

## Bellevue

**EVA**  
von  
Jaermann/  
Schaad



Die «Hubi»-Mannschaft: Michael und Thomas Ita, Lucien Esseiva, Thomas Braunagel, Jonas Vögeli, Philipp Schubiger und Raoul Sigl (v.l.). Foto: Nicola Pitaro

# Hubertaus

Unglück im Glück: Kaum haben die jungen Wirte das Restaurant Hubertus zum Laufen gebracht, müssen sie wieder raus. Das begiessen sie mit einem grossen Fest.

### Von Beat Metzler

Zürich - Albisrieden war die Amazonasregion des mondänen Zürich: ein weiser, unerforschter Fleck auf der Landkarte. Nach «dort draussen» fuhr höchstens, wer eine zahlbare Wohnung brauchte. Bis sieben junge Männer vor zwei Jahren das Restaurant Hubertus übernahmen. Und dieses dann so geschickt führten, dass mittlerweile Ex-Bundesräte ins 3er-Tram steigen, um zwischen Transitstrassen und Genossenschaftsiedlungen ihr Abendessen zu geniessen.

Die Entdeckung Albisriedens geschah aus kulinarischer Not. Grafiker und Architekten, die ihr Atelier in einer Autogarage am Letzigraben gemietet hatten, haderten mit dem Restaurant-Angebot der Umgebung. Gleichzeitig schloss das Hubertus («Hubi»), eine traditionelle Quartierbeiz, die auch als Treff für FCZ-Fans diente.

Die Mitglieder von «Hubertus Design» verbanden Eigennutz mit dem Bunteraum, einmal ein Restaurant zu betreiben, und fragten bei der Besitzerin, der Swiss Finance & Property Investment AG, ob sie den Raum mieten dürften. Sie durften, vorerst für ein Jahr. Weil sich die Küche in desolatem Zustand befand, eröffneten die sieben das «Hubi» als Vereinslokal. An der Premiere im Juni 2009 erschienen Hunderte von Menschen, darunter viele, die bisher kaum einen Schritt über den Albisriederplatz hinaus gewagt hatten. Weil den Gastgebern die Möbel fehlten, baten sie alle Besucher, doch bitte einen Stuhl als Geschenk mitzubringen.

Trotz des breiten Bekanntenkreises der Neo-Wirte brauchte es viel, um das

Hubertus im Zürcher Ausgehewusstsein festzuschreiben: «In Albisrieden muss man etwas bieten, damit die Leute herkommen. Obwohl man mit dem Velo sehr schnell hier ist», sagt Jonas Vögeli, Grafiker und einer der Mitbetreiber. Das «Hubi» bot Konzerte, Theateraufführungen, Kunstauktionen oder Geburtstagsessen. Den endgültigen Durchbruch brachte die WM-Bar, für welche die Stadt dem «Hubertus temporary» erstmals eine reguläre Bewilligung ausstellte. Im Biergarten drängten sich die Fussballfans, auf Internetforen wurde das «Hubi» als Geheimtipp gepriesen.

### Plötzlich wurde das Geld knapp

Nach vier Wochen Bierzapfen hatten die sieben Betreiber genug von durchkrampfenden Nächten. Gleichzeitig stellte die Stadt das Haus aus dem Jahr 1901 unter Denkmalschutz, worauf die Besitzerin eine Vertragsverlängerung um ein Jahr in Aussicht stellte. «Nun beschlossen wir, ein professionelles Restaurant zu eröffnen», erzählt Vögeli. Dazu mussten sie die heruntergewirtschaftete Küche erst durch eine neue ersetzen. Wofür weitere Nächte und noch mehr Ersparnisse geopfert wurden. Als Geschäftsführer und Küchenchef konnten die Betreiber den Gastro-Profi Thomas Braunagel gewinnen: «Ich habe das Potenzial erkannt. Obwohl es im Normalfall schwierig ist, mit einem Restaurant in weniger als einem Jahr die Gewinnzone zu erreichen.»

Diese Regel schien sich auch im Hubertus zu bestätigen: Die Eröffnung verzögerte sich um zwei Wochen, weil die Behörden die nötigen Bewilligungen verweigerten. Ein Gewitterregen flutete den Keller, gleich viermal plünderten

Einbrecher das Schnapssortiment, und der Mittagskoch brach sich den Arm. Noch bevor das erste Menü aufgetischt war, wurde das Geld knapp. Obwohl es nun auch die Löhne von gut zehn Angestellten zu bezahlen gab.

Dann kam der Befreiungsschlag. Schon wenige Wochen nach der Eröffnung musste vorher anrufen, wer im Hubertus speisen wollte. Das lag an den Gerichten aus regionalen Zutaten; aber auch am Migros-Museum sowie den Galerien Bob van Orsouw und Hauser & Wirth, die letzten September in die Nachbarschaft zügelten, weil ihr Stammsitz, das Löwenbräuareal, während zwei Jahren umgebaut wird. «Die Verantwortlichen haben signalisiert, regelmässig bei uns zu essen», sagt Architekt und Mitbetreiber Raoul Sigl. «Das garantierte uns eine minimale Kundschaft.»

Seither hat sich das geräumige, holzverkleidete Hubertus in der Zürcher Gastro-Welt etabliert. Galeristen, Studenten, Quartierbewohner und Musiker schätzten die künstlerisch angehauchte Beizen-Atmosphäre. Doch mit dieser ist ab heute Schluss. Der provisorische Vertrag ist ausgelaufen, noch diesen Sommer starten die Renovationsarbeiten. Und neben dem Hubertus entsteht ein Neubau mit 28 Wohnungen.

### Tausende Stunden Fronarbeit

«Alles in allem schreiben wir eine schwarze Null. Das ist ein Erfolg», sagt Mitbetreiber Jonas Vögeli. Nicht eingerechnet sind die Tausende Stunden Fronarbeit - und die Erfahrungen, welche die sieben angehäuft haben. Damit diese nicht verpuffen, haben sie in den letzten Monaten ein neues Lokal gesucht, aber

noch keines entdeckt, «in dem so viel Rock 'n' Roll möglich wäre wie im Hubertus». Vorerst wird es also kein neues «Hubertus temporary» geben.

### Geht es am gleichen Ort weiter?

So droht die «Hubi»-Geschichte zum Zürcher Klassiker zu werden: Junge Euphoriker gründen ein Restaurant, prägen eine ganze Gegend. Und müssen, kaum haben sie Erfolg, den Platz dem finanziell Stärkeren räumen. Allerdings könnte der Klassiker in diesem Fall ein alternatives Ende nehmen. Wahrscheinlich wird sich das «temporary»-Team für das neue Restaurant bewerben, das Mitte 2013 in der renovierten Liegenschaft aufgehen soll. «Wir sind offen für neue Konzepte, traditionelle und innovative», sagt Raffaella Agosti von der Swiss Finance & Property Investment AG. Über eine Bewerbung der «temporary»-Gruppe, wie auch über jede andere, würde sie sich sehr freuen.

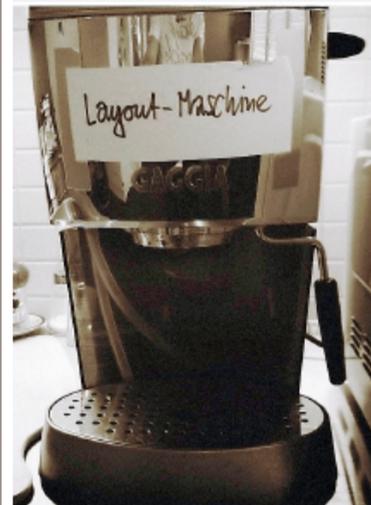
Und Albisrieden? Wird es auf der Szene-Landkarte bald wieder verbleichen? Schliesslich kehren auch die Galerien und das Migros-Museum nächstes Jahr in den Kreis 5 zurück. «Wir haben so etwas wie Quartierförderung betrieben und hinterlassen hier ein Loch. Aber das Quartier bleibt spannend», sagt Raoul Sigl. «Hier wird viel passieren in den nächsten Jahren.» Den Startschuss dazu gibt die Hubertus-Mannschaft gleich selber. Übers Wochenende verabschiedet sie sich mit einem grossen Fest.

Hubertus-Closing: Freitag 11 bis 03 Uhr, Samstag 18 bis 03 Uhr und Sonntag 08 bis 22 Uhr. Grill, verschiedene Konzerte und DJs. Hubertus, Letzigraben 101.

### B-Side

#### Aus dem Grossraumbüro I Das Geheimnis der exakten Vertikalen

Als interessierte Leserin, als interessierter Leser werden Sie sich vielleicht schon gefragt haben: Wie bringen die nur immer diese Spalten so gerade hin? Wie hier zum Beispiel, in dieser B-Side-



Kolumne, wo jeder Anfangsbuchstabe tipptopp über dem nächsten steht - für Menschen mit optischen Ansprüchen jeden Tag-Tag von neuem ein Genuss. Wir könnten jetzt angeben und sagen, das sei jahrelange Übung. Weil wir Sie aber nicht unbedingt belügen möchten, sei Ihnen hier verraten: mit einer Layout-Maschine natürlich! (reu)

#### Aus dem Grossraumbüro II Schon wieder gewonnen

Eine «Gewinn Notifikation» erreicht uns aus Liverpool. «Zwei Millionen Eine Hundert Tausend Euro» haben wir diesmal abgezögelt. Absender ist eine gsmith@europa.eu.com. Granny Smith? Nein, Grace Smith, Vorsitzende der Euro-Millions-Lotterie-Promotion-Online-Abteilung. Gewonnen haben wir dank der «Glücklichen Sternnummer 0306». Name, Alter, Geschlecht, Adresse, E-Mail, Handy, Faxnummer, Beruf, Land, Stadt und Postleitzahl haben wir Frau Smith bereits übermittelt. Und versprochen, das Geld weise zu verprassen (Geben bitte das Geld klug aus.). Natürlich «halten wir unsere Information privat, um Diskrepanzen zu vermeiden». (pa)

### Das Rezept

Vollkorn-Spaghetti mit Ziegenkäse



#### Für 4-6 Personen

400 g Vollkorn-Spaghetti, 150 g Ziegenkäse, weich, zerkrümelt, je 2 rote, gelbe, grüne Peperoni, 1 EL Olivenöl, 3 Knoblauchzehen,

fein gehackt, 1 EL Balsamico-Essig, 1 kleiner Bund Peterli, grob gehackt, Salz, Pfeffer aus der Mühle.

Peperoni auf einem mit Backpapier belegten Blech in der Mitte des auf 250 °C vorgeheizten Backofens ca. 10 Minuten garen. Herausnehmen, mit feuchtem Tuch bedecken und leicht abkühlen. Haut abziehen und Stiele sowie Samen ebenfalls entfernen. Peperoni in schmale Streifen schneiden, dabei den Saft auffangen.

Knoblauch in Olivenöl andünsten, ohne dass er Farbe annimmt. Peperonistreifen mit Saft und Balsamico-Essig hinzufügen. Spaghetti in Salzwasser al dente garen, abgiessen und mit den Peperonistreifen vermengen. Spaghetti auf 4 tiefe Teller verteilen, mit zerkrümeltem Ziegenkäse und Peterli bestreuen. Sofort servieren.

### Miele Kursküche Spreitenbach

Miele Backöfen:  
**Pflegeleicht**

Hartnäckige Fettspritzer können nicht mehr haften und einbrennen!

