

Quartierentwicklung. Gastronomie. Quartierbeizen haben oft eine schmackhafte, ehrliche Küche und sind ein wichtiger Treffpunkt für Menschen jeden Alters. Allerdings ist es nicht ganz einfach, sie rentabel zu führen.



In der Luzerner Quartierbeiz Hopfenkranz lässt es sich gut verweilen. Wer will, kann dort jassen, spielen oder Musik hören.

Christoph Notter/zvg

Die Quartierbeiz hat eine wichtige Aufgabe. Sie belebt den Stadtteil und dient als Begegnungsort. Oft werden diese Restaurants mit viel Engagement geführt.

CHRISTINE KÜNZLER/ELSBETH HOBMEIER

Ein traditioneller Treffpunkt

In der Nähe des Luzerner Löwendenkmals steht der «Hopfenkranz», eine Quartierbeiz, die auf eine «ehrliche» Küche setzt. «Wir kochen saisongerecht, jeden Tag frisch und wechseln unsere Karte alle zwei Monate. Fleisch und Fisch stammen aus der Schweiz», sagt der junge Gastronom Manuel Kaufmann. Er hat die Hotelfachschule Thun absolviert und «als optimalen Einstieg» in die Praxis letzten Sommer den «Hopfenkranz» übernommen, den er nun mit zwei Mitarbeitenden führt. «Das Restaurant ist mit seinen 30 Plätzen überschaubar, ich kann es gestalten, wie ich will. Hier werde ich nicht in ein Korsett gesteckt.» Nach den ersten harzigen Monaten laufe das Restaurant nun gut. Um erfolgreich zu sein, brauche es vor allem Durchhaltevermögen, Leidenschaft «und Freude, Gastgeber sein zu dürfen». Er hat aus dem «Hopfenkranz» ein Nichtraucher-

restaurant gemacht. Das sei, vermutet er, mit ein Grund dafür, dass bis jetzt im «Hopfenkranz» noch wenig gejasst werde. Dafür kommen die anderen Angebote gut an: Vorlesungen, Spielturniere und Musikanlässe. Kaufmanns Restaurant ist nachmittags geschlossen. «Aus Rentabilitätsgründen.»

Insider sind sich einig: In den Gassen zwischen dem Zeitglockenturm und dem Bärensgraben ist die Berner Altstadt am schönsten. In der Parallelgasse zur Hauptader liegt eine jener «Beizen», welche ihr Letztes-Jahrhundert-Cachet zu bewahren gewusst haben: das Café Postgasse, von den Bernern liebevoll «Postgässli» genannt. Nirgendwo sonst in Bern bekommt man bessere Hörnl mit Ge-

hacktem und Apfelmus. Die Gschweltli mit verschiedenen Käsen, Crème fraîche, Trauben und Nüssen sind legendär. Weit über die Stadtgrenzen hinaus bekannt sind die Moules, die von September bis Mitte März serviert werden, und die Bouillabaisse, welche im Sommer die Lust auf Meer stillt.

Das kleine Lokal mit dem heimeligen Ambiente ist meistens brechend voll – Regula und Stephan Hofmann, die das Postgässli seit 1988 prägen, merken nichts von Krise oder Kursschwankungen. Es bleibt das Geheimnis von Stephan Hofmann, wie er in der winzigen Küche alle die Bestellungen schafft. Und jenes von Regula Hofmann, wie sie jeden Gast herzlich begrüsst und ihm das Gefühl

gibt, gerade seine Anwesenheit sei ihr besonders wichtig.

Zürichs «Bederhof» nimmt auch eine soziale Aufgabe wahr

Erik Haemmerli, seit 2005 Pächter des «Bederhofs» in Zürich-Enge, nimmt die Aufgaben einer Quartierbeiz ernst. «Wir wollen für alle da sein und einen Service Public bieten.» Sein Restaurant stehe in einem sozial durchmischten Quartier, entsprechend unterschiedlich seien die Gäste. Er erachte es als seinen Auftrag, den Quartierbewohnern zu ermöglichen, ganztags einen Kaffee oder ein Glas Bier trinken zu können. Deshalb sei die Bar im Restaurant von morgens acht Uhr bis Mitternacht geöffnet. «Obwohl dieser aus-

gedehnte Barbetrieb meine Erfolgsrechnung belastet. Wenn jemandem die Decke auf den Kopf fällt, soll er zu uns kommen können.» Das Restaurant ist über Mittag und ab 18.30 Uhr geöffnet. Die Gäste können dort Abende lang jassen. So richtig mit Teppich, Schiefertafel und Kreide. «Da verlangen wir jedoch, dass sie auch bei uns essen.» Die Küche im «Bederhof» ist traditionell und schweizerisch.

«Ich bin jeden Tag vom Morgen bis zum Feierabend im Torstübli.»

Lotti Weber
Wirtin Torstübli

«Das Beizli ist mein Leben»

Lotti Weber führt die urtümliche Basler Quartierbeiz Restaurant zum Torstübli seit zwölf Jahren. «Mit viel Herzblut», wie sie sagt. «Das Beizli ist mein Leben. Ich bin mit ganz wenigen Ausnahmen jeden Tag vom Morgen bis zum Feier-

abend im Torstübli.» Um erfolgreich zu sein, sagt sie, «müssen Preis/Leistung, Gastfreundschaft und Ambiente stimmen». Das Interieur ihres Restaurants in der Nähe des Wettsteinplatzes ist im Laufe der Jahre nicht viel verändert worden. Sie sorgt mit aufwendigen Dekorationen für Stimmung. «Während der Muba haben wir Muba-Guggen aufgehängt und farbige Streifen über die Tische gelegt.» Für Nicht-Basler: Guggen sind Tragtaschen. An Weihnachten erstrahle die Quartierbeiz jeweils in üppigem Glanz. Letztes Jahr mit singenden Dalmatinern und Schneemännern. Das koste zwar Geld, aber lohne sich, sagt die Wirtin.

Mittags werden zwei Menüs serviert. Die Dreigänger bestehen aus einer hausgemachten Suppe, einer Vorspeise und einer Hauptspeise. «Wir pflegen eine Querfeldein-Küche, französisch, schweizerisch und ein wenig baslerisch.»

Wie Quartierbeizen um ihr Leben kämpfen

Zwei Beispiele von angestammten Quartierbeizen, die versuchen, sich mit neuen Ideen zu behaupten.

GUDRUN SCHLENCZEK

Wie mit wenigen Mitteln aus einer alten «Bierbeiz» ein gepflegter Quartierbetrieb werden kann, zeigt der Wandel der «Felsenegg» in Luzern. Vor zweieinhalb Jahren übernahm der ehemalige Hochbauzeichner Franco Simioni die Führung. Investiert wurden lediglich 100 000 Franken für die sanfte Restauration des Innenraums mit seinen 40 Plätzen und für die Schaffung einer Laube mit 40 Aussenplätzen im Hinterhof, wo vormals Autos

parkten. «Ich wollte von den Fixkosten nicht erdrückt werden», so Simioni. Denn das wirtschaftliche Führen einer solchen Quartierbeiz sei ein «fragiles Gleichgewicht». Damit dieses nicht kippt, ist die «Felsenegg» heute straff organisiert. Geöffnet hat sie unter der Woche und nur mittags und abends. Das Personal ist also dann vor Ort, wenn auch mit Gäste-frequenz zu rechnen ist. «Am Freitagabend waren wir lange zu zweit im Service, heute zu dritt», erzählt Simioni. Die zusätzliche Aufmerksamkeit, die er so den Gästen schen-

«Wir machen bewusst nicht auf billig. Die Gäste geben so auch Geld aus.»

Franco Simioni
Quartierbeiz «Felsenegg» in Luzern

ken kann, rentiere sich: Pro Abend würden jetzt zwischen 300 und 500 Franken mehr Umsatz erzielt.

Man mache in der «Felsenegg» «bewusst nicht auf billig», abends ist weiss gedeckt mit Stoffserviette, die Küche ist mediterran und frisch. «Die Gäste geben so auch Geld aus», freut sich Simioni.

Und zwar zwischen 80 und 95 Franken pro Abend und Person. Vom Quartier allein kann er nicht leben, die Gäste der früheren «Felsenegg» kommen längst nicht mehr, dafür neue aus der näheren und weiteren Umgebung.

Ebenfalls nicht einfach ist es für den «Platanen» an der Klybeckstrasse in Basel. Die tendenziell kürzeren Mittagspausen in den Betrieben und die erweiterte Gastronomie auf dem Norvartis-Campus erschweren der im ursprünglichen Zustand erhaltenen Quartierbeiz das Mittagsgeschäft. «Die Gastro-



«Platanen» in Basel.



«Felsenegg» in Luzern.

meile auf dem Norvartis-Campus ist ein Killer für uns», konstatiert Pächterin Charlotte Wirthlin, die das Restaurant seit fast 20 Jahren führt. Dinierten Novartis-Mitarbeitende früher gerne im Quartier, können sie sich jetzt in einem der zahlreichen firmeneigenen Gastro-Betrieben günstig verpflegen. Wäre

die Rendite der einzige Massstab, müsste sie ihren Betrieb am Mittag schliessen, sagt Wirthlin. Aber dann wäre der «Platanen», der heute von 11 Uhr bis Mitternacht durchgehend geöffnet ist, für sie keine Quartierbeiz mehr im eigentlichen Sinne. Mit Cateringaufträgen versucht sie nun, das Umsatzloch zu stopfen. Vom Quartier allein kann Charlotte Wirthlin mit ihrem Lokal mit 50 Innenplätzen und Biergarten (70 Plätze) auch am Abend nicht leben. Es ist eine günstige Wohngegend, deren Bewohner sich kaum ein Abendessen aus der Frischproduktküche des «Platanen» leisten. Die Gäste kommen von Basel hierher, wo gelegentliche Kulturveranstaltungen auch aus Lärm-schutzgründen noch möglich sind.