

CAFÉ SCHOBER, ZÜRICH

Pâtisserie und Patina – eine schwierige Melange

In Zürich besitzt die Familie Guggisberg das historische Altstadtthaus mit der authentischen Conditorei Café Schober aus dem Neobarock. Hinter den verspielten Kulissen müssen die Eigentümer knallhart rechnen, wollen sie den Gastrobetrieb am Leben erhalten. Ein Augenschein. **Beat Grossrieder, Journalist, Zürich**

Hier muss Denkmalschutz pragmatisch behandelt werden», schmunzelt Roland Guggisberg und zeigt auf die Eingangstüre. Wir stehen im Laden des Café Schober in Zürich unter dem gut 130-jährigen Kronleuchter, rechts und links drängt Kundschaft und Personal an uns vorbei. Eng ist es im Lokal, dessen Mauern bis ins 13. Jahrhundert zurückreichen, und eng ist auch die Türe, die zum Aussenbereich führt. «Wir konnten den Eingang nicht ändern, die Originaltüre ist nur 65 Zentimeter breit und erfüllt damit die aktuellen Vorschriften natürlich längst nicht mehr.» Dann müssen wir erneut ausweichen, weil ein Konditor ein Tablett mit ofenfrischen Meringues zur Theke jongliert.

Die historische Eingangspforte sei nicht rollstuhlgängig, selbst die meisten Kinderwagen seien zu breit und blieben draussen, erklärt Guggisberg. Seine Frau Barbara Guggisberg ist die Enkelin des legendären letzten grossen Patrons des Cafés, Theodor Schober jun. Nun gehört das stattliche, sechsstöckige Haus an der Napfgasse in der Zürcher Altstadt einer Erbgemeinschaft. 66 Jahre lang war Schober jun. die Seele des Hauses; mit seiner Frau und den drei Töchtern führte er den Betrieb bis ins Alter von 92 Jahren. Zuvor hatte Cafégründer Theodor Schober sen. dem Betrieb, der 1842 als «Eberle's Süsskrاملaden» entstanden ist, 60 Jahre lang die Treue gehalten.

Dann, 1975, sei es zum Bruch gekommen, erzählt Guggisberg in der Zürich-Stube, einem der drei barocken Säle im Haus. Als Theodor jun. aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr konnte, wurden «einfach die Rollläden heruntergezogen – fertig». Weil die Familie patriarchalisch funktioniert habe, sei es undenkbar gewesen, dass eine der drei Töchter das Geschäft weitergeführt hätte, obschon die Schobers im Haus wohnten. Allerdings sei das Haus kaum noch bewohnbar gewesen, da Bäder und Küchen fehlten. Die Grosstanten begnügten sich «mit Katzenwäsche». Die allerletzte betagte Mieterin sei schliesslich 1992 vom städtischen Gesundheitsdienst in ein Heim umquartiert worden.

Was tun mit so einer Liegenschaft? Einerseits ist sie ein Familienschatz, der so manche Perle aufweist – den originalgetreu erhaltenen Verkaufsladen von 1890; den kuriosen Kronleuchter mit den fünf gasbetriebenen und den fünf elektrischen Lampen (das Haus kam erst 1893 ans Stromnetz); den ersten elektrischen Gewerbebackofen der Schweiz (von Schober sen. entwickelt und von Schober jun. um 1920 eingebaut). Daneben ist so ein Haus aber auch eine Last: Die Räume sind eng und verwinkelt, Um- und Ausbauten sind nur eingeschränkt möglich; jede Anpassung ist mit dem Denkmalschutz abzusprechen und daher fordernd.

Der Cafébetrieb erstreckt sich über drei Stockwerke (Parterre, Zwischengeschoß, Hochparterre), das Personal muss fleissig Treppen steigen. Zwar habe man alles unternommen, um den Betrieb zu rationalisieren, so Guggisberg. Man habe einen Unterflurlift für die Lieferanten eingebaut, die ihre Lkws zur morgendlichen Stosszeit im «Dörfli» nicht lange vor dem Haus parkieren können. Auch werde die Abwärme der Kälteanlagen über Erdsonden umweltgerecht entsorgt. Zusammen mit dem Ausbau der sieben Wohnungen (2008/09) beläuft sich die Gesamtinvestition auf 6,5 Millionen Franken. Ein Viertel davon ist in den Gastrobereich geflossen, wobei Pächter Michel Péclard einen identischen Anteil investiert hat.

Damit sei das Haus zwar fit gemacht worden für die Zukunft, die Wohnungen seien alle gut vermietet – doch garantiere dies noch keine profitable Gastronomie. Obschon das Schober in jedem Stadtzürcher Reiseführer stehe, schwankten die Bedürfnisse des Publikums stark. Habe Schober jun. als Hausspezialität noch kalte Fleischpastete angeboten und auch Süßes in Hülle und Fülle verkauft, ernähre sich die Bevölkerung heute viel kalorienbewusster. Zweitens habe die Branche mit strukturellen Sorgen zu kämpfen – die Konkurrenz durch Ketten wie Starbucks, der teure Franken gegenüber den billigen Preisen und Löhnen in der EU usw. Das A und O eines Cafés in einer denkmalgeschützten Liegenschaft aber sei «ein Pächter, der zum Haus passt – und umgekehrt», wie Guggisberg betont.

Kein Trendlokal

Nach der Schliessung 1975 setzt sich der bekannte Autor und Regisseur Werner Wollenberger für den Erhalt des Schobers ein. Dölf Teuscher (aus der gleichnamigen Konditoreidynastie) und Felix Daetwyler spüren den Charme der Lokalität und bewerben sich als Pächter. Sie verbinden den oberen Laden – früher das erste Lokal des Kolonialwarenhändlers Schwarzenbach – mit dem Verkaufsgeschäft und schaffen eine Atmosphäre, die an die Kronenhallen-Bar erinnern soll. Das Duo verwandelt das Café mit Unmengen an Kunstblumen in ein «Paradies für Naschkatzen und -kater», wie es auf der Website heisst. 2008 hören sie auf, weil sie sich nicht an den dringend nötigen Investitionen beteiligen wollen, und Péclard wird neuer Wirt.

Zehn Jahre später hört auch Péclard auf, obwohl er als innovativer Macher gilt und am Zürichsee etwa die «Pumpstation» (Utoquai) und das «Fischers Fritz» (Wollishofen) erfolgreich führt. Doch das Schober ist kein Trendlokal, das sich sofort anpassen lässt,

wenn der Wind dreht. Das Café mit den knapp 140 Innen- und 55 Aussenplätzen beschäftigt total 20 Mitarbeiter/innen und generiert einen Umsatz von jährlich gegen drei Millionen Franken. Der Pachtzins beträgt 235 000 Franken netto im Jahr.

Péclard gibt gegenüber den Medien zu verstehen, er habe jährlich Verluste von 200 000 Franken zu verkraften gehabt und sei überdies von den Hauseigentümern stark eingeschränkt worden. So

«Die Kraft der Authentizität eines historischen Hauses wird nicht von allen gleich wahrgenommen.»

habe er das Schober komplett umgestalten wollen in eine Zürcher Variante der erfolgreichen Pariser Nobelkonditoreikette Ladurée. Dort gehen als Hauspezialität kunterbunte Macarons über die Theke – die französische Spielart der zürichweit bekannten Luxemburgerli aus dem Traditionshaus Sprüngli.

Roland Guggisberg verwirft die Hände, denkt er an diese Umbaupläne zurück. Sie zeigten das Grunddilemma auf, in dem das Schober stecke: «Die Kraft der Authentizität eines historischen Hauses wird nicht von allen gleich wahrgenommen. Sich den aktuellen Modetrends trotzdem ein Stück weit zu öffnen, gerät dann zum

Balanceakt.» Aber eines sei klar: Ins Lokal dürfe nicht eine weitere Modekette einziehen, wie es in der Altstadt noch und noch passiere – selbst wenn solche Firmen «locker das 1,5-Fache des Mietzinses hinblättern». Guggisberg will alles daransetzen, dass das Schober ein Café bleibt. Er sucht nun einen neuen Pächter und ist offen für alternative Formen. Es müsse gelingen, «das Café längerfristig ein wenig vom wirtschaftlichen Druck zu befreien».

Glück und Pech

Seit 1976 befindet sich das Ensemble unter Denkmalschutz. Glück und Pech sei es, sagt Guggisberg, dass das Schober-Haus in der Stadt Zürich stehe und nicht sonst wo im Kanton. Das wirtschaftliche Umfeld sei zwar besser, doch fielen die Denkmalschutzbeiträge der Stadt deutlich geringer aus. Beim Umbau des Schober-Hauses habe allein der Brandschutz ein Mehrfaches des städtischen Beitrags geschluckt, sagt Guggisberg. Dann entlässt er den Besucher durch die barocke Holztüre, die von der Zürich-Stube ins Treppenhaus führt.

Diese Türe ist auf den ersten Blick unscheinbar – doch handelt es sich um eine Spezialanfertigung, Modell «Panik Tribloc». Aussen ist sie stilgerecht verkleidet in einheimischem Nussbaum, innen gefüllt mit Hightech. Die Türe hält einem Feuer eine halbe Stunde stand und lässt sich bei einer Evakuierung blitzschnell von innen öffnen. «Eine solche Türe kostet 30 000 Franken», sagt Guggisberg und räuspert sich: «Allein von diesem Modell haben wir drei Stück im Haus.»



Barbara Guggisberg

Die Conditorei Café Schober in der Zürcher Altstadt

Le café-pâtisserie Schober dans la vieille ville de Zurich

CAFÉ SCHOBER, ZÜRICH

Pâtisserie et vieux murs sont parfois difficiles à allier

La famille Guggisberg possède le siège historique néo-baroque de la confiserie Schober dans la vieille ville de Zurich. Dans les coulisses de cette vénérable maison, les propriétaires doivent se démener pour maintenir leur établissement ouvert. Eclairage.

Beat Grossrieder, Journaliste, Zurich

« Ici, la conservation du patrimoine doit agir de façon pragmatique », sourit Roland Guggisberg en montrant la porte d'entrée. Nous sommes dans la confiserie du café Schober à Zurich sous de magnifiques lustres datant d'environ 130 ans, tandis que la clientèle et le personnel essaient de se frayer un passage à côté de nous. Ces locaux très exigus remontent au XIII^e siècle et la porte qui donne sur l'extérieur est également très étroite. « Nous n'avons pas pu modifier l'entrée. La porte d'origine ne fait que 65 cm de large et ne répond plus aux normes actuelles. » Il a donc fallu chercher une solution car les confiseurs doivent « jongler » lorsqu'ils apportent un plateau de meringues fraîches au comptoir.

La porte d'entrée historique n'est pas accessible en fauteuil roulant. Les poussettes sont pour la plupart trop larges et doivent rester à l'extérieur, explique R. Guggisberg. Sa femme Barbara Guggisberg est la petite fille du dernier patron du café, Theodor Schober junior, une véritable légende. La maison cossue de six étages, située à la Napfgasse de la vieille ville de Zurich, appartient à une communauté d'héritiers. Schober junior a été l'âme de cette maison durant 66 ans: il a tenu cette entreprise avec sa femme et ses trois filles jusqu'à l'âge de 92 ans. En 1842, le fondateur de cette entreprise Theodor Schober senior lui avait d'abord donné pour enseigne: « Eberle's Süßkramladen », puis l'avait dirigée durant 60 ans.

En 1975, ce fut la fin, explique R. Guggisberg dans une des trois salles baroques de la maison. Pour des raisons de santé, Theodor Schober junior ne pouvait plus continuer et « les volets ont été tout simplement fermés ». Dans cette famille patriarcale, il était impensable que l'une des trois filles reprenne l'entreprise alors même que les Schober habitaient dans la maison. Dépourvue de salles de bain et de cuisines, la maison n'était d'ailleurs plus vraiment habitable. Les grandes-tantes s'accommodaient d'une toilette rapide. En 1992, la dernière locataire a été finalement transférée par les services de santé zurichois dans une maison de retraite.

Dès lors, que faire de cette maison? Il s'agit d'un bien familial recelant plusieurs trésors: la boutique conservée dans son état d'origine de 1890, le fameux lustre à cinq lampes à gaz et cinq lampes électriques (la maison n'a été raccordée au réseau électrique qu'en 1893) et le premier four entrepreneurial électrique de Suisse (mis au point par Schober senior et transformé par Schober junior en 1920). Une telle maison est également une charge importante: les salles sont exigües et comportent de nombreux recoins, mais les possibilités de transformation et de modernisation sont très limitées car toute modification doit être négociée avec la conservation du patrimoine, ce qui est très contraignant.

L'exploitation du café se fait sur trois étages, le personnel doit monter les escaliers. Tout a été fait pour rationaliser l'exploitation, explique R. Guggisberg. Un ascenseur a été installé pour permettre les livraisons par camion, tôt le matin. La chaleur récupérée des installations de réfrigération par des sondes géothermiques est exploitée de manière écologique. Si l'on compte l'aménagement des sept appartements (en 2008/09), les investissements consentis s'élèvent au total à 6,5 millions de francs. Le quart de cette somme a été consacré au domaine de la restauration dans lequel le confiseur Michel Péclard a investi un montant identique.

La maison a donc été entièrement rénovée pour affronter l'avenir. Les appartements se louent bien mais cela ne garantit pas la viabilité du secteur confiserie. Bien que le café Schober figure dans tous les guides touristiques de la ville, les besoins de la clientèle sont très fluctuants. Si Schober junior avait écoulé une profusion de pâtés froids à la viande – spécialité de la maison – et de sucreries, la clientèle d'aujourd'hui est beaucoup plus soucieuse des calories. De plus, ce secteur doit faire face à des soucis structurels, notamment la concurrence des grandes chaînes comme Starbucks, le franc fort ainsi que les prix et salaires plus bas dans l'UE. Un café situé dans un immeuble historique classé doit être tenu « par une personne qui s'adapte à la maison et vice-versa », souligne R. Guggisberg.

Pas un lieu tendance

Après la fermeture en 1975, l'auteur et metteur en scène bien connu Werner Wollenberger milite pour la préservation du café Schober. Sensibles au charme des lieux, Dölf Teuscher (de la dynastie éponyme de confiseurs) et Felix Daetwyler se portent candidats à la gérance. Ils relient l'épicerie du haut – première arcade de l'épicier Schwarzenbach – avec la boutique du bas et créent une ambiance rappelant le bar du Kronenhalle. Grâce à une profusion de fleurs artificielles, le duo transforme le café en « un paradis pour les gourmands », selon la formule du site Internet, et cesse ses activités en 2008 car il ne veut pas participer aux investissements qui doivent être faits de toute urgence. M. Péclard reprend alors le flambeau.

Dix ans plus tard, M. Péclard a décidé de remettre son bail. Pourtant, il est considéré comme un innovateur et exploite avec succès la « Pumpstation » (Utoquai) et le « Fischers Fritz » (Wollishofen) au bord du lac de Zurich. Cependant, le café Schober ne s'inscrit pas dans la tendance actuelle et ne peut pas être adapté aux nouvelles



Barbara Guggisberg

*La famille propriétaire va faire son possible pour que le Schober reste un café.
Die Besitzerfamilie will alles daransetzen, dass das Schober ein Café bleibt.*

tendances. Avec seulement 140 places à l'intérieur et 55 à l'extérieur, le café occupe au total 20 collaboratrices et collaborateurs et génère un chiffre d'affaires d'environ 3 millions de francs par année. Le loyer s'élève à 235 000 francs nets par année.

M. Péclard fait comprendre aux médias qu'il doit éponger des pertes de 200 000 francs par année et qu'il est fortement limité par les propriétaires. Il a souhaité transformer entièrement le café

faut pas qu'une chaîne à la mode emménage dans ces locaux comme cela arrive souvent dans la vieille ville – même si de telles firmes «déboursent facilement un loyer une fois et demie plus cher». R. Guggisberg va tout faire pour que le café Schober reste un café traditionnel. Il cherche un nouveau gérant et reste ouvert à des formes alternatives. Il pense qu'il faudrait «durablement libérer le café de cette forte pression économique».

*«L'exploitation du café
se fait sur trois étages,
le personnel doit monter
les escaliers.»*

Schober pour en faire une variante zurichoise de la chaîne de pâtisseries parisiennes Ladurée qui propose des macarons multicolores – la version française des fameux Luxemburgerli de la maison Sprüngli.

Roland Guggisberg agite les mains en pensant à ses projets de transformation qui symbolisent le dilemme du café Schober: «L'authenticité d'un bâtiment historique n'est pas perçue de la même manière par le public. Malgré tout, s'ouvrir un peu aux tendances actuelles fait partie du jeu.» Une chose est sûre: il ne

Une chance et une malchance

L'ensemble est placé sous protection depuis 1976. C'est une chance et une malchance, explique R. Guggisberg, car la maison Schober est située en ville de Zurich et non pas ailleurs dans le canton. L'environnement économique est certes meilleur mais les subsides de la conservation du patrimoine sont moindres en ville. Lors de la transformation de la maison Schober, la protection incendie a englouti plusieurs fois la contribution accordée, explique R. Guggisberg. Puis il montre au visiteur la porte en bois de style baroque qui conduit à l'escalier.

Cette porte passe inaperçue au premier coup d'œil — elle est pourtant très spéciale. C'est un modèle «Panik Tribloc». Fabriquée en noyer indigène, elle respecte le style baroque de la salle mais renferme une technologie ultramoderne. Elle résiste une demi-heure au feu et peut s'ouvrir très rapidement de l'intérieur pour une évacuation. «Une seule porte coûte 30 000 francs», dit R. Guggisberg qui ajoute en toussotant: «Nous en avons trois de ce modèle dans cette maison.»