

Das Café Boy soll wieder Stammbeiz der Linken werden

Neueröffnung Im Restaurant beim Zürcher Lochergut wirtet ein neues Team. Pächterin ist eine Genossenschaft, die den Sozialdemokraten nahesteht und ehrgeizige Ziele hat.

Hannes Weber

Das Interesse war gross: Rund 30 Bewerber wollten das Café Boy pachten, nachdem das Gastronom-Duo Jann Hoffmann und Stefan Iseli das Lokal beim Lochergut im Juni verliess. «Entschieden haben wir uns für das ambitionierteste Projekt», sagt Thomas Kamber, Vorstandsmitglied der Bonlieu-Genossenschaft, der das Café Boy gehört. Damit gehe man zwar ein Risiko ein. «Aber wir unterstützen die Ideologie dahinter.»

Diese Ideologie ist links. Die neue Pächterin ist die SP-nahe Genossenschaft Wirtschaft zum guten Menschen, die 2016 unter anderem mit Kapital aus dem Legat der verstorbenen Alt-Nationalrätin Ursula Leemann-Bosard gegründet wurde. «Wir wollten ein Daheim im Kreis 4», sagt die Präsidentin und ehemalige SP-Kantonsrätin Emy Lalli.

Die Suche danach stellte sich aber als schwierig heraus. Sie habe rund 70 Lokale abgeklappert und viele Bewerbungen geschrieben, sagt Lalli. Nun habe man endlich einen Ort für das Projekt gefunden. «Grösse, Standort, Geschichte: Hier passt einfach alles», sagt Lalli.

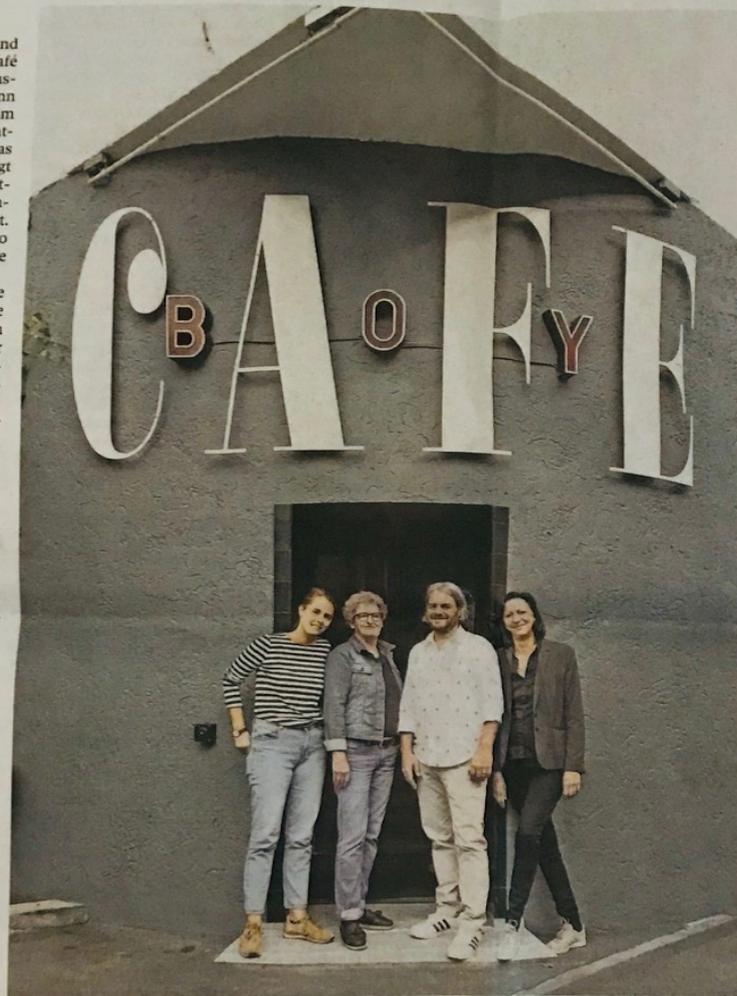
Gegründet wurde das Café Boy 1934 von der Proletarischen Jugend Zürich, der Vorgängerorganisation der Genossenschaft Bonlieu. Im vergangenen Jahrhundert war das Gebäude im Stil des Neuen Bauens ein wichtiger Treffpunkt der linken Szene und der Jugendbewegungen der 68er- und 80er-Jahre.

Vom Schlüssel ins Boy

Jetzt soll das Café Boy wieder eine Beiz für die Linke werden. Verantwortlich ist Vivianne Jobé, ehemalige Juso-Generalsekretärin und Absolventin der Hotelfachschule Luzern. In ihrem Konzept zeigt sich, was Thomas Kamber mit «ambitioniert» meint: Die Arbeitsbedingungen und Löhne sollen fair sein, das Essen und Trinken am liebsten direkt von Zürcher Bauern stammen, zumindest aber saisonaler und regional sein – und all das bei bezahlbaren Preisen. «Diesen Bogen zu spannen, ist nicht ganz einfach», sagt Jobé.

Ob es gelingt, hängt stark von zwei Personen ab: von Gastgeberin Edith Pfister und Küchenchef Roman Wyss, die Jobé vom Konzept überzeugen konnte. Wyss hat sich in den vergangenen 13 Jahren im Restaurant Schlüssel seinen Namen gemacht, das für eine bodenständige Küche bekannt ist.

«Direkter mit Produzentinnen und Produzenten zusammenarbeiten – davon habe ich seit 20 Jahren geträumt», sagt Wyss. Es bleibe aber noch etwas länger ein Traum. Er habe bei Gesprächen mit Bauern und Fischern festgestellt, dass die Logistik für die direkte Lieferung ab Hof oder Flierei kaum vorhanden sei. Die System könne man nicht auf Schnelle ändern, sagen Jobé und Wyss. Jetzt müsse man sich Schritt für Schritt weiterentwickeln, weiter mit Produzenten



Von links: Vivianne Jobé, Emy Lalli, Roman Wyss (Küchenchef) und Edith Pfister (Wirtin). Foto: Andrea Zahler

Im vergangenen Jahrhundert war das Gebäude ein wichtiger Treffpunkt der linken Szene.

und Produzentinnen reden, sich vielleicht mit anderen Restaurants zusammentun.

Gegen Food-Waste

Immerhin: Das Gemüse sei bereits biologisch und aus der Region, alle Produkte würden mit wenigen Ausnahmen aus der Schweiz stammen. Grosse Hoffnung setzt Roman Wyss in den Verein Grassrooted. Dieser bezieht das Gemüse, das wegen falscher Masse oder Überproduktion im Abfall landen würde, direkt von Landwirten aus der Region. Initiant ist der Klimaaktivist Dominik Waser.

«Ich werde seine Produkte als Erstes berücksichtigen», sagt Wyss. Das könne auch einmal heissen, dass ein Gemüse eine

Zeit lang die Karte dominieren könne. Vor einem Jahr bot Grassrooted beispielsweise 28 Tonnen Tomaten eines Bauern an.

«Rettungsteller» am Abend

Um selber möglichst wenig Lebensmittel zu verschwenden, setzt das Café Boy abends auf einen «Rettungsteller» mit Gerichten, die am Mittag übrig geblieben sind. Ein Vegi-Restaurant wird das Boy aber nicht. Zwar gebe es sicher auch immer vegetarische Gerichte auf der Karte. Wyss will sich aber treu bleiben und eine währschafte Küche anbieten. «Je älter ich werde, desto lieber habe ich einfache, gute Gerichte», sagt Wyss. Als Beispiel nennt er das Siedfleisch Boy, das im Winter mit Bouillon und im Sommer als Salat serviert werde.

Das Spannungsfeld zwischen teuren Produkten und fairen Löhnen auf der einen und bezahlbaren Preisen auf der anderen Seite, versucht das neue Team mithilfe einer breiten Preisspanne zu lösen. So gibt es auf der neuen Karte eine Suppe mit Büürl für 15 Franken. Weil

aber Fleisch aus guter Produktion seinen Preis habe, könne ein Gericht mit einem Lammkotelet auch mehr kosten. Als Obergrenze hab man sich 43 Franken gesetzt, den Hackbraten gibt es für 36 Franken.

Immer unreservierte Plätze

Das Café Boy zu einer echten Beiz wird, dafür soll auch Gastgeberin Edith Pfister sorgen. Die Politik werde zwar eine wichtige Rolle spielen, etwa bei SP-Versammlungen, beim monatlichen Polit-Stammtisch und an Wahlsonntagen. «Aber wir wollen auch ein normales Resti», sagt Pfister. Das Boy werde deshalb sieben Tage mittags und abends geöffnet sein, für Familien gibt es Kinderteller und am Sonntag einen Familienbrunch. Und Gäste könnten immer auch spontan kommen: «Wir reservieren nie alle Plätze», sagt Edith Pfister.

Die Genossenschaft Wirtschaft zum guten Menschen feiert am Samstag und Sonntag die Wiedereröffnung des Café Boy mit Tavo-lata, Musik und Lesung.