

# Lieblingsbeiz ist, wenn man...

Autor(en): **Huber, Uli / Leiter, Martial / Ammann, Martin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design**

Band (Jahr): **8 (1995)**

Heft [1]: **Augentrost und Gaumenfreude : Acht Gaststätten**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-120238>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

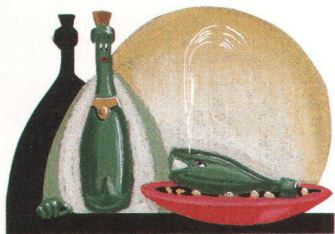
## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Lieblingsbeiz ist, wenn man

**Nicht alle haben ein Lieblingsrestaurant, aber die, die eines haben, wissen warum sie dieses und kein anderes auswählen. Zwanzig Leute erzählen von ihren persönlichen Vorlieben.**

Uli Huber, Architekt, Bern: «Leider habe ich keine Stammbeiz, ich beneide deshalb Lieblingsbeizengänger. In der Schweiz will man zuviel, der Stolz ist unserer Gastronomie abhanden gekommen. Die lieblosen Gerichte mit den Phantasienamen mahnen an angelernte Corporate Identity. Eine Instant-Geschichte ist das. Es ist doch wie in der Architektur: Der Chef muss selber kochen, selber die Beiz prägen, damit sie gut ist, und wenn er stirbt, geht auch der Laden zu. Aber es ist eigenartig, dass uns Architekten immer die alten Restaurants gefallen ...»



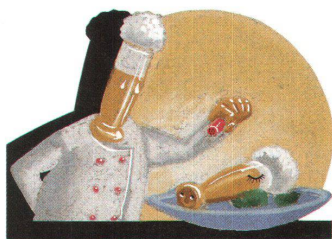
Martial Leiter, Illustrator, Lausanne: «Der Landgasthof **L'Aubier** in Montezillon (NE) ist sehr schön gelegen. Neben dem Essen lässt sich auch die Landschaft geniessen. Man wird herzlich empfangen, und das Salatbuffet ist aussergewöhnlich. Früchte und Gemüse sind frisch vom eigenen Hof. Vegetarische Gerichte sind auch auf der Karte – eher ein untypischer Gasthof für die Westschweiz.»

Martin Ammann, Designer, Basel: «Ich habe für jeden Anlass eine andere Lieblingsbeiz. Gemeinsam ist ih-

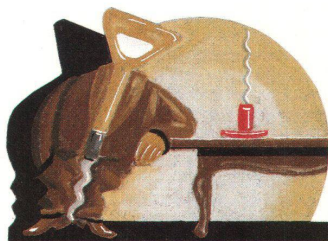
nen die vom Beizer geprägte Atmosphäre. Wenn das Konzept nur Marketing ist, das nicht gelebt wird, funktioniert es nicht. Die Corporate Identity muss von innen herauskommen, wie zum Beispiel beim **Kräuterroski** in Münchenbuchsee (BE). Der Wirt und Koch Oskar kommt an den Tisch und preist die Menus seiner Küche an. Die frischen Kräuter, die in den Speisen verwendet werden, wachsen in Oskars Garten. Das Haus ist alt, und der Koch bittet, wenn möglich das Rauchen in den niederen Räumen zu unterlassen – auch wegen der feinen Küche.»

Peter Bosshard, Jurist BSA, Zürich: «Ohne Gäste ist die Beiz und deren Atmosphäre nicht zu beurteilen. Aber im Parterre der **Bodega** in Zürich hat es immer Leute. Dort gehe ich abends vor dem Kino, dem Theater oder mit Klienten hin, um ihnen ein Stück Zürich zu zeigen. In der Bodega stimmt alles, sie ist ursprünglich, belebt, und sie hat mit den Spiegeln an den Wänden ein stilvolles Interieur.»

Lisbeth Sachs, Architektin, Zürich: «In meinem Quartier fühle ich mich wohl in der eigenen Atmosphäre des **Café Black**. Neben dem guten Kaffee ist dieser schwarz gestrichene Raum etwas Besonderes. Erstaunlicherweise fühlt man sich hier trotz der Grosszügigkeit und der Höhe des Raumes



geborgen. Ab und an suche ich Veränderung. Am liebsten in der **Kronenhalle** in Zürich, nachmittags zwischen vier und fünf bei einem Glas Wein oder einem Apéritif.»



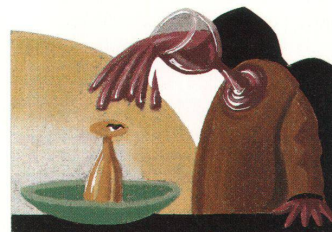
Albert Brun, Grafiker, Chur: «Das Restaurant **zum Pauli** in Chur ist zwar eine gestalterische Katastrophe. Es wurde Anfang der siebziger Jahre eingerichtet und seither nur verschlimmbessert, doch wer hier heimisch ist, weiss: Vier Stühle sind bequem. Wesentlich für die unverkrampfte Atmosphäre sind die grossen Tische mit sechs bis zehn Gedecken. Sie zwingen, mit anderen Gästen an einem Tisch zu sitzen. Das ist eine Überraschung, meist aber ergibt sich ein guter Abend. Nicht zuletzt: Der Wirt ist sympathisch und er hat immer spezielle Menu-Varianten auf Lager.»

Teo Biert, Architekt, Scuol: «In einem Lieblingsrestaurant muss ich essen können, was ich der Erscheinung nach erwarte. In einem schmutzigen Restaurant will ich keine feine Küche und in einem normalen Lokal mag ich keine Pizza essen. Die Gestaltung und die Architektur sind ebenso wichtig wie das kulinarische Angebot. «Bi üs doba» herrscht der Tourismus und die Masse – ein Lieblingsrestaurant fehlt mir tatsächlich.»

Peter Röllin, Kunsthistoriker, Rapperswil: «Mein Lieblingsrestaurant ist urban und sprengt in ganz kleinem

Rahmen den Alltag. Es ist eine vertraute Nische mit Erweiterungen über das Lokale hinaus. Ins **Dieci** in der Rapperswiler Altstadt gehe ich wegen des italienischen Kaffees, der Pizza und der bisschen fremden und doch nicht fremden Stimmung; Mentalitäten ziehen mich an. Es ist nicht touristisch dort, und für mich ist es ein wichtiger sozialer Treffpunkt.»

Hans Jörg Rieger, Kunsthistoriker, Zürich: «Im **Bahnhofbuffet Lausanne** gibt es zu den Kutteln verschiedene Saucen im Silberschälchen. Aber wichtiger als ein wahnsinniges Essen ist die Stimmung des Raumes. Das Bahnhofbuffet hat riesige Räume, grosse Fenster, mehrere Zugänge und – ganz wichtig –, es erhebt keinerlei Anspruch auf irgendeine Art von Erlebnisgastronomie.»



Alice Vollenweider, Journalistin, Zürich: «Eine einfache, kleine Beiz, in der man sehr gut isst, ist der **Rechberg** in Zürich. Das Wirtepaar garantiert für die gute Qualität des Essens und das Lokal ist geschmackvoll gestaltet. Gestaltung muss konsequent durchgezogen und fassbar sein, dann fühle ich mich wohl.»

Jürg Altherr, Plastiker, Zürich: «Unter Linden, auf Holzbänken, umringt von Klostermauern, dem Klostergarten, der Limmat, mit Blick auf einen

Neubau von Theo Hotz ... Für mich hat das **Kloster Fahr** an der Limmat eine gute Nachbarschaft. Die Gäste, die Beizer und das Essen sind sekundär, ins Kloster Fahr nehme ich immer Leute mit, Platz hat es genug.»



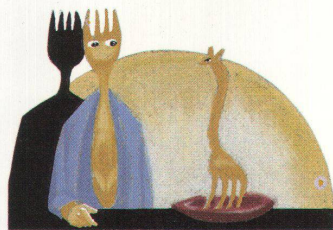
Vera Bueller, Redaktorin, Luzern: «Dem unattraktiven Raum des ehemaligen Quartierkafi vermochte der Chef des **Gennaro** in Luzern ein Ambiente abzurufen, dass man staunt. Das Lokal füllt sich mit Bildern, Dekorationen und Nippes, seit kurzem zieren venezianische Szenen die Wand. Eigentlich überladen, doch der Wirt bringt seinen persönlichen Geschmack mit Herz ins Ristorante. Ich fühle mich hier wohl. Die gute Küche und das freundliche Personal runden die stimmige Atmosphäre ab.»

Marie-Claude Béatrix, Architektin, Zürich: «Ein Lieblingsrestaurant? Das hängt ganz von der eigenen Stimmung ab. Momentan wäre das eine einfache Pizzeria am Strand. Die Ambiance eines Lokals setzt sich aus der Licht- und Farbstimmung, nicht aus Formen und Gestaltung zusammen. **Le train bleu**, ein Restaurant an einem der Pariser Bahnhöfe könnte mein Lieblingsrestaurant sein. Hier in der Schweiz fehlt mir meist der Raum; die Höhe und die Weite.»

Rolf Fehlbaum, Vitra, Basel: «In einen zeitlosen Raum eintauchen, der

durch die Evolution, sozusagen von der Zeit und nicht von Menschen gestaltet wurde ... Das **Donati** in Basel hat sich seit Jahren nicht verändert. Die immer gleichen Leute sind Gäste. Die Kohn-Stühle wurden restauriert, nicht ersetzt. Hier verändern die Jahreszeiten die Stimmung im Raum; dunkler, geschützter im Winter, heller, offener im Sommer. Ein anderes Lieblingslokal, mit grosszügigem Raum, der erst durch die Leute Leben bekommt, ist die **Kunsthalle** in Basel. Die zwei Teile dieses Lokals sind grundverschieden, der eine einfacher, düsterer; da verkehren eher junge Leute, und der andere aufwendige, respektable Teil ist für das etablierte Publikum.»

Peter Klick, Designer, Zürich: «Die **Hardburg** ist eine Fünfzigerjahre-Beiz, das Design stimmt, und der Gast ist König. Die Fernfahrer-Gaststätte im Zürcher Industriequartier ist, was ich eine ehrliche Beiz nenne. Sie gibt nichts vor – hier stimmt das Ambiente seit x Jahren. Einfach ist es, familiär. Der Wirt kocht selber. Das Mittagsmenu ist gut und günstig. Und das Publikum besteht nicht nur aus Fernfahrern ...»



Anne Hoffmann, Grafikerin, Basel: «Um gut zu essen mit einem guten Wein dazu, gehe ich gerne in den **Teufelhof** in Basel. Wenn's um den Raum geht, bevorzuge ich den Garten der

**Kunsthalle**. Ein Lieblingsrestaurant habe ich nicht. Wichtig für ein Lieblingsrestaurant wäre engagiertes Personal, von dem man persönlich wahrgenommen würde, ohne überbedient zu werden. Und grosszügig müsste es sein, man geht ja schliesslich in die Öffentlichkeit.»



Lilli Binzegger, Redaktorin, Zürich: «Am liebsten bin ich an den Blechtischen auf dem Kiesplatz unter den Bäumen im **Rosengarten** in Zürich. Das Gärtchen ist quadratisch, für einmal sitzt man nicht auf den weissen Plastikstühlen, und ich mag das Geräusch des Kiesbodens. Im Schatten der Bäume ist es fast ländlich. Die Sommerkarte ist gut. Vom Innern des Restaurants bin ich nicht überzeugt. Es ist hübsch fürs Auge, doch der Trend, das Lokal auszuräumen, also Vorhänge und Teppich wegzulassen, macht den Raum akustisch ungemütlich. Ich habe Makramees und Perserteppiche schätzen gelernt.»

Ulrike Jehle-Schulte Strathaus, Museums-Konservatorin, Basel: «Ein schöner Ort direkt am Rhein mit angenehmer Atmosphäre ist das **Donati**. Das Innere ist nicht aufgemotzt, an den Wänden hängt schöne Kunst, und man isst gut. Das Beizerpaar kenne ich, so habe ich eine persönliche Beziehung.»

Rodolphe Luscher, Architekt, Lausanne: «Eines meiner liebsten Restaurants ist das Café **Beaurivage** in Lausanne. Dort gönne ich mir am Mittag bei gutem Menu eine Pause. Das Personal kennt mich hier und bereitet Platz für mich und meine Zeitungen. Das Lokal ist besser organisiert als gestaltet. Doch gute Bedienung und interessante Leute sind mir wichtiger als das Dekor. Man trifft sich hier, tauscht ein paar Worte aus und geniesst den guten Wein. Im Sommer speziell: Draussen unter den Arkaden sitzt man von Bäumen umgeben und sieht den See.»

Max Bär, Soziologe, Zürich: «Wohl fühle ich mich im **Baseltor** in Solothurn. Ich mag die Leute, die da zusammensitzen, essen und trinken. Sie sind so gemächlich. Auch ist das Essen und Trinken bekömmlich. Ich staune, wie das Kollektiv, das hier wirtet, über Jahre gleich gut kocht. Schliesslich der Raum: ruhig und einfach. Eine Lektion, was mit dem kleinstmöglichen Eingriff möglich ist, wenn ein Architekt etwas kann.»

David Stier, Schreiber, Zürich: «Meine Reproduktion findet in der **Tina-Bar** im Zürcher Niederdorf statt. Eine rote Plüschhöhle mit Louis Toujours-Einrichtung. Ruhig, keine Music-box, kompetente Bedienung, wenig Binnentouristen, lauter Bekannte. Essen kann man auch, anständig, zu moderatem Preis. Was fehlt, ist die Leselampe im Literatenegele.»

