

LEUTE

«Mein Sohn macht's einfach besser»

Das vegetarische Restaurant «Hiltl» in Zürich wird 100. Inzwischen führt es die vierte Generation. Ein Gespräch zwischen Vater und Sohn Hiltl über Kulinarik und Kompetenzen.

Mit Rolf und Heinz Hiltl sprach Barbara Lukesch

Rolf und Heinz Hiltl, Sie haben alten Grund zum Jubeln. Ihr Restaurant ist auf Erfolgskurs und vegetarisches Essen so begehrt wie noch nie.

Rolf Hiltl (schmunzelnd): Wir profitieren tatsächlich davon, dass vegetarisches Essen zu einem Trend geworden ist.

Wann hat das eigentlich begonnen?

Heinz Hiltl: Schon in den siebziger Jahren ergaben Umfragen, dass vor allem jüngere Menschen bereit waren, ihre Ernährungsgewohnheiten in Richtung fleischlose Kost zu verändern. Bis sich eine solche Veränderung wirklich durchsetzt, geht allerdings viel Zeit ins Land. Skandale wie BSE, Schweinepest und Salmonellen haben dazu beigetragen, das Interesse an der vegetarischen Küche zu steigern.

Rolf Hiltl: Diese Skandale stören uns – ich gebe es zu – nicht. Schliesslich hat uns jeder einzelne einen deutlichen Zuwachs an Kundschaft beschert.

Ist die vegetarische Ernährung damit von der Mode zur eigenständigen Lebensform geworden?

Rolf Hiltl: Ich denke schon. Vor allem die Kids rümpfen heute bereits die Nase, wenn ihre Kollegen noch Fleisch essen. Fleisch, heisst es da, sei «grusig» und bringe es nicht mehr.

Aber Otto Normalverbraucher nimmt die vegetarische Küche doch immer noch primär als defizitär wahr. Da fehlt etwas, nämlich das schöne Stück Fleisch auf dem Teller. Wie bringen Sie ihm die Vorzüge Ihres Angebots bei?

Rolf Hiltl: Da auf unserer Karte Fleisch, Fisch und Krustentiere fehlen, sind wir in viel stärkerer Masse als herkömmliche Restaurants zu Innovation und Kreativität gezwungen. Beispiel Gewürze. Wir sind laufend auf der Suche nach interessanten Neuheiten, um unser indisches Buffet zu ergänzen.

Heinz Hiltl: Die Pflanzenwelt steckt doch voller Überraschungen. Farben und Abwechslung und bietet mehr als genug Alternativen für das berühmte Stück Fleisch.



BILD THOMAS BURJA

Für Heinz (l.) und Rolf Hiltl vom gleichnamigen Restaurant in Zürich war der Generationenwechsel «ein schmerzhafter Prozess».

Aus der Schule geplaudert

Zum hundertsten Geburtstag ihres Restaurants öffnet die Familie Hiltl ihr privates Kocharchiv. Die Familiengeschichte, von Gründer Ambrosius bis zu Urenkel Rolf, und gut sechzig Erfolgsrezepte aus der aktuellen Speisekarte werden im Jubiläumsbuch* vorgestellt, das Anfang Mai erscheinen wird.

Gleichfalls im Mai werden im und uns «Hiltl» die Feierlichkeiten zum 100. Geburtstag des traditionsreichen Zürcher Restaurants losgehen. Im neuen Buch lassen die Hiltls erstmals in ihre Töpfe gucken: Endlich werden

die Spezialitäten des mittlerweile legendären indisches Buffets preisgegeben. Habitués erfahren ausserdem, wie ihre Lieblingsalate zubereitet werden.

Für die Liebhaber von Süsseigkeiten werden erstmals die Rezepte für die Brownies, die Crèmeschnitten oder die Mangoglace verraten. Bislang sind diese Rezepte bei Hiltls als Familiengeheimnis gehütet worden. (gal)

* Vegetarisch nach Lust und Laune, Werd Verlag, 168 Seiten, 120 farbige Abbildungen, 59 Franken.

Damit allein lässt sich der überwältigende Erfolg Ihres Restaurants in den letzten Jahren wohl noch nicht erklären.

Heinz Hiltl: Der 93er Umbau des Restaurants und der damit verbundene Wechsel von der reinen Bedarfsverpflegung zur Erlebnisgastronomie – Stichworte verlängerte Öffnungszeiten, Alkoholausschank – haben enorm viel zu unserem Erfolg beigetragen. Abgesehen davon hat auch die Qualität unseres Angebots noch einmal zugenommen. Mein Sohn macht es einfach besser.

Sie sagen das jetzt so locker.

Heinz Hiltl: Stellen Sie sich einmal vor, ich müsste das Gegenteil behaupten. Das wäre doch grässlich.

Aber das Eingeständnis, dass der eigene Nachfolger einen überflügelt, fällt doch mit Sicherheit jedem Menschen schwer.
Heinz Hiltl: Man braucht tatsächlich eine gehörige Portion

Ehrlichkeit, um sich einzugestehen, dass man an seine Grenzen gelangt ist. Dass jemand anderer den eigenen Job besser macht.

Damit sind wir beim Thema Stabsübergabe, die Sie, Heinz Hiltl, gleichzeitig mit dem hundertsten Geburtstag Ihres Geschäfts vorgenommen haben. Fortan ist Ihr Sohn Besitzer und Geschäftsführer, und Sie sind sein Angestellter. Das ist eine gewaltige Veränderung, die auch gefühlsmässig verdaulich sein will.

Heinz Hiltl: Es war wirklich ein schmerzhafter Prozess zu akzeptieren, dass ich nicht länger der Platzhirsch bin, sondern zurücktreten und meinem Sohn das Zepter überlassen muss. Das war wie Sterben. Mein Leben lang war ich der Chef, habe geführt, entschieden. Und plötzlich ist Schluss damit. Der Kopf kapiert das relativ schnell, aber die Gefühle wollen nicht mit. Ich habe

Hiltl: Fleischlos aufwärts

Das Restaurant «Hiltl» ist das älteste vegetarische Restaurant Europas. Am 1. Januar dieses Jahres ist es in die Hände des 33-jährigen Rolf Hiltl übergegangen. Rolf Hiltl ist ausgebildeter Koch, Absolvent der Hotelfachschule Lausanne und Mitglied der vierten Familiengeneration. Sein Vorgänger und Vater Heinz Hiltl, 61, ehemals Konditor und ebenfalls Hotelfachschulabgänger, ist seit knapp vierzig Jahren im Geschäft tätig. Er hatte es von seiner Mutter Margrith übernommen.

In den Gründerjahren des vegetarischen Restaurants hatten seine Besitzer noch mit heftigem Widerstand zu kämpfen. Die Hiltl-Gäste wurden als «Grasfresser» bezeichnet.

Das Unverständnis breiter Bevölkerungskreise ging so weit, dass einzelne Restaurantbesucher sich heimlich durch den Hintereingang in den im Volksmund so genannten «Wurzelbunker» schleichen mussten. Heute läuft das Geschäft ausgezeichnet: Der Umsatz hat kürzlich erstmals die Zehn-Millionen-Franken-Grenze überschritten. Die Zahl der Kundinnen und Kunden liegt täglich bei rund 1200. Das Angebot setzt sich aus 50 Salaten, 25 indisches Buffet-Spezialitäten und 30 A-la-carte-Gerichten zusammen. Am beliebtesten sind das Salat- und das indisches Buffet, die allein 50 Prozent des Umsatzes ausmachen. (gal)

Fortsetzung Seite 71