

## Schön war's

*Christian Gerig*

Es ist eines der schönsten Anwesen Zürichs. Und es gehört erst noch der öffentlichen Hand. Aber im Belvoir sitzen die Würmer nicht im weitläufigen Park, sondern in der Villa des einst mächtigsten Zürcher-Klans der Escher. Genauer: Der Wurm sitzt im Projekt der Nutzung dieser glamourösen Residenz als Restaurant.

Bis Mitte 2022 war das ikonografische Restaurant in der Enge von der Hotelfachschule Zürich betrieben worden. Mit der Zusammenlegung der beiden Hotelfachschulen Genf und Zürich änderte die frühere «Belvoirpark Hotelfachschule» nicht nur ihren Namen. GastroSuisse zog sich von der Ausbildungsstätte an der Seestrasse zurück. Ab 2024 wurde kein neuer Lehrgang mehr angeboten. Bereits im Dezember 2022 hatte die Hotelfachschule den Mietvertrag mit der Stadt Zürich für das Restaurant «Belvoirpark» gekündigt: Keine Schule, keine Schüler:innen, kein Bedarf mehr.

Bei der anschliessenden Auslegeordnung wurde klar, dass ein Konzept für die künftige Nutzung fehlte: Sollte es ein Ausbildungsbetrieb bleiben, eine Eventlocation, ein klassisches Restaurant? Schwierig, vor allem weil die verschiedenen Geldgeber – Stadt Zürich, GastroSuisse, Private – je nach Konzept mehr oder weniger Engagement aufbringen wollten. Hinzu kommt, dass das Gebäude und die ganze Anlage denkmalgeschützt sind.

Also entschied man sich für das, was in solchen Fällen üblich ist. Man verschob den Entscheid zugunsten einer fünfjährigen Zwischennutzung. Und man fand einen Betreiber, der alle Voraussetzungen für einen erfolgreiches Comeback der Location mit sich brachte: Kramer Gastronomie unterschrieb bis 2028. Und schmeisst nun per Ende 2026 überraschend das Handtuch.

Nicht ganz nachvollziehbar für den Laien. Und vor allem ärgerlich: Wo soll man denn hin, wenn Grossmamma 90 wird? Oder der jüngste Spross der Familie konfirmiert? Oder der Expat aus Schweden seine grosse Liebe heiratet? Klar: Es gibt die besten Ramen beim Lochergut, es gibt raffinierte Fleischlosigkeit in seiner grossartigsten Form in der Altstadt, es gibt Seewasser-warme Egli-Knusperli an den Gestaden des Zürichsees. Es gibt Pop-Ups mit den originellsten Fusions-Geschmäckern der Welt. Aber wo gibt es – von den alten «Ikonen» einmal abgesehen - gute «gutbürgerliche» Küche auf Top-Niveau? Dazu noch in einem einmaligen, wunderbar gepflegten Park mit Blick auf den See? Leider muss man im Imperfekt antworten: Das gab's im Restaurant Belvoirpark.

Die Kramer Gastronomie AG, das 1993 gegründete Familienunternehmen, wollte das neue «Belvoirpark» mit einer typischen Zürcher Küche mit moderner Note zum Hotspot für «Klassik mit einem Twist» machen. Nach einem Vierteljahr Unterbruch öffneten sich die Türen und das Angebot war besser als je zuvor. Das Bistro, der Ort für einen schnellen, unkomplizierten Lunch, präsentierte sich in neuem Kleid.

Die Besuche neugieriger Tester nach einer werberischen Offensive erwiesen sich als Strohfeuer – und die langjährigen Stammgäste, die tatsächlich zurückkamen, waren zu wenig zahlreich. «Nein», sagt Christian Kramer, Chef des erfolgreichen Gastro-Clans, «man habe nicht leichtfertig den Stecker vorzeitig gezogen». Vor allem die Buchungen für Familienfeiern und Bankette verharrten auf tiefem Niveau. Anlässe, mit denen man gerechnet hatte, und die für einen soliden Grundumsatz hätten sorgen sollen. Und die Aussichten für 2027 zeigten keinerlei Silberstreifen am Horizont.

Letztlich sei das gastronomische Umfeld in der Stadt Zürich extrem kompetitiv. Gleichzeitig sei die Kostenstruktur gerade in einem Betrieb wie dem Belvoirpark, wo die Ansprüche an die Qualität der Speisen und die Erwartungen an qualifizierte, mit Vorteil mehrsprachige Kellnerinnen und Kellner überdurchschnittlich seien und die Aufwendungen für den Unterhalt des Betriebs stärker stiegen als die Kosten, die man dem Gast verrechnen konnte, nicht mehr in Einklang zu bringen. Und ja: Immer wieder diese merkwürdig falsche Begründung: «Liegt etwas weit draussen!» Gerade mal fünf Tramhaltestellen vom Paradeplatz!

Hatte die Stadt als Vermieterin der Villa denn kein Einsehen? «Doch, sehr viel sogar», winkt Kramer ab. Die Stadt sei bei den Konditionen und bei der Beteiligung an Infrastruktur-Investitionen sehr entgegenkommend und verständnisvoll gewesen. Aber schliesslich hätte alles nichts genutzt. Man sei bei Kramer gerne bereit gewesen, den Betrieb auch ohne grosse Gewinnerwartungen weiterzuziehen. «Aber wenn

es in die Verlustzone geht – ohne einen Silberstreifen am Horizont, dann müssen auch wir die Übung abbrechen», sagt der Besitzer von Lake Side, Metropol und weiteren, stadtbekanntem Gastrobetrieben.

Die nahe Zukunft der einzigartigen Immobilie ist offenbar ungewiss – oder zumindest noch nicht kommunizierbar. Man prüfe derzeit die Übergangsnutzung des Gebäudes. Der Vertrag mit der Mietpartei des Restaurant Belvoirpark laufe Ende September 2028 aus. «In einigen Jahren muss das Gebäude saniert werden. Wie das Gebäude nach der Sanierung genutzt wird, ist noch offen», so die sibyllinische Auskunft von Noelia Thiessen, Fachbearbeiterin Kommunikation der Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich. Die Fläche werde zu gegebener Zeit öffentlich ausgeschrieben. So weit war man bereits 2022. Die Mühlen bei der «Ligi» arbeiten gemächlich.

Für den Quartierverein Enge bedeutet diese überraschende Schliessung: Die neue «Heimat», die sich für den «Neuzugezogenen-Anlass 2025» als ideal entpuppt hatte, wird nur noch 2026 Gastgeberin sein. Kann sein, dass auch die nächste Zwischennutzerin ein Herz für neue Engemerinnen und Engemer hat.

