi Liebi» machte den Traum wahr. Mit dem letzten Vorhang aber kamen der 60. Geburtstag und eine kleine Krise. Je älter man werde, sagt er, desto steiniger der Weg. «Mit 60 ist es richtig scheisse», präzisiert er, der Aussagen gerne mit einem gutzürcherischen «Uhuere» verstärkt.

Das Weiss des Vollbarts und des langen Haupthaars geben ihm ein grossväterliches Gepräge, die Augen blicken lieb und etwas traurig. «Da ist ein dunkler Zug in mir, eine trübselige Seite», wird er im Gespräch nebenbei anmerken. Dafür gab der den anderen stets gerne zu lachen. Beim Stichwort «Ruhestand» aber schüttelt er heftig den Kopf. Die Idee ist ihm suspekt. Der Büchernarr in ihm schreibt weiterhin Bücher, alle vorfinanziert, so viel Geschäftssinn muss sein. Und der Maler in ihm malt. Und zwar keine Schriften. Beim Betrachten eines Bildbands von Dalí war in ihm einst die Sehnsucht gewachsen, für die hohe Kunst geschaffen zu sein. Zwar machten weder eine einmalige Begegnung mit dem spanischen Surrealisten, dessentwegen er und seine Frau ein Jahr in Cadaqués verbracht hatten, noch der Umstand, dass H. R. Giger ihm eine Spritzpistole schenkte, einen erfolgreichen Maler aus ihm – aber einen passionierten. Wenn er beispielsweise unter der Bühne auf seinen nächsten Einsatz als Murmeli wartete, pinselte er dort in einem improvisierten Atelier Dutzende von Leinwänden voll.

Der Einfall in New York

Nun aber wollte er etwas ganz anderes machen, das «nicht auf der Hand lag». Die zündende Idee hatte wieder einmal Barbara Sigg, bei einem gemeinsamen Besuch im New Yorker «Katz's Deli», bekannt unter anderem für seine Pastrami. Berühmt geworden ist das Lokal durch die tausendfach zitierte Filmszene in «When Harry met Sally», in der die Protagonistin ihrem Begleiter mitten im Verspeisen eines Pastrami-Sandwiches demonstriert, wie Frauen den Höhepunkt vortäuschen. Keine Täuschung, sondern das Resultat harter Arbeit ist Siggs Adaption der Spezialität. Er recherchierte, tüftelte, erst nach diversen Testessen mit Freunden gefiel ihm das Resultat. Und dieses hat nichts zu tun mit dem Aufschnitt, den man unter dem Namen in den Regalen von Grossverteilern findet.

Die Basis bildet ein Stück vom Rind, meist von der Schulter oder der Brust, das gepökelt, geräuchert und in einen Kräutermantel gehüllt wird. Der Rest ist Geheimnis. Sein «Pastrelmi», kreiert mithilfe des Gewürzhändlers Maurice Mikhail von der Firma Merlasco in Langnau am Albis und des Birmensdorfer Metzgers Markus Steiner, liefert Sigg selbst aus. Auch Privathaushalte können die rund anderthalb Kilo schweren Bruststücke ordern, zum Kilopreis von rund 50 Franken. Die Zubereitung, bei Niedrigtemperatur von 85 Grad während gut 3 Stunden, ist keine Hexerei. Das tranchierte Resultat isst man meist warm zwischen Brotscheiben, mit Senf und Essiggurke. Reste kann man später kalt verspeisen. Das sei übrigens auch ein ideales Katerfutter, sagt Sigg. Und obwohl er ein Tierfreund ist, der jedes Mücklein behutsam aus dem Weinglas rettet: Er meint damit nicht, dass man das «Pastrelmi» an hungrige Vierbeiner verfüttern soll.

Köstliche Variationen

Das Resultat ist vergleichbar mit Rollschinken, aber saftiger und aromatischer. Was spielerisch daraus alles entstehen kann, demonstriert während des Interviews im Kilchberger «Mönchhof am See» dessen Wirt Marcello Capecchi. Teller um Teller trägt er auf: «Pastrelmi» mit Passionsfrucht, mit Kabissalat, mit gebratenem Feta, auf überbackener Auster. Köstlich. Das Restaurant ist eines der ersten, die Siggs Spezialität in ihre Karte eingebaut haben. Bald hat es Winterpause, dann führt der Partnerbetrieb «Portofino» in Thalwil das Produkt, das die «Milchbar» beim Paradeplatz und einige weitere Lokale ebenfalls anbieten. Ständig kommen neue dazu.

Dass er bei diesem Projekt eher im Hintergrund steht, behagt Sigg durchaus. Ein Fähnchen mit seinem Konterfei steckt immerhin auf den Tellern, so viel Markenpflege, mit einem Schuss Narzissmus, muss sein. Nach fünf Gängen und ebenso vielen «Pastrelmi»-Variationen kapituliert er: «Jetzt braucht's etwas zum Verdauen.» Hat der wohlgenährte Bauch denn noch nicht genug zu verdauen? Sigg, der eine trunksüchtige Murmeltiermutter als Paraderolle hatte, will natürlich Schnaps.