

Kultmetzger übernimmt Kultkiosk

Neuer Gastgeber am Zürcher Seeufer Urs Keller und seine Tochter Laurence führen ab 2021 die Hafen-Enge-Beiz. Beim Familienprojekt spielen nicht nur Wurstwaren eine Rolle.

Claudia Schmid

Im Wasser zieht ein nackter Schwimmer, der vorher in der Sauna des Seebads Enge war, seine Bahnen. Für einen Moment reisst die Wolkendecke auf, im Hintergrund erscheinen die verschneiten Berge: Der Platz vor dem Kiosk beim Hafen Enge ist auch zur kalten Jahreszeit ein spektakulärer Ort.

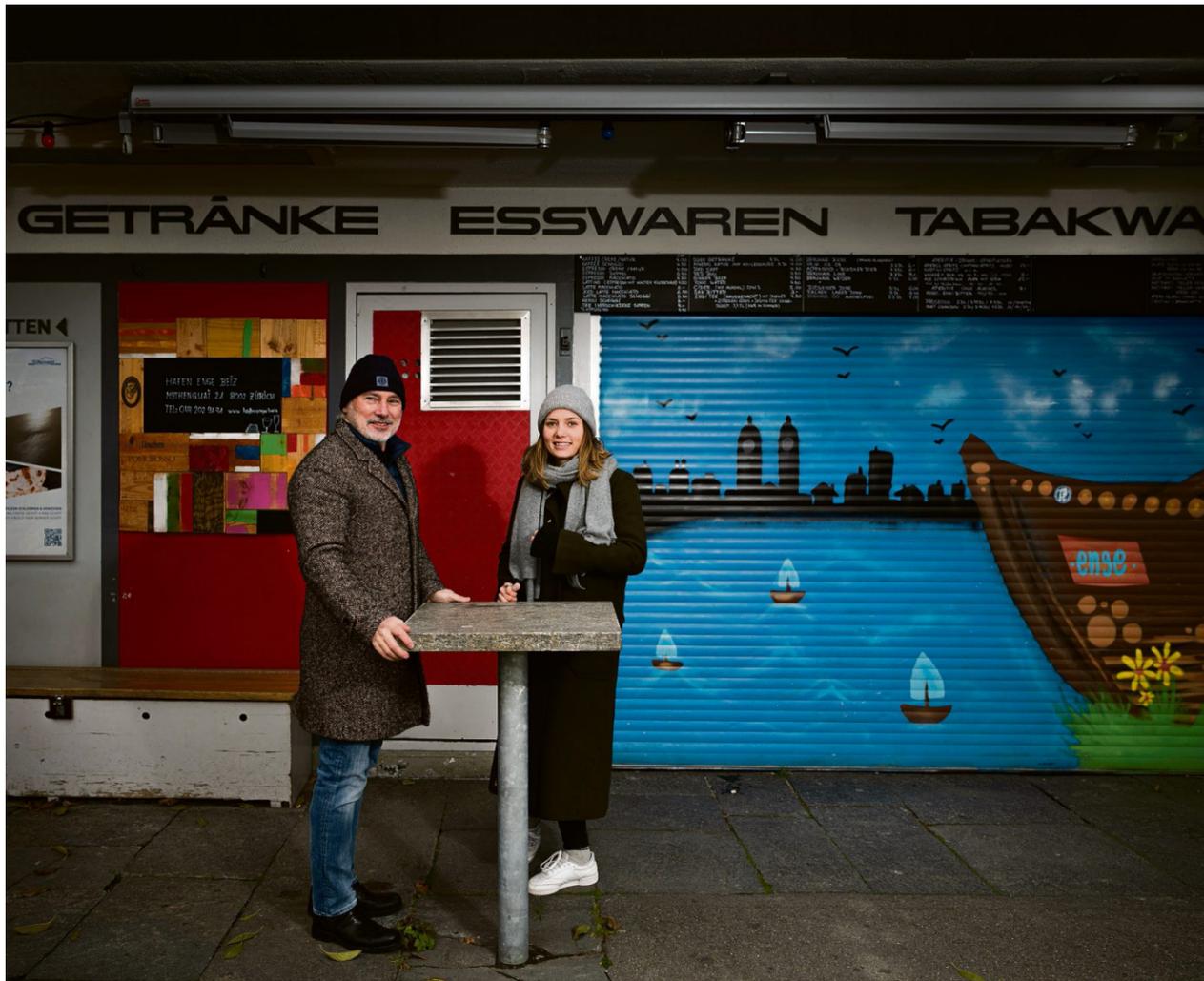
Nächsten Frühling bekommt das Häuschen, eine eigenwillige Mischung aus Beiz, Bar und Kiosk, einen neuen Gastgeber: Hafewirtin Eva Germann übergibt nach dreizehn Jahren an Urs Keller. Der wohl bekannteste Metzgermeister der Stadt und Erfinder der Wiedikerli wird im Betrieb, der in Stadtbesitz ist, den Grill- und Cateringbetrieb Keller's eröffnen. Die Logo-Schrift stammt aus dem Archiv seines Grossvaters. Dieser hat 1934 die Metzgerei Keller am Manesseplatz gegründet. Sein Enkel hat diese bis vor ein paar Jahren geführt.

An Urs Kellers Seite in der Enge: seine 25-jährige Tochter Laurence. Im Frühling wird sie die Ausbildung zur Primarlehrerin abschliessen. Wie ihr Bruder Yves konnte sie sich nicht vorstellen, die Metzgerei zu übernehmen. Doch die Gastronomie sei immer eine Passion gewesen. So hat sie regelmässig in der Rio-Bar oder im Gerolds Garten gejobbt. «Nach dem Studium stimmt der Zeitpunkt, um mit meinem Vater zu arbeiten», sagt sie. Dass sie die Hosen an habe, sei übrigens klar, meint ihr Vater: «Mails an mich unterschreibt sie mit «Liebe Grüsse, dis Chefli.»»

Laurence wird zusammen mit Livio Künzle, einem Freund der Familie mit Abschluss in der Hotelfachschule Luzern, als Geschäftsführerin einsteigen. Urs Keller wird die beiden begleiten, aber nicht täglich vor Ort sein.

Vor drei Jahren hat er die Metzgerei Keller am Manesseplatz verkauft. Dank eines guten Netzwerks – Urs Keller hat am Ende seiner Karriere bei der Metzgerei mehrere Hundert Gastrobetriebe in der Schweiz beliefert – bekam der umtriebige 60-Jährige immer wieder Angebote für neue Projekte und Beratungsmandate.

So hat er 2019 das Gastronomiekonzept für das Zurich Film Festival entwickelt. Aktuell hilft



Im Frühling in der Hafen-Enge-Beiz anzutreffen: Urs Keller und Tochter Laurence vor dem Kioskhäuschen. Foto: Urs Jaudas

er dem Fotografen Hannes Schmid beim Aufbau eines Gemüse-, Fisch- und Fleischverarbeitungsbetriebs in Kambodscha. Und vor zwei Jahren hat er mit der Gastrogruppe Miteinander die Sausage Company Francis gegründet, bekannt für den silbrigen Food-Truck vor dem Globus Bahnhofstrasse.

Das Flair von New York ans Seeufer bringen

Bei der Hafen-Enge-Beiz will Urs Keller auch Würste von Francis verkaufen. Doch bereits jetzt beschäftigt er sich mit neuen Wurstkreationen, die am neuen Ort eine Rolle spielen könnten. «Ich tüftle schon länger an einer veganen Version herum», sagt er. Und dann wolle er auch noch das Zürcherli, ein dünnes Würstli, das sich wie ein Wienerli im Was-

serbad garen lässt, weiterentwickeln. Auf den Markt gebracht hat er das Zürcherli für Francis.

Derzeit tauscht er sich mit seiner Tochter über das künftige Ess- und Trinkangebot aus. «Abends führen wir oft Wein- und Bier-Tastings durch», sagt Laurence Keller. Auch Ideen für Weinabende oder kleine Dinner-Anlässe wälzen die beiden.

Bereits jetzt ist klar, dass ein Teil des Weinangebots vom bekannten Weinhändler Philipp Schwander stammen wird. Kulinarisch soll vom hausgemachten Wurst-Käse-Salat, diversen Grillwürsten und einem Fleischkäse mit Spiegelei bis zur veganen Quinoa- oder Bulgur-Salatkreation alles möglich sein. «Schliesslich ist die Kundschaft an dieser Flaniermeile sehr heterogen», sagt Laurence Keller.

Kulinarisch soll von diversen Grillwürsten bis zum veganen Quinoa-Salat alles möglich sein.

Ihr Vater betont mehrmals, dass das Keller's ein Familienprojekt sei. So würde auch seine Frau Denise ab und zu hinter dem Tresen stehen. Sohn Yves, der Wirtschaft studiert hat, hält sich beratend im Hintergrund.

Mit dem typischen angelsächsischen Genitiv-Apostroph, den man auch von bekannten New Yorker Delis wie dem legendären Katz's Delikatessen kennt, soll der Kleinbetrieb auch ein wenig das Flair der US-Grossstadt ans Seeufer bringen.

Denn nicht nur Urs Keller ist New-York-Fan, sondern die ganze Familie. Sie hat sich dort, als die Kinder jünger waren, eine einjährige Auszeit gegönnt und Bagels, Hotdogs oder Pastrami-Sandwiches schätzen gelernt. Auch diese Spezialitäten soll es in der Enge geben.

Business-Studios zählen nicht mehr als Wohnungen

Wohnen Mehr als 300 Airbnb-Unterkünfte sind derzeit in der Stadt Zürich buchbar, Dutzende von Business-Apartments stehen zur Verfügung. Damit das Geschäft mit den regelmässig befristet vermieteten Zweitwohnungen nicht noch weiter zunimmt, greift die Stadt nun ein. Solche Nutzungen sollen künftig nicht mehr dem Wohnanteil angerechnet werden, wie er in der Bau- und Zonenordnung (BZO) festgelegt ist. Der Stadtrat hat die BZO entsprechend revidiert und dem Gemeinderat überwiesen, wie er am Montag mitteilt.

Der Stadtrat zielt in erster Linie auf jene Fälle, in denen sämtliche Wohnungen einer Liegenschaft in einem Wohnquartier als Bleiben für Kurzaufenthalte vermietet werden. Der definierte Wohnanteil muss in diesen Fällen zwingend mit Erstwohnungen eingehalten werden. Damit sollen der in diesen Quartieren knappe Wohnraum und die Erstwohnungen geschützt werden. Die Stadt kann damit in den Bewilligungen jene Nutzungen, die nicht angerechnet werden können, besser kontrollieren. (ema)

Nachrichten

Riesiger Drogenfund im Tösstal

Turbenthal Im Kulturclub hat die Kantonspolizei am Donnerstag einen mutmasslichen Drogenhändler und eine mutmassliche Drogenhändlerin festgenommen. Die Polizei fand im Lokal total 42 Kilogramm Haschisch, knapp 22 Kilo Marihuana und knapp 10'000 Franken Bargeld. Bei der Durchsuchung der Liegenschaft war ein Hundeführer der Stadtpolizei Dübendorf behilflich und die Labradorhündin Merida of Eleven Creek. (sch)

Jugendliche und Rentner beraubt

Zürich Am Freitagabend kurz nach 21 Uhr wurden vier Jugendliche bei der Tramhaltestelle Kantonbank an der Bahnhofstrasse ausgeraubt. Rund zehn Jugendliche bedrängten sie und forderten sie auf, ihre Wertgegenstände herauszugeben. Als sich die jungen Männer weigerten, zog einer der Droher eine Faustfeuerwaffe. Mit diversen erbeuteten Gegenständen flüchteten die rund zehn Personen in Richtung Paradeplatz. Kurz darauf wurde ein Rentner in Seebach bestohlen. Er war am Höhenring nahe der Kirche Maria Lourdes unterwegs, als er von zwei Unbekannten angegriffen wurde. Die beiden dunkel gekleideten Täter entwendeten ihm die Armbanduhr. Sie waren zwischen 20 und 25 Jahre alt und dunkel gekleidet. (ema)

Corona-Fälle im Pflegezentrum Bächli

Bassersdorf Im Pflegezentrum Bächli wurden sieben Bewohnerinnen und Bewohner positiv auf das Coronavirus getestet. Sie sind auf die Isolierstation im Pflegezentrum Embrach verlegt worden. Laut Mitteilung geht es ihnen bisher gut, sie haben nur geringe Symptome. Inzwischen wurden alle Bewohner und Mitarbeitenden getestet. Ein Mitarbeiter ist ebenfalls infiziert und befindet sich in Isolation. (sch)

Wo wird das Massensimpfen durchgeführt?

Covid-19 Der Kanton Zürich prüft Standorte für Impfzentren – unter anderem in der Messehalle Oerlikon.

Im Januar sollen im Kanton Zürich die ersten Impfungen gegen Covid-19 vorgenommen werden. So zumindest sieht die aktuelle Planung aus. Abhängig ist das Ganze noch von der Zulassung des Impfstoffs durch Swismedic, was laut Virginie Masserey bis dahin der Fall sein soll. Die Infektiologin leitet die Sektion Infektionskontrolle beim Bundesamt für Gesundheit (BAG). Gemäss ihren Angaben ist geplant, im ganzen Land gleichzeitig mit den Impfungen zu beginnen. «Wir möchten sechs Millionen Menschen impfen können.

Unklar ist noch, an welchen Standorten diese Impfungen vorgenommen werden. «Wir sind derzeit mit Hochdruck daran, verschiedene Optionen zu prüfen, um die Impfungen im Kanton Zürich durchzuführen», sagt Lina Lanz, Sprecherin der kantonalen Gesundheitsdirektion.

Zur Diskussion stehen mobile Equipen vor Ort, Spitälern, Arztpraxen oder -zentren, Apotheken oder der Aufbau von Impfzentren. Konkrete Angaben über mögliche Lokalisationen oder über die Voraussetzungen macht Lanz noch nicht.

Auf Anfrage gibt jedoch der Sprecher der Messebetreiberin MCH, Christian Jecker, bekannt, dass seit rund zwei Wochen sowohl in Basel als auch in Zürich Gespräche über den Aufbau und den Betrieb von Impfzentren in den jeweiligen Messehallen stattfinden. In Zürich ginge es also um das Messegebäude in Oerlikon unmittelbar neben dem Hallenstadion. «Es wird seitens der Behörden und der Messehallenbetreiberin abgeklärt, ob die Messehallen infrage kommen und geeignet wären. Entschieden ist aber noch nichts», sagt Jecker.

Die Schaffung von Zentren – auch in Turnhallen, Zivilschutzanlagen oder Spitälern – sei in der ersten Impfphase sinnvoll, sagt BAG-Expertin Masserey. Es brauche pro Einrichtung mindestens zehn Fachpersonen, welche die Impfungen durchführten.

70'000 Impfungen pro Tag

Das Prozedere verläuft über mehrere Stationen: Zunächst werden die Personalien aufgenommen, dann erfolgt die Impfung. Anschliessend können sich die Leute in einem Ruhebereich erholen und erhalten später nach

einer Endkontrolle das Impfbüchlein zurück. Zwei Dosen sind laut Masserey pro Person nötig. Falls die Impfstoffe zugelassen werden, rechnet der Bund damit, im ersten Quartal 2021 jeden Monat etwa eine Million Dosen geliefert zu bekommen. Im zweiten Quartal werde sich das auf zwei Millionen pro Monat verdoppeln, sagt die Infektiologin. «Wir sollten bereit sein, bis zu 70'000 Impfungen pro Tag durchzuführen. Das geht nur mit grossen Zentren.»

Tina Fassbind