

Auf Tour mit...

...Stefan Iseli und Jann Hoffmann

Stefan Iseli und Jann Hoffman sind seit knapp drei Jahren Inhaber des Restaurants Zentraleck in Zürich. «Eigentlich wollte ich schon lange ein eigenes Restaurant führen, aber erst in einigen Jahren», verrät Stefan Iseli. «Als ich das Angebot bekam, das Zentraleck zu übernehmen, ging es dann doch ziemlich rasant». Als Geschäftspartner kam für ihn nur der Koch Jann Hoffmann in Frage. Die beiden haben einmal gemeinsam im Restaurant Taggenberg in Winterthur gearbeitet. «Als ich Jann anfragte, ob er mit mir das Zentraleck übernehmen möchte, weilte er gerade ferienhalber für ein paar Monate in Australien. Dennoch war auch er von der Idee begeistert, ein eigenes Restaurant zu führen».

«Uns macht es einfach Spass, Gäste zu verwöhnen».

Anfangs wussten die beiden aber nicht, ob sie mit einem Restaurant mit nur 30 Plätzen überleben könnten. Vor allem, weil es ihnen wichtig ist, dass die Gäste einen Tisch auch den ganzen Abend besetzen können. «Es gibt doch nichts Schlimmeres, als wenn man ein gemütliches Nachtessen um neun Uhr beenden muss, nur weil der Restaurateur, den Tisch mehrmals besetzen will», gibt Stefan Iseli zu bedenken. Der Betrieb lief dann aber so gut, dass sie sich drei Mitarbeiter leisten konnten. Sabrina Sterle im Service sowie Nesan und Jeya als Unterstützung in der Küche. «Ab August arbeitet zusätzlich eine Jungköchin bei uns», sagt Jann Hoffmann.

Der Weinfreak Stefan Iseli ist für die Gäste und den Weinkeller zuständig. Der Küchentüftler Jann Hoffmann für das leibliche Wohl. Sie beide sind Gastronomen mit Leib und Seele. «Uns macht es einfach Spass, Gäste zu verwöhnen. Die Leute sollen sich bei uns wohl fühlen». Viele ihrer Gäste seien es nicht gewohnt, sich gehen zu lassen und so richtig zu geniessen. Ziel sei es aber, sie aus dem Alltag heraus zu holen und zu verwöhnen.

«Ich habe einen Beruf in der Gastronomie gewählt, weil ich



Jann Hoffmann und Stefan Iseli führen seit knapp drei Jahren das Restaurant Zentraleck in Zürich.

den Kontakt zu Menschen genieisse. Die Gastronomie besteht zu einem grossen Teil aus Kommunikation und das schätze ich sehr», erklärt Stefan Iseli. Jann Hoffmann doppelt nach: «Es ist doch toll, so viele verschiedene Leute zu treffen und ebenso viele verschiedene Geschichten zu erfahren». Auch den Umgang mit den Lebensmitteln und das Kennenlernen neuer Produkte schätzt der Koch an seinem Beruf.

Ein kleiner Teil dieser Produkte lernt der Gast gleich beim Hinsetzen kennen, auf den weiss gedeckten Tischen stehen kleine Töpfe mit frischen Kräutern drin. Ansonsten ist das Restaurant schlicht aber stilvoll eingerichtet. An den weissen

«Es ist wichtig, dass man in seinem Restaurant präsent ist»

Wänden sind keine Bilder angebracht. «Wir haben das Interieur bewusst reduziert, denn unsere Gäste sollen die Bilder sein. Bilder an den Wänden lenken nur vom Essen ab», ist

Jann Hoffmann überzeugt. Er möchte, dass die Gäste seine saisonale und schnörkellose Küche geniessen können – ohne Ablenkung.

Auf der Internetseite des Zentralecks findet man einige Zeitungsartikel welche voller Lobes sind. Auf die Frage, was sie besser machen als andere Restaurateure antworten beide, dass sie mit Freude an die Arbeit gingen und nicht überheblich seien. Es gebe schon Tage an denen sie weniger motiviert seien, dennoch finden sie die Gastronomie ein tolles Arbeitsfeld. «Wir bieten in unserem Restaurant das an, was wir bei einem Besuch in einem anderen Lokal auch erwarten».

Als ein grosses Plus sehen die beiden ihre stetige Anwesenheit: «Es ist wichtig, dass man in seinem Restaurant präsent ist, weil viele Gäste den persönlichen Kontakt schätzen. Wir haben bestimmt auch darum sehr viele Stammgäste und Freunde, die bei uns einkehren», erklärt Stefan Iseli. Ihnen sei es wichtig, ihre Gäste nicht zu werten. Bei ihnen sei ein einfacher Arbeiter aus dem Quartier genau so will-

kommen, wie ein Top-Manager von der Bahnhofstrasse. Dies unterstreiche auch die Bezeichnung «Die andere Beiz» im Restaurantnamen.

«Einfache Arbeiter sind genau so willkommen wie Top-Manager.»

staurantnamen. «Eine Beiz ist ein Ort wo man sich trifft, jeder willkommen ist, und man sich wohl fühlt», bringen es die Gastronomen auf den Punkt.

Wer eine kreative und abwechslungsreiche Küche und einen spannenden Weinkeller bieten will, muss sich auch immer wieder neu inspirieren lassen. Stefan Iseli und Jann Hoffmann holen sich die Ideen nicht nur von hochdekorierten Köchen. Oft suchen sie sich einfache Restaurants aus, in denen mit wenig Aufwand gekocht wird. «Wir sind viel unterwegs und lassen uns auch von einer bereisten Gegend inspirieren. Der Austausch mit Leuten, die gar nichts mit der Gastronomie am Hut haben ist ebenfalls sehr anregend.»

Daniela Oegerli Müller