

Der Hunger auf Neues und die Lust am Beständigen

Wie die Gründer der Zürcher Two Spice AG seit Jahren die Gastrolandschaft beleben

1994 eröffneten der Koch Marc Saxer und der Betriebsökonom Daniel Kehl im noch wenig belebten Seefeld das «Iroquois». Das war erst der Anfang. Heute betreibt ihre Two Spice AG 13 Lokale.

urs. Der eine hat verblüffende Ähnlichkeit mit Jack Nicholson in jüngeren Jahren, der andere trägt das schwarze Haar lang wie Indianer in Wildwestfilmen. Zusammen bilden sie kein Leinwand-Duo, sondern eines der schlagkräftigsten Tandems der Zürcher Gastrobranche: Der 50-jährige Daniel Kehl und der 41-jährige Marc Saxer sind Gründer der Zürcher Two Spice AG, deren Kapital sie sich mit einem langjährigen Freund als stillem Partner teilen. Die Firma mit einem Jahresumsatz von 30 Millionen Franken zählt etwa 280 Angestellte und dient als Dach für rund ein Dutzend Betriebe in der Stadt, grossteils im Seefeld.

Vom «Iroquois» bis zu den «Yooji's»

«Zu unseren Stärken gehört, dass wir stets drableiben und nicht Eintagsfliegen produzieren», sagt Kehl in der lichtdurchfluteten Büroetage im Seefeld. Das sind blumige Worte aus einem Mund, der sonst eher nüchtern formuliert. Doch sie sind durch Fakten gestützt. Die vom amerikanischen Westen inspirierte Sport- und Burger-Bar «Iroquois» im Seefeld feiert heute das 15-Jahre-Jubiläum, das Pendant «Cheyenne» in Oerlikon und das lateinamerikanisch angehauchte «Bohemia» am Kreuzplatz werden heuer 10 Jahre alt, immerhin. Diese drei Lokale, die zur Untergruppe Höschgass Gastro AG gehören, verbindet trotz eigenständigem Charakter eine Verwandtschaft. Ganz anders geartet ist das systemgastronomische Konzept des Sushi-Lokals «Yooji's», mit dem man im Jahr 2000 der heutigen Trend-Speise den Weg ins Seefeld bahnte – nicht ohne Startmühen. An manchen Abenden blieb die Kasse fast leer. «Wir mussten Vertrauen schaffen, den Kunden das Prinzip von Sushi und Sashimi erklären», sagt Saxer. Damals war diese Spezialität, die heute zum Alltag gehört, noch keineswegs in aller Munde; die japanische Küche war an der Limmat weitgehend einer Handvoll teuren Restaurants vorbehalten.

Zur Wundertüte wurde 2006 die «Yooji's»-Filiale am Bellevue, deren Konzept einen europäischen Innovationspreis erhielt. Die Plätze sind mit multifunktionalen Touchscreens ausgerüstet, und in die Tellerchen integrierte Mikrochips verraten der Crew unter anderem, wie lange ein Gericht schon auf dem Magnetband kursiert. So kann stets für frische Ware garantiert werden. Bei solchen Neuerungen, die ständig weiterentwickelt werden, arbeitet man mit einer kleinen Firma vom Zürichsee zusammen. Sie seien halt Tüftler, immer wieder auf der Suche nach neuen Ansätzen und Lösungen, sagt Kehl fast entschuldigend. Und das gilt nicht nur für die technische Ebene.

Experimentierlust allein führt selten zu anhaltendem Erfolg, doch ist das Herzblut hier mit einer unternehmerischen Ader gepaart. Die Two Spice AG gilt als sehr solid und ist dafür in Branchenpublikationen schon als vorbildlich bezeichnet worden. «Es geht uns gut, und wir investieren einen Grossteil des Gewinns sofort wieder. Auch ist es uns wichtig, weitgehend unabhängig von Banken und anderen Geldgebern zu sein», sagt der Betriebsökonom Kehl. Und so habe man schon viele Standortofferten von Hausbesitzern ausgeschlagen; man sei immer erst dann gewachsen, wenn man es sich habe leisten können, finan-



Marc Saxer und Daniel Kehl beim «Iroquois», dessen 15-Jahr-Jubiläum heute gefeiert wird. CHRISTIAN BEUTLER

ziell wie organisatorisch. Attribute wie «Platzhirsche des Seefelds» weisen die beiden weit von sich, auch wenn sie in Steinwurfweite zu ihrem Sitz gleich vier Lokale an derselben Strasse führen. Den Fokus auf das Seefeld erklären sie damit, dass dieses ihnen als Lebensraum seit langem am Herzen liege. «Wir hatten nie das Ziel, gross zu expandieren, es ist einfach organisch so gewachsen», versichert Saxer. Man nimmt es schmunzelnd zur Kenntnis. «Wir sind auf dem Teppich geblieben und haben einfach extrem Freude an diesem Job», ergänzt Kehl, dessen Vater ein Blumengeschäft in der Langstrasse führte und ihm die Passion für den FCZ und den ZSC einpflanzte.

Bei aller Verwurzelung führt der unternehmerische Blick bald über die Stadt-, ja gar die Kantons Grenzen hinaus: Heuer entsteht in Laax ein «Nooba», ausnahmsweise in einer Franchise-Partnerschaft, nächstes Jahr im Kesselhaus Winterthur ein «Yooji's». Im Gespräch ist die Firma auch bei der möglichen Neuverpachtung des Restaurants Bahnhof Stadelhofen (NZZ 19. 12. 08). Eine Offerte haben sie auf Einladung der Liegenschaftsbesitzer placiert, doch ist noch nichts entschieden.

Der Start mit dem «CaBaRe»

Begonnen hatte das Ganze vor bald 20 Jahren, als der frischgebackene Koch Marc Saxer und der damalige Bankangestellte Daniel Kehl sich kennenlernten und zu Geschäftspartnern wurden. Sie hatten Ideen, eine Portion Unbekümmertheit und kaum Geld. Dieses kratzten sie bei Freunden und Verwandten zusammen und eröffneten 1990 ein Lokal bei der Binz, das sie wenig später unter dem Namen «CaBaRe» zu einem bekannten Musikcafé machten. Nach anfänglichem Erfolg bezahlten sie Lehrgeld, 1999 gaben sie den Betrieb dann auf. Doch die dabei gewonnenen Erfahrungen nach dem Prinzip «trial and error» bildeten gemäss ihrer Überzeugung erst die Basis für spätere Erfolge wie das «Iroquois», das 1994 im Seefeld auf Anhieb zum Publikumsmagnet wurde.

Die kulinarischen Spuren verdienten sie sich schon zu «CaBaRe»-Zeiten mit dem Catering ab,

das ein Standbein geblieben ist. Sie gepflegten einst jahrelang das Publikum des damaligen Kinos am See, und noch heute sind sie mit dem «Bayou» am Theaterspektakel vertreten. Diese eher unkomplizierte Form liegt ihnen. Und so gelten auch ihre Lokale als Treffpunkte für eine bunt durchmischte Gästeschar, wobei auch ungezwungene Orte wie das «Bohemia» kulinarisch durchaus einiges bieten. Vier der Lokale, darunter das «Nooba» am Kreuzplatz, sind übrigens seit Jahren fauchfrei. Und die zwei Gastrounternehmen haben nach eigenen Angaben gute Erfahrungen gemacht damit. Diese Einschränkung schade der Branche nicht, davon sind sie überzeugt, und so sprechen sie sich klar für eine möglichst schnelle, konsequente Einführung der vom Stimmvolk verlangten Verbannung des blauen Dunstes ein.

Die Entwicklung der Branche

Als die zwei in die Branche einstiegen, galt diese als eher behäbig, es gab kaum junge Wilde im Fach, dafür eine Bedürfnisklausel und eine Wirteprüfung. Die Entwicklung der Gastronomie in den 11 Jahren seit der Liberalisierung beurteilen sie trotz Einwänden insgesamt als positiv. Dass etwa im Seefeld in den letzten Jahren eine so frische Gastrolandschaft herangewachsen ist, sehen sie positiv – auch wenn sie sich mehr Nischen wie das einstige «Luv» wünschten. Und den kulinarischen Standard halten sie in Zürich im internationalen Vergleich für sehr hoch, zumal es keine schlimmen Ausreisser nach unten gebe wie in vielen ausländischen Städten. Den Kopf schütteln sie hingegen über all die Glücksritter, die sich heutzutage ohne viel Fachwissen in das Abenteuer Gastronomie stürzen – und nicht selten einen Standort übernehmen, dessen mangelnde Eignung nach zehn Pächterwechseln jedem klar sein müsste. Zum erfolgreichen Wirten gehöre harte Arbeit, betont Saxer. Auch im mittlerweile prosperierenden Seefeld falle einem der Erfolg nicht in den Schoss.

Das «Iroquois», Seefeldstrasse 120, lädt heute Freitag ab 18 Uhr zur Jubiläumsparty bei freiem Eintritt (exkl. Verpflegung). Um 20 Uhr spielen The Rhythm Thang, später legt DJ Cruz auf.