

NEUE KAFFEEHÄUSER SETZEN AUF TOPKAFFEE

Kaffee gibts in jedem Restaurant und Hotel. Jetzt haben gewisse Gastronomen den Kaffee neu entdeckt – sie wollen nur noch Topqualität. Wenn man das beliebte Getränk ausserdem in einem stimmungsvollen Kaffeehaus-Ambiente servieren kann, bleibt der Erfolg nicht aus. Zwei innovative Neukonzepte aus Zürich.



ZVG

Das Café Lang im Zürcher Kreis 5 ist tagsüber ein Boulevardcafé. Am Abend ist es eine Bar und es werden wienerisch angehauchte Bistrotgerichte angeboten.

Der Limmatplatz im Kreis 5 hinter dem Zürcher Hauptbahnhof ist wohl einer der lebendigsten Plätze in der Schweiz. Er ist prädestiniert für ein Boulevard-Café. Der Platz mit dem Hochhaus des Migros-Genossenschaftsbunds als prominentestem Gebäude wimmelt jeden Tag nur so von Menschen, die hier arbeiten, einkaufen oder eine der Berufsschulen besuchen. Gross war deshalb der Aufschrei im Quartier, als im November 2011 die Schliessung des langjährigen Cafés El Greco bekannt wurde. Das von seiner Einrichtung her vor 20 bis 30

Jahren stehen gebliebene Café war zwar nicht schick, aber populär, ein multikultureller Treffpunkt des früheren Arbeiterquartiers. Das Café trug deshalb auch den ironischen Übernamen «Zürcher Architekten-Frühstücks-Tränke». Auf der grossen Terrasse konnte man gemütlich draussen sitzen, Zeitung lesen und Café trinken. Das können die Gäste auch im Ende Mai neu eröffneten Café Lang, welches das «El Greco» abgelöst hat. Die Liegenschaftsbesitzerin Migros hat nicht, wie allgemein befürchtet, einer weiteren Starbucks-Filiale den Zuschlag gegeben. Zum Zug kamen vielmehr fünf junge Gastro-Quer-einsteiger, deren Konzept die Migros überzeugt hat: Emil Looser von der Bar Nachtflug im Niederdorf, der Brillen-Designer Patrick Basler sowie das Trio Jonas Herde, Daniel Ferrari und Livio Notaro, welches bereits die Espresso-Bar La Stanza am Bleicherweg in Zürich betreibt. Ihr erstes erfolgreiches Gemeinschaftswerk, damals noch ohne Patrick Basler, war die 2011 neu eröffnete Bar Hotel Rivington & Sons im Wolkenkratzer Prime Tower. Sie ist in einem schäbig-schicken Retro-Style eingerichtet, der an die Prohibitionszeit in New York erinnern soll – mit vielen Originalaccessoires.

Auch das Café Lang, benannt nach der Langstrasse, die am Limmatplatz endet, wird für seine originelle Inneneinrichtung gelobt. «Viele Leute kommen extra, um unser Interieur zu bestaunen und sind begeistert», erklärt Geschäftsführer Stefan Zimmer. Seine Chefs wollten den Wiener Kaffeehaus-Charme herausheben, was ihnen dank der detailverliebten Ausgestaltung gelungen ist. Ihr Stil orientiere sich an dem, was ihnen persönlich gefalle. Auffallend sind die neu eingerichteten gemütlichen Sitznischen, in denen man auf grünweiss gestreiften Plüschsofas bequem sitzen und eine der zahlreich vorhandenen nationalen wie internationalen Zeitungen lesen kann. Als Abtrennung der Nischen dienen Holzwände mit geätzten und verzierten Glasscheiben wie anno dazumal, aber neu. Es gibt eine nostalgische Telefonkabine, und der Parkettboden stammt aus einer ehemaligen Zigarrenfabrik. Schlichte Designklassiker sind die Thonet-Kaffeehausstühle mit einer Lehne aus zwei gebogenen runden Holzstäben.

Im anderen Teil des grosszügig wirkenden Cafés befindet sich das Schmuckstück des Hauses: die lange Bar, welche wie die Wände in Senfgeb gehalten ist. «Dafür haben wir uns an Wiener Kaffeehäusern orientiert, wo alte Holzwände mit einem neuen Anstrich aufgefrischt werden», sagt der Geschäftsführer. Hinter der Bar steht als Arbeitsinstrument fürs Kerngeschäft eine Marzocco; die Siebträgermaschine gilt als «Mercedes» unter den Kaffeemaschinen. Die Hausmischungen für Espresso und Café Crème hat das Café Lang mit der Blaser Café AG aus Bern zusammen entwickelt. «Unsere Mischungen sind milder und lieblicher – halt wienerischer – als zum Beispiel ein typisch italienischer Espresso», sagt Stefan Zimmer. «Ausserdem legen wir Wert auf Qualität.» Jeder Kaffee werde frisch gemacht, die Milch frisch aufgeschäumt. Vier Franken kostet Espresso oder Café Crème im «Lang».



ZVG

Die Betreiber: Livio Notaro, Patrick Basler, Jonas Herde und Emil Looser im Rohbau des Café Lang. Auf dem Foto fehlt Daniel Ferrari.

ANZEIGE

Heró
GASTRONOMIQUE
Für die moderne Küche.
Seit 1886.

Für Zauberkünstler.

BOUILLONS
Gemüse-, Hühner- und Rindsbouillon, Fleischbouillon und Streubouillon vegetabil

SUPPEN
Tomaten-, Spargel- und Steinpilz-Crème sowie Basis für Crèmesuppen

SAUCEN
Demi-Glace, Bratensauce, Bratenjus klar, Velouté, Roux weiss und Roux braun

Suppen, Saucen und Bouillons

Verzaubern Sie Ihre Gäste mit den Bouillons, Suppen und Saucen von Hero. Das ausgesuchte Sortiment in Schweizer Qualität erfüllt die höchsten Ansprüche der Köche.

NEU!

Wir zaubern weiter:
Streubouillon vegetabil, Fleischbouillon, Bratenjus klar, Velouté

So sehen Sieger aus:

- weltmeisterlicher Geschmack,
- höchste Qualität,
- großartige Auswahl und bestes Preis-Leistungsverhältnis.

RAUCH
JUICE OF CHAMPIONS

Pflück' Dir den Weltmeistersaft!

Multivitamin Orange

Orange, Orange mit Fruchtfleisch, Ananas, Pink Grapefruit, Cranberry, Tomate

Orange, Ananas, Tomate, Pflirsich, Marille, Multivitamin, Erdbeere, Fairtrade

H^eGZ № 26

Tagsüber setzen die Betreiber kulinarisch auf ein kleines Angebot von Apérohäppchen, Sandwiches und Süßgebäck (wie hausgemachte Quarkkräpfen, Kirschen- oder Zwetschenkuchen). Es wird aber auch gekocht. Mittags bietet der Betrieb drei Menüs an, ein Vegi-, ein Fleisch- und ein Pastagericht inklusive Salat oder Suppe für 18 bis 24 Franken. Neu ist das Café ebenfalls am Abend geöffnet. Dann gibt es Wärschafte wie den selbst gemachten Fleischkäse mit «Vogerlsalat» (Nüsslisalat) oder den falschen Tafelspitz vom Hals, der laut einer Gastrokritik «gabelart-farig» im Mund zergeht. Die Bar hat einige ungewöhnliche Spezialitäten. Neben Spirituosen-Klassikern ein Dutzend verschiedene Ginsorten. Zum Beispiel «Monkey47/Schwarzwald Dry Gin», den der Barman mit einem Fentimans (Bio-)Tonic Water serviert. Aber auch mit seltenen Rumsorten und Whiskys ist die Bar gut dotiert, und es gibt edle Schnäpse von Truttiker aus dem Zürcher Weinland.

Nicht zuletzt hat das Café Lang einen sehr freundlichen Service, was in Zürich etwas heißen will. Man wird mit «Ciao» begrüßt und geduzt, was im Kreis 5 normal ist, und kriegt sogar ein nettes Lächeln als Dreingabe. Zudem darf der Gast durchaus Stunden vor einem Getränk verweilen. «Wir haben genug Platz», sagt Stefan Zimmer. Nur Picknicken werde nicht toleriert. Übrigens: Einen Besuch wert sind die Toiletten im Retro-Stil, viele der Accessoires stammen aus den USA.



Café Milchbar in neuen Händen

Szenenwechsel in ein ganz anderes Quartier von Zürich. Einen Steinwurf vom Zürcher Paradeplatz entfernt, befindet sich die Milchbar, ein Urgestein der Zürcher Gastroszene, in dem Businessleute und Passanten seit jeher Imbisse, Kaffee und Kuchen geniessen können. Nach 34 Jahren ist das kleine Lokal mit Terrasse in neue Hände übergegangen. Michel Péclard, diplomierter Buchhalter, Absolvent der Hotelfachschule, Luzern, und Querdenker der Zürcher Gastroszene, hat das Lokal übernommen, zusammen mit Geschäftspartner Florian Weber. Für die Inneneinrichtung des Lokals, die in einem Rekordtempo von zwei Wochen erstellt wurde, hat Péclard einen ehemaligen Bühnenbildner geholt. Raphael Otto ist seit 1. Januar für die Inneneinrichtung sämtlicher Péclard-Betriebe zuständig. Er hat der Milchbar mit Retro-Elementen wie Kronleuchtern und schönen schwarzen Polstersesseln einen neuen Look verpasst. Michel Péclard ist bekannt dafür, aus dem Unmöglichen das Mögliche zu machen. Vor ein paar Jahren übernahm er den traditionsreichen «Schober», befreite ihn vom kitschig-barocken Blümchenstil, renovierte ihn stilvoll und schuf praktisch aus dem Nichts seine eigene Pâtisseriesmarke Péclard Zurich. Mit der Übernahme der Milchbar wollen Péclard und Weber nicht nur dem Aussterben der Gastronomie entlang der Zürcher Bahnhofstrasse entgegenwirken. Sie wollen gleich auch den besten Kaffee von Zürich servieren. Dafür hat Péclard den Kaffeeröster Ernst Knuchel engagiert, der als einer von wenigen in der Schweiz einen Hochschulabschluss in Kaffee-Kompetenz hat (er ist auch der Autor der H^eGZ-Serie über Kaffee). Der Inhaber der jungen Firma Freshcoffee GmbH röstet und vertreibt Top-Kaffeemischungen. Michel Péclard habe ihm eine Carte blanche gegeben und ihn direkt verantwort-

Das Café Milchbar gehört neu zur Péclard-Gruppe und will den besten Kaffee der Stadt Zürich brauen.

tlich gemacht für die Kaffeequalität in seinem Betrieb, erzählt Ernst Knuchel. «Auch wenn mich der Auftrag an meine Kapazitätsgrenzen gebracht hat, freut es mich, dass es in Zürich endlich einen Gastronomen gibt, der das Beste für den Kaffee will und die Sache konsequent durchzieht.» Das Echo auf seinen Kaffee ist sehr positiv. Von 8 bis 10.45 Uhr ist der Andrang für Kaffee in der Milchbar am grössten und manchmal stehen die Kunden Schlange. Ernst Knuchel hat bereits eine zweite Mikro-Röstmaschine bestellt, um die Nachfrage erfüllen zu können. Die Péclard-Betriebe «Coco» und «Fischer's Fritz» haben jetzt ebenfalls auf Freshcoffee umgestellt. «Knuchel ist ein absoluter Kaffee-Freak, das braucht es in diesem Metier», sagt Milchbar-Geschäftsführerin Christa Hess. «Sein Espresso schmeckt cremig und kräftig, aber nicht bitter, mit schönen Aromen.» Für einen Espresso oder einen Café Crème verlangt die Milchbar 4.50 Schweizer Franken. Cappuccino und Milchkaffee kosten 5.90, gross 6.90 Franken.

Doch nicht nur der verwendete Kaffee muss erstklassig sein. Die Milchbar hat eine Maschine der Extraklasse, eine italienische Dalla Corte. «Diese Maschine kann man nur kaufen, wenn man die Schulung besucht hat», sagt Christa Hess. Wenn etwas nicht stimmt, die Kaffeemenge zum Beispiel, stehe sie nämlich still. «Sie ist selbstkontrollierend und registriert alles.» Für eine gute Kaffeequalität müsse jede Kaffeeportion frisch gemahlen werden, und die Bohnen dürften nicht zu warm sein. Ausserdem muss die Dalla Corte täglich gründlich gereinigt werden inklusive der Siebe und Kolben. Ab 1. September wird Barista Milo in der Milchbar für das Kerngeschäft zuständig sein. «Er will sich auch an den Schweizer Meisterschaften beteiligen und wir unterstützen ihn», sagt Hess. Auf der Getränkekarte der neuen Milchbar stehen neben Kaffee frische Frucht- und Gemüsesäfte. Kulinarisch nutzt die Milchbar Synergien mit den sechs anderen Gastronomiebetrieben. «Wir bieten das Beste aus allen Péclard-Betrieben in der Milchbar an», sagt Hess. Mittags gibt es die beliebten Fischknusperli aus dem Camping-Restaurant Fischer's Fritz, frisch aus dem See vom eigenen Fischer. Draussen auf dem Grill wird der beliebte Pumpi-Spiess aus Schweizer Rindshuft gebrutzelt, und das Restaurant Kiosk liefert das saisonale Curry. Von der Conditorei Schober-Péclard kommen die frischen Gipfeli und die erstklassige Pâtisserie. Péclard wäre nicht Péclard, wenn es nicht noch etwas Ausgefallenes gäbe. «Zum Angebot zählen neu auch Sandwiches am Meter», sagt die Chefin, «der Gast wählt die Länge in Zentimetern.» 1,2 Meter misst das längste Brot, das die Bäckerei Känzig in Kilchberg liefert, zehn Zentimeter Sandwich kosten drei Franken. Auch die Cremeschnitte wird am Meter angeboten. Abends ist in der Milchbar «Party» angesagt. Wie das Café Lang hat auch dieses Lokal abends geöffnet. Die neuen Cafés gehen also mit der Zeit, denn von Kaffee und Getränken allein können heute nur wenige Cafés leben (siehe Interview mit Johanna Bartholdi von CafetierSuisse).

Marc Benedetti

www.cafelang.ch
www.cafe-milchbar.ch

Johanna Bartholdi: «Traditionelle Cafés werden immer seltener»



Johanna Bartholdi
Präsidentin CafetierSuisse
(früher Schweizer Cafetier-Verband)

H^eGZ: Frau Bartholdi, in letzter Zeit sind neue Cafés im Retro-Look oder explizit als Wiener Kaffeehaus aufgegangen. Ist Retro der neueste Schrei in der Café-Szene, und was halten Sie davon?

Johanna Bartholdi: Innerhalb der sehr heterogenen Café-Szene gibt es sicher auch Betriebskonzepte, die auf dem Retro-Trend basieren. Auch in vielen neuen oder modernen Konzepten finden sich Aspekte von Retro-Trends. «Zurück zu den Wurzeln» bringt es gut auf den Punkt. Es sind Betriebe im Sinne des «Café littéraire» mit einladender Gemütlichkeit und einem grossen Zeitungsangebot. CafetierSuisse begrüsst jedes innovative Konzept, sieht aber

häufig eine Problematik im Bereich der Wirtschaftlichkeit. Retro-Trends können teilweise mit einer sehr hohen Aufenthaltsdauer des Gastes bei gleichzeitig teilweise eher geringer Konsumation einhergehen. Der durchschnittliche Kundenfranken ist dann einfach zu tief.

H^eGZ: Kennen Sie weitere Beispiele von geplanten Wiener Kaffeehäusern in Zürich oder anderen Städten?

Bartholdi: Momentan nicht. Generell kann man aber sagen, dass es gegenwärtig eher Ketten und Grossbetriebe sind, die attraktive Lagen in Ballungszentren besetzen können. Traditionelle Cafés werden immer seltener,

weshalb es CafetierSuisse mit seinem Weiterbildungsangebot umso wichtiger ist, auch die traditionelle Gastronomie zu motivieren, ihre Kaffee-kompetenz zu verstärken.

H^eGZ: Welches ist das meistverbreitete Café-Konzept in Zürich?

Bartholdi: Das Angebot in Zürich ist sehr heterogen und reicht vom 08/15-Café bis zum sehr innovativen Betrieb. Reine Café-Betriebe, die ihren Umsatz nur mit Kaffee und Getränken erwirtschaften, werden eher seltener. Bäckereien und Konditoreien steigen vermehrt ins Geschäft ein, und in Marktnischen gibt es die unterschiedlichsten Café-Konzepte: etwa Bücher-,

Blumen- oder Schuhläden mit angeschlossenem Café.

H^eGZ: Was beschäftigt die Zürcher Cafés momentan am meisten?

Bartholdi: Im Sommer sind die Boulevardcafé-Gebühren aktuell und die wenig pragmatische Stadtpolizei Zürich (ehemals Gewerbepolizei), die sich trotz der bereits enormen Gebühren teilweise nicht zu schade ist, die Stuhl- und Tischbegrenzung auf den Zentimeter genau nachzumessen. Vorschriften und Gebühren machen insbesondere den Kleinbetrieben das Leben immer schwerer. Die Politik und die Vermieter drängen diese individuellen Gastronomen immer mehr aus dem Markt.

GASTRO IMPULS

Hunkeler • Buchecker



Entdecken Sie unsere Neuheiten, Hits, Trends und Aktionen an der Gastroausstellung ZAGG in Luzern

Halle 2, Stand 245

Hunkeler Gastro AG
Grimselweg 5 • 6002 Luzern
Tel. 041 368 91 91 • Fax 041 368 91 90
www.GastroImpuls.ch • info@GastroImpuls.ch

Hotel- und Gastronomiebedarf seit 1901