

Zürcher Gastronom übernimmt Obere Mühle

MOVEIN ZIEHT AUS

Gastronomie verlassen

Nach fünf Jahren hat sich der Arbeitsintegrationsverein Movein entschlossen, die Gastronomie für das Kulturzentrum Obere Mühle in Dübendorf nicht mehr weiterzuführen. Über die genauen Gründe schweigt sich Projektleiterin Nelly Schmidli aus. Sie könne nur so viel sagen, dass man sich vermehrt auf Arbeitsintegration mit Tagesstrukturen konzentrieren wolle. Obwohl das Café nur tagsüber offen hatte, musste das Team gemäss Vorgabe der oberen Mühle oft abendliche Veranstaltungen bewirten.

Die Stadt bedaure den Weggang, sagt Lothar Ziörjen, Stadtpräsident und Vizepräsident des Stiftungsrats Obere Mühle. Man sei sich aber von Anfang an bewusst gewesen, dass es sich um ein Pilotprojekt handle. Deshalb habe der Stadtrat zu Beginn 2011 den Unterstützungsbeitrag von 30 000 Franken jährlich auf drei Jahre begrenzt. Bevor er beim Gemeinderat eine Verlängerung beantragte, hatte Nelly Schmidli jedoch bereits die Kündigung eingereicht. *kle*

Markus Zürcher



Samuel Knill übernimmt im neuen Jahr den Gastrobetrieb der Oberen Mühle in Dübendorf. Die Eröffnung erfolgt am 13. Januar.

DÜBENDORF Zahlreiche Bewerber wollten das Café der Oberen Mühle vom Verein Movein übernehmen. Die Zentrumsleitung entschied sich für Samuel Knill, der sich seine Sporen in Zürcher Restaurants und Galerien abverdient hat.

Altes loslassen und etwas Neues beginnen ist für Samuel Knill nicht nur ein Spruch. Der Zürcher Gastronom muss gleichzeitig das Restaurant Tank im Zürcher Niederdorf abgeben, das er drei Jahre geführt hat, und das Café der Oberen Mühle in Betrieb nehmen, dessen neuer Leiter er seit Sonntag ist.

Knill war einer von vielen Bewerbern, die sich auf das Inserat der Oberen Mühle gemeldet hatten. Diese musste einen neuen Betreiber finden, da der Verein Movein die Zusammenarbeit per Ende 2014 beenden wollte (siehe Box). Die Wahl sei keine einfache gewesen, sagt Zentrumsleiter Rolf Hildebrand. Denn es hätten sich nicht nur zahlreiche, sondern auch viele geeignete Bewerber gemeldet. «Schliesslich hatten wir drei in der engeren Auswahl, die alle gepasst hätten.» Ausschlaggebend für den Zürcher Gastronom sei am Schluss wohl der «menschliche Faktor» gewesen – es habe einfach gepasst.

15 Gault-Millau-Punkte

Natürlich hat auch Knills grosse Erfahrung sowohl im Gastronomie- wie auch im Kunstbereich überzeugt. Bereits als Jugendlicher half er im Restaurant seiner Mutter mit. Diese hatte ihren Betrieb als Quereinsteigerin in der kleinen Gemeinde Wald im Appenzellischen aufgebaut – zu einem Lokal mit 15 Gault-Millau-Punkten. Knill war von der Branche angetan und absolvierte zu erst eine Lehre als Koch und danach die Hotelfachschule in Luzern. Mit 26 war er bereits Direktor des Einsternhotels Splendid, das im Niederdorf auch für seine Piano-Bar bekannt ist.

Dann endete der geradlinige Weg – zunächst. Als sich heraus-

stellte, dass Knill das Hotel nicht übernehmen konnte, machte er ein Jahr Pause, um sich neu zu orientieren. Danach ging es Richtung Kunst: Er wurde Leiter der Galerie H und K in der Zürcher Altstadt – ein Projekt seiner Mutter und von deren Partner. Die Galerie gibt es heute nicht mehr. «Das Geschäft war nicht so einträglich, aber die Erfahrung, mich mit Kunst zu befassen, hat mir sehr für mein nächstes Projekt geholfen.» Knill eröffnete nämlich zusammen mit seiner Mutter das «Weisse Rössli», das gemäss Knill und Tripadvisor als Geheimtipp gilt. Seine Mutter stand in der Küche, er

übernahm das Geschäftliche und kümmerte sich um die Kunst. In der umfunktionierten Kegelbahn präsentierte Knill Wein, an den Wänden konnte alle drei Monate ein anderer Künstler seine Werke ausstellen. Als seine Mutter mit 66 Jahren nicht mehr wollte, entschloss sich auch der heute 45-Jährige zu einem Neuanfang. Drei Jahre lang arbeitete er als Geschäftsführer im «Tank», einem Grillrestaurant der Fredy Wiesner Gastronomie, ebenfalls im Niederdorf.

Nun, indem er nach Dübendorf kommt, wechselt Knill also zum ersten Mal in die Agglomeration.

Am Sonntag war sein erster Einsatz. An der Dreikönigsfeier gab es für die Gäste Suppe und Glühwein zu verköstigen. Offiziell eröffnet wird das Café aber erst am Dienstag, 13. Januar.

Weisse Wände

Noch ist das Lokal nicht bereit. Knill öffnet mit seinem Schlüssel, den er erst letzte Woche erhalten hat, das Café. Es riecht nach frischer Farbe, der Boden ist mit Planen abgedeckt. Die orange-grünen Wände werden bald weiss sein. Der Raum, der mit seinen knalligen Farben und der geschwungenen Theke an ein Jugendcafé erinnert, soll dadurch

grösser erscheinen und die Bilder, die aufgehängt werden, mehr in den Mittelpunkt rücken.

Diese Änderungen wurden von der Stadt, der Besitzerin des Gebäudes, bewilligt. Auf weitere Zusagen muss der neue Geschäftsführer aber erst mal warten. Er will oberhalb der Theke ein Getränkebord an die Decke befestigen lassen, das in ähnlich geschwungener Form die Dominanz des Tresens mildern soll. Zudem braucht er Kühlregale, die bisher fehlten. Auch ein Telefon, mit dem Reservationen entgegengenommen werden können, muss noch installiert werden. Aus dem bisherigen Café

soll eine «Wirtschaft» werden. Neu soll das Lokal nämlich immer abends geöffnet sein. Angedacht ist ein Betrieb von Dienstag bis Samstag. Früher war das Café nur bei Anlässen geöffnet.

Die Gerichte sollen «authentisch», sprich: gutbürgerlich, ohne «Chichi» sein. Die Preise sind bezahlbar – so soll es mittags auch Menüs unter 20 Franken geben. Knill hofft auf viel regionale Kundschaft. Bei Geschäftskontakten mit Dübendorfer Firmen habe er zumindest die Rückmeldung erhalten, dass man sich auf etwas mehr kulinarische Diversität in der Stadt an der Glatt freue. *Eva Künzle*