

Von Andreas Bernard

Die Kronenhalle in Zürich ist vermutlich das einzige Restaurant der Welt, dessen Speisekarte und Interieur testamentarisch geregelt sind. Als Gustav Zumsteg, der das 1924 eröffnete Lokal zusammen mit seiner Mutter Hulda jahrzehntlang führte, im Jahr 2005 starb, hinterließ er detaillierte Statuten, in denen er die Unantastbarkeit des kulinarischen Angebots und der glamourösen Einrichtung bestimmte. Ein Teil der Speisekarte, mit den Klassikern wie „Bouillon mit Flädli und Mark“, „Kalbsfilet geschneuzelt, mit Rösti“, „Filetglasch Stroganov, Spätzli“ oder „Chateaubriand, sauce Béarnaise, Rösti, légumes (2 Personen)“ muss bis in ewige Zeiten serviert werden.

„Was auf der linken Seite der Karte steht“, sagt Dominique Godat, seit 2019 Direktor der Kronenhalle, „bewegt sich nicht.“ Das gleiche Kontinuitätsgebot gilt für das Interieur, vor allem für die knapp hundert Kunstwerke in den drei Sälen des Restaurants und der angeschlossenen Kronenhallen-Bar, Gemälde und Zeichnungen von Chagall, Braque, Miró, Kandinsky, Rodin oder auch Picasso, deren Auswahl und Hängung nicht variiert werden dürfen.

KÜNSTLERLOKALE

Manche Bars, Restaurants und Cafés sind wegen ihrer Speisen und Getränke bekannt – andere wegen ihrer Stammgäste.
Eine Rundreise

Wer heute im großzügigen Hauptraum der Kronenhalle zu Mittag oder Abend isst, in der „Brasserie“ mit Blick auf die lange Holztheke an der Stirnseite, sitzt in einem lebendigen Restaurant und einem Museum zugleich. Die Tische sind doppelt eingedeckt, mit weißen Tüchern und einem darunterliegenden, etwas gröberen grün-weißen Stoff, dessen Blumenmuster ebenfalls zur unabänderlichen Ausstattung zählt. Marianne Kulmer, die zu den dienstältesten Bedienungen gehört, erzählt, dass Gustav Zumsteg sogar die Faltung dieser Unterdecken in die Anweisungen seines Testaments eingeschlossen hat; die beiden größten Blumenmotive des Musters müssen immer am Tischende sichtbar sein.

Fast neben jedem Tisch steht ein Guéridon, ein kleiner Beistelltisch, der für das Auftragen der Speisen an diesem Ort von zentraler Bedeutung ist. Ein Lob der Kronenhalle muss immer ein Lob des Beistelltisches sein: Wenn die Kellner etwa das meistbestellte Gericht des Lokals servieren, das Zürcher Geschneuzelte (das hier anders heißt, weil die Champignons nicht wie im Originalrezept mit dem Fleisch vermengt, sondern in die Soße püriert werden), stellen sie den Kupfertopf mit dem Kalbsfilet und die kleine Pfanne mit den Rösti auf den Guéridon.

Anschließend richten sie eine gute Hälfte des Gerichts auf dem Teller an; der Rest bleibt auf dem Beistelltisch stehen und wird später, wenn der Gast eine zweite Portion wünscht, auf einem kleinen Rechaud noch einmal kurz aufgewärmt. Zum Dessert bringen die Kellner zwei große silberne Schalen mit Mousse au Chocolat und geschlagener Sahne an den Tisch, aus denen sie einige Nocken entnehmen und auf dem Teller arrangieren – das zweitberühmteste Gericht des Lokals, nach einem geheimnisumwehten Rezept aus den Fünfzigerjahren, das von Pâtissier zu Pâtissier weitergegeben wird und das im Moment höchstens ein halbes Dutzend Menschen kennen.

Es ist nicht erklärbar, wie sich die Magie der Beistelltische, Töpfe und Schüsseln genau entfaltet – einfache Tellergerichte gibt es auf der Karte überhaupt erst seit 1992 –, aber das Ritual schafft jene Heimeligkeit und Geborgenheit, die in den vergangenen Jahrzehnten so viele literarische Würdigungen hervorgebracht haben. Friedrich Dürrenmatts Gedicht „Kronenhalle“ beginnt mit dem Vers: „Ich bin an wenigen Orten daheim.“ In der Schweizer Literaturgeschichte des 20. Jahrhunderts kommt dem Lokal eine Bedeutung zu, die in Deutschland allenfalls das Romanische Café in Berlin bis 1933 hatte. Vor allem die Freund-

schaft und die späteren Zerwürfnisse zwischen Max Frisch und Dürrenmatt spielen sich immer wieder in der Kronenhalle ab.

Paul Nizon hat in seinem Journal eine Begegnung der beiden Schriftsteller von 1961 in dem Restaurant festgehalten: „Frisch und Dürrenmatt sitzen sich wie zwei Gewerkschaftsführer gegenüber, es wird Literaturpolitik betrieben. Jeder hat seine Gefolgschaft imaginär hinter sich. [...]Bei beiden ist Herablassung, Spott dabei, latente Rivalität. [...]Frisch spielt auf alte Vertrautheit, Freundschaft an, nimmt Rösti auf den Guéridon.“

Der Gast in Shorts wird erst einmal zum Umziehen geschickt

von da das Recht zu vertraulichen Anzüglichkeiten, mokiert sich über das Rivalenverhältnis etc., wirft sich selber dem Gespräch als Beute vor. Selbstpersiflage? Dürrenmatt ist kälter, rücksichtsloser.“ Ein halbes Jahr nach diesem Treffen, auf der Premierenfeier von „Andorra“ in der Kronenhalle, zerlegt Dürrenmatt das Theaterstück des anderen vor den versammelten Schauspielern und Kritikern. Frisch kontert diesen Affront zehn Jahre später in seinem „Tagebuch 1966 – 1971“ mit einem scharfen Kurzporträt Dürrenmatts, als eines Egomane der Konversation, der nur so lange am Gespräch interessiert ist, wie er selbst die Themen setzt. „Er braucht den Vorsprung, dann wird es großartig und gemütlich“ – ein Befund, aus Dutzenden Abendgesellschaften in der Kronenhalle destilliert.

Ist das Züricher Restaurant heute noch mit der Literatur verbunden? Die Zeit, in der bekannte Autoren fast zwangsläufig eine Affinität zu mondänen Lokalen als Treffpunkt entwickelten, scheint insgesamt vorüber zu sein. In Erinnerung bleibt etwa ein

Hommage an den Beistelltisch

Die Speisekarte ist testamentarisch geregelt, das Essen kommt im Kupfertopf: Ein Besuch in der fast 100 Jahre alten Kronenhalle in Zürich. Die Auftaktfolge unserer Reise durch Künstlerlokale



Treffen voller Freundschaft und Kontroversen: Max Frisch (links) und Friedrich Dürrenmatt in der Kronenhalle in Zürich. Unten eine historische Ansicht des Traditionslokals.

FOTO: JACK METZGER/ETH-BIBLIOTHEK ZÜRICH: KRONENHALLE



Tweet des Buchpreisträgers Saša Stanišić, eines der arriviertesten deutschsprachigen Schriftsteller der Gegenwart, der vor einigen Jahren seine Follower wissen ließ, dass die auf eine Zugfahrt nach Zürich mit-

gebrachte Selbstverpflegung schon nach dem ersten Halt aufgegessen war, Fotos von der leeren Tupperware auf dem Tisch des Großraumabteils inklusive. Im Vergleich zu den literarisch überlieferten Di-

ners in der Kronenhalle zeichnet sich hier doch eine gewisse Ambitionslosigkeit dichterischer Lebenskunst ab.

Hinten rechts in der „Brasserie“ befindet sich der einzige Tisch, der im Vokabular der Mitarbeiter noch einen eigenen Namen trägt, der „Diogenes-Tisch“ unter den Dürrenmatt- und Joyce-Porträts. Hier traf sich Daniel Keel nach der Gründung des Verlags im Jahr 1952 regelmäßig mit seinen Autoren, und auch sein Sohn und Nachfolger Philipp, so Marianne Kulmer, feiert wichtige Neuerscheinungen oder Literaturpreise bei Diogenes weiterhin in der Kronenhalle. „Herr Keel lässt mir die Bücher dann immer zukommen, damit ich sie auch gelesen habe und weiß, wen ich bediene.“

An der Kronenhalle fällt kurz vor ihrem 100. Geburtstag die Gewissenhaftigkeit ins Auge, mit der diese kulinarische Institution weiterhin arbeitet. Dank der von Gustav Zumsteg in seiner Zeit als Seidenfabrikant in Paris begonnenen Kunstsammlung hätte der Zulauf kulturbegeisterter Touristen aus aller Welt auch dann Bestand, wenn Essen und Bedienung über die gelangweilte Routine mancher Luxushotels nicht hinaus kämen. Tatsächlich glaubt man den Tischen, an denen an diesem frühen Nachmittag Französisch, Chinesisch oder Arabisch geredet wird, anzumerken, dass die Gäste den Weg hierher nicht wegen Bündnerfleisch und Entrecôte, sondern wegen Picasso und Miró unternehmen haben; die Kronenhalle ist für sie eher eine Galerie mit gutem Essen als ein Restaurant mit schönen Gemälden.

Diese Hierarchie könnte zu einem gewissen Phlegma im täglichen Betrieb führen, zu einer Nachlässigkeit, was die Qualität der Speisen und die Aufmerksamkeit des Service betrifft. Aber das ist in der Kronenhalle nicht der Fall, was bereits an jener „Kleiderregelung“ deutlich wird, die mit

der Reservierungsbestätigung versendet und von Dominique Godat am Eingang zur Brasserie persönlich überprüft wird. Keine Kappen und Mützen, keine kurzen Hosen bei Männern, keine Joggingkleidung und Flip-Flops. Gerade wollte eine chinesische Familie zu ihrem Tisch im Chagall-Saal geführt werden, doch der Vater trug Shorts und musste erst einmal zurück ins Hotel, um sich umzuziehen.

Am Eingang der Küche, im Keller des Lokals, hängt ein DIN-A4-Blatt, das die Mitarbeiter in drei Sprachen daran erinnert, dass die Kronenhalle mit ihrem „aufmerksamen Service, der feinen Hausmannskost und den inspirierenden Kunstwerken unseren Gästen aus aller Welt ein vertrautes Ambiente wie in einem zweiten Zuhause“ bieten soll. Wenn man etwa Marianne Kulmer beobachtet und ihr zuhört, sind diese Worte keine leeren Hülsen, sondern tatsächlich ein „Credo“, wie die Notiz in der Küche überschrieben ist. Das junge Paar am Nebentisch, das Mineralwasser trinkt und sich das Kalbsfilet für 61 Franken teilt, weil das Budget vielleicht nichts anderes zulässt, wird von ihr exakt mit der gleichen Zuwendung bedient wie eine Gruppe Schweizer Architekten, die vorhin schon die vierte Flasche Château Angélus bestellt hat, die gleiche Aufmerksamkeit, mit der sie drüben unter dem dunklen Braque-Gemälde Günter Netzer begegnen würde, der in dieser Woche schon zum dritten Mal da ist.

Die Gäste merken die kleinste Änderung in der Gewürzmischung

Marianne Kulmer kann druckreif über die Atmosphäre in der Kronenhalle sprechen, über die unterschiedliche Energie, die von den Tischen ausstrahlt und die von der Bedienung und ihrer Menschenkenntnis mitgeprägt wird. Spannungen oder Rivalitäten in einer Runde versucht sie durch besondere Fürsorge aufzulösen: „Ich konzentriere mich dann immer auf die Frauen am Tisch. Wenn ich die Frauen für mich gewinne, dann lieben mich alle.“ Ihr Lieblingsgast der letzten Zeit, erzählt sie, war Keith Richards: „Ein typischer Engländer, 13 Stück Toast zu seinem Saumon fumé. Er hat mit mir geredet, als ob ich seine beste Freundin wäre. Am Ende musste ich ihn dann vor jedem Gemälde in der Brasserie mit seinem Handy fotografieren.“

Die tägliche Herausforderung in der Kronenhalle besteht also darin, dass die Gäste seit Jahrzehnten exakt dasselbe von ihr erwarten, aber genau die Einhaltung dieser Erwartung nur durch große, unsichtbare Mühe zu schaffen ist. Wahlsichtige Experimente einer Küche können vom Publikum leichter verziehen werden, weil sie keine lieb gewonnenen Vorbilder beschädigen. Das Kalbsgeschneuzelte oder das „Filetglasch Stroganov“ hier sind aber ehrwürdige Institutionen, und wie schwer es ist, diese Institutionen über Jahrzehnte hinweg präzise aufrechtzuerhalten, kann der Küchenchef Peter Schärer, seit 1991 in der Kronenhalle, eindringlich beschreiben.

Was, wenn etwa eine unerlässliche Zutat für ein Traditionsgericht plötzlich nicht mehr produziert wird? „Die größte Schwierigkeit überhaupt war das Paprikamehl für unser Stroganov“, sagt Schärer. Nach einer Fusion zweier Schweizer Unternehmen war das von jeher verwendete Produkt Mitte der Neunzigerjahre nicht mehr verfügbar. Er nahm zunächst stillschweigend ein anderes Pulver. „Aber ich hatte vom ersten Tag an ein Riesenproblem. Denn die Gäste haben das natürlich sofort gemerkt. Die waren nicht mehr zufrieden, es hagelte Beschwerden.“ Schärer hat das „Stroganov“ dann unter einem Vorwand vorübergehend von der Karte genommen. „Ich habe die halbe Schweiz abgeklappert, Kollegen angerufen, mit Lieferanten gesprochen. Und nach ein paar Wochen haben wir dann eine kleine Firma gefunden, die ein spanisches Paprikamehl vertreibt, das genauso schmeckt.“

Seit fast dreißig Jahren sind die Gäste der Kronenhalle nun wieder zufrieden mit dem „Filetglasch Stroganov“. Kontinuität heißt Schwerarbeit. Nichts ist komplizierter herzustellen als der Eindruck, dass alles gleich bleibt.