

Wohlsein : das Restaurant als Ankerplatz

Autor(en): **Lüönd, Karl**

Objektyp: **Article**

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

Band (Jahr): **19 (2006)**

Heft [16]: **20 Jahr Mühle Tiefenbrunnen : die Mühle lebt**

PDF erstellt am: **11.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-123054>

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.

Wohlsein: Das Restaurant als Ankerplatz

Text: Karl Lüönd

Da das Leben auch durch den Magen geht, ist die «Blaue Ente» der Mittelpunkt der Mühle Tiefenbrunnen und die Achse, um die sich ihr Alltag dreht. Das beliebte und gepflegte Restaurant dient der Grundversorgung der Eingesessenen und pumpt Tag für Tag Gäste und damit Betrieb in den Betrieb. Die «Blaue Ente» ist ein anatomisches Kuriosum: Sie ist Herz und Magen der Mühle in einem.

• Das Restaurant, das einst als trendiger Vorläufer des Zeitgeists galt und heute den mehrheitsfähigen Chic der gepflegten Gastlichkeit ausstrahlt, ist nach zwanzig Jahren fast schon so etwas wie ein Denkmal einer gastronomischen (und damit auch kultur- und alltagsgeschichtlichen) Entwicklung. In der Stadt der Zunfthäuser und der Kronenhalle herrschte nach dem Krieg wie überall die gastronomische Klassengesellschaft. Jeder wusste, wo er hingehörte: der Arbeiter in die Kneipe an der Ecke, der Bürger ins Zunfthaus, der Millionär ins Dolder. Und wenns ausnahmsweise einmal ein Ausflug in die höhere Klasse sein durfte, zog man sich fein an, denn dann war sowieso Geburtstag oder goldene Hochzeit.

Picken wie die Möwen

Dann erschien ein Hotelierssohn namens Ueli Prager und brachte seinen Mitbürgern das Picken nach der Art der Möwen bei: schnelle Landung im Flug der Alltagsgeschäfte, etwas Besonderes geniessen, mit einer angenehmen Rechnung davonkommen und weiterfliegen. Kaum waren die letzten Reste der kriegswirtschaftlichen Zwangsverwaltung beseitigt, lernten die Zürcherinnen und Zürcher im Möwenflug fremde Köstlichkeiten kennen: Beefsteak Tarta-

re, Langusten, Flaschenwein im Glas. Mit steigender Kaufkraft und Welterfahrung des grossen Publikums begannen sich die gastronomischen Schichten zu durchdringen. Mit dem Wachstum der Agglomerationen wurden die Wege länger, die Arbeitszeiten veränderten sich. Auswärtsessen wurde zur Regel: allein auf die Schnelle, im Kollegenkreis möglichst unkompliziert und günstig, mit Kunden zum Businesslunch gepflegt und ungestört. Diesen drei Grundzuständen folgte die Entwicklung der Lokale überall in der Stadt. Mit Macht ergriff der Wandel die Gastroszene und warf neue Wellen: die Italienerwelle, die zur Ethnowelle aufschäumte: mit Spaniern, Portugiesen, Chinesen, Japanern und Thailändern, mit Griechen, Indern und und und ... Es folgte die Welle der neuen Darreichungsformen, vom Drive-in-Restaurant mit dem weltweit identischen Plastikdesign bis zur Sushi-Bar mit dem laufenden Band.

Offenheit und Beständigkeit

In all den Wandlungen steht der Gastrobetrieb in der Mühle Tiefenbrunnen, die «Blaue Ente», sowohl für Offenheit als auch für Beständigkeit. Indem sie die «Mühle-Menschen» versorgt, ist sie auch ein wichtiger Teil der Infrastruktur. Ihr Catering reicht weit über den Leistungsbereich eines gewöhnlichen Partyservice hinaus, indem es für Veranstaltungen bis 250 Personen alles liefert, sogar ein mehrgängiges Menü. Zugleich ist die «Blaue Ente» flügge genug für die sehr aktuelle Kommunikationsart der Eventkultur, das will heissen: offen für originelle Ideen und Überraschungen der angenehmen Art. Das «Mühlerama», «Miller's Studio», die Piazza (und wenns sein muss auch die Tiefgarage) stehen als Schauplätze zur Disposition. Es herrscht keine Aufregung, wenn es ausnahmsweise einmal lauter werden sollte als gewohnt. Die Mühle lebt schliesslich, und Leben kann nicht immer leise sein. •

Marc Wyss, Geschäftsführer «Blaue Ente»

Erlenbacher Fleischkäse aus dem Ofen ist ein Renner. Mit Spiegelei und Butterrösti. Gegrilltes Suzukifilet an Hummersauce läuft auch sehr gut und Entenbrust sowieso. Wir sind in der «Blauen Ente», in Zürichs erstem Trendlokal. Eröffnet wurde es, als es diesen Begriff noch gar nicht gab. Verwegen oszilliert die Speisekarte zwischen Bodenständigkeit und Exotik. Die Tendenz geht deutlich nach Pasta, Fisch und Vegetarischem. «Mediterran, frische Marktküche», lautet die offizielle Ansage. Ein modernes Stadtristorant, manchmal ein Laufsteg für schöne und bekannte Leute, ein «In-Place» – und frisch wie am ersten Tag. Wie macht man das? Die Frage geht an Marc Wyss, den Geschäftsführer. Seine Antwort tönt für diese Umgebung betont konservativ: «Indem man fast nichts ändert, jedenfalls äusserlich nicht.» In der Tat: Es ist ein elegantes, aber einladendes Lokal mit dem industriellen Chic der Gründerzeit. Sparsam, aber effektiv sind die Designakzente gesetzt. Das Lokal strahlt aus, was es sein will: unkompliziert, gepflegt, speziell.

Das Angebot ist dreischichtig. Für die schnelle Alltagsverpflegung ist «Nuno» da, eine smarte Café-Bar mit grossem Take-away-Angebot. «Nuno»? «So hiess der portugiesische Chef de Service, der vor Jahren in der «Blauen Ente» gearbeitet hat und «Nuno» mitgründete», erklärt der Geschäftsführer.

Die Bar dient den Gästen, die formlos mit Kollegen zum Essen kommen, der Restaurantteil ist für die Bewirtung aller anderen Gäste, für Geschäftsessen und Familienanlässe gedacht. Die «Ente» ist mit den anderen Betrieben und Mietern in der Mühle Tiefenbrunnen und in der Nachbarschaft bestens vernetzt. Ihr Catering bietet fast alles, vom Apéro mit Fingerfood bis zum grossen Fest. «Mühlerama» und «Miller's Studio» werden regelmässig bespielt. Und im Sommer die Piazza. Die «Blaue Ente» ist ein Markenzeichen für «edlen Kundenkreis und Kontinuität in der Küche», lobt der «Züri-Tipp».

Apropos Markenzeichen: «Blaue Ente» war der Name der Taverne, die 1410 in Altstetten eingerichtet wurde, «für bilgri, kouflüt oder ander lüt», wie der zuständige Gerichtsherr schreiben liess. Ab 1779 war das Haus für 110 Jahre im Besitz der Familie Wehrli, die dafür gesorgt hat, dass der skurrile Name nicht verschwand. Warum diese Ente ausgerechnet blau ist, bleibt ungeklärt. Poetisch ist der Name allemal, und wer dort gegessen hat, merkt ihn sich sowieso. Karl Lüönd



«In-Place bleibt man wohl, indem man fast nichts ändert, jedenfalls äusserlich nicht. Das «Nuno» hat seinen Namen übrigens vom damaligen Chef de Service, einem Portugiesen.»

→ Seite 36-37 Ein majestätischer Anblick: Stolz präsentiert sich eines der markantesten Gebäude im Seefeld: Die Mühle beim Bahnhof Tiefenbrunnen.

Restaurant Blaue Ente | Restaurant Bar «Nuno» Espresso Entenhalle | Catering für 2 bis 1000 Personen | Regelmässige Anlässe in «Miller's», im «Mühlerama» und im Sommer auf der Piazza | Mühle Tiefenbrunnen | Seefeldstrasse 223 | 8008 Zürich | 044 388 68 40 | Fax 044 422 77 41 | info@blaue-ente.ch | www.blaue-ente.ch



