

HOTELS UND GASTRONOMIE

Restaurant Akazie

Stadthausstrasse 10

Das Haus Akazie wurde 1868 anstelle eines kleinen Vorgängerbaus erbaut. Der dreigeschossige spätklassizistische Bau ist mit einem Satteldach gedeckt. Die Fassaden werden ausgezeichnet mit Ecklisenen und einem sogenannten „Serliana“-Fenster an den Giebelseiten. Ein „Serliana“-Fenster ist ein venezianisches Fenster mit zentralem Rundbogen, flankiert von zwei niedrigeren, rechteckigen Öffnungen mit geradem Gebälk.

BAUJAHR

1868

ADRESSE

Restaurant Akazie
Stadthausstrasse 10
8400 Winterthur



1987: Merkgasse 10a, Abbruchliegenschaft Foto: winbib (Signatur 031774)

Das Restaurant Akazie befindet sich im Erdgeschoss eines spätklassizistische Baus mit Sommer-Boulevard-Aussenwirtschaft an der ehemaligen Merkgasse. Seit diese Strasse durch die Erweiterung des Stadtgartens unterbrochen wurde, ist diese kleine Seitengasse der Stadthausstrasse zugeteilt worden. Seit Jahrzehnten ist diese Gastwirtschaft bestens geführt und gilt als Geheimtipp. Den Aufschwung und die Bekanntheit der „Akazie“ geht insbesondere auf Vera Malagoli zurück. Die versierte und sympathische Wirtin hat das Lokal in den 1960-1980er Jahren erfolgreich geführt. Ihr Markenzeichen waren auch die vielen Kupfergefässe und Grünpflanzen, die das Restaurant ausgeschmückt hatten. Pfeifenraucher wurden deshalb höflich aber bestimmt aufgefordert, das Lokal zu verlassen.

Seit 2002 und bis 2017 haben Sabine Wiedemann und ihr Geschäftspartner Christoph Graf als Küchenchef die Akazie

zwischen Stadthausstrasse und Merkurplatz geführt. Das Credo war saisonale, qualitativ hochwertige Produkte in einer sorgfältigen Zubereitung. Im Juli 2017 läuft die Pacht aus. Die beiden wollen pausieren, nicht ohne anzumerken, dass der Umsatz in den letzten Jahren zu wünschen übrig liess. Das Haus ist im Besitz von Marc Reinharts Volkart Invest. Text aus dem Landboten vom 5. Juli 2017 von Christian Gurtner: Zeitenwende im Restaurant Akazie: Mit dem Bistro der Fabrikkirche zieht ein Betrieb mit ganz neuem Konzept ein. Seine Beiz sei etwas für jedermann, sagt Macher Nik Gugger. Es sind zwei voneinander unabhängige Geschichten, die sich nun verbinden: der Abzug der Fabrikkirche vom Sulzer-Areal und die Geschäftsaufgabe im Restaurant Akazie. Im Dezember berichtete der «Landbote» über «das letzte Gebet und einen wehmütigen Blues», als die reformierte Fabrikkirche ihren Abschiedsanlass auf dem Areal des Werks 1 feierte; im Februar wurde bekannt, dass das renommierte Restaurant Akazie zwischen Stadthausstrasse und Merkurplatz wegen rückläufiger Umsätze schliessen muss.

Gestern nun vermeldete die Fabrikkirche, dass es weiter-geht mit ihrem Bistro, und zwar in eben diesem Restaurant. Man habe ganz normal am Bewerbungsverfahren teilgenommen und sich durchgesetzt, berichtet Gesamtleiter Nik Gugger. Das bedeutet: Die Akazie, die Ende Juli schliessen und im Herbst wiedereröffnen soll, steht vor grossen Veränderungen. Für 15 bis 17 Franken will man wochentags über Mittag ein Fleischmenü und ein vegetarisches Menü anbieten, abends soll das Restaurant als Bar fungieren, geöffnet vermutlich donnerstags bis samstags. Also: «Gesundes, einfaches, schnelles Essen», so Gugger, sowie Tapas und Bier statt hoch-stehende Gourmetküche.

«Fairer Preis» des Vermieters «Für uns ist es ein Geschenk, das angefangene Werk noch näher an der Altstadt fortzuführen», kommentiert der Fabrikkirchenleiter, der auch das Restaurant Concordia in Veltheim besitzt. Doch wie wird das Bistro mit beschränkten Öffnungszeiten genug einspielen können, um die Pacht zu zahlen? Gugger spricht von einem «fairen Angebot» des Vermieters und davon, dass man ein Non-Profit-Betrieb sei mit Leistungsauftrag der Landeskirche, Sponsoren und bezahltem Arbeitsintegrationsprojekt. Im Bistro sollen drei bis vier Festangestellte arbeiten, nebst Stundenlöhnern und Freiwilligen. Auch die Inneneinrichtung wird sich ändern; ob allenfalls Mobiliar übernommen wird, ist laut Gugger offen. Kreuze oder andere religiöse Symbole werden jedenfalls fehlen, diese seien in kirchlichen Restaurants und Cafés allgemein unüblich. «Das Bistro ist nicht kultisch», drückt es der Leiter aus. Es gehe um etwas anderes: «Sich günstig und gesund verpflegen, sich begegnen, jemanden haben, der vis-à-vis sitzt.»

Bibliografie

- Akazie, Restaurant
 - Gigi's: Landbote 1992/121. Neue Leitung: Landbote 1997/233. Salz & Pfeffer 2003/7 m.Abb. Tages-Anzeiger 2004/49

AUTOR/IN:
Heinz Bächinger

[Nutzungshinweise](#)

[UNREDIGIERTE VERSION](#)

LETZTE BEARBEITUNG:
05.04.2023