

# Seit 33 Jahren bedient er seinen ersten Gast

**Kult-Kellner im Niederdorf** Mario Villanueva ist in der Bodega Española eine Institution – so wie das Lokal selbst. In zwei Jahren wird er pensioniert. Aber noch läuft er im Service 30 Kilometer pro Tag.

Jean-Marc Nia

Kann sich jemand, der 33 Jahre lang im selben Betrieb gearbeitet hat, an seinen ersten Arbeitstag erinnern? Mario Villanueva, Kellner in der Tapas-Bar der Bodega Española im Niederdorf, kann es.

An einem runden Holztisch zeigt der 63-Jährige auf einen Gast gleich hinter ihm. Mario Villanueva nennt ihn Herrn Christoph. Der sei sein erster Gast hier gewesen, sagt er. Serviert habe er ihm damals Ziegenkäse-Tapas und ein Gläschen Manzanilla, einen trockenen Sherry. Das war 1993.

Die Bodega gibt es seit 1874. Eine Institution im Herzen von Zürich, die sich über die Jahrhunderte kaum veränderte. Auch die letzte Übernahme der Zürcher Familie Segmüller 2023 hatte keinen Einfluss auf den Auftritt des Restaurants mit den braunen Holztafeln.

1982 reist der 18-jährige Villanueva allein aus Lalin, Galicien, nach Zürich, um seinem Onkel in einer Bäckerei zu helfen. Einige Wochen später findet er seinen ersten richtigen Job, mit Arbeitsvertrag, im Restaurant Urania – der heutigen Brasserie Lipp.

Danach arbeitet er als Kellner im Elefant in Witikon und schliesslich in der Burestube an der Limmatstrasse. In dem Lokal mit spanischen Spezialitäten kehren regelmässig Mitarbeiter der Bodega ein und fragen ihn, warum er nicht auch zu ihnen kellnern komme. 1993 kommt er. Und bleibt.

Villanueva erzählt in gebrochenem Deutsch aus seinem Leben, während er an seinem Espresso mit Zucker und Rahm nippt. Eine Sprachschule habe er nie besucht, sagt der Vater von zwei erwachsenen Töchtern. Deutsch habe er mit seinen Gästen gelernt.

**«Der beste Ober, den man sich wünschen kann»**

Diese schätzen den Kellner mit den kurz geschnittenen weissen Haaren, dem wachen Blick und



Mario Villanueva erinnert sich noch an die Bestellung seines ersten Gastes. Es ist der Mann hinter ihm, der in die Kamera lacht. Fotos: Urs Jaudas



Die Bodega an der Münstergasse wurde 1874 als Casa Gorgot gegründet.

dem schnellen Gang. Herr Christoph nennt ihn den «besten Ober, den man sich wünschen kann». Eine Frau in Begleitung ihrer Freundin sagt, sie beide kämen nur seinetwegen hierher. «Seit hundert Jahren!»

Trotz der Nähe zu den Gästen bewahrt Villanueva einen professionellen Abstand. «Die Gäste sind meine Gäste, nicht meine Freunde.» Wolle jemand etwas zu Privates wissen, entschuldige er sich und sage, dass er darüber nicht sprechen wolle.

Mittagessen, Nacht, alles kriegt er hier. Seine Lieblingsessspeise in der Bodega ist Paella, sein Lieblingsgetränk Coca-Cola.

Aus Alkohol macht er sich nichts. Auch geraucht hat er nie.

Das kommt ihm mit über 60 Jahren gesundheitlich zugute. Einzig im Frühling kämpfe er manchmal mit Pollen. Wegen Krankheit sei er hier aber noch nie ausgefallen. Sport brauche er nicht: «Ich gehe in der Bodega etwa 30 Kilometer pro Tag», sagt er.

Seine Freizeit verbringt Villanueva gern in seinem Schrebergarten beim Albisgüetli, wo er mit seiner Frau Bohnen, Kartoffeln, Zwiebeln und Tomaten zieht. Oder er trifft sich mit seinen spanischen Freunden. Der FC-Barcelona-Fan streitet sich

**«Die Gäste sind meine Gäste, nicht meine Freunde.»**

Mario Villanueva

dann gerne freundschaftlich mit Unterstützern anderer spanischer Vereine, spielt Tute – eine spanische Variante des Jassens – und tauscht sich aus.

Mario Villanueva liebt seine Arbeit, die er nie als streng empfindet. Er bevorzugt sogar die Abende, wenn von überall Bestellungen gerufen werden, an denen alle Tische besetzt sind, am liebsten mit jungen Leuten. Dann ist er in seinem Element. Auch nach 33 Jahren Bodega freue er sich immer noch auf den nächsten Arbeitstag.

**Was wünscht sich Villanueva für die Zukunft der Bodega?**

In zwei Jahren wird Villanueva pensioniert. Dann wird er abwechselnd in seiner Wohnung in Altstetten und in seiner Heimat Lalin leben, wo er jeweils seine Ferien verbringt und noch Verwandte hat.

Wie stellt er sich seinen letzten Arbeitstag vor? «Das ist wie ein Zuhause für mich, darum glaube ich schon, dass ich traurig sein werde. Auch wenn ich mich auf die Pension freue», sagt er.

Für die Bodega wünscht er sich, dass sie ein Lokal sowohl für Touristen als auch für Stammgäste, für Alte und Junge bleibt, ein Lokal, wo man wenig oder viel konsumieren kann. «Die Bodega ist ein spezieller Ort, und wenn sie so bleibt, wie sie ist», sagt Mario Villanueva, «dann bleibt sie auch so beliebt.»

Mit Mario Villanueva starten wir eine lose Serie, in der wir regelmässig bekannte Kellnerinnen und Kellner aus der städtischen Gastronomie vorstellen.

## Ein Kebab für 17.90 Franken – Döner-Läden veredeln Fast Food

**Gastronomie** Rindshuftspieß statt Hackfleisch, Sauerteigbrot statt Tiefkühlkost – für den neuen Trend stehen die Menschen Schlange.

Hip-Hop dröhnt durchs Lokal Kebab & Bread. Es riecht nach röstaromatischem Fleisch. Ein Angestellter rasiert davon vom Spieß ab, ein anderer schneidet im Akkord dampfend-duftende Brote auf. Ein dritter befüllt sie mit frischem Salat, hausgemachten Saucen und Kalbfleisch. Am Schluss gibts einen dicken Spritzer Zitronen darauf – fertig ist der veredelte Fast-Food-Lunch.

Der Laden am Bleicherweg gehört zwei Deutschen: Der Frankfurter Hares Wardak (44) ist seit zehn Jahren in der Gastronomie tätig, sein Geschäftspartner Cenk Imsak (36) stammt aus einer Münchner Döner-Familie.

Der Kebab entfernt sich vom Schnellimbiss-Image: Nicht nur im Kebab & Bread setzt man auf 48 Stunden gegärten Sauerteig und von Hand geschichtete Kalbfleischspiesse. Deutschland erlebe seit vielen Jahren einen Döner-

Hype. «Was dort funktioniert, funktioniert auch in der Schweiz», sagt Wardak.

Um sicherzugehen, hätten sie eine Marktanalyse durchgeführt. Die Erkenntnis: Schweizer wollen Qualität. So landen Schweizer Kalbsbrust und Truthahn auf dem Spieß. Das Fleisch stammt aus einer Zürcher Metzgerei, deren Team für die Spießproduktion geschult wurde.



Handverarbeitetes Fleisch mit Somuun-Brot von Baba's Döner. Foto: Patrick Gutenberg

Kebabs galten lange als Fast Food. Das änderte sich mit Ayverdi's im Jahr 2015. Gegründet von den drei Brüdern Ali, Murti und Hüseyin Ayverdi, die mittlerweile fünf Filialen führen. «Der Kebab hatte lange ein schlechtes Image. Wir freuen uns über jeden Laden, in dem die Qualität hochgehalten wird», sagt Ali Ayverdi. Die Spiesse werden nach ihrem eigenen Rezept produziert, der Spieß wird von Hand geschichtet. Das Fleisch ist hochwertig bis edel – sie verarbeiten auch Wagurind.

**Von Hand mariniert, mit dem Schwert geschnitten**

Bemerkbar macht sich die Qualität auch beim Preis. Der ist mit der Zeit und den ausgewählten Produkten gestiegen. Als die Brüder Ayverdi von ihren Eltern vor 24 Jahren das Geschäft übernahmen, habe ein Kebab noch 6.50 Fran-

ken gekostet. Aktuell kostet ein Ayverdi-Kebab 16.50 Franken.

Auf Qualität und diverse Portionsgrößen setzt Mit & Ohne, mit Filialen im Lochergut und am Hauptbahnhof. Für 120 Gramm Rindfleisch zahlt man 19.50 Franken, die meisten bestellen den Poulet-Kebab. So oder so muss man Geduld mitbringen, die Warteschlangen sind lange. Der Kundenservice scheint es egal zu sein, sie ist oftmals mit Kolleginnen und Freunden da.

Die Vorarbeit der Ayverdis, Kebab mit edlerem Fleisch, hausgemachten Saucen und frischen Salaten anzubieten, wird auch von der Konkurrenz geschätzt. Delil Evran und seine Familie haben mit Baba's Döner in Oerlikon ihre eigene Vision verfolgt: «Wir wollten den richtigen Kebab in die Schweiz bringen», betont der 30-Jährige. Mit «richtig» meint er den türkischen Yaprak-Spiess,

bei dem Rindshuft zum Einsatz kommt. Das Fleisch wird ins Somuun-Brot (vergleichbar mit einem Baguette) gefüllt.

Das Fleisch bei Baba's wird über Nacht mariniert und täglich frisch von Hand auf den Spieß gesteckt. Damit es schön saftig bleibe, brauche es einen Anteil Rinderfett. Diese Handarbeit sei teurer, das Grillieren am Holzkohlegrill und das Schneiden mit dem traditionellen Schwert ebenfalls.

**Ruhe des Restaurants statt Hektik des Schnellimbisses**

Der Zusatzaufwand scheint sich zu lohnen: «Wir sind oft früh ausverkauft.» Dass die Kunden bereit seien, mehr Geld für einen Kebab auszugeben, liegt seiner Meinung nach daran, dass mehr auf die Ernährung geschaut werde. Fleisch in unterschiedlicher Menge anzubieten, ist übrigens eine Erfindung von Baba's Döner,

die Größen variieren zwischen 120 und 160 Gramm. Auch hier ist man mit 16.50 Franken dabei.

Ali Ayverdi beobachtet die Branche genau: Heute werde der Kebab vermehrt im Freundeskreis oder der Familie gegessen, in Ruhe und am Tisch. Wie in einem ganz regulären Restaurant.

Nicht nur das Setting und die Zutaten verändern sich: Neben Kebabfleisch und elegantem Wagyu befüllen die Ayverdis ihre Brote auch mit Igelstachelbart oder Zucht-Eggl. «Diese Bestellungen sind eher tief, Fisch verkaufen wir pro Monat rund 200 Kilogramm», sagt er. Als Vergleich: Monatlich werden 20 Tonnen Kebabfleisch verspeist. Weitere Ideen sind schon da: Sie tüfteln an glutenfreiem Brot und sinnieren über eine eigene Metzgerei nach.

Claudia Salzmann