

«Ich verrate auch das Rezept meiner Salatsauce»

VON ISABELLA SEEMANN

Wolf Wagschal, Unternehmer in Zürich mit Wurzeln in Kanada, wälzt die Gastroszene um – ideenreich, mit engagierten Leuten und Sinn für Zahlen. Vor zwei Monaten eröffnete der Chef der Gastro Five AG in Sihlcity die Rüsterei; und bereits sind in seinem wachsenden Gastroimperium wieder zwei «Babys» unterwegs: Die «Rebe» in Herrliberg sowie das vegetarische Restaurant «Der Veg», ebenfalls im neuen Einkaufszentrum

Tagblatt der Stadt Zürich: Herr Wagschal, welche Esskultur pflegen Sie zu Hause?

Wolf Wagschal: Ich liebe es, Freunde zu bewirten. Jamie Olivers unkomplizierter Kochstil entspricht mir besonders. Auf dem Markt kaufe ich, was mir gefällt, und improvisiere mit den vorhandenen Zutaten ein Menü. Kochen bedeutet Entspannung. Gestern konnte ich nicht schlafen, da habe ich morgens um vier Uhr Cookies für meine Mitarbeiter gebacken.

Stichwort Zürcher Gastronomie: Was fällt Ihnen dazu ein?

Wagschal: Eine kulinarische Vielfalt und Entdeckerfreudigkeit, die man ihr von aussen betrachtet nicht ohne weiteres zutrauen würde, die aber grösser ist als in manchen Weltstädten und auch damit zum Boom von Zürich als einer der neuen Ausgeh-Kapitalen Europas beigetragen hat.

Ist Zürich konkurrenzfähig gegenüber anderen Metropolen?

Wagschal: Absolut! Es gibt junge Gastronomen, wie die Höschgass Gastro AG mit Bohemia, Nooba und Yooji's, welche die Branche durch Innovation, Kreativität und unternehmerischen Mut prägen. Ganz allgemein geht es der Gastronomie ausgezeichnet. Die Leute haben Geld, das Auswärtessen hat eine wichtige gesellschaftliche Funktion, und ein Restaurant ist ein Erlebnis, das man plant wie einen Kinobesuch.

Jeder kann eine Beiz eröffnen. Aber nur wenige sind erfolgreich. Was braucht es, um gut zu sein?

Wagschal: Nebst der Solidität handwerklichen Könnens, die immer verlangt wurde, sind heute im hohen Masse organisatorische und ökonomische Fähigkeiten vonnöten. Eine teure Einrichtung und Ausstattung ist nicht wichtig, Ambiente hingegen schon. Wenn der Gast das Restaurant verlässt, soll er sagen können: Wow, war das ein schöner Abend!

Wie sieht die Zukunft der Gastronomie aus?

Wagschal: Pachtlokale geraten unter Druck, Familienbetriebe haben kaum Chancen. Kleine Lokale rechnen sich nicht mehr, und vor allem können sie dem Personal keine fairen Bedingungen bezüglich Lohn, Arbeitszeiten und Ausbildung bieten. Die Zeiten, als jeder Koch ein Restaurant eröffnen konnte, sind vorbei. Die Zukunft gehört der systematisierten Gastronomie.

Wo bleibt bei dieser Ökonomisierung die Leidenschaft und Kreativität?

Wagschal: Die setze ich voraus. Ich habe an der Harvard University studiert und könnte mit meiner Ausbildung als Banker ein Vermögen verdienen. Weshalb glauben Sie, arbeite ich seit meinem

14. Lebensjahr in der Gastronomie? Essen und Trinken liegen mir im Blut. Aber ich kann mich, meine Angestellten und meine Gäste nur glücklich machen, wenn die finanzielle Basis stimmt.

Den Wirt, der mich persönlich begrüsst und weiss, was mir schmeckt, wird es also nicht mehr geben?

Wagschal: Doch, selbstverständlich. Es ist unsere Aufgabe, Mitarbeiter auszuwählen mit Sinn für Humor, Ausstrahlung, Charme und die Fähigkeit, unsere Gäste zu unterhalten. Ich lasse mir jeden Tag die Reservationslisten unserer Restaurants geben und schicke jedem Bekannten einen Gruss. Oft bringe ich die Abende in einem unserer Restaurants und begrüsse die Gäste persönlich.

Haben Sie eigentlich Angst vor Gastrokritikern?

Wagschal: Nein, überhaupt nicht.



Wolf Wagschal in der neuen Rüsterei: «Wow, war das ein schöner Abend!» Bild: Nandor Nagy

Ach, kommen Sie, kein bisschen?

Wagschal: Ich bin jeden Tag in unseren Restaurants und weiss, welchen Aufwand wir Tag für Tag betreiben. Meine ganze Aufmerksamkeit gehört der Qualität. Da wäre es für mich schon eine Überraschung, wenn die Kritiker einen Einbruch erkennen würden. Im Übrigen kann man aus Kritik nur lernen.

Treffen Sie sich mit anderen Gastrounternehmern auch mal zum Gedankenaustausch?

Wagschal: Die Schweizer sind diesbezüglich sehr zurückhaltend, ja geradezu heimtückisch. Ich bin da ganz anders, rede offen über Zahlen und Projekte und verrate auch das Rezept meiner Salatsauce. Ich liebe Konkurrenz, die bringt alle weiter, was aber leider nicht alle Kollegen so sehen.

Wo essen Sie, abgesehen von Ihren eigenen Restaurants, am liebsten?

Wagschal: Ein Lieblingsrestaurant

habe ich nicht. Aber ich bin sehr gerne bei Aurelio im Casa Aurelio und bei Maurizio im Mauri's La Rocca. Es geht eben nichts über einen Wirt, den man persönlich kennt, der einen am Tisch begrüsst und weiss, was einem mundet. ■

CURRICULUM VITAE

■ **Geboren**
8. Juli 1968

■ **Ausbildung**
eidg. dipl. Hoteller, MBA und PhD in Business Administration.

■ **Karriere**
Seit 20 Jahren in verschiedenen Ländern in der Gastronomie tätig. CEO und Partner der Gastro Five AG mit der Ti Fondaria Stapferstube und der Rüsterei. Im Mandat betreut er das Rive Gauche im Hotel Baur au Lac sowie die Giesserei in Oerlikon. Ein abgeschlossenes Projekt ist der Privatclub Club zum Rennweg.