

NZZ



Aus Tischnachbarn werden hier manchmal Liebespaare, wie Mario Villanueva sagt. Er ist dienstältester Kellner in der Zürcher «Bodega Española»

An bester Lage im Niederdorf behauptet sich ein Lokal, das sich seit der Gründung 1874 äusserlich kaum verändert hat. Die Gäste und das Personal halten die 150 Jahre alte Institution lebendig.

Stephanie Caminada (Text), Annick Ramp (Bilder)

11.03.2024, 05.31 Uhr ⌚ 7 min

Da, wo Schoffel- und Münsterergasse im Zürcher Oberdorf zusammenkommen, sperren sich die Lokale hartnäckig gegen den schnellebigen Zeitgeist.

Seit dem 19. Jahrhundert gibt es Schwarzenbachs Kolonialwarengeschäft und Eberles Süsskramladen. Daneben öffnete 1920 das frühere Feuerwehr-Stammlokal «Schlauch». Und das benachbarte «Andorra» wurde in den neunziger Jahren nach dem Bühnenstück Max Frischs benannt, ist aber seit 1918 als Bar in Betrieb.

Gleich gegenüber liegt die Casa Gorgot, «fundada en 1874», die man heute als «Bodega Española» kennt. Hier zog vor 150 Jahren der Spanier Pedro Gorgot ins Gefüge der Altstadt Häuser ein und verkaufte süßen Wein. Von da an wehen spanische Flaggen an der Münsterergasse 15.

Wer die «Bodega Española» besucht, weiss seit je, was ihn erwartet.

Im Innern der «Bodega»

Im verwinkelten Eingang stehen die Gäste in einer Schlange an, die sich um zwei Ecken zieht. Es ist Samstagabend, die «Bodega Española» ist gut gefüllt.

Zwischen den Tischen balanciert der Kellner Mario Villanueva flink Teller mit Tapas durch den dicht bestuhlten Raum. «Hola, guapa!» begrüsst er beim Vorübergehen eine Gästin.

Kurz darauf weist Mario, den die Gäste beim Vornamen kennen, auf einen grossen Tisch. Zweiertische gibt es hier nicht. Man setzt sich zu Fremden hin.



Rot- und Brauntöne und viel Holz: Die Sala Morisca im oberen Stock ist nach maurischem Vorbild eingerichtet. In jedem Bogen findet sich das Wappen einer spanischen Stadt.



Fleischkugeln, Muscheln, Pimientos: Im Erdgeschoss der «Bodega» wählt man die Tapas an der Theke aus.

In der «Bodega» sieht es bis heute aus wie am Tag der Eröffnung: die braunen Holztische, die Stühle mit Korbgeflecht, der alte, gusseiserne Ofen, der den Raum wärmt. Der abgetretene Boden erzählt Farbschicht um Farbschicht davon, wie Jahr um Jahr in der «Bodega» vorüberging. Die dunkel gestrichenen Wände hüllen den Raum in schummriges Licht.

Bestellt wird von der Theke: «Todos las tapas» steht da drüber. In einer Vitrine liegen Schälchen aus glasiertem Ton, darin grüne Oliven, Fleischbällchen (Albóndigas), Calamaressalat, Patatas bravas, Miesmuscheln, eingelegte Sardinen, Stockfischkroketten, das ganze Repertoire an spanischen Spezialitäten.

Ein Teller Calamares auf dem Tisch verströmt den Duft von Meer und Fritteuse, zu den gefüllten Keramikschiffchen kommen weitere Schälchen hinzu, ein Vino Tinto wird bestellt. Die Tischnachbarn grüssen, wünschen «En Guete». Die gemeinsame Tafel verbindet, und wenn sie später aufbrechen werden, werden sie den neuen Bekanntschaften das übrig gebliebene Brot und Wasser reichen.

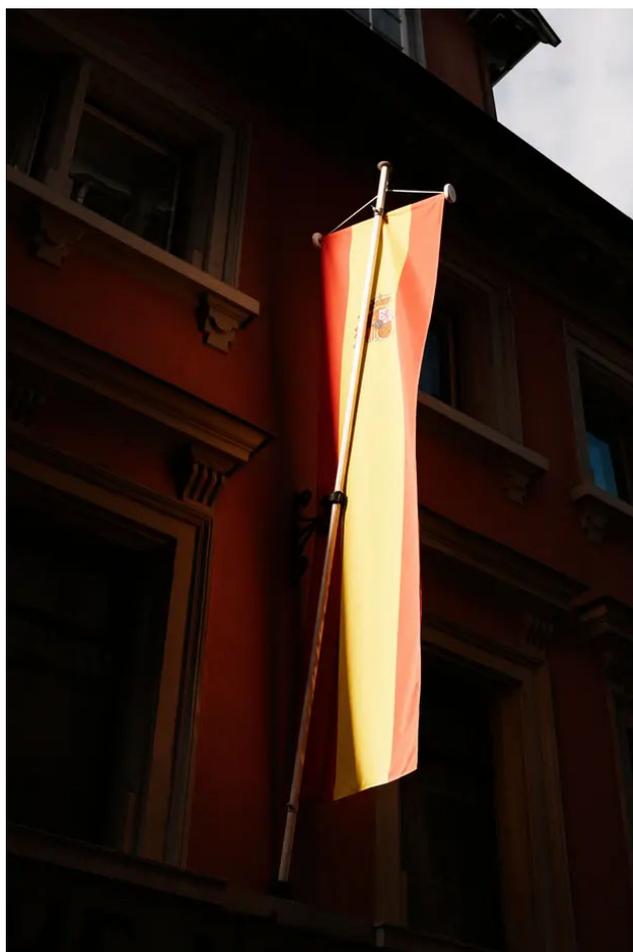
Die Atmosphäre, die Geselligkeit, das mache die «Bodega» aus, sagt Mario. Er ist 58 Jahre alt und arbeitet seit fast dreissig Jahren hier.

Vom spanischen Dorf nach Zürich

Francos Machtergreifung 1936 zog in Spanien Arbeitslosigkeit und bittere Armut nach sich – und führte dazu, dass bis zu den 1980er Jahren Tausende Spanier ihre Heimat verliessen, um im Ausland Geld zu verdienen. Auch Mario Villanueva wollte mit 17 Jahren auswandern. Es fehlte ihm an Perspektiven im beschaulichen Bauerndorf in Galizien im Norden von Spanien, wo er aufgewachsen war.

Zwei seiner Brüder lebten schon in Zürich. 1982 folgte ihnen Mario nach und erhielt eine Stelle im Restaurant Urania, in dem sich heute die Brasserie Lipp befindet. Später arbeitete er im Restaurant Elefant in Witikon, in der «Bure Stube» an der Quellenstrasse und im «Carlos» an der Kanzleistrasse. «Ich hatte nie einen Lebenslauf, ich sprach mit den Chefs, und am nächsten Tag fing ich an zu arbeiten», sagt Mario.

Heute hat er seinen Platz gefunden. Er kennt die Stammgäste, die Stammgäste kennen ihn. Sie kommen mit ihren Kindern. Er sieht die Kinder aufwachsen. Er erzählt von Studenten, die früher das Kleingeld für ein paar Tapas ausgegeben hätten und denen er dazu eine Karaffe Wasser, ein bisschen mehr Brot und Olivenöl hingestellt habe. Heute verdienen sie gute Löhne, kauften die teure Flasche Wein und bedankten sich mit grosszügigem Trinkgeld.



Im Eingangsbereich zieren Keramikplättchen mit Zeichnungen die roten Wände, die Aussenfassade schmücken vier Spanienflaggen.

Die Kellner tragen weisses Hemd, schwarze Weste, schicke Uhr. So geeint, wie sie aussehen, so verbunden sind sie untereinander. Man kennt sich, hilft sich aus, spricht in den Pausen über die Heimat, über Sieg und Niederlage von FC Barcelona und Real Madrid. «Die ‹Bodega› repräsentiert die spanische Kultur im Ausland», sagt Mario.

Künstlerinnen kommen hierhin, Stadtoriginale, Touristen

Viele der Gäste verbringen die Ferien in Barcelona, auf Gran Canaria oder Mallorca. Wenn sie zurückkommen, erzählen sie Mario davon. «Die Nähe zu den Gästen ist für uns selbstverständlich», sagt er. Und dennoch bleibe die Grenze gewahrt, zwischen Gast und Kellner, wie es sich gehöre. Sie nannten ihn, den dienstältesten Kellner im Haus, manchmal Patrón. «Dabei bin ich doch gar nicht der Chef», sagt Mario und lacht.

Mario hat hier alles schon gesehen: auch, wie die Liebe sich ihren Weg bahnte – mit etwas Nachhilfe. «Wenn zwei Männer kommen und zwei Frauen sitzen bereits an einem Tisch, dann sage ich, schaut, hombres, da hat es zwei Plätze für euch», sagt Mario. Manchmal teilten die Verkuppelten eine Flasche Wein und zögen anschliessend gemeinsam weiter. «Wenn einer nach Jahren wiederkommt und sagt: ‹Genau an diesem Tisch habe ich meine Frau kennengelernt›, dann ist das unsere ganze Freude.»

Der Fotograf Christian Schwarz, gewissermassen Chronist der ‹Bodega Española›, dokumentierte, wer er über die Jahre ein und aus ging. Seit er 17 Jahre alt ist, besucht er das Lokal. Seit 38 Jahren wohnt und arbeitet er in der näheren Altstadt.

Sein Fotobuch ‹Bodega› von 2016 liest sich wie eine Art Tagebuch und zeigt die Gäste in ihrer ganzen Couleur: die Sängerin La Lupa, die in der ‹Bodega› sogar ihre Hochzeit feierte, die Bildhauerin Doris Dedual, die Schriftstellerin und Prostituierte Dora Koster, der Filmemacher Fredi Murer, Stadtoriginale,

Anwohner, Touristen. Die einen tauchen immer wieder auf, andere sieht man ein einziges Mal.



Das Schild dürfte jede Zürcherin und jeder Zürcher kennen. Daneben der langjährige Kellner Mario Villanueva (links) und der neue Geschäftsführer David Martínez Salvany.

Was er an der «Bodega» schätze, sagt der Stammgast Schwarz, sei die Durchmischung. «Hier findet jede Gattung Mensch zusammen.» Während sich die Gäste in anderen Lokalen nicht einmal mehr grüssten, komme man hier schnell mit Fremden ins Gespräch. «Jeder und jede hat eine interessante Geschichte zu erzählen.»

Die «Bodega» sei ein Begegnungsort für alle: Angestellte, Akademiker und Handwerker, Intellektuelle und Künstler, Neugierige und Einsame. Es sei unwichtig, wer wer ist. Am liebsten kommt Schwarz nach dem Mittag in die

«Bodega», wenn die Lautstärke abebbt und man sich besser unterhalten kann.

Viele der Stammgäste, die Schwarz fotografiert hat, gehören heute einer älteren Generation an oder sind bereits gestorben. Veränderung gebe es immer, sagt Schwarz, das gehöre dazu.

Ein neuer Wind weht durch die alten Säle

Ab 1966 führte die Familie Winistörfer die «Bodega». Mit dem 150-Jahr-Jubiläum beginnt eine neue Ära: Das Gastronomen-Ehepaar Daniela und Markus Segmüller übernahm. Zur Segmüller-Collection gehören renommierte Lokale wie das «Carlton», der Landgasthof Adlisberg, das «James Joyce» oder das «Sablier».

Mario spricht von einem «neuen Wind», den er seither spüre. Er habe die «Bodega» aufgefrischt und ein neues Publikum hineingetragen.

Die Geschäftsführung hat David Martínez Salvany vor neun Monaten übernommen. Martínez, Sternekoch und ehemaliger Küchenchef der Spitzenrestaurants Greulich und Clouds, sagt: «Die <Bodega> ist eine Institution, aber eine bescheidene.»

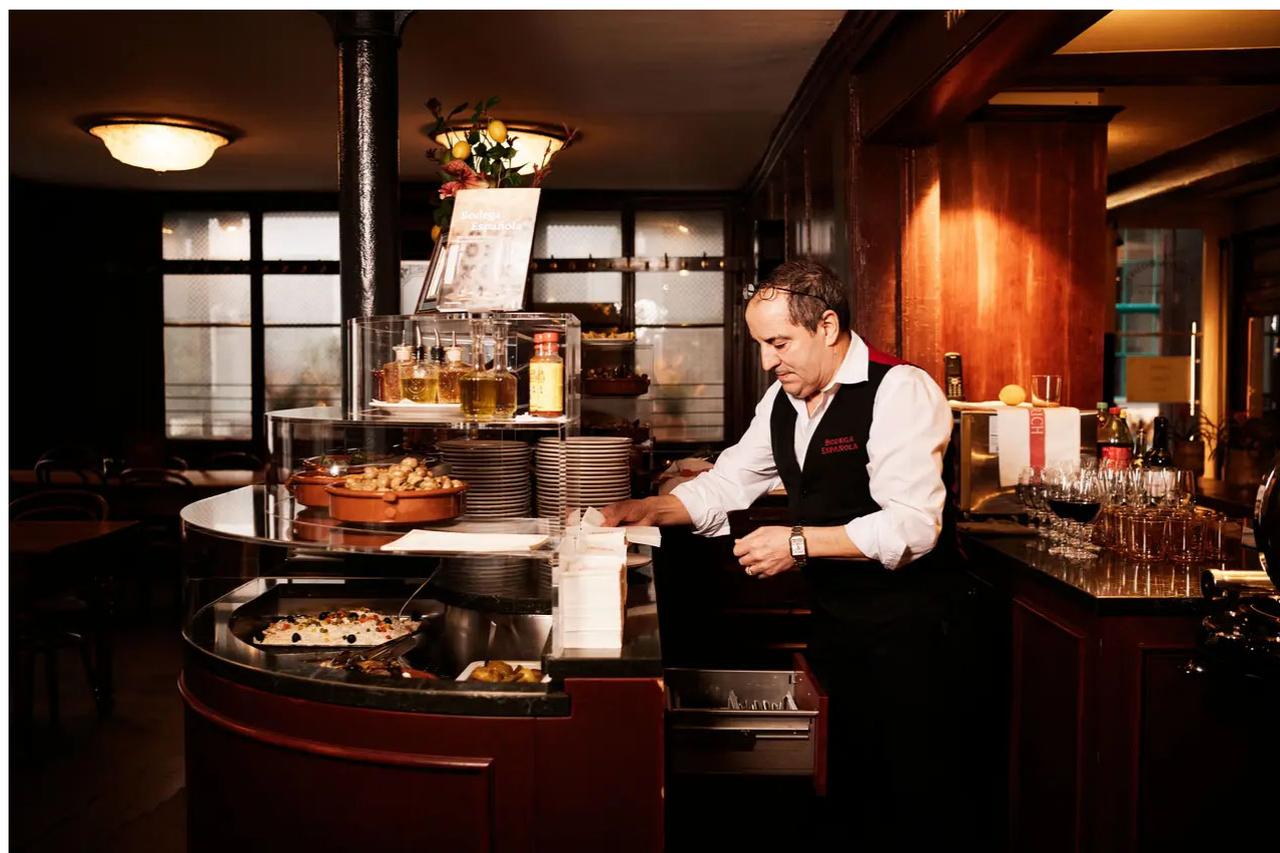
Martínez ist in Katalonien zur Welt gekommen und sagt, in all dieser Zeit habe er sich nie so nah an seinen Wurzeln gefühlt wie hier. «Das Ambiente ist genau so wie da, wo ich herkomme. Die <Bodega> erinnert mich an meine Kindheit.»

Bescheiden ist auch Martínez. Er wolle die «Bodega» möglichst so belassen, wie sie sei.

Wie zur Erklärung zückt er einen Schlüssel und führt in den alten Weinkeller, schräg gegenüber der «Bodega». Das Kellergewölbe stammt aus dem 12. Jahrhundert und beherbergte einst die Stallungen der Zürcher Postpferde.

Betritt man den Raum, glaubt man sich in einem spanischen Museum. Hier lagern verstaubte Flaschen des ehemaligen Rebbergs der Gorgots, die älteste hat Jahrgang 1928. Daneben sind Erinnerungen von früheren Generationen und die Antiquitäten aus Spanien ausgestellt, welche die Winistörfers auf Reisen zusammengetragen haben.

Es gebe viele Restaurants, die Referenzen für die Gegenwart seien. Aber es gebe nur noch wenige, die die Zeit so konservierten wie die «Bodega» und dennoch im Heute angekommen seien. Mediterranes Flair, spanisches Ambiente, Tapas zum Teilen, das alles sei gefragt. Doch die «Bodega» folge keiner Mode, es sei Teil ihrer Identität.



Der Kellner Santiago bereitet die Tapas-Bar im Erdgeschoss vor.



Im Weinkeller lagern Weine von 1928 und Erinnerungen wie diese historische Kasse.

Martínez vergleicht den Wirtewechsel mit dem Bau einer spanischen Kirche. Die in vergangener Zeit errichteten Kirchen seien später erweitert worden. Doch von jedem Baustil blieben Spuren erhalten. So verhalte es sich auch hier. Drei Familien über mehrere Generationen prägten die «Bodega» auf ihre Art und liessen ihr Fundament doch stehen. «Wir bauen nun lediglich den nächsten Stein darauf auf.»

Damit sind etwa Anpassungen bei den Abläufen im Hintergrund gemeint. Vordergründig sind es nur Steinchen: neue Porzellanteller, eine angepasste Weinkarte und da und dort ein eigener Akzent im Menu. Die 24 Mitarbeitenden bleiben dieselben.

Um zu verstehen, was die «Bodega» ausmache, müsse man sie aber erlebt haben, sagt Martínez. «Es ist ein ganz eigenes Gefühl, hier zu verweilen.» Dieses Gefühl wird wohl weiterhin dafür sorgen, dass die «Bodega» sich füllt – mit neuen Gästen und bekannten Stammkunden an den gleichen uralten Tischen.

Denise Marquard, Doris Fanconi: Bodega Española. Wie Zürich ein bisschen spanischer wurde. Rotpunktverlag, Zürich, 2023. 208 S., 41 Fr.