

## Neue Zürcher Zeitung

### INTERVIEW

## «Die schwierigsten Gäste sind die Zürcher» – sagt der Geschäftsführer der Café-Bar Odeon

Zürichs Gastroszene ist in Aufruhr wegen Pachtvergaben. Doch es gibt auch Lokale, die unverwüstlich wirken. Etwa das «Odeon», das vor 111 Jahren eröffnet wurde. Wie wird ein Kaffeehaus legendär?

Holger Schenk

10.10.2022, 05.35 Uhr



Im Café Odeon verkehren noch heute viele Schriftsteller, Maler, Dichter und Lebenskünstler. «Nur, heute können wir nicht mehr von einem Kaffeetisch leben, der drei bis vier Stunden besetzt ist», sagt der Geschäftsführer.

PD

Die Zürcher Gastroszene beschäftigt derzeit das Thema der Pachtvergaben bei Lokalen, die im Besitz der Stadt Zürich sind. Das mediale Interesse und jenes in der Bevölkerung sind

rege. Wenn die langjährige Wirtin oder der kreative Betreiber bei einem beliebten Lokal aufhören muss, beschäftigt das die Zürcherinnen und Zürcher. Politiker haben im Stadtparlament Vorstösse eingereicht.

Freilich gibt auch Institutionen, bei denen alles gleich bleibt. Dass sie dafür wie aus der Zeit gefallen erscheinen, verzeiht man ihnen. Ja gerade die Patina übt eine Anziehungskraft aus. Ein solch legendäres Lokal ist das «Odeon». Vor mehr als einem Vierteljahrhundert wurde seine Fläche zwar aus Rentabilitätsgründen beschnitten, und seither ist sein Charme gestutzt. Trotzdem ist und bleibt es das berühmteste Kaffeehaus der Stadt.

Wie ist das Lokal am Bellevue zur legendären Institution geworden? Hans Jürgen Schlatzer, seit 2019 Geschäftsführer der zu Fred Tschanz Gastgewerbe gehörenden Café-Bar, erklärt den Erfolg im Gespräch. Im Odeon sind 20 Festangestellte und 15 temporäre Mitarbeiter tätig. Schlatzer wurde 1974 in Österreich geboren, mit 15 Jahren begann er eine Ausbildung zum Koch.

**Das Café Odeon hat im Juli vor 111 Jahren eröffnet. Herr Schlatzer, welche Bedeutung hat das «Odeon» heute?**

Jeder kennt das «Odeon»; jeder war irgendwann einmal hier. Allerdings: Tradition verpflichtet auch. Die Herausforderung ist, wie lässt sich mit der Tradition der notwendige Wandel gestalten?

**Gibt es beim Publikum ein «Odeon-Bewusstsein»?**

Ja. Die schwierigsten Gäste sind die Zürcher, und die treuesten sind die Stammgäste. Veränderungen sind jedoch unausweichlich, das macht es schwierig. Wir haben sehr viele langjährige Stammgäste und wirtschaftlich schwere Zeiten hinter uns.

### **Wie meinen Sie das genau?**

2014 kam das Rauchverbot mit seinen Auswirkungen. Es wurden auch Fehler gemacht, man hat sich auf den Lorbeeren ausgeruht. Der Standort am Bellevue ist allerbeste Lage in Zürich – es gibt kaum etwas Teureres. Aber wir sind kein Gucci oder Armani, wir sprechen in der Gastronomie von Gewinnmargen zwischen 1 und 2 Prozent vom Umsatz. Auch das «Odeon» geriet zeitweilig in eine Krise.

### **Wann waren Sie zum ersten Mal im «Odeon»?**

Das war mit 18 Jahren – zum ersten Mal in Zürich. Und ich hatte ein Erlebnis mit einer Dame, von der sich später herausstellte, dass es keine Dame, also keine Frau war.

### **Das hatte etwas mit dem «Odeon» zu tun?**

Ganz sicher. Das war damals hier gang und gäbe. Und wir hängen noch heute stolz die Pride-Fahne raus zu dem Ereignis. Über einige Zeit war das «Odeon» ganz explizit ein Treffpunkt der Gay-Community. Heute ist die Freiheit der sexuellen Ausrichtung eine Selbstverständlichkeit.

## **Was kostet der Espresso bei Ihnen?**

5 Franken und 50 Rappen. Das «Odeon» ist Mitglied im Verein der Wiener Kaffeesieder. Wir verkaufen wahrscheinlich die teuerste Kaffeebohne in der ganzen Stadt. Dennoch versuchen wir unser Preisniveau zu halten und gehen nicht mit dem Trend, die Preise hochzufahren – bis zu 8 Franken!

## **Zeigt sich darin die Philosophie des «Odeons»?**

Ja, doch von der Philosophie kann man nicht leben. Am Ende des Tages muss etwas übrig bleiben. Worin wir uns unterscheiden, ist, dass wir nicht auf Biegen und Brechen den Gewinn maximieren. Und dass wir in der Fred-Tschanz-Gruppe nach wie vor 1 Prozent an gemeinnützige Projekte weitergeben.

## **Was gibt es noch für Besonderheiten?**

Wir unterscheiden uns auch im Umgang mit dem Personal.

## **Was macht denn den Unterschied?**

Von Januar bis Mai dieses Jahres haben alle Betriebe Rekorde erzielt. Doch meist zulasten der Mitarbeiter oder des Betriebes.

## **Warum?**

Manche Betriebe mussten über Personalvermittler teures Personal zumieten, oder die Mitarbeiter haben am Ende des Monats 180 Überstunden geleistet. Bei uns gehen die Beschäftigten am Ende des Monats mit null Überstunden nach Hause. Und wir haben trotzdem Rekorde gemacht.

### **Welche Rolle spielt das Trinkgeld heutzutage?**

Es spielt eine grosse Rolle. Bei uns ist es so, dass die Mitarbeiter ihr Trinkgeld behalten dürfen. Es geht nicht in einen Gemeinschaftstopf.

### **Und wie spendierfreudig ist Ihre Kundschaft?**

Das Publikum heute gibt sehr gutes Trinkgeld – wenn die Leistung und die Qualität stimmen. Der Besucher möchte ein Gegenüber haben, er möchte angesprochen werden.

### **Was zählt dabei genau?**

Das Wichtigste ist die Begrüssung. Der Gast möchte erkannt werden.



Hans Jürgen Schlatzer, Chef im «Odeon», sagt: «Freitags und samstags stehe ich sogar auf der Theke. Dann ist Rambazamba.»

David Zangger

### **Wie hoch ist die Fluktuation unter den Mitarbeitern?**

Null.

**Null?**

Alle, von denen ich wollte, dass sie bleiben, sind auch geblieben. Ich habe genügend Möglichkeiten, diese Mitarbeiter zu halten.

**Allgemein gibt es an der Personalfront in der Gastronomie nach der Covid-Pandemie doch grosse Probleme.**

Nein – riesige! Doch ich lasse mich nicht durch diese Situation unter Druck setzen. Wenn einer nicht mitspielt, müssen wir uns trennen. Es gibt nur eine Richtung – unsere, im positiven Sinne. Gott sei Dank aber habe ich diese Probleme nicht, da ich genügend Kontakte in Zürich habe und auch meine Mitarbeiter, die täglich Werbung machen, bewusst oder unbewusst. Ein schönes Gefühl.

**Ist beim «Odeon» etwas vom kosmopolitischen Nimbus und von der Literatenszene geblieben, die seine Geschichte prägten?**

Durchaus. Bei uns verkehren immer noch viele Künstler, Maler, Dichter, Lebenskünstler, auch Prominente. Das «Odeon» bleibt so etwas wie ein Dreh- und Angelpunkt in dieser Hinsicht. Nur, heute können wir nicht mehr von einem Kaffeetisch leben, der drei bis vier Stunden besetzt ist.

## **Und wenn es doch der Fall sein sollte?**

Nichts. Mit Schirm, Charme und Melone Erlösung finden.

## **Wie gehen die Beschäftigten damit um?**

Die kennen das Publikum. Der Galerist um die Ecke braucht seinen Kaffee gar nicht bestellen – der nimmt ihn immer mit 5 Guetsli.

## **Stehen Sie selbst noch hinter der Theke?**

Immer. Freitags und samstags stehe ich sogar auf der Theke. Dann ist Rambazamba. Das ist die Herausforderung. Am Mittag Kaffeehaus, am Abend Klub.

## **Was war die grösste Bewährungsprobe für das «Odeon» in den letzten Jahren?**

Das ist ganz klar: Corona. Kurzarbeit, alles. Doch wir hatten vom ersten Tag an einen Take-away-Stand. So konnten wir auch während des Shutdowns präsent bleiben. Es fing an mit Glühwein im Dezember, und im April war die ganze Bar draussen an der frischen Luft.

## **Das hat funktioniert?**

Wir mussten niemanden entlassen, konnten alle Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen bei der Stange halten.

Dadurch verdienen sie auch weiterhin Trinkgeld und konnten zumindest zeitweise arbeiten.

### **Wie viele Stunden hat Ihre Arbeitswoche?**

Die zähle ich nicht. Wer als Führungsperson in der Gastronomie so rechnet, hat in dieser Position nichts zu suchen. Das wird sich auch nicht ändern. Wenn jemand heute in einem Betrieb feiert, dann möchte er am Abend von derselben Person betreut werden, die auch am Morgen da war. Ihr Arbeitstag wird an diesem Tag eben auch achtzehn Stunden haben. Die Kunden wollen ein Gesicht, einen Partner an diesem Tag haben.

### **Wie läuft es im Moment?**

Das «Odeon» ist etwas Einmaliges. Obwohl es so alt ist, komme ich mir vor wie in Cape Canaveral: Die Rakete ist noch am Boden, aber das Feuer brennt schon – eine positive Aufbruchstimmung herrscht.

### **Ist Politik ein Thema?**

Nein, zuhören und sonst: Lass jedem sein Ding. Solange es niemanden verletzt. Es gab manchmal Vorwürfe über die Covid-Auflagen. Wir hielten uns stets an die Gesetze, aber diskutierten nicht grundsätzlich über irgendwelche Anschauungen. Wir sind hier, damit die Leute Spass haben, aber nicht auf Kosten anderer.

### **Ist das ein Traumjob hier?**

Absolut, ich möchte nichts anderes machen. Die Frage ist nur, wie lange du das körperlich durchhältst. Also, es gilt sich zu organisieren und zu strukturieren.



Eine legendäre Adresse, damals noch doppelt so gross wie heute: das «Odeon» am Limmatquai 2. Das Bild wurde 1959 aufgenommen.

Comet/ETHZ

**Es heisst, das Cüpli sei im «Odeon» erfunden worden.**

Ja, der Begriff Cüpli, für ein Glas Champagner, wurde im «Odeon» geprägt. Momentan verwenden wir dafür übrigens Champagner des Hoflieferanten vom englischen Königshaus.

**Welche Bedeutung hat Fred Tschanz – der langjährige und 2012 verstorbene Besitzer des «Odeons» – heute noch für Ihr Lokal?**

Er ist immer noch prägend. Ich habe ihn persönlich nicht mehr kennengelernt. Doch seine Werte – nah, zürcherisch, verantwortungsvoll – gelten immer noch und werden heute von seiner Enkelin und ihrem Mann weitergetragen.

### **Wie sieht das heute konkret aus?**

Das soziale Engagement, zum Beispiel für benachteiligte Kinder, bleibt – und wird nicht zugunsten von Gewinnmargen zurückgestellt. Das Leitbild bleibt bestehen, an diesen Prinzipien wird nicht gerüttelt.

### **Was nervt Sie am Job?**

Kleinigkeiten: wenn die Toilettenspülung überläuft, die Kasse klemmt, irgendetwas den Ablauf beeinträchtigt.

### **Wie reagieren Sie dann?**

Ich bin ein sehr emotionaler Mensch und reagiere entsprechend. Als Chef bin ich nicht so einfach. Doch so habe ich es selbst gelernt, heute ist das vielleicht nicht mehr zeitgemäss. Aber meinetwegen ist noch niemand gegangen.

### **Eine letzte Frage muss sein: Was ist Ihr Lieblingsgetränk?**

Ein Negroni – aber nur, wenn der Ali, unser Barkeeper, ihn mixt. Für mich macht er den besten Negroni in der Stadt.

## Passend zum Artikel



**Das Lokal des Zürcher Gastronomen Markus Duner wird in jedem Reiseführer erwähnt. Doch nun muss er plötzlich gehen**

01.10.2022



**Nach 18 Jahren wird das «Primitivo» am Oberen Letten in neue Hände übergeben. «So geht man doch nur mit einem Betrieb um, den man nicht schätzt», sagt der Wirt über den Entscheid der Stadt Zürich**

16.09.2022

**KOLUMNE**

**Der Nachtfalter im Café Odeon: Lieber zum Barkeeper oder zum Apotheker?**

04.05.2019



**«Das Leben hat wieder begonnen – und wo lässt sich das besser feiern als in der «Kronenhalle?»»**

31.05.2021



**Das Café Odeon dient weiter als Inspiration**

27.11.2018



---

**Mehr zum Thema Gastronomie >**



## Einheitliche Regeln, mehr Vielfalt oder gar keine städtischen Restaurants mehr – Politiker reagieren auf die kritisierten Gastro-Vergaben in Zürich

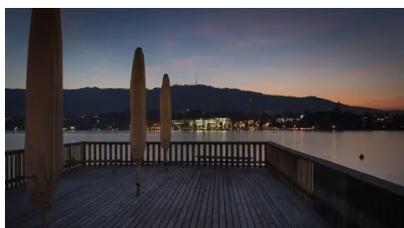
06.10.2022



KURZMELDUNGEN

## News aus Zürich: Stadtverwaltung schickt schwangere Angestellte drei Wochen vor Geburtstermin in den Mutterschaftsurlaub

06.10.2022



## Bald keine «Freie Sicht aufs Mittelmeer» mehr? Die Betreiber des Kiosks in der Zürcher Badi Utoquai müssen abrupt gehen

05.10.2022





**KOMMENTAR**

**Die Stadt Zürich besitzt viel zu viele Restaurants und Kioske**

04.10.2022



**«Übertriebene Verbotskultur»: Nach Kritik krebst der Zürcher Stadtrat zurück und erlaubt weiterhin Biersignete an Beizen**

29.09.2022



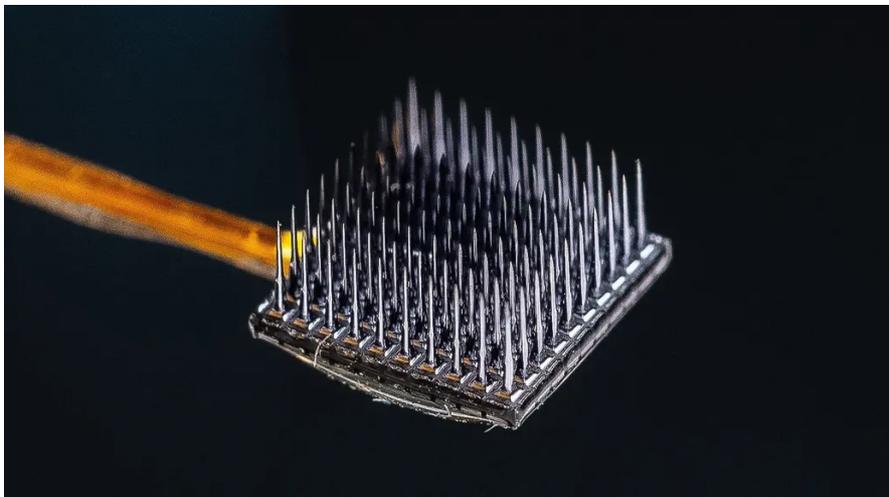
**Weg mit der Ödnis: Am Bürkliplatz in Zürich ist ein Seerestaurant an bester Lage geplant – aber wie genau soll es aussehen?**

28.09.2022



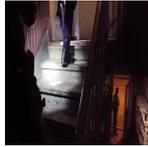
---

**Für Sie empfohlen >**



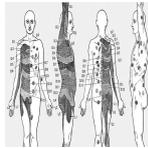
## Können Computer unsere Gedanken bald direkt aus dem Gehirn lesen?

10.10.2022



**Die Zürcher Stadtpolizei ist am Limit. Doch das linke Parlament blockiert einen Stellenausbau. Begründung: «Wir wollen keinen Polizeistaat.»**

10.10.2022

**KOLUMNE**

**Schmerzen bei einem Herzinfarkt: Das Gehirn verwechselt das Herz gelegentlich mit dem Arm**

10.10.2022



**Schleppende Umsetzung der Klimaziele bei Unternehmen: «Kurzfristig ergibt es immer noch Sinn, die Welt zu verbrennen»**

10.10.2022



**Die Ausschüttungen der Nationalbank für 2023 sind infrage gestellt – der Bund rechnet trotzdem mit den Geldern und erhöht so das zulässige Ausgabenniveau**

10.10.2022

**KURZMELDUNGEN**

**Polizei-News aus Zürich: 15-Jährige flüchten nach Raserfahrt verletzt vor der Polizei**

Aktualisiert 09.10.2022

**Lugano baut an der Stadt der Musik**

10.10.2022





## **Kolumbianerin bezichtigt Ehemann, seine Tochter aus erster Ehe vergewaltigt zu haben – nun wird ihr falsche Anschuldigung vorgeworfen**

09.10.2022



---

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.