

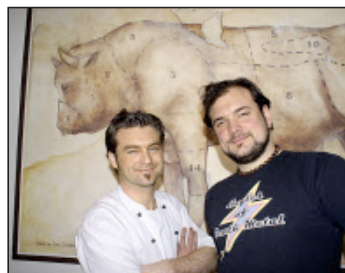
# Der wilde «Boy» ist etabliert



Refugium für Revolutionäre und Revisionäre: Das Café Boy, 1934. zvg

**Zwei Junggastronomen hauchen Leben in das legendäre Café Boy in Zürichs Arbeiterquartier Sihlfeld.**

SAMIRA ZINGARO



Die Macher: Hoffmann und Iseli.

In diesen Räumen köchelten avantgardistische Visionen, welche die Gesellschaftsformen durchpflügen wollten und die Befreiung der proletarischen Jugend anstrebten. Das Café Boy im ehemaligen Zürcher Arbeiterquartier Sihlfeld war zu Zeiten des Faschismus Hort der aktiven Schweizer Linken. Die 1917 ins Leben gerufene Genossenschaft «Proletarische Jugend» entwickelte das Doppelgebäude an der Ecke Sihlfeld-/Kochstrasse. 70 Franken betrug das Startkapital – das «Wohnheim Sihlfeld» wurde innert zwei Jahren realisiert. Der Bau gilt als schützenswert, unverändert ist auch der Schriftzug an der Fassade. 1934 öffnete darin das Café Boy seine Türen. Die linken Denker fanden hier Versammlungsräume, ein Restaurant oder Werkstatt – alles öffentlich. Die Genossenschaft von damals wurde erneuert und heisst heute «bonlieu Genossenschaft für

Wohnen und Kultur», das Haus saniert.

Vergebens standen die letzten sieben Jahre Hungrige und Durstige vor dem Café Boy. Geöffnet war das Lokal nur mittags – als Kantine einer Computerfirma, derzeit noch Hauptmieterin. Nun brodelt es wieder in der einstigen Politiküche. Diese Woche eröffnen Stefan Iseli und Jann Hoffmann das «Boy» neu. Zuvor firmierten sie fünf Jahre als Gastgeber des «Zentralecks» im Kreis 3. Aus dem ehemaligen bolschewistischen Refugium ist ein stilvoll eingerichtetes Speiserestaurant mit 80 Sitzplätzen geworden. Erdfarbene Töne dominieren, ein Hochtisch teilt den Raum und markiert eines der Konzepte der Junggastronomen: «Wir wollen für alle da sein», so der 33-jährige Koch Hoffmann. Auf der einen Seite sind die Tische gedeckt. Im anderen Teil, wo auch die Bar steht, soll das «Boy»



Der Schriftzug aus den 1930er-Jahren hängt noch unverändert an der Hausfassade der Kochstrasse. Bilder Samira Zingaro

einfache Quartierbeiz sein. Das Lokal steht ab 16 Uhr offen, die private Mittagskantine betreiben die Geschäftspartner weiterhin.

Blickfang im «Boy» ist zweifelsohne der metergrosse Limousin-Ochse, gegliedert in verschiedene Fleischstücke. Die üppige Wandmalerei zielt die Hauptwand des Restaurants. «Es zeigt, wie ich koche», so Hoffmann, der sagt, seine «Fans» kämen unter anderem, weil sie sein Geschmortes mögen. Wenn er ein Filet verwende, brauche er auch den Ochsenchwanz.

Ansonsten fehlt Firlefanz im Interieur. «Das sind wir. Vorne ein unkomplizierter Gastgeber. Und der puristische Koch im Hintergrund», wirbt Stefan Iseli. Wichtig ist ihnen auch der regionale Bezug. Man arbeitet eng mit Lieferanten aus der Umgebung oder der Schweiz. Davon erzählt der Wein-«Boy», Iselis Leidenschaft. Ausschliesslich europäische Tropfen stehen auf der umfangreichen Karte, die grosse Mehrheit der Weine stammt aus der Schweiz. Normalverbraucher könnten mit den Namen nichts an-

fangen, weiss der 35-jährige Gastgeber. Er zeige seinen Gästen gerne Unbekanntes. Als «Superheld» lobt Iseli Erich Meier. Der Uetiker Winzer liefert nicht nur Wein, sondern vinifiziert auf Herbst auch einen Café-Boy-Wein.

Eine Viertelmillion haben Iseli und Hoffmann in das Eckrestaurant gesteckt, den Rest hat die Genossenschaft übernommen. «Hier möchten wir die nächsten 20 Jahren bleiben», sagt Hoffmann. Wie? «Indem wir es gut machen wollen», schiebt Iseli nach.