

Schritt für Schritt zum Vollbetrieb

Autor(en): **Humbel, Rudolf**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Heimatbuch Meilen**

Band (Jahr): **42 (2002)**

PDF erstellt am: **28.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-953800>

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.

Schritt für Schritt zum Vollbetrieb

«Löwen»-Gastronomie
heute

Der Meilemer «Löwen» ist auch nach der geglückten Renovation ein vielschichtiger gastronomischer Betrieb. Er besteht aus nicht weniger als fünf, rechnet man den neu erschlossenen Gewölbekeller und das Leuegärtli dazu, sogar aus sieben gastlichen Räumen. Kernstück ist das zweigeteilte Red-L-Restaurant im Parterre mit rund achtzig Sitzplätzen und einer acht Meter langen Bar. Der erste Stock ist in drei holzgetäfelte Gaststuben aufgeteilt: Im Fährstübli können bis zwölf, im Leuestübli vierzig und im Meilestübli bis zwanzig Personen bewirtet werden. Was den neuen «Löwen» für die Gemeinde und ihre Vereine besonders wertvoll macht, ist der gegenüber früher deutlich grössere Saal mit Bühne und jener technischen Infrastruktur, wie sie heute verlangt wird. Bis 440 Personen können im Saal bei Konzertbestuhlung Platz nehmen, wird Fest-Bankbestuhlung verlangt (wie beispielsweise bei den Meilemer Jazztagen), fasst er deren dreihundert, werden runde Tische gewünscht, kann für hundertsechzig Gäste gedeckt werden.

Die räumliche Vielschichtigkeit, der Umstand, dass der Betrieb von Grund auf neu aufgebaut werden musste und die prekäre Situation im Gastgewerbe, wo es nach wie vor an qualifizierten Mitarbeitern mangelt, zwang die Pächtergesellschaft, die Treculari AG mit Geschäftsführer André Henzler, dazu, den Vollbetrieb des «Löwen» Schritt um Schritt anzusteuern und in der Anfangsphase da und dort, glücklicherweise nicht aber in der Qualität der Küche, Ungeheimheiten in Kauf zu nehmen.

Einige Wochen nach der Eröffnung von Mitte April wurde das kulinarische Konzept, mediterrane Bistroküche und japanische Sushi und Sashimi, vervollständigt. Mittags und abends konnten die Gäste (und können sie noch) aus einem recht ausführlichen Leue-Chärtli, mit günstigen Preisen für «Chinde» und einem saisonalen Wuche-Chärtli, mittags zudem aus drei täglich wechselnden Menüs wählen. Die verlockenden Desserts sind «huusgmacht vo eusem Patissier», und an der Weinkarte freut den Liebhaber einheimischer Gewächse, dass diese gebührend berücksichtigt werden.

Der nächste Schritt zum Vollbetrieb: Ab Herbst kann man abends im Meilestübli in gepflegtem Rahmen à la carte essen. Und im übernächsten Jahr erhält das beliebte Leuegärtli eine leistungsfähige Infrastruktur.

* Rudolf Humbel
ist pensionierter Redaktor
des Tages-Anzeigers.