

«Was heisst denn schon rentieren?»

DÜBENDORF: Tobias Kern leitet seit einem halben Jahr das Restaurant Obere Mühle. Im Interview sagt er, warum man auch einem Kulturpublikum simple Speisen wie Bratwurst und Pastetli vorsetzen kann.

Die Wirtschaft bei der Oberen Mühle ist seit September wieder in Betrieb. Der ehemalige Wirt Sämi Knill hat vor einem Jahr den Betrieb des Dübendorfer Restaurants aufgegeben. Lange Zeit war unklar, wer die gastronomische Leitung des städtischen Lokals übernehmen würde. Bis schliesslich Désirée Eggli und Tobias Kern den Pachtvertrag unterschrieben. Mitinhaber Kern zieht im Interview eine erste Zwischenbilanz.

Herr Kern, kurz nachdem Sie das Restaurant Obere Mühle übernommen haben, sagten Sie, dass sich noch etwas mehr Kunden wünschten. Wie läuft es inzwischen?

Tobias Kern: Der Betrieb hat deutlich Fahrt aufgenommen. Die Kulturveranstaltungen laufen gut. Die meisten Leute buchen dann gleich Konzert und Essen. Der etwas verhaltene Start hat wohl auch damit zu tun, dass das Restaurant Obere Mühle monatelang nicht in Betrieb war, bevor wir ihn im Herbst wiederaufnahmen. Es braucht Zeit, die Leute darauf aufmerksam zu machen, dass man wieder da ist.

Und wenn keine Anlässe stattfinden?

Dann sind unsere Haupteinnahmequelle die Gruppenanlässe. Mehrere Personen können für eine private Veranstaltung Räumlichkeiten der Oberen Mühle oder der Wirtschaft mieten und wir stellen dann das Catering bereit. Auch das Mittagessen ist erfreulich. Da haben wir bereits einige Stammkunden gewonnen. Einzig der Abend mit den Speisen à la carte könnte noch etwas besser werden.

Rentiert das Restaurant bereits?

Was heisst schon rentieren? Im landesweiten Vergleich des Swiss-Gastro-Index stehen wir über dem Durchschnitt. Das heisst aber nicht, dass wir gut über die Runden kommen.

Und wann könnte das der Fall sein?

Das kann man nicht so einfach voraussagen. Sicher ist, dass die Aus-



Das Wirtepaar Tobias Kern und Désirée Eggli hat im letzten September das Restaurant bei der Oberen Mühle übernommen.

Fotos: PD



Auf der Speisekarte stehen gutbürgerliche Küche und simple Gerichte.

gangslage gut ist: Die Obere Mühle bringt als Mischbetrieb ein geringes Risiko mit sich. Denn die Kulturveranstaltungen bringen Kunden, unabhängig von unseren An-

«Einen Gastrobetrieb kann man nicht kopieren. Ausser man ist eine Kette wie McDonald's.»

Tobias Kern, Wirt Restaurant Obere Mühle

lassen. Und die Liegenschaft erlaubt uns, das Angebot flexibel anzupassen. Kommen viele Leute, können wir weitere Räume bereitstellen, für einzelne, spontan vorbeischauende Gäste reicht das kleine Restaurant.

Der Standort liegt eher am Rand der Stadt. Ist das nicht etwas abgelegener für ein Restaurant?

Natürlich ist es hier etwas schwieriger Kunden anzuziehen. Dafür aber ist es bei uns wunderbar grün – und das in einer Stadt.

Ihr Vorgänger hat den Betrieb wegen der langen Präsenzzeiten aufgegeben. Haben Sie keine Angst, dass auch Ihnen der Betrieb über den Kopf wächst?

Ich kenne meinen Vorgänger nicht gut und kann deshalb seine Situation nicht beurteilen. Ich glaube aber, dass man diesen Betrieb nicht führen kann, wenn man alles allein machen will. Mit all den Kultur- und Privatveranstaltungen entspricht der Arbeitsaufwand oft einem Siebentage-Betrieb. Und das muss man auch nicht. Wir haben ein gutes Netzwerk an Mit-

ANZEIGE

**6. März 2020, ab 19 Uhr
Märkafi/Subito Dübendorf**

Reservation: konzert@jazzinduebi.ch



SwingThing Pasta & Piano Special

Dela Hüttner Gesang Adrian Mira Klarinette

Thomas Goralski Piano

Samir Böhringer Schlagzeug

www.jazzinduebi.ch

9. Jazztage

Obere Mühle Dübendorf Do 19. – Sa 21. März 20

Hauptsponsor: Raiffeisen Zürich Flughafen

Co-Sponsoren: Glattwerk Dübendorf | Kanton Zürich

Fachstelle Kultur | Kulturkommission der Stadt Dübendorf

| Migros Kulturprozent | Stiftungsförderungsverein

Obere Mühle | Ernst Göhner Stiftung

arbeitern, die wir je nach Grösse des Anlasses flexibel einsetzen können. Da ist es auch möglich, dass wir uns einmal ein paar Stunden ausruhen.

Wie viel Geld haben Sie eigentlich in den Betrieb investiert?

Das kommunizieren wir nicht.

Sie sagen, sie wollen das Konzept des «Rubina», ihres anderen Restaurants in Zürich, nicht kopieren. Was machen Sie denn anders?

Einen Gastrobetrieb kann man nicht kopieren, ausser man ist eine Kette wie McDonald's. Wir müssen uns den Umständen anpassen. Weil wir die Wirtschaft für die Stadt Dübendorf betreiben, muss die Speisekarte auch für jedermann sein. Das Rubina ist ein Speiserestaurant für Geniesser, welche sich bewusst Zeit für das Essen nehmen. Das Gastroangebot in der Oberen Mühle dagegen muss viel unkomplizierter sein. Hier kann man auch einmal nur ein kaltes Plättchen essen, wenn man nach dem Konzert spontanen Hunger verspürt. Es gibt keinen Kaufzwang und man muss nicht reservieren.

Was steht auf Ihrer Speisekarte?

Wir richten uns an der gutbürgerlichen Küche aus. Es sind bodenständige Speisen, die der Kunde kennt – Pastetli, Saucisson oder Bratwurst an Zwiebelsauce. Die einzige Ausnahme ist unsere Hausspezialität «Brandneu». Es handelt sich dabei um ein Gericht mit einem speziellen Stück vom Rind, namens Bevette. Das ist ein kurz gebratenes, geräuchertes Stück Fleisch. Es ist ein Spezialrezept, das wir zusammen mit unserem Metzger entwickelt haben.

Lukas Elser