

Für immer

Das Zürcher Restaurant „Kronenhalle“ ist fast 100 Jahre alt und eine Legende. Das Rezept: Nichts wird geändert. Nie

VON PATRICIA BRÖHM

Wo sonst auf der Welt können Sie unter einem Original-Stilleben mit Austern von Henri Matisse sitzen und frische Austern essen?“ So brachte es der Zürcher Verleger Daniel Keel einmal auf den Punkt. Der Gründer des Diogenes-Verlags war einer von vielen bekannten Stammgästen der „Kronenhalle“. All seine berühmten Autoren, von Patricia Highsmith über John Irving bis zu Patrick Süskind, führte er in das Lokal an der Zürcher Rämistrasse aus, wo er stets am „Joyce-Tisch“, einem Vierertisch rechts vom Eingang, Platz nahm. Auch Regisseur Federico Fellini bestand bei jedem Besuch darauf dort zu sitzen. Für ihn war es aber der „Picasso-Tisch“, nach dem Selbstbildnis des Malers „Peintre au travail“, dessen Original dort hängt. Nur zwei von vielen Beispielen, die erklären, wieso die 1924 eröffnete Kronenhalle bis heute eine Ikone ist. Es gibt jedenfalls nur sehr wenige Restaurants, die einem das *Name dropping* derart einfach machen.

An den Wänden hängen fast 100 Originalwerke der Gäste – Matisse, Miró, Chagall, Picasso ...

Hinter der strengen Biedermeier-Fassade verbirgt sich nicht nur ein lebendiges Museum mit etwa 100 Original-Werken großer Künstler, in den historischen Räumen hat auch eine Form von Gastlichkeit überlebt, wie es sie kaum noch gibt. Weiße Tischdecken, livrierte Kellner, Vorleserservice am Tisch – was anderswo längst weg-rationalisiert wurde, hat hier Bestand. Dabei ist die Kronenhalle kein Fine-Dining-Restaurant, eher die Zürcher Version einer Pariser Brasserie – wenn auch mit gehobenen Preisen. Zu den Leibgerichten der Stammgäste zählen Zürcher Geschnätzetes, Wiener Schnitzel und Chateaubriand aus der Speisekartenrubrik „Tradition“; Sashimi vom Gelbflossen-Thunfisch unter dem Titel „Saisonale Spezialitäten“ wirken in diesem Umfeld schon geradezu gewagt.

Der beste Grund hier zu speisen aber ist der Service – so großartig *old school*, wie man es kaum noch findet. Der Rindertatar wird am Tisch angemacht, der Toast zum Krabbcocktail (garniert mit dem obligaten halben Wachtelei) in einer gestärkten Stoffserviette warmgehalten. Hauptgerichte werden am Tisch portioniert – auf vorgewärmte Teller, die wie aus dem Nichts auftauchende Kellner aus Sideboards zaubern. Die Zubereitung vieler Klassiker zelebriert man vor den Augen der Gäste: Das Rinderfilet „Robespierre“ wird in der Küche nur kurz angebraten, am Tisch bringt es ein Kellner über einer Gasflamme auf den gewünschten Garpunkt, serviert wird es in Kalbsjus, zu knusprigen Rösti.

Speisekarte wie Serviceballett sind in den holzgetäfelten Räumen seit Jahren quasi unverändert, und genau so wollen es die Stammgäste. Ein solches Lokal ist, zumal in unsicheren Zeiten, ein Fels in der Brandung, ein Ort der Geborgenheit. Keine wusste das besser als die legendäre Wirtin Hulda Zumsteg, deren Porträt den Hauptraum beherrscht: Gekleidet in eine ihrer geliebten Balenciaga-Roben, die Haare hochgesteckt, der Blick freundlich, aber durchdringend. Diesen Augen entgeht nichts.

Große Männer haben „La Patronne“ verehrt. Zu ihrem 90. Geburtstag widmete ihr Friedrich Dürrenmatt ein Gedicht, Marc Chagall rahmte eine Zeichnung für sie mit roten Herzen ein, Joan Miró schickte ein Gemälde als Glückwunschkarte. Und Tänzer Rudolf Nurejew richtete seine Geburtsgrüße an „die Königin der Kronenhalle“. Wer sie noch erlebt hat, wie sie, bis kurz vor ihrem Tod 1984, im Lokal Hof hielt, behängt mit Preziosen, der konnte sich kaum vorstellen, dass die renommierteste Gastgeberin der Schweiz aus einfachsten Verhältnissen stammte. 1890 geboren, kam sie mit 18 Jahren nach Zürich, in der Tasche hatte sie 50 Rappen vom Vater – zehn für die Trambahn, 40 zur freien Verfügung. Sie verdingte sich als Kellnerin, heiratete einen Wirt und übernahm 1924 mit ihm ein heruntergewirtschaftetes Lokal an der Rämistrasse. Der Rest ist Legende.

Von Anfang an zählen Schauspieler, Maler, Musiker, Regisseure und Literaten zu



den Gästen des Lokals, das im Fadenkreuz zwischen Oper, Schauspielhaus und Kunsthaus liegt. In den Gästebüchern der 1930er Jahre verewigen sich Künstler wie Hans Albers, Lauren Bacall, Wilhelm Furtwängler, Erich Maria Remarque, Maurice Béjart, Carl Zuckmayer, Oskar Kokoschka und Arthur Rubinstein. Während des Zweiten Weltkriegs wird Zürich zum Fluchtpunkt der europäischen Intelligenz und die heimelige Brasserie Zuflucht für Köpfe wie Thomas Mann, Bertold Brecht und Therese Giehse, die seit 1937 am Schauspielhaus engagiert ist. James Joyce, stets knapp bei Kasse, macht das Lokal zum Arbeitsplatz, verbringt dort viele Stunden schreibend. Als Liebling der Wirtin und muss er nie bezahlen, nicht einmal für den Wein.

1957 übernimmt Hulda Zumstegs Sohn Gustav, der zuvor in Paris als Seidenhändler und -designer Karriere machte, die Geschäftsführung. Der begeisterte Sammler, der mit Künstlern wie Chagall, Miró oder Matisse befreundet ist, macht die Wände des Lokals zur Galerie, denn die Bilder finden in seiner Wohnung längst keinen Platz mehr. Der Speisesaal im ersten Stock entwickelt sich zum Museum für Schweizer Kunst von Giacometti bis Jean Tinguely. Chagall ist ein eigener Salon im Erdge-

schoß gewidmet, in der Brasserie hängen unter anderen Werke von Miró, Picasso, Cézanne, Monet, Braque, Klee.

Fast schon zum Inventar gehören über viele Jahre die beiden großen Schweizer Autoren Max Frisch und Friedrich Dürrenmatt. Sie lernen sich in den 1940er Jahren in der Kronenhalle kennen und pflegen hier während vieler trinkfester Abende ihre stets von Konkurrenz geprägte Freundschaft. Hier kommt es 1966 auch zum finalen Showdown, als Dürrenmatt nach der Premiere von „Andorra“ das Stück des Rivalen vor der versammelten Kritikerprominenz in der Luft zerreißt. Der Dramatiker,

Hier verriss Dürrenmatt gerne seinen „Kollegen“ Max Frisch – vor der gesamten Lokalrunde

der noch am Vorabend seines Todes 1990 mit Gästen hier diniert, widmet seinem Stammlokal sogar ein Gedicht. Es beginnt mit den Worten „Ich bin an wenigen Orten daheim“ und thematisiert seinen Lieblingsplatz, den „Tisch zwischen den Glasscheiben“ in einer Ecke, wo er abgeschirmt von neugierigen Blicken sitzen kann und doch selbst den Überblick hat.

Das Thema Lieblingstisch ist an einem solchen Ort naturgemäß heikel. Der Fußballer und Sportkommentator Günter Netzer, der seit den 1980er Jahren in Zürich lebt und die Kronenhalle als „erweitertes Wohnzimmer“ bezeichnet, beschrieb einmal, wie er sich dort als Gast „hocharbeiten“ musste: Beim ersten Besuch wurde er zunächst im ersten Stock platziert, unter Stammgästen als „Sibirien“ bekannt. Die Übersiedlung in das hintere Zimmer des Erdgeschosses, den sogenannten Chagall-Saal, erlebte er als ersten Erfolg, erst nach geraumer Zeit durfte er in das Herzstück des Lokals, die Brasserie, aufrücken. Ein Procedere, das bis heute gilt – die drei begehrten Tische an den Fenstern der Brasserie hält man stets für Stammgäste frei und eher lässt man sie an einem Samstagabend leer, als sie an Touristen zu vergeben.

Ansonsten gilt: Die Zeiten ändern sich, die Kronenhalle bleibt. Küchenchef Peter Schärer ist seit 30 Jahren im Haus, sein Stellvertreter noch länger. Das Rezept ihrer berühmten Mousse au chocolat hüten sie wie einen Schatz. Dass Gäste hier auch in Zukunft umgeben von großer Kunst speisen, dafür sorgte Gustav Zumsteg, der 2005 mit fast 90 starb. Sein Lokal hatte er in eine Stiftung umgewandelt und testa-

Vertäfelte Wände, weiße Tischwäsche, Gemälde und Service alter Schule – alles Markenzeichen der Kronenhalle. Unten: die legendäre Patronin Hulda Zumsteg.

FOTOS: CHRISTIAN FLIERL (2), ALLE KRONENHALLE PR



mentarisch verfügt, dass kein Gemälde die Räume verlassen oder umgehängt werden darf. So bleibt die Kronenhalle ein Kokon aus einer anderen Zeit – für Stammgäste und die Besucher aus aller Welt, die für einen Abend das Gefühl haben dürfen, dazuzugehören. Wenn sie denn eine Reservierung haben, die Tür an der Rämistrasse 4 ist bis heute härter als die vieler In-Clubs.

Abgewiesene Spontanbesucher finden – mit viel Glück – einen Platz in der haus-eigenen Bar eine Tür weiter. Auch hier schmücken Miró, Chagall, Kandinsky und Picasso die Wände, die Leuchter wurden von den Brüdern Giacomotti entworfen. Geprägt wurde die mit Mahagoni verkleidete Bar mit ihren Marmortischen und den Sitzbänken aus dunkelgrünem Saffianleder von zwei Barkeeper-Legenden: Von 1965 bis 1984 Paul Nüesch, der noch den Designergrößen Saint Laurent, Givenchy und Balenciaga ihren Dry Martini servierte, und für Aristoteles Onassis Bloody Mary „mit dem gewissen Etwas“ mixte. Bis Ende 2016 folgte Peter Roth, mehrfacher Weltmeister der Barkeeper und dazu Weltmeister der Verschwiegenheit. Sein Erfolgsrezept, das für das gesamte Kronenhalle-Personal gilt, fasste er so zusammen: „Ich höre nichts, und ich sehe nichts.“