

Wo Studierende ihren Geist erfrischen
www.nzz-campus.ch



NZZ Online

Dienstag, 24. März 2009, 11:40:11 Uhr, NZZ Online

Nachrichten > Zürich

24. März 2009, Neue Zürcher Zeitung

«Schober» bleibt zuckersüss und wird ziemlich frankophil

Mit frischer Führung in eine neue Ära



Der rote Salon im Zwischengeschoss.
 (Bild: NZZ / Karin Hofer)

Nach einjähriger Pause und umfassender Renovation wird eines der berühmtesten Lokale von Zürich morgen Mittwoch als Conditorei Schober wiedereröffnet. Die neuen Pächter setzen auf das historische Ambiente, romantische Details – und auf einen Spitzen-Pâtissier aus Frankreich.

urs. Eines vorweg: Der berühmte Name spielt, Rechtsstreit hin oder her, weiterhin eine zentrale Rolle an der Napfgasse in Zürichs Altstadt. Der Volksmund, der alte Gewohnheiten selten aufgibt, hätte wohl ohnehin weiter unbeirrt vom «Café Schober» gesprochen. Angeschrieben ist die altherwürdige Liegenschaft nun über der Ladentür mit «Conditorei Schober Tea Room»; die Streichung der Bezeichnung «Café» dürfte als kleine Konzession an namensrechtliche Forderungen der Vorpächter zu deuten sein.

Ähnliches gilt für den Umstand, dass auf Servietten, Tellern und Verpackungen der legendäre Markenname fehlt. Dort prangt nun der Name «Péclard». Der passt zum Einfluss französischer Vorbilder auf das neue Konzept und gehört zum findigen Zürcher Gastronomen Michel Péclard, der mit dem Branchenkollegen Martin Egger die Pacht übernimmt.

Viel Romantik und teure Tapeten

Verschwunden sind die Rüschen, Mäschen und Kunstblumen, mit denen die mittlerweile ins Café Felix am Bellevue gezogene Confiserie Teuscher die Räume jahrzehntelang verziert hatte. Doch Romantik mit etwas Zuckerguss wird nach wie vor grossgeschrieben im renovierten Interieur. Hier schimmert zartes Türkis, dort wacht ein barockes Geländer, von einer Aargauer Kunstschlosserei aufwendig neu erstellt.

Und die Wände des vormaligen Wiener Cafés im ersten Stock, das nun eine Tee-Bar mit 50 Sorten des gegenüberliegenden Kolonialwarenladens Schwarzenbach umfasst, sind mit handgefertigten Tapeten der Elsässer Firma Zuber ausgestattet; sie zeigen ein Arkadien mit Trompe-l'Œil-Effekten, so süsslich fast wie die Pâtisserie, die im Erdgeschoss über die Theke gehen wird. 25 000 Franken kostete diese Wandverkleidung. 1,5 Millionen Franken haben die neuen Pächter und die Hauseigentümer insgesamt investiert in die Auffrischung und Neuinterpretation der neubarocken Räume, in denen die über hundertjährige Geschichte des Lokals atmet.



Als Bijou präsentiert sich ein kleiner, gemütlicher Saal in Hellblau, der sich einige Treppenstufen weiter oben befindet. Er wurde bisher als Büro genutzt und steht nun dem Publikum offen. Vom üppigen Dekor befreit, erinnert vor allem das fabelhafte Ladenlokal im Parterre wieder stärker an seine Ursprünge. Selbst die alte Registrierkasse findet sich dort wieder, und mit dem hellen Carrara-Marmor kontrastieren jetzt anthrazitfarbene Tapeten. Die prächtige Stuckaturdecke kommt zur Geltung wie lange nicht mehr. Der anschliessende Raum unter dem Kreuzgewölbe ist zurückhaltend im Bistro-Stil möbliert und führt zu Plätzen im zauberhaften Innenhof, der erstmals für Gäste zugänglich ist.

Ein Salon von gediegen-schwülstiger Kuscheligkeit, der abends zur Pianobar wird, ist im Zwischengeschoss entstanden: Unter alten Holzbalken aus Eiche und Fichte prägen Möbel im Louis-Something-Stil und tiefroter Samt die Ambiance. Für die Kehle steht eine von Philipp Schwander erstellte Weinauswahl bereit, und die Speisekarte bietet nebst ausgiebigen Frühstücksvarianten und Salaten kleinere warme Gerichte wie Suppen, Flammkuchen und Omeletten.

Hohe Schule der französischen Patisserie

Weshalb aber tigern die verwöhnten Naschkatzen schon ungeduldig um die Auslagen herum? Ganz einfach: Nebst Pralinés aus dem renommierten Hause Honold vom Rennweg ist grosse Patisserie-Kunst aus Frankreich angekündigt. Für die Croissants und weitere himmlische Sünden zeichnet Patrick Mésiano verantwortlich, zwei seiner Spitzenkräfte sind nach Zürich detachiert und werden die stillgelegte Backstube im Obergeschoss wiederbeleben.

Der 35-jährige Franzose ist Chefpatissier im Hotel Métropole in Monte Carlo – im Dienst des Starkochs Joël Robuchon. Auf einer Frankreichreise bei seinen Streifzügen durch lokale Gastrolandschaften war Péclard in Beaulieu-sur-Mer bei Nizza auf Mésianos eigenen Patisserie-Laden gestossen. Er war begeistert und überzeugte den Meister von der Idee einer Zusammenarbeit. Dessen Tarte au Citron eilt ein legendärer Ruf voraus, und nebst dieser stehen auf der Karte lyrische Kreationen wie: «Tarte au caramel à la fleur de sel et mousse lactée». Auch mit Macarons fourrés will er für Furore sorgen, womit der junge Wettbewerb um die besten Varianten dieser Gattung an der Limmat weiter belebt wird.

Conditorei Schober Tea Room, Napfgasse 4, 8001 Zürich. Geöffnet montags bis samstags 8 bis 23 Uhr, sonntags 9 bis 22 Uhr. Tel. 044 251 51 50, www.peclard-zurich.com.

Diesen Artikel finden Sie auf NZZ Online unter:

http://www.nzz.ch/nachrichten/zuerich/der_schober_bleibt_zuckersuess_und_wird_ziemlich_frankophil_1.2247821.html

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG

Alle Rechte vorbehalten. Vervielfältigung oder Wiederveröffentlichung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von NZZ Online ist nicht gestattet.
