

Restaurants mit Powerplay

Während eines Eishockeymatchs werden im Hallenstadion Tausende Fans mit Fondue, Wurst und Bier verpflegt.



Pommes-Frites für hungrige Sportfans: Im Restaurant Frontline werden 500 Gäste auf Kommando verpflegt. Foto: Dominique Meienberg

Hektisch fährt Trudi Stierli mit dem Kochlöffel durchs Fondue. Immer wieder spritzt es aus dem Caquelon. Ihr schwarzes T-Shirt, angeschrieben mit «**Hallenstadion** Gastronomie», ist längst übersät mit feinen gelben Flecken. Mit der anderen Hand gibt sie einen Esslöffel Kirsch-Maizena-Mischung ins Gericht, damit es bindet. Ihre Handgriffe sitzen trotz des ungeheuren Tempos – nicht umsonst sagt man, dass Frau Stierli schon über eine Million Fondues «abgerührt» habe. Sie ist seit 39 Jahren mit dabei. Kaum ist die Spezialität sämig, reicht der Mitarbeiter nebenan die nächste Gusseisenpfanne; den Käse darin hat er bereits auf einer weiteren mobilen Herdplatte geschmolzen. Eine Kollegin im Hintergrund mischt im Akkord die hauseigene Käsemischung und den Weisswein aus Literflaschen.

Die Szene spielt sich ab um 18.30 Uhr in der Küche des Restaurants Backstage, das vor den Heimspielen der ZSC Lions zum gemütlichen Fonduestübli wird. Finden im Stadion Konzerte statt, werden hier im Bauch des Stadionmantels die gastierenden Bands verpflegt – daher der englische Name der Location. In der Küche ist die Stimmung jetzt konzentriert, an den voll besetzten Tischen draussen geht es laut und fröhlich zu und her. In gut einer Stunde beginnt das Hockeyspiel, das der «Z» gegen Zug 7:1 gewinnen wird.

Über 500 Teilzeitmitarbeiter

Das Hallenstadion ist nicht nur Zürichs Eishockeyhalle und ein beliebter Ort für Stadionkonzerte, sondern zugleich auch einer der aussergewöhnlichsten und vor allem vielseitigsten Restaurationsbetriebe im Raum Zürich: An diversen Take-aways, in privaten Logen und in insgesamt fünf verschiedenen grossen Restaurants werden hier Hotdogs und Popcorn ebenso verkauft wie Rindsfilet mit Zwiebelconfit und Kartoffelstock. Fürs leibliche Wohl der Gäste sorgen 28 Festangestellte und weit über 500 Teilzeitarbeitende. Bis zu 2000 Gäste können hier an weiss gedeckten Tischen mit einem abendfüllenden Festmenü beglückt werden, ebenso problemlos versorgt man 13 000 Menschen «bloss» mit Getränken und Sandwichs.

An Eishockeytagen wie heute sind vor allem Bier und Würste gefragt. Mit etwa 5000 Besuchern rechnet man, auch wenn in der Zeitung später von über 9000 Fans die Rede sein wird: «Da werden die Saisonkarten halt auch immer dazugerechnet», sagt Henri Wüger. Von ihm wird man durchs Haus geführt, er ist der Leiter der Hallenstadion-**Gastronomie** – in dritter Generation. Schon sein Vater und zuvor



Daniel Böniger
Redaktor Kultur & Gesellschaft
@tagesanzeiger

Artikel zum Thema

Niederlage für Hallenstadion und Ticketcorner



Die Kooperation der beiden Unternehmen beim Billetverkauf ist wettbewerbswidrig und marktmissbräuchlich. [Mehr...](#)
Von Stefan Hohler 16.12.2016



Henri Wüger, Chef der Hallenstadion-Gastronomie.

Die Redaktion auf Twitter

Stets informiert und aktuell. Folgen Sie uns auf dem Kurznachrichtendienst.

@tagesanzeiger folgen

sein Grossvater haben hier Anlässe wie das Sechstagerennen oder Konzerte von Tina Turner mit Speis und Trank bewirtet. «Grüezi, Herr Wüger», hört man überall.

Um 17.30 Uhr ist von der späteren Hektik noch wenig zu spüren. Bei der Eingangskontrolle trudeln die Takeaway-Mitarbeiter ein und fassen ihre schwarze Uniform für den Abend. Im «Magazin» genannten Bereich werden Noten und Münz für die Kassen abgeholt; dazu Sandwichs, Kartoffelsalat («Da verrate ich Ihnen das Rezept auf keinen Fall!») sowie das Brot, das von einem kastengrossen Automaten in Scheiben geschnitten worden ist. Die Fleischwaren sind bereits an den einzelnen Standorten in Kühlschränken bereit.

Auf dem Spielfeld zieht der Eismeister mit der Putzmaschine seine Runden. In der ZSC-Garderobe sind die Spieler noch in Strassenkleidung unterwegs. Und eine Art Kleiderständer mit Föhnfunktion wärmt ihre Handschuhe. Auch an der halleneigenen Werkstatt kommt man vorbei: Hier stehen weiss gedeckte Stehtische für einen Apéro bereit, der heute auch noch stattfindet.

Welche Firma hat wen eingeladen? Was wurde im Vorfeld bestellt?

In einer Viertelstunde wird man die Matchbesucher hereinlassen. Das Serviceteam, das die Firmenlogen für je zwölf Personen und die mietbare, grössere Star Lounge betreut, wird vom Vorgesetzten über den Abend instruiert. Welche Firma hat wen eingeladen? Was wurde im Vorfeld bestellt? Gibt es Spezialwünsche? Auch die Art des anstehenden Anlasses wird vorgestellt. «. . . und die bleiben dann nach dem Match noch auf einen Schlummi», hört man den Restaurantleiter sagen. Von einer eigenen Küche aus werden besagte Logen und das VIP-Restaurant Topline, wo heute der ZSC-Sponsorenclub «21» zu Gast ist, bekocht. Die Köche, die schon im Laufe des Tages vieles vorbereitet haben, genehmigen sich eine letzte Tasse Kaffee vor dem Ansturm. Jemand deckt das Mousse au Chocolat fürs Dessert mit Folie ab.

Ein ähnliches Bild zeigt sich in den zwei Restaurants Vision und Sound, die ebenfalls mit eigener Küche ausgerüstet sind. Hier wird es heute für Sponsoren und Saisonkarten-Inhaber, die das «First Class Package» für 6000 Franken pro Saison gelöst haben, als Hauptgang sautierte Kalbsfiletstreifen mit Café-de-Paris-Sauce und Lyonerkartoffeln geben. Zuvor ein Duett vom Lachs, danach ein glasierter Blutorangenkuchen.

Die Küchen sind mit mobilen Kochvorrichtungen bestückt, sodass die Induktionsherde beispielsweise mit Grills ersetzt werden können, wenn für ein Countrykonzert grillierte Spareribs und Steaks auf die Karte gesetzt werden. Pro Jahr kommt man so insgesamt auf fast 6000 Hektoliter Bier und Mineralwasser, 7500 Cremeschnitten, 170 000 Würste: «An Hockeyspielen verkaufen wir eher Würstwaren. Wenn Bocelli singt, dann sind Lachssandwichs und Cüpli gefragt», so Wüger.

Doch nicht nur besagte VIPs werden heute Abend von der Hallenstadion-Gastronomie bewirtet – auch die Hockeyspieler haben nach Spielschluss Hunger: «Für den ZSC gibt es heute neben Poulet auch Rindfleisch, Teigwaren mit dreierlei Saucen und Salate vom Buffet», so Wüger. Und sogar den Gegner verpflegt man in aller Regel: «Mannschaften mit weitem Heimweg wie Genf oder Lausanne nehmen das Abendessen mit Wärmeschränken in den Bus mit.»

Kurzer Blickfang im Restaurant Frontline, dem grössten Teilbetrieb des Hauses. Hier können rund 500 Gäste aufs Mal verpflegt werden. Die Karte setzt sich zusammen aus Klassikern wie Tatar und Schnitzel, andere Gerichte wechseln stetig, wie etwa der Tagesfisch: «Am beliebtesten sind da die Knusperli.» Es ist jetzt kurz nach 18 Uhr, der Mann an der Fritteuse («Der sitzt nachher alleine im Zugabteil», witzelt ein Kollege) nimmt gerade Pommes frites aus dem heissen Öl. Da kommt aus einem kleinen Drucker auch schon der erste Bestellcoupon. Der stellvertretende Direktor

Stefan Buri steht am Pass und schaut, dass alle Gerichte rechtzeitig beim Gast sind – schliesslich soll jeder um Viertel vor acht auf seinem Sitzplatz in der Halle sein: «Zweimal Schnipo!», ruft er militärisch in Richtung Herd. Mit einem lauten «Jawoll!» wird quittiert. Obwohl viele der Köche – im Gegensatz zu den Küchen- und Postenchefs – Aushilfen sind, wirkt alles sehr eingespielt.

Glutenfreier Fleischkäse mit Ei

Um 18.20 Uhr will eine Serviceangestellte wissen, ob der Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites glutenfrei sei, was Buri bestätigt. Der kleine Drucker neben ihm rattert nun häufiger als zuvor. Der Betrieb kommt ins Rollen, hinten wird im Minutentakt Nüsslisalat mit Ei angerichtet. Erst wenn diese Vorspeisen gegessen sind, wird vom Service der Hauptgang abgerufen: «Es soll dann maximal fünf Minuten gehen, bis die Hauptspeise beim Gast ist», sagt Buri.

Schneller geht es nur noch an den Take-aways, wie sich in der Pause zeigt: Jeweils eine Mitarbeiterin steht auch hier an der Fritteuse. Einer macht Würste und Hamburger bereit. Eine weitere Kollegin bedient die Kunden, eine andere zapft Bier – zeitweise lässt sie den Zapfhahn einfach laufen und füllt Becher um Becher: «Sie werden nicht vorbereitet, weil der Schaum frisch sein soll.» Übrigens sind regelmässig Mysterykäufer unterwegs, damit an zu junge Gäste kein Alkohol ausgeschenkt wird: «Hält sich jemand wiederholt nicht an die Regeln, wird er in die Produktion versetzt», erfährt man.

13 Minuten dauert eine Pause im Hockey: «Ich wäre dafür, dass sie länger dauert», witzelt Henri Wüger. Und ist doch froh, dass es im Gegensatz zum Fussball wenigstens zwei Pausen sind.

(Tages-Anzeiger)

Erstellt: 19.01.2017, 21:11 Uhr