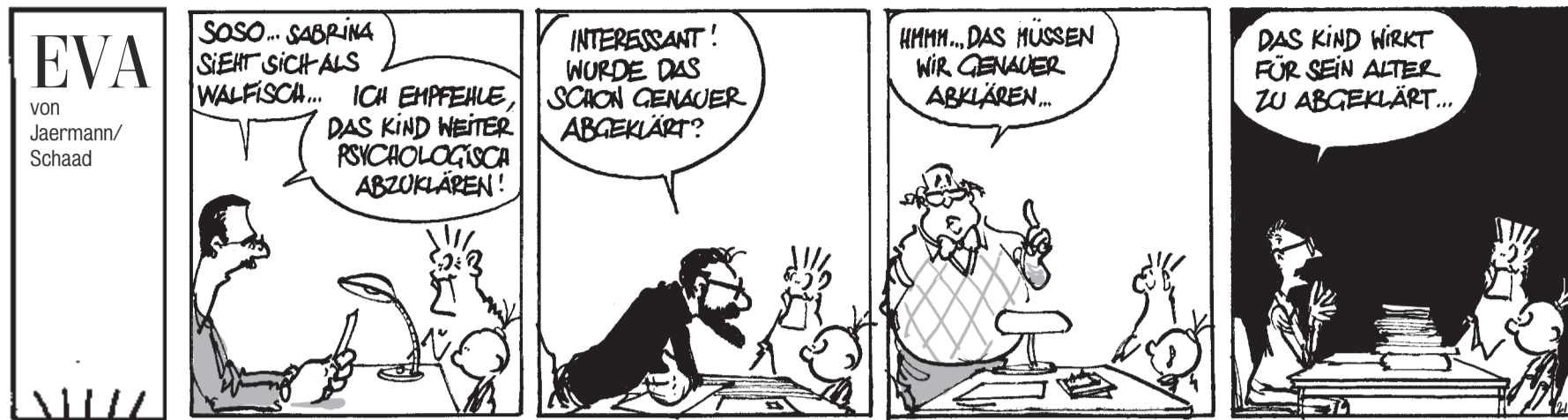


## Bellevue



# «Ich mache Menschen zufriedener»

Schönheitschirurgie sei kein oberflächliches Geschäft, sagt Sonja Meier, die eine Praxis in Winterthur führt.

Mit Sonja Meier sprach Beat Metzler

### Frau Meier, was ist Ihr Rezept gegen schlechte Montagslaune?

Die Montagslaune überfällt mich bereits am Sonntagabend. Dann denke ich: Ein Tag länger Wochenende wäre nett. Am Montagmorgen hat sich meine Stimmung aber schon wieder aufgehellt.

### Worauf kommt es an bei Ihrem Job?

Auf Fachkompetenz und sorgfältiges Arbeiten. Dazu braucht es sehr viel Einfühlungsvermögen. Bei manchen Patienten liegt das Problem gar nicht am Aussehen, obwohl sie das meinen. In Wahrheit leiden sie an einer allgemeinen Unzufriedenheit, gegen die ein plastischer Eingriff nichts auszurichten vermag. Das gilt es herauszuspüren und subtil zu vermitteln.

### Welche Eingriffe führen Sie am meisten aus?

An der Spitze liegen Brustoperationen, gefolgt von Fettabsaugen und Augenlidstraffungen. Rund 90 Prozent der Kundschaft in der plastischen Chirurgie sind nach wie vor weiblich.

### Warum gibt es dennoch viel mehr Chirurgen als Chirurginnen?

Das hängt wohl damit zusammen, dass sich Frauen von der langen Ausbildung abschrecken lassen. Dabei wünschen sich viele Frauen eine weibliche plastische Chirurgin, weil wir gewisse Probleme und Details besser verstehen.

### Gibt es Eingriffe, die Sie nicht machen?

Manchmal haben Patienten unrealistische Vorstellungen, etwa die Frau, der



90 Prozent der Kundschaft sind weiblich: Sonja Meier in ihrer Praxis. Foto: Doris Fanconi

ich grössere Brüste aus eigenem Körperfett aufbauen sollte, obwohl sie fast kein Fett am Körper hatte. Und manchmal stehen der Aufwand und die Narben in keinem Verhältnis zur Wirkung, etwa einer glatteren Haut. In solchen Fällen rate ich von einer Operation ab oder empfehle, einige Jahre zuzuwarten.

### Was antworten Sie Kritikern, die sagen, Schönheitschirurgie sei ein oberflächliches Luxusgut?

Dass sie einer Fehleinschätzung unterliegen. Viele Menschen leiden stark unter ihrem Äussern, auch wenn dieser Leidensdruck objektiv nicht immer nachvollziehbar ist. Die Lebensqualität solcher Menschen kann ich deutlich erhöhen. Sie sagen dann: «Endlich muss ich mich nicht mehr schämen.» Ich mache Menschen zufriedener.

### Fühlen Sie sich als plastische Chirurgin gesellschaftlich akzeptiert?

Doch. Vor sich selber kann heute fast jeder einen Eingriff rechtfertigen. Ich habe Kunden jeden Alters und aus allen Schichten. Viele wollen aber nicht, dass das weitere Umfeld davon erfährt. Deshalb muss ich zurückhaltend reagieren, wenn ich Patienten zufällig auf der Strasse treffe. Einige wollen nicht mit mir in Verbindung gebracht werden. Ich darf ihnen nicht einmal Post zusenden.

### Ist das Ihr Traumjob?

Ich wollte schon früh Chirurgin werden. Während der Ausbildung habe ich dann meine Vorliebe für die ästhetische Richtung entdeckt. Das Schöne daran ist, dass es nicht um Leben und Tod geht. Und dass die Patienten meine Praxis glücklicher verlassen, als sie diese betreten haben. Positiv ist auch, dass sich keine Routine einschleicht.

### Was geben Sie uns mit auf den Weg?

Man sollte nicht vorschnell über andere urteilen. Nicht, wenn sich jemand für einen plastischen Eingriff entscheidet. Und auch in sämtlichen anderen Lebensbereichen nicht.

## B-Side

### Motzarella De Beck für Züri umwirbt die Deutschen

Sie sind zwar hier und werden immer mehr, aber wir kennen die Deutschen trotzdem nicht. Von der deutschen Brotkultur zum Beispiel hat noch kaum jemand gehört. Die Bäckerei Buchmann jedoch - «De Beck für Züri» mit seinen legendären Bürlis - will jetzt die deutsche Brotkultur zeigen und lanciert «die deutsche Welle», weil es so viele Deutsche in Zürich gebe, die das Brot aus ihrer Heimat vermissen. An jedem Wochentag hat Buchmann darum ein deutsches Brot im Angebot: Montag Joggingbrot, Dienstag Norddeutsches Sauerteigbrot, Mittwoch Fränkisches Roggenbrot, Donnerstag Schwarzwälderbrot, Freitag Oldenburger Landbrot. Und wann gibt es Möpkenbrot - die gebratene, speckgespickte westfälische Blutwurst? (jr)

### Wir Eltern

### Je älter, je dümmer

Es gab eine Zeit, in der wir dachten, dass wir je älter, je schlauer würden. Besonders Kinder würden uns zur Vernunft bringen. Keine durchzechten Nächte mehr. Keine Peinlichkeiten in Klubs, Bars und auf öffentlichen Plätzen. Sondern viel Ruhe und Zufriedenheit. Dann kamen die Kinder. Und zu Beginn, ja, da waren wir ruhiger. Irgendwann schliefen die Kinder durch. Wir gingen wieder aus. Dann planten wir Wochenenden mit unseren Freunden. Und diese bestanden aus durchzechten Nächten, vielen Peinlichkeiten in Klubs, Bars und auf öffentlichen Plätzen. Wir stellten fest, dass uns weder Alter noch Kinder schlauer gemacht hatten. Und anders als gedacht, fühlt sich das ziemlich gut an. Abgesehen vom Kopfweh am Tag danach. (gg)

## Das Rezept

### Weisse Rosen-Truffes



#### Für 20 Stück

½ dl Rahm, 5 EL Rosenwasser aus Drogerie oder Reformhaus, 250 und 50 g weisse Couverture, 200 g zimmerwarme Butter.

Dekoration: Blätter

von 4 bis 5 unbehandelten Rosen. Butter schaumig schlagen. Ganache (Praliné-Füllung) zubereiten: Rahm und Rosenwasser in eine Pfanne geben, mit 250 g Couverture erhitzen. Gut verrühren. Wenn es stark blubbert, Pfanne vom Herd nehmen. Schoggi-Masse mit einem Gummischaber so lange rühren, bis sich die Couverture aufgelöst hat und zu einer sämigen Creme geworden ist. Abkühlen lassen. Die kalte Creme in die schaumige Butter giessen. Sorgfältig vermischen. (Keinen Schwingbesen verwenden, damit wird die Masse nicht luftig.) Die Masse auf einem mit Backpapier belegten Blech flach ausstreichen. Mit Klarsichtfolie dicht abdecken, die Folie andrücken, sodass alle Luft draussen ist. Masse ½ Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Inzwischen die restliche Couverture für den Überzug im Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Rosenblätter für die Dekoration vorbereiten: den harten, hellen Ansatz herausbrechen, dieser Teil schmeckt bitter. Blätter in ganz feine Streifen schneiden. Die Masse aus dem Kühlschrank nehmen. Mit Teelöffel Portionen abstechen und mit dem Handballen, allenfalls mit Gummihandschuhen, Kugeln formen. Kugeln zuerst in die flüssige Couverture tauchen, dann in den Rosenblätterstreifen drehen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech oder eine Platte legen. Die fertigen Truffes für etwa eine Stunde kühlstellen.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 2000 Rezepte unter [www.schweizerfamilie.ch](http://www.schweizerfamilie.ch)

Anzeige

Neue Miele Geschirrspüler:

## Das neue Platzwunder!

Keiner ist flexibler, keiner sparsamer!

**Miele**

Das Leben der Anderen **Hildegard Schwaninger**

# Von Geburtstagskindern und Preisträgern

Unser ehemaliger Generalmusikdirektor **Franz Welser-Möst** entwickelt eine geradezu übermenschliche Energie, seit er (zusammen mit **Dominique Meyer**) Direktor der Wiener Staatsoper ist. Nachdem er erstmals das Neujahrskonzert dirigiert und damit globale Berühmtheit erlangt hat, scheint die Arbeitsfreude des Maestro grenzenlos. Nicht nur steht er an vielen Abenden höchstselbst am Dirigentenpult (zurzeit: «Le Nozze di Figaro»), er dirigiert auch am Wiener Opernball (3. März), was eine historische Premiere ist: Erstmals spielen die Wiener Philharmoniker am berühmtesten Ball der Welt. Ein wichtiger Termin steht auch in Zürich an: Am 1. Juli wird Welser-Möst von der Paulus-Akademie der mit 20 000 Franken dotierte Preis für Freiheit und Humanität verliehen. Begründung: Er nutze seine künstlerischen Fähigkeiten und seine Berühmtheit auch zugunsten von Menschen mit Behinderungen. Für die Paulus-Akademie auch relevant: In seinem Buch «Kadenzen» (aufgezeichnet von **Wilhelm Sinkovicz** 2007) setzt sich

Welser-Möst auch mit dem Thema «Religion und Musik» auseinander.

✱

**Christoph Becker**, der Direktor des Zürcher Kunsthauses, feierte seinen 50. Geburtstag. Im kleinsten Kreis, bei sich zu Hause, mit Freunden.

✱

Nicht so recht in Schwung kommt das Musical «Die Schweizermacher», das noch bis Ende März läuft. Die Maag-Halle ist meist nur halb voll (circa 450 Zuschauer). Im Gegensatz zu «Ewige Liebi», das so erfolgreich war, dass es schliesslich drei Jahre lief. Regisseur **Rolf Lyssy**, auf dessen Film das Musical



basiert, kann sich das mangelnde Interesse so erklären: «In «Ewige Liebi» kommt ein Ohrwurm nach dem anderen, «Die Schweizermacher» ist etwas anspruchsvoller. Ich

war wieder drin und fand es hervorragend.» Seit der Premiere im September waren etwa 75 000 Besucher da. Lyssy: «Für mich hat es Broadway-Qualität. Aber man kann die Leute nicht zu ihrem Glück zwingen.» Lyssy lässt sich nicht verdriessen: Diese Woche feiert er seinen 75. Geburtstag.

✱

Banker sind ja immer interessiert, wie man wirtschaftliche Erfolge erzielen kann. So war als Referent bei einem Anlass von Swiss Bankers im Zunfthaus zur Meisen der Unternehmer **Ralph Lindenmann** engagiert, der den Verlag Gourmedia gründete und Gastroführer durch Schweizer Städte herausgibt. Letzten Herbst brachte er auch den Shopping-Guide «Zürich kauft ein» heraus. Die Banker zeigten sich beeindruckt vom Werdegang des einstigen Marketingmannes zum Verleger. Vom Marketing zum Milliardär, da ist der prominenteste Fall Red-Bull-Erfinder **Dieterich «Didi» Mateschitz**. Er war Marketingmann für Blendax-Zahnpasta und Jacobs-Kaffee, ehe er sich

mit 40 selbstständig machte und Red Bull gründete. Das war vor über 25 Jahren, heute figuriert er unter den reichsten Österreichern.

✱

Apropos Österreich. Dort ticken die Uhren in vielen Dingen anders. So hat man zur Homosexualität ein nicht annähernd so entspanntes Verhältnis wie in der Schweiz. Heiraten unter Gleichgeschlechtlichen gibt es nicht. Aber es gibt die «Verpartnerung» - wie man dortzulande die Hochzeit nennt. Kürzlich «verpartnernt» sich in Salzburg zwei Männer, die im Theater an der Josefstadt arbeiten. Trauzeugen (Pardon: Zeugen der Verpartnerung) waren keine Geringeren als der Schauspieler **Helmut Lohner**, der jahrelang am Schauspielhaus spielte und auch am Opernhaus inszenierte, und Regisseur **Otto Schenk**. Beide übrigens Heteros, um nicht zu sagen Frauenliebhaber.

Hildegard Schwaninger schreibt für den «Tages-Anzeiger», [Tagesanzeiger.ch/Newsnetz](http://Tagesanzeiger.ch/Newsnetz) und das Schweizer Finanzportal [Finews.ch](http://Finews.ch).