



Referat von Finanzvorstand Martin Vollenwyder

Das Aussichts- und Ausflugsrestaurant „Die Waid“ ist ein geschichtreicher Ort. Der Umbau 2004 macht daraus eine neue Geschichte mit neuen Gerichten.

(Es gilt das gesprochene Wort)

Sehr geehrte Damen und Herren

Die Frage, wie an diesem schönen Aussichtspunkt über der Stadt ein Ausflugsrestaurant betrieben wird, beschäftigte seit Beginn 1829 bis heute 15 Wirte, unter ihnen auch bemerkenswert viele Wirtinnen. Die Waid wird häufig dem Quartier Hönegg zugeschrieben, doch steht es an der Grenze zu Wipkingen. Der erste Wirt auf der Waid, Hauptmann Emanuel von Schänis, zog 1829 in Wipkingen ein. Als Persönlichkeit aus Wipkingen darf ich heute Ursula Wild, Quartiervereinspräsidentin, herzlich begrüßen.

Seit die Stadt Zürich in den Jahren 1905 – 1908 das Land auf der Waid erworben hat, um den Panoramablick auf die Alpen vor Ueberbauung zu schützen, befassten sich mehrere Finanzvorsteher mit der Waid. 1939 erbaute und eröffnete die Stadt Zürich hier an dieser Stelle, wo wir heute stehen, das neue Restaurant Waid. Es präsentierte sich als breitgelagerter Giebelbau. Die Neue Zürcher Zeitung schrieb anlässlich der Einweihung am 1. Mai 1939, also vor 65 Jahren: „Von hier aus genießt man einen herrlichen Rundblick auf die breit entfaltete Stadt, auf die Limmattalquartiere, auf die Seelandschaft und den Kranz der Berge.“ Die Waid war schon immer das Ausflugsrestaurant mit der superben Aussicht.

Mein Vor-Vor-Vorgänger, Stadtrat und Finanzvorstand Peter, übernahm laut NZZ-Bericht vom 1. Mai 1939 das Gebäude in seine Obhut. Gemeinderatspräsident Dr. Bader pries die einzigartige Lage des Hauses.

Die Jahre gingen ins Land, ein Umbau wurde überfällig. Das Haus habe vor der Renovation 1980/1 so trostlos wie ein Wartsaal gewirkt. So urteilte mein Vor-Vorgänger, Stadtrat und Finanzvorstand Max Koller anlässlich der Einweihung des Umbaus 1981. Max Koller hatte dafür gesorgt, dass die Zürcherinnen und Zürcher ein grosszügig befenstertes Panoramarestaurant erhielten.





Am 19. März 1981 berichtete die Zürcher Presse über den Umbau der „Waid“. Wichtigstes Element in dem von Architekt Wolfgang Behles umgebauten Haus bilde die neue Aussichtsfassade. Die NZZ schrieb: „Der für Zürich einmalige Ausblick über die Stadt, den See, das Sihltal und bis in die Alpen wurde durch das Aufbrechen der Fassade auf ihrer ganzen Länge für den Gast fast hundertprozentig erschlossen.“ Die neuen Glaserker, die Oeffnung des Hauses zur Aussicht hin, waren so neu, dass sich dies sogleich auch im Namen niederschlug: Das Restaurant Waid wurde umgetauft in „Neue Waid“. Als Pächter für das Restaurant zeichnete ab 1973 und bis zu seiner Pensionierung Alex Meier, den ich hier ganz herzlich begrüesse.

Ein früherer Gemeinderatspräsident, Jean E. Bollier, ein Högger wie auch der heutige Gemeinderatspräsident Marcel Knörr, sind beide hier anwesend. Marcel Knörr, der auch Quartiervereinspräsident von Höngg ist, wird das Wort an Sie richten. Jean E. Bollier schrieb in der Festschrift für den Pächter 1998 : „Hier, unmittelbar am Waldrand, liegt, ja thront das schönstgelegene Restaurant Zürichs. Und Alex Meier hat aus dem Restaurant der Landzeit einen gastronomischen „Hochsitz“ geschaffen.“

Die „Waid“ ist besonders auch unter seiner Leitung ein Restaurant für alle geworden, an einem Wegnetz für Promenierende, für Familien, Kinder, ältere Menschen. Eines der beliebtesten Ausflugsrestaurants. Ein Restaurant, bei dem die schöne Aussicht im Essen inbegriffen ist, wie der Tages-Anzeiger schrieb.

Alex Meier hat nach drei Jahrzehnten Gastlichkeit den Mietvertrag mit der Stadt auf Ende Dezember 2003 gekündigt. Erneut ist ein Umbau fällig geworden. Wie umgehen mit dem Hauptreiz dieses Hauses, seinem Kapital: der Aussicht, der Lage am sonnigen Berghang? Wie lässt sich das urbane Zürich, die Landschaft mit See, der Blick auf die Alpen auf der Waid baulich und gastronomisch um eine freundliche Geste erweitern. Und wer soll dieses Flaggschiff der städtischen Gastronomiebetriebe übernehmen?





Die Wahl der Pächter, das Architektur- und Gestaltungskonzept

Die Stadt Zürich hat mit grosser Sorgfalt neue Pächter gesucht und gewählt. Sie hat ein Beurteilungsgremium eingesetzt, mit den externen Gastroexperten Frau Regula Pfister und Herrn Marc Saxer, und mit den internen Fachleuten Martin Koller, Departementssekretär, dem Sohn von Stadtrat Max Koller, den beiden Experten des Gastro-Teams aus der Liegenschaftenverwaltung, Peter Gschellhammer und Robert Urfer. Die Leitung des Gremiums hatte Jürg Keller, Vizedirektor der Liegenschaftenverwaltung. Ausgewählt wurden unter vielen guten Offerten die beiden erfolgreichen Betreiber zweier Restaurants: Rolf Schönenberger ist Pächter des umsatzstärksten Restaurants in städtischem Besitz „Alter Tobelhof“ mit „Chäsalp“. Thomas Hofstetter war bis Ende 2003 Geschäftsführer des privaten Restaurants „Roter Kamm“. Die Erfahrung der beiden Bewerber Thomas Hofstetter und Rolf Schönenberger, ihre erfolgreiche Führung zweier Restaurants und ihr Konzept für das Restaurant „Die Waid“ haben überzeugt.

In der Folge sind beide Pächter in die Wahl des Architekturteams für den Umbau einbezogen worden. Das Amt für Hochbauten hat an drei im Gastrobereich erfahrene Architekturteams einen Studienauftrag erteilt. Ausgewählt und realisiert wurde das Konzept von Pia M. Schmid und Aebi Architekten. Ein Glücksfall.

Pia M. Schmid und Aebi Architekten gehen sehr sorgfältig mit den baulichen Gegebenheiten um und haben sich dennoch von den 70er Jahren losgelöst. Das Projekt überzeugt in seiner Gesamtheit. Überzeugend ist auch die Gestaltung der Aussenräume, das wertvollste Gut für ein Restaurant an dieser Lage. Schmid / Aebi haben die Terrasse angehoben und im positiven Sinn zur Bühne gemacht. Sie haben die hinterste Terrasse, die vorher eine verlorene Ecke war, durch eine neue Verbindung zum Saal aufgewertet und in den Betrieb integriert.

Zwischen Architekten und Betreibern entwickelte sich eine sehr gut gemachte Szenografie, die sich von mancherorts üblicher Fliessbandproduktion überaus wohltuend abhebt. Die einzelnen Teile sind aufeinander abgestimmt. Jede Beliebigkeit wurde vermieden. Die Menükarte, die schöne, bequeme Kleidung des Personals, die Atmosphäre der Räume verbreiten eine leichte, frohe und beschwingte Stimmung.





Was wurde erreicht

Die Räume wurden geklärt, das bedeutet: sie wurden ausgeräumt und sparsam in der Haltung neu eingerichtet.

WOK-Rondo und WOK-Beiz sind unkomplizierte Räume geworden, wie eine grössere Stube, mit einfachen grossen Lampen und starken Farben. Die Tische sind robust, die Wirtshausstühle einfach und schon einmal gebraucht. WOK-Rondo und WOK-Beiz sagen einladend: da bin ich. Und das Gastro-Konzept, die WOK-Küche, führt, wie die ganze Ausgestaltung des Raums, die Leute zusammen. Man bestellt WOK-Gerichte, die in verschiedenen eigens hergestellten Waid-WOK-Pfännchen serviert werden. Man tauscht die verschiedenen Gerichte untereinander aus. Naschen ist nicht nur erlaubt, sondern erwünscht. Die Küche ist ausgezeichnet! Sie dürfen sich freuen.

Das Vierjahreszeiten-Restaurant hat zwei Ebenen und wenig Farbe. Die Brüstung gegen die Stadt ist vielfarbig beleuchtbar, in allen Abstufungen zwischen hell und dunkel. Der Raum ist vielschichtig, vielseitig, elegant und hat einen ganz besonderen, etwas gehobenen Charme.

Die Terrasse

Die Terrasebene ist geringfügig, um 20 bis 30 Zentimeter angehoben worden. Die Wirkung ist gross: Alle haben einen Aussichtsplatz mit Blick auf die Stadt, auf den See und auf die Alpen.

Der Umbau 2004 ist noch einen Schritt weiter gegangen als der Umbau von Wolfgang Behles von 1981. Wolfgang Behles hat das Panoramarestaurant geschaffen. Frau Schmid und Herr Aebi haben die Aussicht für alle auf der Terrasse gesichert.

Die bestehende Architektur, der Anbau von Wolfgang Behles, seine gute Architektur wurde respektiert, die Fassaden und die Decken wurden belassen. Die Geschichte des Hauses wurde nicht ausradiert. Der Bau bewegt sich in der Vergangenheit. Aber er macht eine neue Geschichte daraus.

Die Umbauzeit dauerte – wie alles im Gastrobereich, um Leerstände zu vermeiden, nur gerade drei Monate.





Die finanzielle Seite

Gekostet hat der Umbau 2.7 Mio. Franken. Die Finanzierung erfolgt über die mietvertraglich vereinbarten Mieterträge (Umsatzmietzins). Die Mieterschaft bezahlte das gesamte Kleininventar, die Kassen- und Kontrollanlagen sowie einen Teil der Maschinen und Apparate.

Aufgrund der Attraktivitätssteigerung des Erscheinungsbildes, verbunden mit einem erneuerten gastronomischen Angebot und einer ausgezeichneten Dienstleistung rechnet das Betreibersteam nach einer Einführungsphase mit einem Umsatzvolumen von jährlich rund 7 Mio. Franken.

Aufgrund ihrer Lage und des Bekanntheitsgrades für die Bevölkerung sowie für alle Besucherinnen und Besucher hat „Die Waid“ für die Stadt Zürich als Besitzerin einen hohen Stellenwert. Die Qualität des Erscheinungsbildes und des gastronomischen Angebotes sind Image prägend. Die Stadt ist über das Resultat der architektonischen Neugestaltung ihres Flaggschiffes unter den städtischen Restaurantbetrieben und über das neue und überzeugende Gastronomiekonzept sehr erfreut.

Fazit

Der Blick auf die Stadt, die Panoramasicht auf die Alpen, der feste Wert der „Waid“ wurde durch den Bau unterstützt

Die Waid wird auch in Zukunft Treffpunkt sein für familiäre und geschäftliche, für Seminare und für festliche Anlässe sein.

Die Waid bietet für alle, für die ganze Bevölkerung auch in Zukunft eine gelöste Atmosphäre und sehr gute Kochkunst zu vernünftigen Preisen.

Es ist in der Gastronomie wie in der Politik: Die Ausstrahlung muss in ihrer Gesamtheit stimmen.

