

Jetzt gibt es wieder ein richtiges Restaurant in der Oberen Mühle

Dübendorf Ein neues Team übernimmt die Gastronomie der Oberen Mühle in Dübendorf, mit stark erweiterten Öffnungszeiten und einem Angebot für Spaziergänger, Kulturbegeisterte – und Menschen mit Brunch-Hunger.

Thomas Bacher

«So etwas passiert regelmässig», sagt Tomek Oledzki und schaut der Frau nach, die sich gerade nach der Neueröffnung des Restaurants in der Oberen Mühle erkundigt hat. «Was wir hier planen, entspricht offenbar einem Bedürfnis in Dübendorf.» Oledzki ist der Geschäftsführer der Kultur-Bar, die am 1. November mit einer Party neu eröffnet wird – und wieder zu einem richtigen Treffpunkt im Kulturzentrum werden soll.

Das war auch der Plan der früheren Betreiber, als diese das Lokal vor sechs Jahren übernommen hatten. Unter anderem wurde auch ein Mittagsservice angeboten. Irgendwann allerdings gab es Verpflegung nur noch an den Veranstaltungen der Oberen Mühle und teilweise bei Events von privaten Veranstaltern. Während das Kulturzentrum mit der Eröffnung des Speichersaals also sein Programm erweiterte und publikumsintensivere Acts buchte, lief die Gastronomie nur noch auf Sparflamme.

Kühlschrank runter, Kühlschrank rauf

In der neuen Kultur-Bar gibt es nun wieder feste Öffnungszeiten. Wobei – mit Ausnahme des Sonntags – erst einmal nur nachmittags und abends. «Es wird bestimmt einige Zeit brauchen, bis die Leute merken, dass sie in der Oberen Mühle wieder essen und trinken können – auch wenn keine Veranstaltungen stattfinden», sagt Oledzki. «Wenn der Betrieb gut anläuft, können wir immer noch ausbauen.»

Noch hat das Team etwas Zeit, um das Lokal für die Gäste bereit zu machen. Umgebaut wird nicht, aber neue Lampen mussten sein. Und die Einrichtung wird umgestellt, wie das



Das Team der neuen Kultur-Bar (von links): Geschäftsführer Tomek Oledzki, Manu Schaltegger, Hui Chen und Lena Lauber. Foto: Christian Merz

halt so ist, wenn neue Leute übernehmen. Gerade sind zwei starke Männer daran, einen ziemlich schweren roten Kühlschrank die Treppe im Lokal runterzuschleppen, nur um wenige Minuten später einen nicht minder schwer aussehenden weissen Kühlschrank die Treppe hochzutragen. Die zwei Zügelmänner sind Manu Schaltegger – ein langjähriger guter Freund,

der hinter der Bar und als All-rounder fungieren wird – und Hui Chen.

«Der schnellste und am besten organisierte Koch, den ich kenne – er arbeitet wie ein Oktopus mit acht Armen», sagt Tomek Oledzki und lacht. In der kleinen Küche des Lokals ist das auch nötig, weil sich eine grosse Küchencrew nur gegenseitig im Weg stehen würde.

Ebenfalls im Kernteam ist Oledzkis Partnerin Lena Lauber, mit der er zwei Kinder hat und in Dübendorf wohnt. Auch Schaltegger und Chen sind in der Stadt verwurzelt.

Der Typ mit der Gastgeber-DNA

Oledzki glaubt, dass dies ein wichtiger Grund dafür war, dass er den Zuschlag für die Kultur-

Bar erhalten hat. Seine Erfahrung in der Gastronomie dürfte aber auch nicht ganz unerheblich gewesen sein.

So hat Oledzki zwar seiner Mutter zuliebe Gebäudetechniker gelernt – also etwas «Anständiges» –, wechselte aber schon bald in die Gastronomie. Erst arbeitete er im Service, irgendwann war er stellvertretender Geschäftsführer in der Dübendor-

fer Edellounge Pampelonne. Als Selbständiger baute er ein Catering-Service auf und verköstigte mit einem Imbisswagen die Studenten auf dem Innovationspark.

Selbst als er nach der Geburt seiner ersten Tochter wegen der geregelten Arbeitszeiten für ein paar Jahre einen Bürojob annahm, konnte er es nicht lassen, regelmässig nach Feierabend bei einem befreundeten Wirt auszuweichen. Ein Genetiker würde es Gastgeber-DNA nennen, für ihn ist es eine Passion, die er einfach ausleben muss.

In der Oberen Mühle muss er dazu noch einiges an Vielseitigkeit und Flexibilität beweisen. Es gibt eine Vielzahl an verschiedenen Veranstaltungen – vom Rabeliechtliumzug über das Jazzkonzert bis zum Comedyabend –, die alle mit entsprechendem Angebot und Personaleinsatz abgedeckt werden müssen. Dazu kommen einzelne Themenabende, die ebenfalls mit dem passenden Menü begleitet sein wollen.

Das Kalbssteak flog raus

Der eigene Anspruch, ein Lokal für alle zu sein, lässt sich in der Karte nachlesen. Die ist klein, bietet aber mit Dumplings, Käse-spätzli oder Fleisch an Erdnuss-sauce für die meisten Geschmäcker etwas. Am Sonntag gibts dann Brunchgerichte wie Egg Benedict oder Shakshuka, das ultimative Kateressen aus Tomaten und Eiern.

Nicht in die definitive Version der Karte geschafft hat es das mit Abstand teuerste Gericht: das Kalbssteak mit Morchelrahmsauce. Zu nobel für Dübendorf? Oledzki lacht. «Nein, irgendwann beim Einrichten des Lokals habe ich gespürt, dass das nicht dem Bedürfnis unserer Gäste entsprechen würde. Aber mal zu einem speziellen Anlass – wieso nicht?»