



Samuel Knill sorgt seit vergangener Woche in der Wirtschaft Obere Mühle für Spels und Trank. Bild: Isabel Plana

Gehör für den Gusto der Gäste

GASTRONOM. Samuel Knill hat das Café der Oberen Mühle übernommen – und betreibt es neu als Wirtschaft mit saisonaler und regionaler Küche. Das Angebot will er auf die Bedürfnisse der Gäste abstimmen.

ISABEL PLANA

Er wischt sich die Hand an der Schürze ab, lächelt freundlich hinter dem schwarzen Bart hervor und sagt: «Hoi, ich bi dä Sämi.» Ein kurzer, fester Händedruck, und schon macht sich Samuel Knill wieder ans Ausräumen der Spülmaschine. Es ist sein erster offizieller Arbeitstag im Café Obere Mühle, dem er nicht nur einen frischen, weissen Anstrich verpasst hat, sondern auch einen neuen Namen. In der Wirtschaft Obere Mühle erwartet die Gäste unter der Woche eine kleine, aber feine Auswahl an Gerichten zum Mittag- und Abendessen.

«Heute Mittag konnten wir bereits elf Menüs servieren», meint der neue Wirt zufrieden. Keine schlechte Bilanz für den ersten Tag, findet er. «Vor allem,

wenn man bedenkt, dass ich keine Werbung gemacht habe. Dafür fehlte mir schlicht die Zeit.» Bis kurz vor Jahresende arbeitete Knill noch im Restaurant Tank im Zürcher Niederdorf. Wenige Tage später musste er zur Dreikönigsfeier bereits den Betrieb in der Oberen Mühle aufnehmen. «Ich komme erst jetzt so langsam an», meint Knill.

«Ein wunderbarer Ort»

Die Agglomeration ist für den erfahrenen Gastronomen, der in den vergangenen 20 Jahren in bekannten Restaurants der Stadt Zürich tätig war, ein neues Pflaster. Was zieht einen wie ihn nach Dübendorf? «Ich wollte wieder selbstständig sein und war auf der Suche nach einem kleinen, unpräzisen Lokal», erzählt Knill. Er habe sich mehrere Angebote angeschaut. Die Obere Mühle war sein Favorit. «Das alte Gebäude, der Fluss, der grosse Vorplatz – es ist einfach ein wunderbarer Ort. Und die Verbindung zur Kultur hat mich natürlich auch sehr angesprochen.»

Denn Kunst und Musik begleiten Knill in seiner gastronomischen Karriere schon seit längerer Zeit. Nach der Ausbildung zum Hotelfachmann leitete

er im Zürcher Niederdorf das Hotel Splendid, das für seine Piano-Bar bekannt geworden ist. Später führte er mit seiner Mutter im Enge-Quartier während acht Jahren das «Weisse Rössli», ein Restaurant, das gleichzeitig auch als Galerie diente.

Ehrliche Küche und viele Ideen

Konkrete Projekte hat Knill für die Wirtschaft Obere Mühle noch nicht – aber viele Ideen: «Livemusik wäre schön. Und ich würde den Vorplatz gerne intensiver nutzen, zum Beispiel für ein Fondue-Zelt im Winter oder ein Streetfoodfestival im Sommer, wie es in Zürich vor einigen Monaten eins gab.» Eine Zusammenarbeit mit anderen Dübendorfer Restaurants, etwa in Form einer Thai-Woche, könne er sich ebenfalls vorstellen. «Das hängt aber ganz von den Gästen ab. Deshalb muss ich unserem Publikum jetzt erstmal den Puls fühlen.»

Eins steht für Knill aber schon fest: Ein Gourmet-Tempel soll die Wirtschaft nicht werden. «Wir bieten eine gutbürgerliche, ehrliche Küche zu vernünftigen Preisen.» So findet man auf der Karte neben hausgemachter Pasta und erlese-

nen Weinen auch einfache Gerichte wie Hörnli mit Ghacktem. «Zu den kulturellen Veranstaltungen werden wir sicherlich themenbezogene Menüs anbieten», sagt Knill. Zubereitet werden die Speisen von Lars Kühn, der im Restaurant Tank bereits Knills Koch war. «Da er in Dübendorf wohnt, kam ihm der Wechsel in die Obere Mühle natürlich gelegen», weiss Knill.

Gerne an der Front

Wenn Not am Mann ist, übernimmt aber auch schon mal der Chef selber die Kelle, schliesslich hat Knill eine Kochlehre gemacht. «Ich koche gerne, auch zu Hause für meine Familie. Weil mir aber meistens die Zeit fehlt und meine Tochter eher von der heikleren Sorte ist, kommt oft Pasta auf den Tisch.»

Ein bisschen ruhiger dürfte sein Alltag werden, wenn Knill demnächst Verstärkung im Mittagsservice erhält. Bis dahin schmeisst er den Betrieb an der Front noch allein. «Das macht mir nichts aus, ich bin gerne in Kontakt mit den Gästen», sagt er und geht auf eine Gruppe Frauen zu, die sich eben an einen Tisch gesetzt hat. «Grüezi, was dörf ich Ihnen bringe?»