

BEZAUBERNDENDES BÜLACHER BISTRO

Die Schmiedstube in Bülach ist vor zweieinhalb Jahren zu neuem Leben erwacht. Das zuvor jahrelang leerstehende Haus ist heute Treffpunkt einer bunten Mischung von Menschen, die es sich bei frischer, einfacher Schweizer Küche gut gehen lassen.

hi | Gastronomie-Quereinsteiger gibt es viele. Erfolgreiche und weniger erfolgreiche. Seit ein paar Jahren gehören auch Franziska Kellermüller und Silvio Hauser dazu. Zu den ersteren. Wie die beiden zur Schmiedstube gekommen sind und aus dem Eckhaus gegenüber der alten Schmitte in der Bülacher Altstadt ein kleines Juwel gemacht haben, ist durchaus bemerkenswert. Denn Absicht war das alles ursprünglich nicht.

BEIZER PER ZUFALL

Das Paar hatte schon seit einer Weile den Traum, eine eigene Liegenschaft zu renovieren. Dass es gleich ein Restaurant werden würde, war so nicht wirklich geplant. Am Anfang stand einfach die Idee. Und jede Menge Kreativität. Franziska hatte sich gerade als Textildesignerin selbstständig gemacht, Silvio war nach dem Verkauf seiner Anteile an einer IT-Firma bereit für ein neues Projekt. Die Schmiedstube gefiel den beiden – und sie war günstig zu erwerben. Kurzerhand kauften die beiden das in die Jahre gekommene und etwas vernachlässigte Haus. Franziska richtete ihr Grafikatelier in der Wohnung im zweiten Stock ein, zahlte der eigens gegründeten Stammtisch GmbH dafür Miete, und die Planung begann.

DREI MONATE FUNKSTILLE

«Die erste Projekteingabe», erinnert sich Franziska, «sah die Integration des Weinkellers als Fumoir vor. Und eine grosse Bar im Erdgeschoss, und die Küche im Obergeschoss. Wir waren begeistert.» Die Massnahmen zur Realisierung hätten jedoch das Budget der beiden gesprengt. Vor lauter Enttäuschung schwiegen die beiden drei Monate lang zum Thema Schmiedstube, das Lokal

begann schon wieder Staub anzusetzen. Erst eine Reise nach Paris und das Erlebnis der kleinen Brasserien in der Seine-Stadt brachten wieder Schwung in die Planung. Von nun an ging es vorwärts, und mit viel Eigenleistung war der Umbau in rund zweieinhalb Jahren soweit fertig. In dieser Zeit wuchs das Lokal den beiden ans Herz, zumal sie es mit viel Liebe zum Detail und einem feinen Gespür für eine wohnliche Vintage-Ästhetik auch selbst einrichteten – bis hin zur kleinsten Wandlampe.

ORGANISCHES WACHSTUM

Offiziell eröffnet wurde die neue Schmiedstube Anfang Oktober 2011. Von Anfang an waren die zwei Lokalgeschosse – von einem Fumoir hatte man in der Zwischenzeit Abschied genommen – sowohl mittags als auch abends gut besucht. Die beiden Gastro-Neulinge hatten sich für Küche und Service professionelle Unterstützung geholt und mit deren Hilfe ihr Betriebskonzept umgesetzt. Zur endgültigen Professionalisierung der Küche verhalf schliesslich Max Meier – in Bülach kein Unbekannter, war doch sein Thai-Lokal «Meiers come inn» weit herum bekannt gewesen und sogar mit 13-GaultMillau-Punkten ausgezeichnet worden. Rund neun Monate lang kochte, organisierte, ordnete Meier, immer mit Silvio auf den Fersen, der sich nicht selten auch Notizen machte – zu Abläufen wie zu Rezepten.

BRASSERIE-FEELING IM UNTERLAND

Einheimische erinnern sich noch an die «alte» Schmiedstube. Als Stromer-Stift sass Freund Markus dort beim Feierabendbier, stolz, mit den Kollegen einen Stumpfen rauchen zu dürfen. Bummelt man heute



abends durch Bülachs Gassen, steht man bei der Kirche vor dem rosafarbenen Haus und guckt durch die Fenster in die warme, heimelig beleuchtete Gaststube. Tritt man näher, kann man unterschiedliche Gesichter ausmachen, alte und junge, Menschen aus allen sozialen Schichten. Sie essen Hackbraten, Cordon-bleu und Schmiedstube-Salat, trinken Bier oder ausgesuchte Weine und unterhalten sich auch mal laut oder quer durchs Lokal mit anderen Gästen. Und verlassen die «Schmättere» glücklich und zufrieden. Genau so, wie sich Silvio und Franziska das wünschen. Unter Insidern kursiert übrigens ein neuer Geheimtipp: Morgens ab 9 Uhr ist «Petit déjeuner»-Zeit in der Schmiedstube. Mit Café au Lait, Croissants, auf Wunsch auch mit frischen Früchten und Rührei. Ganz entspannt... und mit einem feinen Hauch jener kleinen Brasserien in Paris.

www.restaurantschmiedstube.ch



Fantasievolle Gäste

Winterthur ist die Geburtsstätte moderner Gastronomiekritik, behaupte ich jetzt mal. Zumindest schrieb Daniel E. Egli dort vor 25 Jahren in einer Dreizimmerwohnung die erste Ausgabe von Salz&Pfeffer. Egli verstand Kritik immer als einen Akt der Liebe. Denn, so pflegte er zu sagen, man kritisiere lediglich Dinge, die man sehr gerne habe. Viele Wirte, die von ihm eine verbale Breitseite kassiert hatten, waren da natürlich ganz anderer Meinung, wobei nicht wenige im Nachhinein zugaben, dass er eben doch ein bisschen Recht gehabt habe. Die Kritikfähigkeit von Gastronomen hält sich auch heute noch in engen Grenzen. Niemand hört gerne, dass in seinem Lokal der Service schlecht, das Essen fad oder die Einrichtung langweilig sei. Trotzdem ist es wichtig, dass man dem betreffenden Wirt seine Meinung sagt. Er wird sich nicht darüber freuen, wahrscheinlich wird er aber abends in seinem stillen Kämmerlein darüber nachdenken und den Missstand eventuell beheben.

Für eine ehrliche Kritik braucht es weder einen Hochschulabschluss noch mehrjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie. Was es braucht, sind funktionierende Ohren, Augen und Geschmacksnerven sowie eine gehörige Portion Fantasie. Letztere ist entscheidend. Nur ein fantasievoller Mensch kann sich vorstellen, dass auf seinem Teller etwas Besseres liegen oder dass auf der gegenüberliegenden Wand ein anderes Bild hängen könnte als dieser fürchterliche Schinken.

Ich wünsche den Schweizer Wirten deshalb viele fantasievolle Gäste, die auch den Mumm haben, direkt am Tisch eine ehrliche Kritik auszusprechen oder dann wenigstens abends schnell eine Mail zu formulieren. Man wird ihnen dafür nicht um den Hals fallen, es kann in einzelnen Fällen sogar etwas unangenehm werden, aber es ist der einzige Weg, um etwas zu verbessern, das man sehr gerne hat.

T. Egli



Tobias Hüberli,
Chefredaktor
Salz&Pfeffer