

Zürich

«Der typische Gast will den Wirt persönlich kennen, dafür ist er treu»

Zürcher Gastronom Mitten in der Corona-Krise hat Markus Segmüller das Sablier im Circle eröffnet. Er erklärt, wie man sechs Restaurants führt. Und warum er mit einem siebten Lokal scheiterte.

Daniel Böniger

Markus Segmüller, Sie sind Vollblut-Gastronom - jetzt werden Sie in die Zwangsferien geschickt. Wie fühlt sich das an?

Es ist die sechste Änderung der Corona-Massnahmen seit März, welche die Gastronomie betrifft. Bisher haben wir immer die gute Laune behalten können - jetzt ist die Moral arg angeschlagen.

Was ist diesmal anders?

Was mich stört: dass der Eindruck erweckt wird, die Restaurants seien direkt an der Misere schuld. Das kann ich so nicht unterschreiben, denn wir halten uns ja an die Schutzmassnahmen. Seit Beginn der Pandemie hatte ich noch kein einziges Telefon von einem Contact-Tracer. Corona-Fälle gab es bei unseren Mitarbeitern gerade mal drei - das ist wenig bei 150 Angestellten, die täglich über 1000 Kundenkontakte hatten.

Wie haben Sie nach den Beschlüssen vom Freitag Frischwaren abgebaut?

Das war das kleinste Problem, wir kaufen inzwischen von Tag zu Tag ein. Wenn doch etwas übrig war, haben wir das den Mitarbeitern mit nach Hause gegeben.

Wo liegt denn der Haken?

Ich habe nachgerechnet: In den zehn Tagen bis Jahresende machen wir 250'000 Franken zusätzlichen Verlust - weil wir nicht wenigstens bis 19 Uhr und auch nicht an Weihnachten und Neujahr offen haben dürfen.

Rechnen Sie mit finanzieller Unterstützung?

Wir hoffen, dass die Situation vernünftig beurteilt wird. Wenn wir die Verluste aber allein tragen müssen, also ohne Bund und Kantone, aber auch ohne Vermieter, dann wurd's wahnsinnig bitter.

Bisher waren alle Ihre Restaurants in der Stadt Zürich. Im November haben Sie das Sablier im Circle beim Flughafen eröffnet. Welche Überlegungen sind dahinter?

Dass man die Region um den Flughafen hier in der Stadt noch nicht auf dem Radar hat, halte ich für falsch. Dort draussen haben rund 600 KMU ihren Standort, und mit dem Zug ist man in wenigen Minuten dort.

Sie haben über drei Jahre lang auf die Eröffnung hingearbeitet - dann kommt Corona.

Wir konnten aufgrund von Verzögerungen, die teilweise tatsächlich mit der Pandemie zu tun hatten, kein Soft Opening machen. Es war quasi ein Kaltstart - aber wir haben sehr gut begonnen. Vom ersten Tag an waren wir hoch frequentiert.

Das Carlton in Zürich haben Sie 1999 eröffnet - gibt es den typischen Zürcher Gast?

Aber natürlich. Er will den Wirt persönlich kennen, ist dafür aber auch treu. Und er braucht sein Grüezi, Adieu, Danke und den gewohnten Tisch. Diesbezüglich sind wir in Zürich noch immer ein Dorf. Laut ist der typische Zürcher Gast übrigens nicht.

Sie betreiben ein Lokal an der Bahnhofstrasse, eines an der Europaallee und die Wirtschaft auf dem Adlisberg. Gibt es da Unterschiede beim Publikum?

Inzwischen sind die meisten Gäste hybrid, wie wir das nennen. Sie essen mittags eine Bratwurst am Sternengrill, abends ein Filet Wellington bei uns im Carlton, sonntags darf es ein Fondue im Ausflugslokal sein.

Weshalb vergrössern so viele Gastronomen ihr Portfolio?

Wir sind keine Wachstumsbranche. Unser Umsatz verändert sich jährlich meist nur 5 Prozent nach oben oder nach unten. Faktoren wie das Wetter oder internationale Fussballturniere spielen da eine Rolle. Der Gewinn bei einem Restaurant ist zudem in der Regel nur einstellig. Wer expandiert, kann vor allem die Managementkosten fürs einzelne Lokal senken. Und vielleicht auch gegenüber Lieferanten andere Konditionen aushandeln - ein Prozent Vergünstigung kann bei einem höheren Gesamtvolumen schon was ausmachen.

Wie führt man sechs Betriebe?

Wir tauschen uns mit den Geschäftsführern zwei-, dreimal wöchentlich aus, telefonisch und persönlich. Wichtig ist, dass sich diese in ihren Schlüsselpositionen wohlfühlen. Sie dürfen auch mal jemanden einstellen, von dem meine Frau und ich nicht unbedingt überzeugt sind.

Sind diese Geschäftsführer finanziell am Erfolg beteiligt?

Einnahmen und Ausgaben sind transparent durch alle Betriebe hindurch. Nicht nur die Geschäftsführer, sondern auch die Küchenchefs sehen, was die Kollegen in den anderen Lokalen machen - wir machen diesen Zahlenstrip-tease alle drei Monate. Werden die Ziele erreicht, wird das honoriert.

Auch die Arbeitsabläufe sind genau vorgegeben. In Ihren Restaurants hat jedes Tablett seinen Platz.

Genau. Auch im Sablier habe ich die Schubladen selber eingerichtet. Das kleine Messer links, die kleine Gabel rechts; hier diese Gläser, dort jene Solche Kleinigkeiten müssen stimmen, denn das führt am Ende zu einer höheren Qualität, die der Gast zu spüren bekommt.

Haben Sie denn die praktische Erfahrung, um diese Vorgaben zu machen?

Und ob! Ich habe Koch gelernt und sehe aus drei Metern, ob auf einem Teller 80 oder 140 Gramm Mousse au chocolat liegen. Ich habe als Kellner gearbeitet und kann in allen Lokalen servieren, wenn es brennt. Das Einzige, was ich nicht beherrsche, ist die Arbeit hinter dem Bartresen - ich bin nur schon überfordert, wenn es darum geht, welcher Gin zu welchem Tonic passt. Alles andere habe ich in den Genen.

Trotzdem gibt es einen Tolggen im Reinheft: Mit der Jägerburg am Helvetiaplatz haben Sie vor einigen Jahren nicht reüssiert und mussten nach einigen Monaten wieder schliessen.

Es war wohl eine zu romantische Vorstellung von mir, nahe der Langstrasse im Chräis Chäib eine Kneipe betreiben zu können - und meine Frau und Geschäftspartnerin Daniela hat das mitgetragen. Bloss passte ein solches Lokal nicht zu unseren Strukturen, dafür stimmte die Grösse nicht. Bei uns bekommt ein Küchenchef 6000, 7500 Franken monatlich - das geht nicht zusammen mit einem jährlichen Umsatz von etwa einer Million.

Ein solcher Betrieb ist also eben nicht planbar.

Ausser man ist als Gastgeber-Ehepaar dort präsent. Es gibt halt Dinge, die können wir nicht - dazu gehören auch Home Delivery, Nachtclubs und Pop-ups.

Ihre Frau hat es mitgetragen, sagten Sie?

Ja, Daniela hat in der Regel das letzte Wort. Ich komme mit Projekten, und sie hält den Daumen hoch oder runter.

Funktioniert das gut, wenn man verheiratet ist und am gleichen Ort arbeitet?

Das geht problemlos, weil wir die Geschäftsbereiche aufgeteilt haben und so wenig Reibung entsteht. Daniela ist für Personalfragen und Administration verantwortlich, ich bin an der Front.

Wie bleibt eine Ehe in der Gastronomie harmonisch?

Wir sind beide alles andere als streitsüchtig. Klar diskutieren wir engagiert, aber wir werden beide nie laut. Kommt hinzu, dass Daniela sehr intelligent ist. Und sie sorgt für die Balance in der Familie.

Sie haben zusammen zwei Kinder grossgezogen. Waren beide Elternteile gleich präsent?

Daniela war schon diejenige, welche die Kinder öfter ins Bett gebracht hat, zugegeben. Mir kommt diese Episode in den Sinn, als ich einmal freitags in die Kinderkrippe gekommen bin und meine Kinder abholen wollte, worauf die Krippenleiterin meinte: Ah, Herr Segmüller, haben Sie dieses Wochenende die Kleinen? (lacht) Das gibt es aber auch in anderen Branchen.

Waren Sie als Vater präsent?

Ja, es war ja nicht so, dass ich durch meinen Job komplett überarbeitet und ausgelaugt gewesen wäre. Zudem kam es vor, dass wir bis zu acht Wochen Ferien am Stück gemacht haben. Die Kinder sind gut rausgekommen, und sie sprechen noch mit mir.

Werden Sie die Weihnachten mit der Familie verbringen?

Meine Frau und ich wollten am 24. Dezember im Sablier präsent sein - doch jetzt haben wir zusammen mit Sohn und Tochter zwei Hotelzimmer auf dem Uetliberg im Uto Kulm reserviert. Wir werden bei meinem langjährigen Freund Giusep Fry feiern.

Und was wünschen Sie sich fürs neue Jahr?

Dass all die Menschen, die jetzt gerade am Verzweifeln sind, ihr Lächeln wiederfinden. Seien das Taxifahrer, Krankenschwestern oder Künstler.

Herr über eigene «Collection»

Markus Segmüller (57) betreibt gemeinsam mit seiner Ehefrau Daniela Segmüller mehrere Restaurants in Zürich. Den Grundstein für die «Segmüller Collection» legten sie 1999 mit dem Carlton an der Bahnhofstrasse, zu dem inzwischen auch die Bottega di Mario gehört; später kamen das James Joyce und der Adlisberg hinzu. 2013 wagte sich das Paar mit dem Loft Five an die Europaallee. Jüngstes Lokal des Gastrogesspanns ist das Sablier im Gebäudekomplex The Circle am Zürcher Flughafen, das dieses Jahr eröffnet hat. Daniela und Markus Segmüller haben zwei Kinder. (boe)

© Tagesanzeiger. Alle Rechte vorbehalten.