



## Das Tschanz-Erbe lebt im Kreis 5 weiter

Das Gastrounternehmen lanciert im Jahr nach dem Verlust des «**Bauschänzli**» ein Multimedia-Dinnerspektakel auf dem Gerold-Areal



360-Grad-Videoprojektionen begleiten das Dinner im «The 5»-Zelt auf dem Gerold-Areal.

URS BÜHLER

Es war fast, als schnitte man einer Firma das Herz heraus. Jedenfalls war es eine tiefe Zäsur in der Geschichte der **Fred Tschanz AG**, als die Gastro-Gruppe auf das vergangene Jahr hin die Pacht des «**Bauschänzli**» verlor. Ein Vierteljahrhundert lang hatte sie den bekanntesten Biergarten der Stadt geführt, dem Halbinselchen in der Limmat eine Identität verliehen. Dazu trug das 1996 initiierte **Oktoberfest** mit direkt aus München importiertem Personal und Material ebenso bei wie das winterliche Gastspiel des Circus Conelli. Dann schrieb

die Stadt die Pacht neu aus, die Tschanz-Gruppe bewarb sich wie rund zwanzig weitere Interessenten. Den Zuschlag indes erhielt die Candrian Catering AG.

### Eine Herzensangelegenheit

Ein Schock war das namentlich für die heute 30-jährige Stéphanie Portmann, die Enkelin des Firmengründers **Fred Tschanz**. Für beide war das «**Bauschänzli**» eine Herzensangelegenheit gewesen. Als 17-Jährige hatte sie hier im Service gejobbt, später wurde sie Betriebschefin. Anfang 2013 rückte

sie, die nach einem Bachelor-Abschluss in Soziologie und Volkswirtschaft die Hotelfachschule absolviert hatte, über Nacht zur Spitze der ganzen Firma auf: **Fred Tschanz**, der sie schon länger zur designierten Nachfolgerin erkoren hatte, war mit 83 Jahren gestorben.

Gross waren die Fussstapfen des Doyens. Das Unternehmen ist heute frisch sortiert, es strebt ein massvolles Wachstum an und legt einen Fokus auf die Nachhaltigkeit der Angebote etwa bezüglich Food-Waste. Die Entfernung des Herzstücks beim Bürkliplatz scheint verarbeitet zu sein. Portmanns Ehemann



Domenic Zembrod, der mit ihr zusammen zwei Kinder hat und gemeinsam die Firma leitet, sagt im Gespräch: «Wir hätten das **Bauschänzli** sehr gerne weitergeführt und uns gewünscht, dass die Stadt mit uns als langjährigen Pächtern das Gespräch gesucht hätte. Aber jetzt ist es auch gut, wie es ist. Zumal wir die Freiheit erhalten haben, neue Schwerpunkte zu setzen.» Man habe diverse Optionen geprüft, um wenigstens das **Oktobertfest** an einem anderen Standort weiterzuführen. Man hat sie – was sinnvoll erscheint – alle verworfen. Erstens hat Tschanz' Idee massenhaft Epigonen gefunden, so dass es inzwischen bald an jeder Ecke eine Kopie des Münchner Traditionsanlasses gibt. Zweitens passt kaum ein anderer Ort so perfekt zu diesem Anlass wie das **Bauschänzli**.

Mit einem kleinen Coup eröffnet sich das junge Team nun aber eine frische Perspektive: Es hat sich das Recht gesichert, die letzte noch ungenutzte Parzelle auf dem Gerold-Areal im Kreis 5 zu bespielen. Ursprünglich hatte es dort den Bau einer fixen, ganzjährig betriebenen Event-Halle angestrebt. Als sich abzeichnete, dass dies wegen der Ausnutzungsziffer nicht bewilligt worden wäre, beschränkte man sich auf 42 Tage im Jahr. Vom 11. November bis am 20. Dezember 2020 wird nun wenige Schritte vom Bahnhof Hardbrücke entfernt in einem halbkugelförmigen Zelt mit gut 200 Sitzplätzen «The 5» wieder aufleben. Mit der ersten Ausgabe dieses sogenannten Dinnerspektakels hatte die Tschanz-Gruppe 2018 auf dem **Bauschänzli** einen Publikums-erfolg erzielt.

Fürs Spektakel sorgen 360-Grad-Filmprojektionen, fürs leibliche Wohl fünf bekannte Gastro-Köpfe, die virtuell präsent sind. Sie vereinen 65 Gault-Millau-Punkte und steuern je einen Gang bei, der wie die projizierten Videos eine Schweizer Region spiegelt. Zum Quintett zählen etwa Meta Hiltbrand, die Köchin und seit 2013 Pächterin des von **Fred Tschanz** gegründeten «Le Chef»,

Edgard Bovier (Lausanne) und Vrony Cotting-Julen (Zermatt). Der Abend kostet 275 Franken pro Kopf, einschliesslich Weinbegleitung sowie Anreise mit dem öffentlichen Verkehr.

Die sechswöchige Aktion, deren Durchführung zunächst für einige Jahre bewilligt ist, steht für die experimentierfreudige, junge Seite der **Fred Tschanz** AG, die einst über ein Dutzend Betriebe führte. Inzwischen sind es noch drei Standorte mit insgesamt rund hundert Mitarbeitenden: das Café **Odeon** sowie die Hotels Walhalla beim Hauptbahnhof (samt Guesthouse) und Leoneck (mit hauseigener «Gaststube Haldenegg», die helvetische Kost und entsprechende Atmosphäre bietet).

Das «Leoneck» über dem Central wird seit einer Teilrenovation vor zwei Jahren als «tiefstgelegene SAC-Hütte» vermarktet: Jedes der 14 einladend gestalteten Zimmer im umgebauten Nebenhaus ist einem Standort des Schweizer Alpenclubs (SAC) gewidmet, mit dem man kooperiert. Eindrückliche Aufnahmen der Projektionen, mit denen der Lichtkünstler Gerry Hofstetter 2013 zum 150-Jahr-Jubiläum des SAC dessen Berghütten illuminierte, zieren die Wände. Das originelle Konzept kommt laut Zembrod im amerikanischen und im deutschsprachigen Markt besonders gut an. Die Auslastung liege bei gegen 90 Prozent, im «Walhalla» sogar noch etwas höher. Auch dort ist eine Konzeptanpassung in Aussicht; zuerst wollte man abwarten, was mit dem benachbarten Carparkplatz-Areal geschieht.

Auf der Suche nach seiner Identität ist das 2018 aufgefrischte Café **Odeon**, das seit bald einem halben Jahrhundert zur Gruppe gehört und letztes Jahr den Verlust seiner Identifikationsfigur verkraften musste: Der spanische Kellner Antonio, der die Hälfte seiner sechzig Lebensjahre hier gewirkt hatte, brach bei der Arbeit zusammen und starb.

Unabhängig davon erweist sich der Versuch, zukunftsgerichtet an alte Glanzzeiten anzuknüpfen, als herausfordernd. Manche langjährige Stammgäste

witterten in den letzten zwei Jahren zu viel Geschäftssinn (der Espresso kostet 5 Franken 50), zu wenig Behaglichkeit und einen Ausverkauf der grossen Tradition. Zembrod räumt ein, man müsse wohl «einzelne Gäste neu abholen», findet aber: «Das **Odeon** hat eine deutlich spürbare Entwicklung gemacht in den letzten Monaten.» Das sei am Google-Rating ablesbar, das in der kurzen Zeit von 3,8 auf 4,2 Sterne gestiegen sei. Will man solche Plattformen wirklich als Massstab nehmen, kann man auch Tripadvisor heranziehen: Dort erzielt der Betrieb im Schnitt immerhin 4 von 5 Punkten, hält sich knapp in den Top Ten der bewerteten Zürcher Café-Bars.

Seit letztem Jahr ist das einstige Künstlercafé, das aufgrund seiner Geschichte fast in jedem Reiseführer auftaucht, als offizieller Vertreter des Unesco-Weltkulturerbes «Kaffeekultur» positioniert. Helfen soll dabei eine geballte Austria-Power: Man kooperiert mit der Traditionsfirma Julius Meinl, der Wiener Küchenchef Alexander Ziegler bietet mittags Gerichte aus seiner Heimat, und der gebürtige Österreicher Hans Jürgen Schlatzer stösst diesen Februar vom «Pavillon» des Hotels Baur au Lac als Gastgeber zum Team.

## Wohltätiges Wirken

**Fred Tschanz'** umfassende Sammlung an zum Teil exotischen Jagdtrophäen ist inzwischen aufgelöst, wie man hört. Und seinen ausgeprägten Kunstgeist, der ihn zum Sammler machte, haben seine Nachfolger nicht geerbt, wie Zembrod einräumt. Doch in der Firma sei nach wie vor viel vom Geist des Gründers. Er lebt nicht zuletzt in der Fred-Tschanz-Stiftung weiter, die seit 1997 geistig und körperlich beeinträchtigte Kinder in der Region Zürich unterstützt. Da fliesst neuerdings ein Prozent des Gruppenumsatzes direkt ein, ein gut sechsstelliger Betrag. Wohlwissend, wie wichtig dem Patron der wohltätige Aspekt war, hat man diesen laut Zembrod noch gestärkt.