

Letzte Tage im Paradies

Das Restaurant «La Côte» in Zürich hätte es gar nicht so lange geben dürfen – die Zeit hat es übersehen. Nun aber kommen die Bagger: Requiem für eine verlorene Kultur. *Von Jost Auf der Maur*

Die Zeit bleibt für gewöhnlich nur im Märchen stehen. Die Lagerstrasse in Zürich aber ist eine Strasse ohne Hoffnung. Zieht sich fast schnurgerade von der Sihlpost nach Westen entlang den blinkenden Gleisen des Hauptbahnhofes. «Bitte nicht kreischen, liebe SBB», hat einmal einer an ein Haus da geschrieben. Nach 732 Metern dann schneidet die berühmte Langstrasse der Lagerstrasse den Weg und den Namen ab. Das elektronische Herz der Verkehrssteuerung pumpt stossweise Automobile durch diese Schneise im Niemandsland. Sattelschlepper suchen den Weg zur Autobahn, der vermeintlich feste Boden erzittert, der Himmel verdunkelt sich für eine kleine Sekunde, und der Fahrtwind wirbelt auf, was nicht hierher gehört. Der Name tönt ja auch danach: Lagerstrasse, bar aller Illusionen.

Nicht genug damit, denn hinter der Lagerstrasse gibt es die exotischen Krämerläden, Spielsalons, die afrikanischen Coiffeusen, die Zupfstuben, ein bisschen Avantgarde, Sedimente der aktuellen Völkerwanderung, unverblühtes, lustiges, verderbtes Zürich. Chreis vier.

Im Quirl dieses flirrenden Gevierts aber, gleichsam im Auge des Hurrikans, gibt es das Märchen: Da steht ungerührt seit hundert Jahren das viergeschossige Haus Lagerstrasse Nummer 101. Steht an der Ecke zur Tellstrasse, blickt unverdrossen auf das Gleisgeflecht und ins Grün der zwei verlegenen Robinien. Die Parterre-Fassade ist blau gestrichen, über der Eingangstür ist ein Fisch hingemalt.

Mittags hängt hier der Zettel mit dem dreigängigen Menü. Marinierte Aubergine, die gibt's immer: ein Stück Quiche, Kalbschnitzel an Weinrahmsauce zum Beispiel, Nudeln. Das «La Côte». Das Speiserestaurant. Weiss gedeckt, Linnen, die Servietten geschürzt. Gern vertraut bis unter die venezianischen Lüster.

Immer schon da

Die Männer, die die drei Stufen hinauf zur Türe nehmen, lesen beim Emporstiegen den Menuzettel. Sie bestellen jetzt entweder dieses eine Menü, oder sie bestellen die Spezialität des Hauses, Entrecôte Café de Paris, mit Frites, diesen jeden Morgen frisch geschnittenen Pommes Allumettes. Zündhölzchenschnitt. Im «La Côte» gibt es kein Federlesen. Das Essen. Die Gäste. Die Kellner. Die Bilder. Der Wirt. Die Wirtin. Waren alle immer schon da. Hierher verirrt sich nie jemand zufällig, hier will man hin und will sein – und wer etwas wie das «La Côte» suchen würde, suchte hier an der Lagerstrasse zuletzt. Suchte also vergeblich, denn ein solches Lokal gibt es ohnehin kein zweites Mal mehr. Diese Zeiten sind vorbei.

Zur Mannschaftsaufstellung:

- Im Service Clara Stäheli (die Wirtin, gibt sich bärbessig, wird aber verehrt, kennt als Tochter einer deutsch-italienischen Künstlerfamilie fast alle zeitgenössischen Maler)

- Señor Abel (Kellner, aus Galicien, vielleicht der heimliche Chef)

- Monsieur Stephan (Kellner, gerücheweise Grieche, jedenfalls Philosoph)

- In der Küche Ruedi Stäheli (der Wirt, Thurgauer, hofft, dass vor dem Weltuntergang die Reben in ein anderes Sonnensystem gerettet werden)

- Gordona, Köchin (Ruedis gute Fee am Herd, kann zaubern)

- Die Gäste: Männer, die sich im besten Alter wähnen, Spenglermeister, Häusermakler, Olympiasieger, Inhaber seltsamer Agenturen, Cheminée-Bauer, Weinhändler, Ladenbesitzer. Ehrenmänner, Schlitzohren. Merkmale: Konvexe Leibesmitte, hohe Toleranz gegenüber Tabakwaren, pflegen einen Weinkonsum wie vor den Zeiten des Neoliberalismus und üben gern den sogenannten Kleinmeisterfeiertag, das in den Nachmittags ausufernde Mittagessen am Freitag, die Einkehr ohne Rückkehr.

Und die Frauen? Nun, die Frau an sich tritt im «La Côte» sehr selten in Erscheinung. Heidi einmal ausgenommen, da sie die Regel bestatigt und die Geschäftspartnerin von Dschingis ist, Kleidergeschäft. Und Dschingis ist, Heidi müssen immer am runden Tisch beim Fenster sitzen. Weil es anders



Für einmal bei Tisch im «La Côte»: Die Kellner-Legenden Stephan (links) und Abel, zwei Alchimisten der Gastronomie. (Stephan Rappo)

nicht geht, weil sonst im Ensemble etwas fehlen würde. La-Côte-Logik, ungeschriebenes Gesetz; andererseits wäre die Geschichte der Sitzordnung viel zu lang, um erzählt zu werden.

«Die Frau», sagt der schöne Angelo, Stammgast – Stammgäste sind irgendwie fast alle –, «die Frau ist hier schon willkommen. Aber sie darf kein Verhältnis haben mit einem der Stammgäste.» «La-Côte-Gesetz».

«Meine Frau», sagt Angelo, «die käme von sich aus nie auf die Idee, hierher zu kommen. Sie weiss, dass das hier eine andere Geschichte ist.»

Das Holztäfer ist tiefrot gestrichen, die Wände darüber bis zur fünf Meter hohen Decke flaschengrün. Zwei Säu-

«Meine Frau käme nie im Leben auf die Idee, hierher zu kommen. Sie weiss, dass das hier eine andere Geschichte ist.»

len mit korinthischen Kapitellen, Bilder von Sempé bis Miró, kunterbunt, und alle mit einer Geschichte, die schliesslich bei Clara, der Wirtin, endet. Auf dem Windfang die lebensgrossen Flamingos, ein Geschenk Claras an Ruedi, den Wirt, der sich immer einen Garten mit dieser Vogeleganz drin erträumt hat. Der beschriftete Spiegel: «Entre-Côte Café de Paris, Fr. 39.–». Die Uhr, die vornehm hinter der Zeit hergeht. Mittendrin das mächtige Blumenbukettt als duftender Nabel. Es ist angenehm feierlich hier. Und die beiden wunderbaren Kellner sind Alchimisten, wissen alles, sehen alles.

Das «La Côte» ist vielleicht das letzte Refugium für Männer «im besten Alter», eine bisschen aus der Zeit gerutscht, fast schon nicht mehr wahr als gastronomisches Reduit. Ein Paradies.

Das «La Côte» ist also keinesfalls ein modernes Lokal. Ruedi, der Wirt, sagt, keine Hotelfachschule würde ihm je einen Preis dafür geben. Zumal Ruedi noch so kocht, wie es «damals» gelehrt wurde, französisch fundiert, dennoch geradeaus und gleich bleibend gut, ohne Chichi. Ruedi hat Preise nicht nö-

tig. Sein Preis sind die Gäste, die die geätzte Scheibe in der Schwingtüre zur Küche geschenkt haben. «20 Jahre Clara und Ruedi» hat da drauf gestanden. Das wirkt hier nicht bünzlig, das Lokal hat Grandezza genug. Fünf Jahre später ist sie ersetzt worden: «25 Jahre...». Das war gestern vor drei Jahren.

Ein Stück vom Herz

Aber: 30 Jahre «La Côte», liebe Freunde, daraus wird nichts. Denn das reiche Ehepaar Adler aus Genf ist gestorben. Und die dreiköpfige Erbengemeinschaft – was hätten die Jungen auch tun sollen mit dem Haus hier. Seit über einem halben Jahrhundert ist kein Franken mehr investiert worden. Alles noch original. Keine Zentralheizung. Aus dem hübschen Bau von 1892 ist ein Abbruchobjekt geworden. Ausgeschrieben und verkauft für 2,4 Millionen Franken.

Clara und Ruedi wussten nichts davon. Nach 28 Jahren Pacht. Bis einer der Stammgäste ihnen dann den Verkaufsprospekt zusteckte. Der neue Besitzer spricht von der statischen Integrität, sagt, die sei zwar noch gegeben.

Aber sonst – eine Totalrenovation rechne sich in keinem Fall. Das Haus wird im Juni 2006 abgerissen. Der Neubau mit fünfzehn Eigentumswohnungen liegt auf der Linie der Erneuerung, die im Chreis vier von Stadt und Banken verfolgt wird. Eine bauliche und «moralische» Melioration ist im Gang.

Warum kennt jemand nach einem dreijährigen Auslandsaufenthalt heim nach Zürich – und steuert zuallererst ins «La Côte», um sich zurückzumelden? Weil das «La Côte» eine Institution ist, Teil einer untergehenden Alltagskultur, ein Refugium für Männer, die ein Stück vom Herz an die Vergangenheit verloren haben. Und sie hier wiederfinden. Heinz R., Treuhänder, der am 1. Oktober 1977 als erster Gast eintrat und gleich für immer geblieben ist, sagt: «Dieser Abschied tut weh.»

Die Zeit ist im «La Côte» nicht stehen geblieben, sie hat es nur übersehen. Bis jetzt: Nun fällt in diesem einzigartigen Theater – bald, demnächst – nach grosser Vorstellung zum letzten Mal der Vorhang.

Ruedi aber sagt: «Wir ziehen ja nur um.» Aber wohin? Niemand weiss es.