

Einer von uns

Café des Amis, Zürich

Miguel Castro und Melanie Lang haben es vor 10 Jahren in Zürich Wipkingen geschafft, die ehemals tote Ecke an der Nordstrasse/Kornhausstrasse mit Leben zu füllen. Das Café des Amis wurde im März 2011 eröffnet und hat sich schnell zu einem beliebten und belebten Lokal in Zürich entwickelt. Das Café dient unterdessen als Referenzpunkt im seit Jahren aufstrebenden Quartier.



An der besagten Ecken versuchten zuvor innerhalb von fünf Jahren vier Wirte mit unterschiedlichen Konzepten ihr Glück: Kebab, Spaghetti, Espresso-Lounge oder ein australisches Restaurant – alle leider ohne Erfolg. Knapp zehn Jahre nach der Eröffnung ist das Café des Amis praktisch zu jeder Uhrzeit mit Menschen gefüllt. Der Ansturm war von Anfang an für die Betreiber überraschend gross. Grund dafür könnte die stimmige Inneneinrichtung und das gute Essen sein., sowie ein an die Quartierbedürfnisse angepasstes Konzept.

Café mit Pariser Flair

Die Einrichtung vermittelt das Gefühl, als gäbe es das Café des Amis schon ewig. Die



Fotos von Jasmin Frei

hohen Räume, grossen Rundbogenfenster und unterschiedlichen Holzmöbel geben dem Café einen antiken Charme. Unter der hohen Decke ist zudem eine hübsche Galerie mit bequemen Sitzgelegenheiten platziert. Dabei steht nichts zufällig an seinem Ort. Geschäftsführer und Teilhaber Miguel Castro und seine Geschäftspartnerin Melanie Lang, die beide auch gestalterische Ausbildungen mitbringen, haben genau das Mobiliar gefunden, das sie für das Café des Amis gesucht haben. Das Geländer ist von einem Alteisenhändler, die antiken Waschbecken aus Deutschland und vieles aus Frankreich, zusammengekauft an Märkten und Brockenhäusern. Die Idee und Inspiration zum Lokal hat Castro bei einer Reise mit Freunden in die Provence erhalten. Das Konzept mit dem französischen Flair sei zum Zeitpunkt der Eröffnung in Zürich noch stark untervertreten gewesen. Mittlerweile hat sich dieser Einrichtungsstil zu einem Trend entwickelt, der bei den Gästen sehr gut ankommt. Nebst den Räumlichkeiten des Lokals lädt auch die grosse Terrasse mit alten Kalk-Pflastersteinen zum Verweilen ein. Die Tische sind derart locker verteilt, dass man sich nir-



gends bedrängt fühlt. Von der vielbefahrenen Kornhausstrasse ist der Garten durch eine efeubewachsene Mauer gut abgeschirmt. Die Pflanzen und bunten Lämpchen verhelfen zu einer märchenhaften Stimmung. Da leben Wildbiene, nisten Spatzen und Katzen aus dem Quartier sonnen sich auf einem der originalen Landi-Bänkli.

Exquisite Küche

Das Angebot im Café des Amis beinhaltet nebst dem hervorragendem Kaffee, der ganztags in verschiedenen Variationen über die Theke geht, am Mittag frisch zubereitete Menüs und am Abend eine Klassikerkarte mit Tatar, Quiche, Flammkuchen, Apéro- und Pastateller, wechselndem Wochensalat und Abendmenüs. Am Wochenende gibt es Brunch bis 16 Uhr, mit einer beliebten Karte die alles umfasst was das Schlemmerherz begehrt. Dazu gibt es salzige oder süsse Crêpes. Eine der Spezialitäten sind sicherlich die Muffins und feinen Kuchen. Im Café des Amis wird die Qualität der Produkte hochgeschrieben und praktisch alles ist hausgemacht.

Das Café des Amis bringt definitiv Stadt ins Wohnquartier. Das Bistro mit dem grossstädtischen Flair ist ein Ort zum Innehalten, zum Zeitungslesen oder Arbeiten. In dieser ungezwungenen stillvollen Atmosphäre fühlt man sich beim Verweilen mit Freuden und der Familie wohl. ■

Café des Amis

Nordstrasse 88
8037 Zürich
Tel: 043 536 93 81
bonjour@desamis.ch
www.desamis.ch

Öffnungszeiten Café des Amis

Montag bis Donnerstag:
8 Uhr bis 24 Uhr
Freitag und Samstag:
9 Uhr bis 24 Uhr
Sonntag:
9 Uhr bis 18 Uhr

6 Fragen an ...

Interview mit Miguel Castro

1. Was begeistert Sie an Ihrem Beruf?

Was mich am meisten begeistert, ist Treffpunkte zu schaffen. Dies konnte ich mit meinen früheren Tätigkeiten im Nachtleben (Clubs Cabaret, Zukunft & Kauz) verwirklichen, nebst meiner Liebe für Musik. Unter Treffpunkte verstehe ich Orte, wo sich Leute in einer unkomplizierten und geschützten Atmosphäre begegnen können, sei es zum tanzen, trinken, essen oder einfach nur plaudern. Bei uns herrscht ja kein Zwang zum essen, wer einfach nur einen Tee trinken möchte und ein Buch lesen, ist auch willkommen. Seit 10 Jahren fokussiere ich mich mehr auf die Tagesgastronomie, was sich mit meinen zwei Kindern besser vereinbaren lässt. Wir können von morgens bis abends die Wünsche unserer Gäste erfüllen – vom Frühstück unter der Woche über Mittagessen, Kaffee und Kuchen bis hin zur Abendkarte mit einem guten Wein oder ausgewähltem Bier und einem sehr beliebten Brunch am Wochenende. Zudem gefällt mir die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden und als gelernter Dekorationsgestalter das Gestalten von Räumlichkeiten.

2. Was macht Ihren Betrieb einzigartig?

Auf der einen Seite finden bei uns unterschiedliche Personengruppen ihren Platz. Wir haben uns bewusst nicht auf nur einen Bereich spezialisiert, sondern uns zeichnet aus, dass wir ein breites Angebot mit schönen hausgemachten Produkten anbieten. Daher sprechen wir wahrscheinlich auch ein so gemischtes Publikum an, dies zu jeder Tageszeit von morgens bis Mitternacht. Zudem gilt unser Lokal als sehr charmant und die grosse Terrasse mit dem Kopfsteinpflaster und den vielen Pflanzen ist äusserst beliebt. Einzigartig erlebe ich auch die Stimmung im Team. Wenn sich die Mitarbeiter*innen selbst als Familie, die «Amis» bezeichnen, dann könnte mich das nicht glücklicher machen. Diese unglaublich tolle Stimmung im Team ist auch für unsere Gäste ansteckend.

3. Warum sind Sie Mitglied von Cafetier-Suisse?

Vor meiner Zeit als Café-Inhaber habe ich CafetierSuisse gar nicht gekannt. Dann ist mir ein Emailleschild von einem alten Cafetierverband in die Finger gekommen. Im Anschluss haben wir uns informiert und sind auf CafetierSuisse gestossen. Wir finden es schön bei einem Verband Mitglied zu sein, sowie wir auch Mitglied im Quartierverein in Wipkingen sind. Wir begrüßen es, wenn man sich zusammenschliesst und somit eine Basis für Informationsaustausch und Zusammenarbeit schafft. Bei uns steht vor allem der Gemeinschaftsgedanke im Vordergrund. Über die letzten Jahre fühlten wir uns von CafetierSuisse immer getragen und sehr gut beraten. Immer hat man ein offenes Ohr für unsere Anliegen und es findet ein persönlicher und herzlicher Austausch statt.

4. Was sind Ihrer Meinung nach die Trends in der Gastronomie?

Ich denke es ist ein Trend geblieben, den Gästen eine Atmosphäre von einem erweiterten Wohnzimmer zu bieten. Oder den Platz auf der Terrasse, den sie Zuhause vielleicht vermissen. Die Gäste kommen bei uns auch arbeiten, gerade auch jetzt in den Zeiten von Corona. Sie schätzen wenn sie in einem solchen Umfeld kreativ sein können, auf andere Gedanken kommen.

Der Trend hin zur vegetarischen oder gar veganen Küche ist ungebrochen und auch richtig so. Auch bei uns sind mindestens 80% der Speisen vegetarisch, so bieten wir z.B. nur an 2 von 5 Tagen Fleischgerichte (KAG-Freiland) als Menü 1 an, an den anderen gibt es nur vegetarische und vegane Optionen. Der Trend zu Lokalem und Nachhaltigem muss man ja zum Glück kaum mehr ansprechen, weil es unterdessen fast überall angekommen ist.

5. Was würden Sie verändern, um die Rahmenbedingungen der Gastronomie zu verbessern?

Meiner Meinung nach werden zu hohe Hürden eingebaut, die so teilweise vielen kreativen Köpfen den Start in ein spannendes Projekt verunmöglichen. Ein Lokal zu eröff-

nen ist dermassen umständlich und teuer geworden, dass einem der Spass vergeht und natürlich bald auch einmal das Geld. Im Corona-Sommer 2020 hat man gesehen wie viel lebendiger und bunter die Stadt Zürich war, als die Lokale plötzlich daraus erweitert aufstuhlen durften wo man sonst keine Bewilligung gekriegt hätte.

6. Wo trifft man Sie in Ihrer Freizeit?

Neben diesem Café engagiere ich mich noch in den Nachtclubs Zukunft und Kauz, wo ich unterdessen eher eine beratende Rolle eingenommen habe, aber im Ausgang trotzdem noch anzutreffen bin. In der Stadt neue Lokale zu entdecken und auszuprobieren, macht mir unglaublich Spass. Wie schnell sich vieles wandelt, wo leblose Ecken plötzlich zu leben beginnen durch gute und an den Standort angepasste Konzepte. Es ist unglaublich zu sehen, wie vielfältig das Angebot geworden ist, das ist wunderbar! Erholung finde ich in der Natur, wo ich am liebsten auf mehrtägige Weitwanderungen gehe. ■

Kennzahlen:

USP: durchgehend geöffnet und warme Küche, ausgezeichnete Kaffee, abwechslungsreiche und frisch zubereitete Mittagmenüs, eine entspannte Atmosphäre den ganzen Tag durch, ausgiebiger und weit herum bekannter Brunch am Wochenende

Kaffeepreis: Fr. 4.–, Espresso Fr. 4.–

Kaffeemaschine: Dalla Corte

Verkaufte Kaffee pro Tag: ca. 250 (tbd)

Anteil Kaffee am Gesamtumsatz: 15% im Sommer, 20% im Winter

Mitarbeitende: 20–25

Sitzplätze: 50 im Café und 50 im Aussenbereich