

[Startseite](#) | [Zürich](#) | [Züritipp\(s\)](#) | [Traditionsbäcker bittet zu Tisch](#)

Abo

Traditionsbäcker bittet zu Tisch

Fast stunden in den altehrwürdigen Räumen des Hubertus Bürotische. Doch nun zieht dort nach einem Umbau wieder ein Restaurant ein. Dahinter steht die Bäckerei Buchmann.

Esther Kern

Publiziert: 19.03.2014, 15:56



Buchmann-Chef Daniel Wehrli (links) mit dem Hubertus-Geschäftsführer Thomas Andermatt auf der Gastro-Baustelle.

Es ist manchmal ein Glück, dass heutige Patrons von etablierten Firmen die Jungen von gestern sind, die noch immer mit dem Velo durch die Stadt kurven. Genau so nämlich entdeckte Daniel Wehrli, Geschäftsführer der Bäckerei Buchmann, das Hubertus. «Ein schönes Haus», dachte er – und fragte bei der Besitzerin, einer Immo-

bilienfirma, nach, was sich dort tue.

Tatsächlich war diese gerade kurz davor, die ehemalige Gaststätte zu einem Büroraum umzunutzen – nachdem sich offenbar kein anderer Gastronom gefunden hatte, der im historischen Haus ein Restaurant führen wollte. Die Bürobaueingabe war schon gemacht, als Wehrli vor einem Jahr seine Anfrage startete. Doch er rannte bei der Besitzerin offene Türen ein, und sie stellte das Konzept umgehend um.

Kommenden Montag eröffnet nun im Hubertus das neue Café. Bei unserem Treffen mit Wehrli und Hubertus-Geschäftsführer Thomas Andermatt waren noch die Handwerker zugange, und der Bierlieferant besichtigte die Bar. Trotzdem konnten wir erkennen, dass hier ein schöner Raum entsteht. Das dunkle Holztäfer ist zu 80 Prozent original, der Rest wurde wiederhergestellt. Der Boden ist mit auffälligen bunten Kacheln aus Zement, hergestellt in Barcelona, belegt. «Wir möchten ein freundliches Lokal schaffen, in dem sich alle wohlfühlen», sagt Daniel Wehrli. Mütter und Väter mit Kinderwagen sollen hier ebenso Platz haben wie die Arbeitskollegen, die am Feierabend ein Bier oder einen Eistee trinken. Er hoffe, so Wehrli, dass das Hubertus mit seinen 50 Innen- und den 75 Aussenplätzen ein neuer Treffpunkt, ein neues Zentrum fürs Quartier werde. Die Gaststätte hat Tradition: Gebaut wurde sie von der Hürlimann-Familie; im Jahr 1901 wurde erstmals Bier gezapft an dieser Adresse.

Das Canapé mal ganz anders

Mit dem Hubertus eröffnet die Zürcher Traditionsbäckerei Buchmann – vor allem bekannt für ihre Bürli – ein neues Kapitel in ihrer Geschichte. Zwar hat sie bereits in Oerlikon eine Verkaufsfiliale, die auch ein Café ist. «Aber das hier ist unser erstes richtiges Restaurant», so Wehrli. Nicht auszuschliessen, dass es davon noch mehr geben wird in Zürich oder in anderen Städten. «Wir entscheiden immer vom Standort her, was sich eignet.»

Natürlich spielt Gebackenes auf der Karte des neuen Restaurants

eine wichtige Rolle. Wehrli erzählt vom grossen Brotbuffet für den Brunch am Wochenende. Aber auch von den Åben-Sandwichs (ausgesprochen oben), die er in Kopenhagen entdeckt hat und nun in Zürich einführt. Eine Art rustikales Canapé, für das eine Brotscheibe leicht getoastet und opulent belegt wird, etwa mit Frischkäse, Fleisch, Salat. Verwendet wird das Brot vom Vortag. «Weil wir es toasten, schmeckt das für die Åben-Brote prima», so Wehrli.

Mittags werden neben diesen dänisch-zürcherischen Broten auch Menüs zubereitet. Abends isst man im Hubertus zum Beispiel eine Wähe. Die Idee, so Wehrli, sei, dass man spontan etwas esse im Hubertus, wenn sich beim Feierabenddrink der Hunger melde, vielleicht gebe es auch mal einen Fleischkäse oder ein anderes einfaches Gericht, eigentliche Menüs jedoch seien für den Abend nicht geplant. Was es hingegen sicher gibt hier, ist frisches Brot über die Gasse, auch abends.

Ab Montag, 24.3.

Dieser Artikel wurde automatisch aus unserem alten Redaktionssystem auf unsere neue Website importiert. Falls Sie auf Darstellungsfehler stossen, bitten wir um Verständnis und einen Hinweis: community-feedback@tamedia.ch