



La vida de Juan Costa

## Wie Juan Costa nach Zürich kam - eine wahre Geschichte

Es gab im Barrio Gotico von Barcelona keinen einzigen Mann, der sich nicht nach Rosita Sanchez umdrehte: Sie war die Schönste, damals im Frühling 1877. Daran änderte sich auch nichts als sich ihr Bauch zunehmend wölbte. „Oye Rosita, tu niño va a ser tan guapo como tú!“ - Rosita, dein Kind wird so schön sein wie du. Rositas Lächeln verzauberte alle. Sie kaufte täglich auf dem Markt bei den Ramblas ein. Pepe, der Gemüsebauer, Antonio der Käsehändler, und Maria, die Frau des Fischers, warteten schon auf sie: Rosita, auf was hat Juanito heute Lust? ¿Unas zanahorias, naranjas, lenguados? Im Mercat de San Josep, von allen nur "La Boqueria" genannt, herrschte ein fröhliches Treiben. Rosita wechselte mal hier mal dort ein freundliches Wort. Nachdem sie ihren Korb gefüllt hatte, kehrte sie jeweils an die Carrer de Bellafila zurück. Pedro warf ihr einen verliebten Blick zu, bevor er sich wieder seinen Gästen zuwandte.

Seine Bodega "Costa" war ein beliebter Treffpunkt und die Geschäfte gingen gut. An einem heissen Spätsommertag - ausgerechnet während der Siesta - brach plötzlich Hektik aus. Pedro liess nach der Hebamme Ines schicken. Mama Carmen begann heisses Wasser zu kochen. Doch Juan mochte nicht mehr warten. Seine ungestüme Neugier allem Neuen gegenüber zeigte sich schon bei seiner Geburt, ebenso wie sein Charme. Die Schmerzen waren bei Rosita rasch vergessen. Juanito, wie er liebevoll genannt wurde, eroberte die Herzen im Nu. Schon als 14-jähriger wurde ihm nachgerufen: "¿Que tal Don Juan?" Juan liebte die Frauen, doch seine grösste Leidenschaft war das Interesse an allem was neu und fremd war. Täglich ging er nach der Schule zum Hafen. Er wusste rasch, welches Schiff wohin fuhr und welcher Dampfer aus welchem Land kam. Sein Vater Pedro Costa war stolz auf ihn. Ein aufgeweckter Sohn war genau das, was er sich als Nachfolger für seine Bodega wünschte. Juan Costa wuchs darum mit dem Wein auf, und er war noch nicht erwachsen, als er mit verbundenen Augen einen 87er Penedes von einem 88er unterscheiden konnte. Der Weg Juan Costa's als Geschäftsinhaber der Bodega schien vorgezeichnet.

Doch es kam ganz anders. Und daran war Isabel Schuld. 1898 trug sie ihn fort. Ein 150-Tonnen-Dampfer mit Ziel Buenos Aires. Juan schleppte Kohlensäcke. Verstohlen wischte er noch Wochen nach seiner Abreise Tränen weg. Er hatte Rosita und Pedro einen Brief ins Bett gelegt und sich für seine Reise in die weite Welt entschuldigt. Juan wusste, dass er seinen Eltern grossen Kummer zufügen würde. Und doch trieb es ihn fort. Barcelona war seine Heimat. Natürlich. Aber er war jung und wollte die Welt sehen.



## La vida de Juan Costa

1915 kam Juan Costa nach Zürich - als weit gereister Mann, der sich in der neuen und alten Welt auskannte. Er hatte es geschafft, seine Talente und Leidenschaften mit der von seinem Vater ererbten Geschäftstüchtigkeit zu verbinden. Der Weg dahin ist eine spannende Geschichte für sich.

Warum verschlug es einen Weltenbummler wie Juan Costa ausgerechnet nach Zürich? Sie ahnen es: Nur die Liebe konnte seine Leidenschaft des Reisens besiegen. Es begann ein Jahr zuvor in Paris, als er sich Anna, der Tochter eines Zürcher Seidenhändlers, zu Füßen warf. Antoine, dem er 1909 auf dem Schiff zwischen Havanna und Nantes beim Kartenspielen die Taschen leerte und der inzwischen ein guter Freund war, hatte ihn zu seiner Hochzeit mit Catherine eingeladen. Es war ein rauschendes Fest. Juan Costa war ein ausgezeichnete Tänzer und deshalb bei den Damen äusserst begehrt. Die leider etwas weniger talentierte Baroness war besonders von ihm angetan. Er drehte sich mit ihr schon zum fünften Mal im Kreis, obwohl es ihn seine ganze Aufmerksamkeit kostete, sie im Takt zu führen. Die Baroness dankte ihm dafür, indem sie ihm tief in die Augen blickte und darüber vergass, den rechten Fuss zu heben. Juan blieb am Abendkleid hängen und fiel zu Boden; direkt vor die schönsten Füße, die er je gesehen hatte. Anna's Füße. Anna war sofort fasziniert von Juan Costa und seiner Lebensfreude, seiner Offenheit und seinen Geschichten. Stundenlang erzählte er von seiner Jugend in Barcelona, seinen Erlebnissen auf den vielen Reisen, von den Sitten anderer Völker, von den fremden Speisen und vielem mehr.

1912 heirateten Anna und Juan Costa. Sie lebten in der Schweiz und eröffneten eine Weinhandlung und später ein Restaurant. Leider erlebte sein Vater Pedro dies nicht mehr. Juan Costa seinerseits konnte auf ein reich erfülltes Leben zurückblicken, als er 1947 starb. An seinem Sterbebett verlobte sich seine Tochter mit einem Zürcher Gastronom, welchen Sie später auch heiratete. Mit ihm führte sie von den fünfziger Jahren an das Restaurant Old Inn am Bleicherweg 47, welches sich zu einem beliebten Treffpunkt in Zürich entwickelte. Das Old Inn ist noch immer im Besitz der Familie. Dolores, die Enkelin von Juan Costa, leitet den Betrieb noch heute und führt die Geschichte weiter.

Seit einer sanften Renovation im Jahr 1997 heisst das Old Inn "Juan Costa Restaurant & Tapas Bar am Bleicherweg". Mit ihrem Lebenspartner betreibt Dolores auch einen Cateringservice. Und bei der Umgestaltung des Hürlimann Areals haben die beiden ein weiteres Lokal eröffnet und zehn Jahre lang geführt: Das "Juan Costa Restaurant am Hürlimannplatz". Pablo, der Urenkel von Juan Costa, stand dort am Herd und pflegte eine frische und kreative mediterrane Küche. Er kochte die Speisen, die Juan Costa aus seiner Heimat und während den Reisen durch die ganze Welt kennen lernte. Und dann hat auch ihn das Reisefieber gepackt. Wie sein Urgrossvater ging er auf Wanderschaft, um die Küchen dieser Welt zu entdecken und sich davon inspirieren zu lassen.



## La vida de Juan Costa

Seine Mutter Dolores, ihr Lebenspartner Rolf und ihre Tochter Alexandra sind nach wie vor im "Juan Costa Restaurant am Bleicherweg" anzutreffen, wo sie mit Herzblut ihr Restaurant mit Terrasse und Tapas Bar nach alter Familientradition weiterführen.

April 2021/jb

Wie sagte Juan Costa immer: "**Comer y beber para vivir**" – Essen und Trinken um zu leben. Nach dieser Philosophie lebt das Juan Costa-Team nach wie vor. Auf den Tisch kommen nur frisch zubereitete Speisen aus ausgesuchten Zutaten sowie erlesene Weine.