

Ein Zürcher Restaurant in Rumänien

Das schweizerische Restaurant Max befindet sich in einem der ältesten Häuser in Hermannstadt/Sibiu

Im vergangenen Jahr eröffnete Max Schweizer, Inhaber eines Zürcher Maler- und Gipsergeschäfts, ein Restaurant in der rumänischen Stadt Sibiu/Hermannstadt. Das in einem 650-jährigen Haus erbaute Restaurant Max hat sich seither etabliert.

bc. Wieso eröffnet der Inhaber eines Maler- und Gipsergeschäfts in Zürich ein Restaurant in Rumänien? Und weshalb engagiert sich ein Zürcher Lokal für den Aufbau dieses Betriebes in Sibiu? Bei dem Schweizer Restaurant Max im rumänischen Hermannstadt/Sibiu, der Kulturhauptstadt Europas 2007, verweben sich die Antworten auf beide Fragen zu einer Geschichte.

Liebevoll restauriert

Der 65-jährige Max Schweizer hatte sich gerade aus der aktiven Geschäftsleitung seiner Firma (Max Schweizer AG in Zürich, Bülach, Winterthur, Thalwil und Wetzikon) zurückgezogen, als er im Jahr 2005 auf einer Reise durch Rumänien ein Haus in Hermannstadt/Sibiu entdeckte. Die rumänische Kleinstadt mitten im Karpatenbogen, wo eine zwar kleine, aber prägende deutsche Minderheit lebt, gefiel ihm. «Ich habe mich in das Haus verliebt», sagt er heute. Innerhalb von 48 Stunden kaufte der Schweizer das baufällige

Die Schweiz und Rumänien

bc. Laut Angaben der Schweizer Botschaft in Bukarest leben rund 400 Schweizerinnen und Schweizer in Rumänien. Dagegen leben über 3500 Rumäninnen und Rumänen in unserem Land. Die Schweizer Exporte nach Rumänien haben sich in den letzten Jahren sehr gut entwickelt und beliefen sich 2006 auf 821 Millionen Franken, was im Vergleich zum Vorjahr ein Plus von 28 Prozent bedeutet. Die schweizerischen Importe aus Rumänien lagen 2006 bei 208 Millionen Franken. In den rumänischen Statistiken erscheint die Schweiz bei den rumänischen Exporten damit lediglich an 27. Stelle (0,6 Prozent der rumänischen Gesamtexporte) und bei den rumänischen Importen an 23. Stelle (1 Prozent der rumänischen Gesamtimporte). Die Schweiz belegte 2006 Rang 13 der Liste der ausländischen Direktinvestoren, im Vorjahr lag die Schweiz auf Platz 12.

650-jährige Haus in der Unterstadt. Knapp zwei Jahre später eröffnete der Unternehmer im alten Gebäude sein Restaurant Max.

Das historische Haus mit seiner liebevoll restaurierten Balkendecke präsentiert sich heute für rumänische Verhältnisse eher ungewöhnlich. So liess Schweizer im ersten Stock die alten Verputze der Wände freilegen und machte damit eine jahrhundertealte Farbgeschichte sichtbar. «Altes lebendig zu zeigen, ist in Rumänien unüblich», sagt Schweizer. Meist werde die alte Substanz einfach abgerissen und durch einen Neubau ersetzt. Als Hauptschwierigkeit erwies sich für den Schweizer Unternehmer aber nicht das Unverständnis für Denkmalpflege, sondern die Alltags-Korruption. So sei zum Beispiel das Finanzamt bei ihm öfter zur Kontrolle erschienen als anderswo, sagt Schweizer. Hätte er das Problem auf die rumänische Art gelöst, wären die Kontrollen wohl weniger geworden, aber davon wollte der Bauherr nichts wissen.

Metzgerei Angst liefert das Fleisch

Um den Betrieb des Restaurants kümmert sich der junge Schweizer Gastronom Patric Hadorn, der seine Waren fast ausschliesslich von schweizerischen Lieferanten bezieht. So werden die Fleischwaren von der Metzgerei Angst geliefert, die seit 1991 in Rumänien tätig ist. «Wir möchten Schweizer Qualität bieten, aber nicht die Schweiz nach Rumänien exportieren», sagt Schweizer. Auf schweizerischem Fachwissen basiert aber auch das gastronomische Konzept. Gisela Lacher, Inhaberin des «Kindli» in Zürich, und Thomas Käser vom Restaurant Schwellenmätteli in Bern standen Max Schweizer beratend zur Seite und gaben dem Projekt den letzten Schliff.

In der Zwischenzeit hat sich das Lokal in Hermannstadt gut etabliert und wird auch in vielen Zeitschriften und Zeitungen vorgestellt. Auch von den Gästen erhält das für rumänische Verhältnisse teure Lokal viel Beifall – auch wenn sich einige Gäste über die «kleinen» Portionen beklagen. Für schweizerische Verhältnisse sind die Portionen zwar mehr als genügend, doch in Rumänien geht laut Hadorn immer noch Quantität vor Qualität.

Im Mai wird Patric Hadorn die Geschäftsleitung an die aus Thun stammende Verena Feller übergeben, unter deren Leitung sich das Restaurant Max als Anziehungspunkt für Leute aus Wirtschaft und Kultur etablieren und mit Schwei-



Max Schweizer, Inhaber des Restaurants Max in Rumänien.

FRANCO BOTTINI

zer Qualität glänzen will. Da sich das Restaurant als Treffpunkt für ausländische Geschäftsleute etablierte und eine gute Bilanz aufweist, lohnt sich weiterhin die Investition in eine Schweizer Geschäftsführerin. Allerdings wird der aus der Ostschweiz stammende Küchenchef Sibiu verlassen, weshalb ihm seine rumänischen Kollegen derzeit genau über die Schulter schauen. Das Fondue wird danach einfach von rumänischer Hand angerührt.