

«Wir zelebrieren hier die Vertikale»

GASTRONOMIE Im Interview erklären die Geschäftsführer des neuen Lokals im Roten Turm, warum «Wald und Wiese» auf dem Teller funktioniert und was ihre Küche auslösen soll.

Mit dem Fritz Lambada wollt ihr den Roten Turm wachküssen und die lokale Gastroszene aufrütteln. Wie kam es zum Projekt?

Samuel Frey: Marco und ich spielten schon etwa zwei Jahre mit dem Gedanken, gemeinsam etwas aufzuziehen, wenn sich die Gelegenheit ergibt. Aber es sollte etwas Spezielles sein. Als uns im letzten Frühling zu Ohren kam, dass die Location im Roten Turm frei wird, trafen wir uns auf einen Kaffee und wälzten die ersten Ideen.

Marco Nisoli: Ein Lokal in 90 Metern Höhe mit Blick auf die Stadt, das ist speziell, definitiv. Anfangs dachten wir an einen reinen Barbetrieb, geplant mit kleinen Snacks aus der Küche.

Wann stiess der neue Küchenchef Simon Schneeberger dazu?

Frey: Er ist ebenfalls ein Winterthurer und ist seit Anfang Jahr mit im Boot. Da arbeitete er aber noch immer als Küchenchef in Kopenhagen. Mit ihm wurde das Essen in unserem Konzept natürlich wieder zentraler.

Die neue nordische Küche?

Nisoli: Ja, dessen Prinzip «Regional, Häppchen, experimentell, gemüselastig» wird unser Angebot sicher prägen. Ständig und à la carte wird es aber nur die Häppchen geben. Ansonsten bieten wir alle zwei Wochen je einen neuen 3- und 5-Gänger an.

5-Gänger? Das tönt sehr feudal.

Frey: Gar nicht, es geht um die Abwechslung auf dem Teller und darum, die Experimentierfreude anzuregen, auch bei unseren Gästen. Preislich bewegen wir uns im Mittelfeld.

Mit Wurzeln, Blüten, Holz und Samen wird im Norden abgeschmeckt. Funktioniert das auch im Rösti- und Raclette-Land?

Nisoli: Es ist neu und damit schon mal interessant. Wir spüren grundsätzlich auch in Winterthur eine sehr grosse Offenheit und Neugierde gegenüber neuen Gastroideen und -konzepten. Nehmen wir das Les wagons auf dem Lagerplatz, das von Anfang an sehr gut lief...

... und vor allem sehr viel Bescheidenheit ausstrahlt ...

Frey: Das Fritz Lambada wird definitiv kein abgehobener Yuppie- oder Hipsterschuppen, aber speziell. Keine Angst, wir sind schön geerdet, auch wenn wir im 23. Stock wirteln. Jeder ist willkommen. Wir gehen hier zwar ein gewisses Risiko ein, aber nehmen das Ganze nicht so bierernst. Diese Botschaft soll auch der Name transportieren.

Nisoli: Wir sind nur insofern exklusiv, als wir etwas Neues bieten. Neben dem Clouds im Zürcher Prime Tower sind wir schweizweit eines der ganz wenigen Lokale im obersten Stockwerk eines Hochhauses, zu Fuss in wenigen

Minuten von der Altstadt erreichbar.

Was wird es denn nun? Bar? Restaurant? Club?

Nisoli: Bar- und Restaurantbetrieb gehen ineinander auf. Man kann an der Bar essen oder am Tisch mit Gedeck. Es wird auch mal etwas lauter werden und vielleicht ein paar DJ-Sets geben. Stier wird es hier oben jedenfalls nicht. Das Lokal soll leben und lange geöffnet sein, aber ein Club? Nein, das nicht.

Frey: Auch mit unseren Drinks und Getränken werden wir etwas abheben, mit schwachen oder ungeschwefelten Naturweinen zum Beispiel: Nicht so teuer wie Champagner, aber geschmacklich genau so interessant. Aber wir bleiben flexibel. Floppt das Konzept, passen wir es an.

Wie wird die neue Einrichtung? Nordisch-kühl?

Nisoli: Puristisch-schlicht auf jeden Fall. Bei den Materialien und am Farbkonzept müssen wir uns alle noch etwas finden. (grinst)

Frey: Aber es wird sicher radikal anders als heute. Nächsten Montag fängt der Umbau an. Wir reisen alles raus, bis auf den Grundausbau, und strukturieren den Raum komplett neu.

Nisoli: Bar und Küche bilden einen langen Riegel, mit halb offener Küche, sodass man bei der Anrichte zusehen kann. Dann ziehen wir im vorderen Bereich über der Bar einen Zwischenboden für das Fumoir ein. Im unteren Teil der ausgetischten Ebene zelebrieren wir nochmals die Vertikale und schaffen einen sieben Meter hohen Raum.

Gibt es weitere Gastroideen aus Dänemark oder Skandinavien, die einfließen?

Frey: Nicht direkt. Offenbar aber ist die Begeisterung und das Interesse am Essen, an Qualität, neuen Produkten und Kreationen et cetera dort drüben besonders ausgeprägt. Auch die Jungen ernähren sich oft sehr bewusst und setzen sich mit dem Essen auseinander. Diesen Funken wollen auch wir zum Zünden bringen, unter anderem mit offenem und gut geschultem Personal. Die Crew ist so gut wie komplett.

Interview: Till Hirsekorn

**Samuel Frey (35) leitet den Club Albani und Marco Nisoli (29) die Pizzeria Don Camillo und das Café La Cyma (beide Altstadt).*



Samuel Frey (links) und Marco Nisoli eröffnen diesen Sommer im obersten Stockwerk des Roten Turms die Restaurant-Bar Fritz Lambada. Das Interieur wird komplett neu gestaltet, «schlicht und puristisch».

Moritz Hager

SIMON SCHNEEBERGER: NEUER CHEF DE CUISINE

Praktikant im besten Lokal der Welt

Chefkoch und Mitglied der Geschäftsführung des Fritz Lambada wird der Winterthurer Simon Schneeberger (31). In Winterthur kochte er in der Akazie, war Küchenchef im Zürcher Rosso und arbeitete zuletzt in der Wetziker Räumerei Das Pure, die sich mit ihrer Küche mit Schlachtnebenprodukten und Innereien wie Leber und Herz einen Namen machte.

2014 ging Schneeberger nach Kopenhagen, wo er sich in verschiedenen Restaurants in die neue nordische Küche einführen liess. Kurz: regional, viel Fisch und Meeresfrüchte, saisonal,

einfach, aber experimentell mit Beeren, Blüten, Wurzeln und Samen. «Unsere Küche wird gemüselastig, aber es gibt auch Fleisch «from nose to tail». Alles wird verarbeitet», sagt Schneeberger. In Sternequalität, aber im mittleren Preissegment will er kochen. In Kopenhagen machte er unter anderem im Noma ein Praktikum, das von der Fachpresse viermal zum besten Restaurant der Welt gekürt wurde.

Schneeberger, Samuel Frey und Marco Nisoli teilen sich die Geschäftsleitung. Frey und Nisoli übernehmen vor allem das Management. *hit*

Der Sandwichkönig vom Obertor liebt die Menschen und das Essen

STADTALK Die Begegnung mit dem Kurden Hasan Kandil, dem «Sandwichkönig vom Obertor», am Donnerstag war eine Sternstunde der StadTalk-Reihe in der Coalmine-Bar.

«Sandwichkönig vom Obertor» – der mit diesem Etikett in der Coalmine-Bar angekündigte StadTalk-Gast Hasan Kandil ist kein König, sondern ein junger optimistischer Kurde, der nicht nur eine bemerkenswerte Lebensgeschichte zu erzählen hatte. Er beeindruckte am Donnerstag auch mit einer Lebensphilosophie, die wohl einige im Publikum zum Überdenken eigener Werte und Positionen zwang. Und alles, was er auf die Fragen von Moderator Michael Zollinger antwortete, war von spontaner Authentizität.

Prägend war wohl seine Kindheit im wilden Anatolien, in

einem einsamen Dorf, wo die Kinder selbstständig aufwuchsen und dabei auch mal tödlich verunfallten. «Darum haben wir so viele Kinder», sagte Kandil, der sich sein Spielzeug selbst bastelte und seine Jugend als eine sehr glückliche Zeit schilderte, obwohl die Zentralregierung im Dorf eine Schule baute und er dort mehr Prügel als Lob erhielt. Nur eine starke Person übersteht solche Torturen und bleibt dabei noch fröhlich.

Eine Integrationsgeschichte

Als Zehnjähriger kam er nach einer Odyssee in die Schweiz, ins aargauische Boswil. «Wir wurden dort sehr gut aufgenommen», erinnerte sich Kandil. Nach einem anfänglichen Kulturschock fiel es ihm leicht, die Sprache zu lernen und die hiesigen gesellschaftlichen Gebräuche zu verstehen. Darum entwickelte sich Kandils



Biografie zur Geschichte einer erfolgreichen Integration, wobei er auch seine Identität verteidigen musste. Denn nicht alles lief rund: «Ich schmiss die Lehre, weil ich realisierte, dass mir der Beruf des Apparatebauers überhaupt nicht entsprach. Da habe ich zum ersten Mal bewusst begriffen, dass ich nur mache, was mir guttut.» Natürlich war ihm klar, dass er keine grossen Ansprüche an den Lebensstandard stellen konnte. «Ich wollte nicht krank werden und kaputtgehen», schilderte Kandil in der Coalmine seine Überzeugung, die seinen Lebensstil fortan bestimmte.

«Ich höre immer auf mein Gefühl», sagte er weiter. Das tat er dann auch in Winterthur, als er

am Obertor mit einem Gemüse- und Fruchteladen scheiterte. Er ertrug es schlecht, dass das Gemüse rasch welkte, die Früchte bald faulten, und die Wohngemeinschaft, für die er seine Restbestände verwertete, ertrug seine Kocherei schliesslich noch weniger. Ins Kebabgeschäft einsteigen wie sein Bruder wollte er nicht, frisch gemachte Sandwiches waren eine Alternative.

Kandil liebt den Anblick der Zutaten, liebt ihren Duft, aber vor allem liebt er das Herstellen seiner Sandwiches. Es ist darum nicht nur die Qualität der Zutaten, die den Ruf seiner Produkte verbreiten. Es hat auch mit der Magie des Machers und des Machens zu tun. Das ist ein bisschen wie in der Kunst. Und doch lief das Geschäft harzig an. «Ich erinnere mich noch an meine erste Kundin. Sie hiess Monika. Sie musste lange auf ihr erstes Sand-

wich warten, so viel Sorgfalt verwendete ich darauf.» Heute stehen Kunden über Mittag bis ins Obertor Schlange. Kandil hat inzwischen Mitarbeiter angestellt, damit die Geduld der Kundschaft

«Ich erinnere mich noch an meine erste Kundin. Sie hiess Monika und musste lange auf ihr Sandwich warten, so viel Sorgfalt verwendete ich darauf.»

Hasan Kandil, Sandwichkönig

nicht allzu stark strapaziert wird. Natürlich wollte Zollinger wissen, was denn das Geheimnis hinter seinem Erfolg sei. Da gibt es kein Rezept, war Kandils Antwort sinngemäss. «Man muss die Menschen gern haben, das ist das Wichtigste», sagte er. «Und man muss das Essen gerne haben, das man verkauft», doppelte er nach.

Legendär ist Kandils Fröhlichkeit, sogar ansteckend soll sie sein. Auf die neue Konkurrenz am Obertor durch die Manta-Bar angesprochen, meinte er grossherzig: «Es hat doch für alle Platz, und wenn ich deswegen etwas weniger verdiene, gehe ich doch nicht unter. Ich werde immer überleben.» Die Zukunft? – «Interessiert mich nicht. Ich geniesse die Gegenwart», sagt der Sandwichkönig vom Obertor, vielleicht der bescheidenste und glücklichste Mensch in dieser Gasse.

Adrian Mebold