

ZÜRITIPP



AUSGABE
25

DONNERSTAG 21.
BIS MITTWOCH
27. JUNI 2018
WWW.ZUERITIPP.CH

PUMPSTATION

PARTY DER PIONIERS

*Die Beiz am See feiert
ihren 20. Geburtstag.
Warum das für Zürich
von Bedeutung ist.*

S. 6



INHALT

VOM DONNERSTAG 21. BIS MITTWOCH 27. JUNI 2018



Gastronom Michel Péclard (r.) mit seinem Pumpi-Chefgrilleur Baba. S. 6

5 *Die Woche*

6 *Titelgeschichte*

20-Jahr-Jubiläum

9 *Kino / Film*

Filme nach Alphabet S. 11
 Reprisen / Filmzyklen S. 15
 Filme nach Kino S. 14

21 *Musik / Konzerte*

Musikagenda S. 23

24 *Nachtleben / Clubs*

Clubagenda S. 24

27 *Bühne / Buch*

Aufführungen nach Alphabet S. 28
 Nach Datum S. 30 Literatur S. 31

32 *Kunst / Museen*

Museen S. 32

35 *Essen / Trinken*

Lebensmittelmärkte S. 37

36 *Familie / Kinder*

Agenda S. 36

37 *Dies / Das*

Agenda S. 37

39 *Die Letzte*

Ausblick, Getestet, Impressum S. 39

EDITORIAL

Liebe Leserinnen,
 liebe Leser,

düsteres Mittelalter und ziemlich verdrögelet sei Zürich Mitte der 90er-Jahre gewesen, behauptet Michel Péclard. Der stadtbekannteste Gastronom, immer für einen trafen Spruch zu haben, mag ein Freund von blumigen Worten sein. Aber Péclard weist auf einen wichtigen Umstand hin, den viele mittlerweile vergessen zu haben scheinen. Denn Zürich wurde einst spöttisch als AAA-Stadt bezeichnet. Ausländer, Arbeitslose und Alte. Wer es sich leisten konnte, zog raus aufs Land. Heute ist das anders. Wir merken es an den Mietwohnungspreisen. Zürich ist zur quirligen, kreativen, bereits von Gentrifizierung bedrohten Trendsetterin geworden. Einen gewichtigen Anteil an diesem Wandel haben Gastronomen wie Péclard. Sie haben 1998, nach der Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes, die Stadt mit neuem Leben gefüllt. So feiern neben der Pumpstation auch noch andere Gastrobetriebe heuer das 20-Jahr-Jubiläum. Von diesen zwei Jahrzehnten, in denen sich Zürich grundlegend gewandelt hat, erzählt meine Kollegin Claudia Schmid in ihrer Titelgeschichte.



Yann Cherix, Leiter

ZÜRITIPP
Inhalt
 21.6. – 27.6.2018

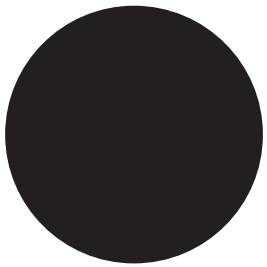
Verlosungen

BODY COUNT Konzert S. 21
JULIAN BARNES Literatur S. 27

Instagram

Immer im Bild – mit dem offiziellen «@zueritipp»-Channel.

„Bin ich ein Insekt?
 Bin ich ein Insekt?
 Ich bin doch kein Insekt.“



Nachspielzeit
 Junges
 Schauspielhaus
 Zürich



Die Pumpstation war verspritzt, im Beet lagen Spritzen: So sah es um 1997 aus.

PUMPSTATION

SO WURDE ZÜRICH COOL

Im Sommer 1998 wurde bei der «Pumpi» erstmals der Grill angeworfen – das goldene Zeitalter der Szenebeizen nach der Liberalisierung des Gastgewerbesetzes begann. Und die Stadt änderte sich.

VON CLAUDIA SCHMID

Auf dem See vor dem Restaurant Pumpstation schaukeln die Schiffe, die Gäste läuten an diesem zweiten WM-Tag mit einem Bier das Wochenende ein. Baba, der legendäre Geschäftsführer mit eigener Facebook-Fansite, nimmt Bestellungen für Bratwürste entgegen. «Nimm extragrosse Würste, brate sie es bizeli dunkel und es bizeli hell», schreit er dem Grillmeister zu. Einer Gruppe, die gerade den Tisch verlässt, wünscht Baba ein «verdammtes geiles Weekend».

Dass Baba seit 20 Jahren bestens gelaunt beim Pumpstation-Pavillon des alten Wasserwerks arbeitet und dass das Jubiläum der «Pumpi» vergangene Woche mit 650 Gästen und 420 Magnum-Champagnerflaschen würdig gefeiert wurde, das ist so wenig selbstverständlich wie die Tatsache, dass wir in Zürich heute draussen Bier trinken, Streetfoodfestivals besuchen oder an Feiertagen essen gehen können. Erst das liberalisierte Gastgewerbesetz, das 1998 umgesetzt wurde, ermöglichte den Startschuss für die Zürcher Szenegastronomie. Die begann im Millenniumjahr so richtig zu blühen – mit Beizen und Bars vom Seefeld bis ans Lettenufer. Es waren

nicht zuletzt die vielen neuen Restaurants, die Zürich in den frühen Nullerjahren zur Boomstadt beförderten die «Mediterranisierung» ins Rollen brachten. Das ist umso erstaunlicher, weil die Stadt nur ein paar wenige Jahre zuvor einen Riesenkatzen hatte. Wer konnte, zog aus der AAA-Stadt (Alte, Ausländer, Arbeitslose) weg. Die vielen Leute, die erst ab dem Jahr 2000 wieder in die boomende Stadt zogen, kennen diesen Kater nur noch vom Hörensagen. Wenn überhaupt.

DROGEN UND RIGIDE GESETZE

Vor 1998, sagt Pumpi-Mitgründer Michel Péclard, sei Zürich grösstenteils «düsteres Mittelalter und ziemlich verdrögelet» gewesen. Mit 13 Restaurants an mehrheitlich bester Seelage ist der Kilchberger heute einer der umtriebigen Gastronomen der Stadt. Er wäre nicht zu dem geworden, wenn die rigiden Öffnungszeiten, die sogenannte «Boulevardbeschränkung», die den öffentlichen Raum stark reglementierte, oder das obligate Wirtepatent geblieben wären.

Gleichzeitig hatte sich die Drogenszene nach der Schliessung des Platzspitz 1992 in den Kreis

5 und die Innenstadt verschoben. Im Blumenbeet am Utoquai, auf dessen ehemaliger Fläche heute die Tische und Stühle der Pumpi stehen, lagen Spritzen. «Man kann sich das kaum vorstellen, aber auf die Idee, an diesem Ort am See unter freiem Himmel Würste zu verkaufen, kam niemand», sagt Péclard. 2002 erschien dann im «Limmattaler Tagblatt» ein Artikel über den «neuen Boom der Gartenbeizen». In diesen, so der damalige Verleger der Gastrozeitschrift «Salz & Pfeffer», könne «knirschender Kies oder das Rascheln eines Laubbaumes zu einem positiven Erlebnis beitragen». Sonst mochte er der frischen Luft eher wenig abgewinnen – wegen der Vogelkacke auf den Tischen. Gartenrestaurants vor der Jahrtausendwende waren also noch eine kritisch betrachtete Seltenheit.

Immerhin. Das Kaufleuten, das 1994 eröffnet worden war, gabs schon. Dessen Gründer Fredi Müller lockte die Leute auch ins Seefeld, wo er in den Achtzigern mit dem Tres Kilos wohl die erste Szenebeiz der Schweiz eröffnet hatte. Ebenfalls im Seefeld existierte das Restaurant Iroquois (das just heute Donnerstag als Iro by



Den ganzen Tag Gäste und auf dem Grill ein Pumpi-Spiess: Die Beiz heute.

Jack and Jo neu eröffnet wird), geführt von den «Höschgass-Brothers» Marc Saxer und Daniel Kehl; die Bindella-Gruppe betrieb ein paar Italiener. Klassiker wie das Odeon oder die Splendid-Bar, ein paar linksalternative Beizen sowie eine illegale Szene, in der viele Gastronomen ihr Handwerk lernten, kamen dazu. Derweil frönte «Don Raffi», wie der Zürcher Chefbeamte Raphael Huber genannt wurde, seiner Bewilligungspraxis: Wirte, die ihm Schmiergelder bezahlten, erhielten die begehrten Bewilligungen.

Wirklich abwechslungsreich war die Gastrozene trotzdem nicht. Im Sommer vor zwanzig Jahren, so Péclard, herrschte deshalb eine «Aufbruchsstimmung. Die Stadt hatte Appetit auf neue Gastronomie, Essengehen wurde Lifestyle.» Und so eröffnete Jungunternehmer Péclard den Pastakeller, der im Untergeschoss des heutigen Helviti Diner beim Stauffacher untergebracht war. «Mit dem Geld, das wir investierten, bekommt man heute nicht einmal mehr einen grossen Kühlschrank. Am Wochenende grillierten wir manchmal eine Sau auf der Strasse und rauchten die Gegend zu.» Alles um 1998 sei am «Rande der Legalität» gewesen.

ZEIT DES AUSPROBIERENS

Für Christoph Gysi, Mitgründer des Les Halles in Zürich-West, das im Herbst ebenfalls den 20. Geburtstag feiert, war dies die Zeit, wo man «mit den Behörden üben» konnte. «Wir testeten, was dank der Liberalisierung möglich ist, und über die Jahre ist das Restaurant so organisch gewachsen», sagt er. Regelmässig kam die Gewerbebehörde vorbei und fotografierte, was im Les Halles vor sich ging. Im Keller der alten Coop-Lagerhalle entstand Pico Bio, ein Engroshandel für Bioprodukte, im Erdgeschoss gabs eine Beiz mit zehn Sitzplätzen. Lastwagen der Pico Bioluden Ware im Restaurant ab, «hygienetechnisch kam das natürlich gar nicht gut an», sagt Gysi. Im Les-Halles-Shop hinter dem Restaurant verkaufte er Velos, was aber nur bis 23 Uhr erlaubt war. Er kam deshalb auf die Idee, die Drahtesel

nach 23 Uhr im damals neuen Internet anzubieten. Nicht nur ein Quartier zu beleben, sondern nichts weniger als den Ruf von Zürich zu retten, das war der Plan von Stefan Tamò. «Junggastronomen», sagt er, «sind massgeblich dafür verantwortlich, dass Zürich seinen Ruf als Drogenstadt loswurde.» Der damalige Neo-Gastronom und ausgebildete Primarlehrer, der später das Italia oder die Ziegelhütte aufmachte, hatte das Josef übernommen – von Eric Blass, wie Fredi Müller ein Vorreiter der Zürcher Gastrozene.

Nach einem Umbau eröffnete Tamò das Lokal 1996 mit integrierter Bar und machte es zum ersten Hotspot des damals verschmähten Kreis 5. «Es war eine sexy Zeit», sagt der gebürtige Schwamendinger. Zudem interessierte er sich für den Brennpunkt der Stadt, wo er in einem Wohnwagen wohnte: den Oberen Letten. Nach der Schliessung des Platzspitz war der Letten «nichts anderes als die ehemalige offene Drogenszene», so Tamò. Das Beachvolleyball-Feld, die Wiese und der Holzrost, die die Stadt 1995 bereitstellte, blieben leer. Erst als Tamò drei Jahre später begann, erstmals unter der Kornhausbrücke die WM zu übertragen, kamen die Leute. Dafür hatte der Gastgeber im Vorfeld 49 verschiedene Beamte überzeugen müssen, von den SBB bis zum Abfuhrwesen. Es sollte nochmals sieben Jahre dauern, bis er 2005 den Zuschlag für die heutige Primitivo-Bar am Letten bekam.

Ob Tamò, Péclard oder Gysi – alle Gastro-pioniere sind sich einig, dass die heutige Szene keine Spielwiese mehr ist. Der Markt ist übersättigt, das laue Bewilligungslüftchen ist verfliegen, Visionen werden – abgesehen von zeitlich begrenzten Pop-up-Projekten – zerschlagen. Wer hat schon 400'000 Franken für eine Lüftung auf der Seite? «Die Leute trinken auch nicht mehr so viel wie früher, und Bratwürste verkaufen wir heute dreimal weniger», sagt Péclard. Trotzdem sei die Gastrowelt heute um ein Vielfaches lustvoller, abwechslungsreicher und freundschaftlicher. «Dass wir etwas dazu beigetragen haben, das macht uns stolz.»

WEITERE GASTRO-PIONIERE

LILY'S

Mo-Do 11-23 Uhr, Fr-Sa 11-24 Uhr, So 12-22 Uhr
Langstr. 197 8005 Zürich
Tel. 044 440 18 85

Das erste Lily's, 1999 von Stefan Tamò und der Gasometer AG gegründet, galt als erster moderner Asiate; die frische Küche und das minimalistische Interieur sorgten für Aufsehen. Die Dealer wanderten dank dem durchgängig geöffneten Lokal und dem damals neuen Riffraff Richtung Militärstrasse.

BAR RIMINI

Do-So ab 19.45 Uhr, Fr ab 18.45 Uhr, Sa ab 16 Uhr,
So ab 19.15 Uhr (bei Regen nie)
Badweg 1 8001 Zürich
www.rimini.ch

1998 gabs kaum Gastrobetriebe am Wasser. Place to be war die Rimini-Bar in der Männerbadi am Schanzengraben, die diesen Sommer 20 wird. Dahinter stand unter anderem die Miteinander GmbH mit Anwalt Marc Blickenstorfer, später kamen verschiedene Gastrobetriebe (Maison Manesse, Bank, Calvados) und Clubs dazu.

LA SALLE

Mo-Fr ab 11 Uhr, Sa und So ab 17 Uhr
Schiffbaustr. 4 8005 Zürich
Tel. 044 258 70 71

Das La Salle, untergebracht im grosszügigen Schiffbau, war das erste gehobene Restaurant mit schnörkelloser Küche in Zürich-West. Im Jahr 2000 eingeweiht, wurde es von den Gastronomen Claudine Brunner und Walter Schmid sowie dem Gestalter Peter Kern als Gesamtkonzept geplant.

BOHEMIA

Mo-Mi 6.45-24 Uhr, Do-Fr 6.45-1 Uhr,
Sa 9-1 Uhr, So 9-24 Uhr
Klosbachstr. 2 8032 Zürich
Tel. 044 383 70 60

1999 eröffnete das im südamerikanischen Stil eingerichtete Bohemia beim Kreuzplatz als erstes Restaurant mit einer eigenen, kleinen Rösterei. Seit einer Totalsanierung vor sechs Jahren präsentiert es sich als Grill-Restaurant. Es gehört zur Two-Spice-Gruppe von Marc Saxer und Dani Kehl.

CINQUE

Mo-Fr 11.30-14 Uhr, 18-24 Uhr, Sa 18-24 Uhr
So geschlossen
Langstr. 215 8005 Zürich
Tel. 044 272 46 30

Das mit Kitsch vollgestellte Cinque komplettierte ab 2001 die neue Szenemeile um die Josefstrasse und Neugasse. Es entstand wie das Acapulco (das heutige Kasheme) dank dem ersten coolen Gastrokollektiv der frühen Nullerjahre um Antoinette Schrenk, Filip Zumbunn oder Alfonso Siegrist. Seit drei Jahren führen Cecilia und Eero Meili das Cinque.