

# DAS ENDE DER MESSER- WERFEREI

Thomas Meyer

Lieber Gast,  
als Beni Schmid eines Abends  
im Jahre 2000 hier seine Stelle  
als Küchenchef antrat, lächel-  
te er und freute sich, denn er  
erblickte ein furchtbares Chaos.  
Die Rohre lagen offen, der  
Gasherd lotterte, und alles war  
mit Spinnweben verhüllt. Es  
entsprach exakt Beni Schmid's  
Vorstellung von einem coolen  
Arbeitsplatz.

Beni Schmid ist in der Hausbesetzerszene gross-  
geworden, und er war Koch am Theaterspektakel  
und für Karls kühne Gassenschau. Improvisierte  
Verhältnisse schreckten ihn nicht ab, sie zogen  
ihn vielmehr magisch an. Er liebte es, Wände  
herauszubringen, Leitungen zu legen und aus  
Ruinen Schlösser zu machen. Allerdings machte  
die Küche der Giesserei nicht nur einen völlig  
verlassenen Eindruck – sie war es auch. Weit und  
breit sah Schmid kein Personal. Dafür wehte von  
draussen der Duft von brennendem Marihuana  
herein.

Schmid trat also hinters Haus und fand dort  
seine neue Crew, die gerade kichernd Küchen-  
messer gegen den Holzschopf schleuderte. Er  
stellte sich ihnen vor, nahm einen Zug aus dem  
Joint und verkündete sodann das Ende des  
Chaos, des Kiffens und der Messerwerferei sowie  
den Beginn von Ordnung und Disziplin.

Ein Wechsel, der etwas Zeit benötigte. Vor allem  
am Kiffen hielt Schmid's Küchenteam beharrlich  
fest, ebenso an der Wurfspielen mit den Küchen-  
messern, die stumpf und stumpfer wurden.  
Zwischendurch stürzte zudem Ursin Mirer in die  
Küche, der Inhaber, um aufgrund katastrophaler  
Finanzlage einen sofortigen Beschaffungsstopp  
bezüglich Material zu verordnen.

«Dann arbeiten wir halt weiter mit den alten Mes-  
sern», dachte Schmid, nachdem er sie mal wieder  
aus der Schopfswand gezogen hatte. Hin und wie-  
der stand auch der Gasherd in Flammen.

Doch mit der Zeit trug Schmid's Regime Früchte.  
Aus der kreativen Hölle, wie er die damalige  
Giesserei nennt, wurde ein geordneter Restau-  
rationsbetrieb, der das Quartier belebte und auf-  
wertete und dafür von den Behörden mit grosser  
Nachsicht behandelt wurde.

Schliesslich war Schmid zufrieden. Sein Werk  
war vollendet, die Ruine ein Schloss geworden.  
Er konnte weitergehen. Heute ist er Familien-  
vater und Geschäftsführer eines grossen Restau-  
rants. Zwei der Köche von damals arbeiten  
für ihn.

VON  
DRAUSSEN  
WEHTE DER  
DUFT VON  
BRENNENDEM  
MARIHUANA  
HEREIN.

«Das Wunder der Giesserei ist, dass sie bewahrt  
werden konnte», sagt er. «Der Besitzer verzich-  
tete auf viel Rendite, die Stadt Zürich drückte  
tausendmal ein Auge zu ... da ist viel Idealismus  
drin. Solche Dinge überleben sonst ein, zwei  
Jahre. Aber die Giesserei ...»

Er redet mit derselben Wehmut und demselben  
Stolz über dieses Lokal wie alle anderen.