

**Antoine F. Goetschel** Diesen Monat kocht die Redaktion mit dem Geschäftsleiter der Stiftung für das Tier im Recht

# «Ich achte heute stärker auf mich selbst»

Er ist ein unermüdlicher Kämpfer für das Recht und die Würde des Tieres. Der preisgekrönte Tierschützer Antoine F. Goetschel versteht es jedoch auch, mit der Kochkelle umzugehen.

Regine Imholz

Das beschauliche Quartier, in dem Antoine F. Goetschel mit seiner Familie lebt, stammt aus den Fünfzigerjahren und lässt den Besucher unwillkürlich einen Gang hinunterschalten. Mitten in Meilen scheint die Zeit hier stillgestanden zu sein: Wohnidylle in Reinkultur. Ein friedlich dasitzender Steinmann bewacht das Haus und den weitgehend naturbelassenen Garten der Goetschels. «Ein offenes Haus», wie Goetschel erklärt. «Hier gehen den ganzen Tag Freunde ein und aus.» Der Anwalt wohnt hier mit seiner Lebensgefährtin Noëlle Delaquis, der bekannten Delfinschützerin, und dem sechsjährigen Sohn Moïse.

Seine Mise en place in der kleinen Küche lässt nichts zu wünschen übrig. In eine blaue Schürze gewandert, hackt der Tieranwalt die Kräuter für die Sommerpasta. «Soll bloss niemand behaupten, Männer könnten nicht mehrere Sachen zur gleichen Zeit erledigen», sagt er lachend, nimmt einen Telefonanruf entgegen und würzt während des Redens gleich noch seine Vinaigrette.

**Antoine Goetschel, was bedeutet Ihnen das Kochen?**

Antoine F. Goetschel: Wenn ich mir die Zeit nehme, ist es für mich ein kreativer Akt, ähnlich dem Schreiben eines wissenschaftlichen Aufsatzes. Während des Kochens komme ich ständig auf neue Ideen und sage mir: «He, das könnte ich noch mit diesem Gewürz verfeinern oder mit dieser Zutat bereichern.» Auch für die Zubereitung von einfachen Gerichten wie Pasta und Risotto versuche ich, mir die nötige Zeit und Aufmerksamkeit zu nehmen. Ich hatte einen Onkel, der ein begnadeter

Koch war. Er hat ein geniales Kochbuch geschrieben: Die Gerichte, die er beschreibt, sind alle in 20 Minuten zubereitet. Wir kochen naturnah, biologisch, saisonal – und vegetarisch. Seit einem Besuch im Schlachthof vor vielen Jahren ist mir die Lust auf Fleisch auf dem Teller endgültig abhanden gekommen.

In dem Moment stürmt der sechsjährige Moïse in die Küche und greift unverzüglich begeistert zum «Schnitzerli», um die Rüebli für den Salat zu schneiden. Aus einer frühen Ehe hat der Meilemer bereits zwei erwachsene Kinder. Die Tochter ist Pfarrerin und hat selber ein kleines Kind. Der Sohn absolviert die Schauspielschule.

Was machen Sie in der Erziehung ihres Sohnes heute anders als vor über 20 Jahren?

Antoine F. Goetschel: Als ich mit 19 Jahren zum ersten Mal Vater wurde, habe ich sechs Wochen später mit dem Studium begonnen. Ich war auf alle Seiten engagiert. Heute kann ich mit der Weisheit und der Gelassenheit eines Grossvaters meinen Sohn erziehen.

In der Zwischenzeit ist die Pasta al dente, und himmlische Kräuterdüfte ziehen durch die Küche. Moïse trägt die nötige Infrastruktur in den Garten hinaus und will wissen, welche Servietten er nun nehmen soll – vielleicht die mit dem Fussball drauf? «Bloss nicht», wehrt Antoine Goetschel entsetzt ab. «Von Fussball habe ich im Moment genug.» Als halber Franzose habe er bei Zidanes grobem Fauxpas massiv gelitten: «Er vermittelte mir stets das Bild eines Gentleman – und jetzt ein solch unwürdiger Abgang!» Kopfschüttelnd giesst der Tieranwalt die Spaghettini in eine grosse Schüssel und mischt sie mit der Kräutersauce und den Tomaten. Ein buntes Tischtuch ziert den robusten Holztisch im Garten. Während Goetschel die Pasta sorgfältig auf die schlichten Teller häuft, kommt die Nonna zu einem Besuch vorbei. Moïse wechselt sofort in die italienische Sprache über, da seine Grossmutter aus dem Tessin stammt. Mit seinen Freunden aus Hawaii, bei denen er während einer Reise mit seiner Mutter längere Zeit gelebt hat, wechselte er dann fast ebenso mühelos ins Englisch über, erzählt sein Vater. Die Hawaiianer werden in ein paar Tagen für längere Zeit nach Meilen zu Besuch kommen. «Da wird das Haus aus allen Nähten platzen», sagt der Anwalt. «Wir freuen uns enorm auf die Zeit mit unseren Freunden.»

Durch die rege beruflich bedingte Reisetätigkeit von Goetschel, aber auch seiner Partnerin Delaquis sind die beiden oft getrennt.



Ein eingespieltes Team in der Küche: Antoine F. Goetschel und der sechsjährige Moïse. Für Redaktorin Regine Imholz bleibt nicht viel zu tun. (Manuela Merk)

**Wie gehen Sie mit diesen manchmal monatelangen Trennungen um?**

Antoine F. Goetschel: Trennungen bedeuten für mich Herausforderungen. Ich habe während der drei Monate, in denen Noëlle und Moïse in Hawaii weilten, herausfinden können, was für mich persönlich wichtig ist. Ich habe vermehrt kulturelle Anlässe besucht und mehrere Stunden pro Woche intensiv Yoga praktiziert. Auch Zürich bei Nacht habe ich während dieser Zeit kennen gelernt. Ein Freund hat mir einmal gesagt, dass ein Mann imstande sein muss, alleine zu leben, bevor er eine Beziehung eingeht. Es ist ein schöner Zustand, zu wissen, dass ich das Haus alleine in Ordnung halten kann, das Altpapier termingerecht an die Strasse stelle und dass jederzeit Milch und Butter im Kühlschrank stehen. Nach längeren Trennungen sind wir alle neu bereichert

und prallvoll mit Geschichten, die wir getrennt voneinander erlebt haben und die nun erzählt und mitgeteilt werden wollen.

**Sie sind seit Jahren ein engagierter Streiter für die Rechte der Tiere. Welche negativen Elemente bringt Ihnen Ihr konsequenter Einsatz ein?**

Antoine F. Goetschel: Immer wieder sind Kritiker der Ansicht, ich gehe mit meinen Forderungen zu weit. Man brauche halt die Tiere nun mal für verschiedene Zwecke. Wenn ich mich mit einer Idee identifiziere, dann ist es schwierig, bei Kritik sachlich zu bleiben. Früher betrachtete ich einen Angriff auf die Idee meist als Angriff auf die Person. Jetzt erkenne ich den Unterschied und weiss, dass es oft um die Sache und nicht um meine Person geht. Das lässt mich heute lockerer an heisse

Diskussionen oder Meinungsverschiedenheiten herangehen.

Während des Essens im grossen Garten treffen die Frauen ein, die einen Kurs bei der Nonna besuchen. «Wir sind ein etwas wildes Haus», erklärt Noëlle Delaquis, die kurz vorbeikommt. Bevor sie wieder aufbricht, überblickt sie kurz die Situation und ruft, schon auf dem Sprung: «Ja, Antoine kann man für vieles gebrauchen – ein Glück für uns!»

Ob Goetschels Vielseitigkeit wohl etwas mit seinen Vorfahren zu tun hat? Durch seine Adern fliesst neben französischem und schweizerischem auch noch russisches Blut. Sein Urgrossonkel war der berühmte Komponist Sergej Rachmaninow. Daher wohl auch seine Liebe zu klassischen Konzerten. Für solche Einladungen reist er denn kurzerhand auch einmal bis nach Paris.

Neben all der Ausgeglichenheit und Souveränität, die Antoine F. Goetschel ausstrahlt, gibt es auch noch eine andere, dunklere Seite. «Ich erlebe durchaus schwermütige Momente in meinem Leben», sagt er und überlegt laut, ob wohl neben dem Tierleid, dem er sich täglich ausgesetzt sieht, der Anteil russischen Blutes dafür verantwortlich sei. Er versuche jedoch, Herr über seine Gedanken zu sein und zu wissen, was er spüre und denke: «Ich versuche, nicht das Opfer meiner Emotionalität zu werden.» Den traurigsten Moment seines bisherigen Lebens erlebte er, als seine zu früh geborene Tochter in seinen Händen starb, nachdem er die Nabelschnur noch durchschneiden konnte. «Das war ein ganz schwieriger Augenblick, da habe ich gemerkt, wie nah sich das Leben und der Tod sind.»

In dem Moment kommt Moïse aus der Küche gerannt: «Papi, etwas brennt!», ruft er aufgeregt. Aufgeschreckt eilt sein Vater in die Küche. «Ist nur Salzwasser auf der heissen Herdplatte», beruhigt er seinen Sohn.

**Wir wissen nun, dass Sie gelassen und ausgelassen sein können, dass Sie neben der Ausgeglichenheit auch die Emotionalität kennen. Wie steht es um Ihre Eitelkeit?**

Antoine F. Goetschel: Ich achte heute stärker auf mich und meine Bedürfnisse und Eigenheiten. Ich trachte danach, sauber zu denken, sauber zu leben und sauber zu arbeiten.

**Haben Sie sich noch Grosses vorgenommen für Ihre nächste Zukunft?**

Antoine F. Goetschel: Ich möchte «Don Giovanni» in der Scala in Mailand erleben, auf den Wellen vor Hawaii surfen gehen und eine Nacht lang zu guter Musik durchtanzen. Meine Vision jedoch ist: keine finanziellen Sorgen mehr für unsere Projekte.

## Küchengespräche

Einmal im Monat besucht die Redaktion eine prominente Person aus der Region in ihrer Küche. Dort kochen wir gemeinsam ein Rezept, das der Gastgeber selber ausgesucht hat, und plaudern über Gott, die Welt und gutes Essen. (zszt)

## Anwalt mit tierischem Engagement

Antoine F. Goetschel, 48, ist selbständiger Rechtsanwalt in Zürich. Seit 1984 ist er auf die Frage der Mensch-Tier-Beziehung spezialisiert.

Neben seiner Tätigkeit als Geschäftsleiter der Stiftung für das Tier im Recht amtiert der Jurist Antoine F. Goetschel auch als Stiftungsrat bei Certodog, der Stiftung für das Wohl des Hundes. Er hat zahlreiche Bücher und Aufsätze zum Tierrecht verfasst.

Mit Erfolg hat er sich mit der Stiftung für das Tier im Recht für die Abschaffung des Sachstatus des Tieres in der Schweiz eingesetzt. Die Stiftung betreut in Zürich die wohl umfassendste Bibliothek zum Thema «Tier in Recht und Gesellschaft» im deutschen Sprachraum. Sie steht – wie auch die Sammlung sämtlicher gemeldeter Schweizer Tierschutz-Straffälle – als Datenbank unent-



Antoine F. Goetschel anlässlich der Entgegennahme des Tierschutzpreises. (Key)

geltlich zur Verfügung (www.tierschutz.org). Goetschel ist Lehrbeauftragter an der Rechtswissenschaftlichen Fakultät der Universität Zürich und Träger

des wichtigsten Tierschutzpreises der Schweiz (Fleitmann-Stiftung, 2005). Er lebt mit seiner Partnerin und dem sechsjährigen Sohn in Meilen. (rim)

## Pasta con Pomodori ed erbette

Zubereitung der Sommerpasta (für 4 Personen):

Einige Salbeiblätter, Rosmarindeln, Basilikumblätter und Koriander sowie zwei Knoblauchzehen klein hacken und in fruchtigem Olivenöl mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Reichlich Wasser für ein Pfund Spaghettini aufsetzen. Zwei Büchsen Bio-Pelati öffnen. Zwei grosse frische Tomaten an der Spitze anritzen und über dem kochenden Pastawasser andampfen, bis die Haut locker entfernt werden kann. Pasta ins Kochwasser geben. Dann die Tomaten würfeln.

Eine grössere Zwiebel hacken und in Olivenöl in der Bratpfanne dünsten. Pfanne vom Herd nehmen und leicht abkühlen lassen. Tomaten dazugeben und mit der Kelle zerstoßen.

Kurz bevor die Pasta gar ist, zwei Löffel Ricotta und die Kräutermischung unter die Tomatensauce ziehen. Pasta mit Sauce mischen. Zum Servieren den frischen Parmesan nicht vergessen! (rim)



Der Koch freut sich auf die Pasta. (rme)