

DER BEIZER VON SCHWAMENDINGEN



Stefan Tamò hat schon alles gesehen, alles probiert und alles serviert. Jetzt zieht es ihn zurück zu seinen Ursprüngen: an die Schank.

Die «Ziegelhütte» in Schwamendingen ist, jedenfalls auf den ersten Blick, keine Beiz mit grossem Szeneappeal. Dafür liegt das mächtige Wirtshaus ein bisschen zu abseits, hat ein bisschen zu rustikale Hosen an, gibt sich ein bisschen zu wenig flott, smart, originell. Der Zürcher Innenstädter mit Freiheitsdrang muss das Tram zum Zoo nehmen und dann auf der falschen Seite des Zürichbergs bergab steigen, oder er reist direkt nach Schwamendingen ins deklarierte Arbeiterquartier, dessen Eroberung durch die Hipster zwar langsam begonnen, aber noch keine sichtbaren Veränderungen hinterlassen hat.

Der Wirt der «Ziegelhütte», Stefan Tamò, steht hingegen auf den ersten Blick durchaus unter Hipsterverdacht. Er trägt Haar, Bart und Klamotten, als spiele er Bongo in der Band von Manu Chao. Ausserdem hat er ein gewinnendes, lautes Lachen, das am Rand seiner Augenwinkel sympathische Fältchen wirft.

Aber Tamò besitzt auch den flackernden Blick des Vollblutgastronomen, der ein entscheidendes Distinktionsmerkmal ist. Sobald irgendwo, zum Beispiel am hinterletzten Tisch der riesigen Kneipe, ein Problem auszubrechen droht, ein Gast zu lange auf sein Essen wartet, der Pegelstand eines Glases unter die Demarkationslinie sinkt, ein Kind das Klo oder die Kegelbahn sucht, ist Tamò schon dabei, es zu lösen. Seine Laune steigt proportional zu diesen gelösten Problemen. Zufriedener Gast, zufriedener Wirt.

Nun ist Stefan Tamò nicht ein x-beliebiger, wenn auch offensichtlich begabter Wirt einer Quartier- oder Ausflugsbeiz, sondern eine Figur, die das kulinarische Szeneleben

Zürchs entscheidend mitgeprägt hat. Er begann Anfang der Neunzigerjahre im «Josef» an der Gasometerstrasse hinter der Schank, wurde etwas später Mitinhaber und hebelte dann mit einer Handvoll Partner, darunter seiner heutigen Lebensgefährtin Rosmarie Lanfranchi, eine ganze Reihe von neuen Konzepten in die Stadt: Eröffnete das «Primitivo» am Oberen Letten, das asiatische Suppenlokal «Lily's» an der Langstrasse (inzwischen gibt es Filialen auch beim Lochergut und in Basel), übernahm das «Italia» an der Zeughausstrasse und das monumentale Restaurant «Markthalle».

Besonders das «Italia» und die «Markthalle» fand ich immer interessant, weil sie bereits in eine Richtung wiesen, in der weniger deutlich mehr ist. Die grosszügige Purezza, die in der italienischen Küche sowieso das Um und Auf ist, hat auch in der «Markthalle» die Speisekarte geprägt, und die Aufgabe der Köche besteht verfassungsmässig darin, guten, ausgesuchten Produkten exakt das Minimum an Veränderung angedeihen zu lassen, das sie brauchen, um ihren Charakter optimal zur Geltung zu bringen.

Stefan Tamò und seinen Partnern ist es also gelungen, aufgeräumte Szenegastronomie mit einem Schuss Zeitlosigkeit zu verheiraten und das Bedürfnis vieler Menschen nach echtem, undekodiertem Essen in lockerem Ambiente zu befriedigen. Der Erfolg gab ihm recht, die Hütten brummen.

Das Interessante an der Geschichte aber kommt erst. Denn während sich viele Gastrounternehmer, je erfolgreicher sie sind, desto weiter von der Front zurückziehen, um neue Ideen und Marktlücken zu sortieren, drängt es Tamò zurück an die Schank, ins Wirtshaus, zu den Gästen. Die Büroarbeit, die multilateralen Aufgaben des Managements, den permanenten Expansionsdrang überlässt er seinen Partnern, während er selbst, gebürtiger Schwamendinger, sich neuerdings mit seinen 53 Jahren mehr oder weniger als «Beizer in Schwamendingen» versteht und damit der Kneipe ein Gesicht gibt: seines.

Ausserdem bekommen die Gäste, was sie wollen. Man kann in der «Ziegelhütte» nicht nur ein anständiges Côte de Boeuf essen, sondern auch eine Kässchnitte, einen Schwarzenmagen oder Fleischkäs mit Pommes frites, und nur, wer sich hie und da auf diese deftigen Klassiker der Schweizer Kulinarik einlässt, kann ermessen, mit welcher Aufmerksamkeit und Zuwendung sie hier, unter den Augen des Chefs, die schon alles gesehen haben, zubereitet werden.

Und wenn die Gäste dann zufrieden sind, ist auch der Chef...siehe oben.