



Fabian Gysling, Olivier Mächler und Lukas Hess (von links) haben sich mit Material für ihr neues Restaurant eingedeckt.

Bilder Seraina Boner

Schnäppchenjäger in der «L'Aq»-Küche

Das Thermometer zeigt sechs Grad, ein fieser Nieselregen beisst im Gesicht. Kein Wetter, um lange draussen herumzustehen, und doch warten am Donnerstagmorgen Dutzende Neugierige vor dem Restaurant L'Aq in Pfäffikon. Seit Ende Oktober ist es

Schauplatz

Liquidation im «L'Aq»

Das komplette Inventar des Pfäffiker Restaurants wird verkauft.

geschlossen – bald entstehen hier Wohnungen. Erst einmal wird aber vier Tage lang das Inventar liquidiert. Im Innern kommt wenige Minuten vor der Türöffnung Hektik auf. Jürg Hoss trommelt seine Mitarbeiter zusammen: Sind alle Preisschilder angebracht, kennt jeder seinen Platz? Alles muss stimmen, gleich bleibt keine Zeit mehr für Unklarheiten.

Punkt 9 Uhr öffnet Liquidator Hoss die Tür, die erste Gruppe drängt ins Warme. Wer ohne Konzept gekommen ist, ist ob der schieren Menge an Material überfordert. Alles, wirklich alles muss weg: Geschirr, Möbel, Küchenutensilien, Lampen, Blu-

mentöpfe, Teppiche, Nippes. Eine junge Frau bleibt kurz im Entrée stehen, entdeckt die Küche, in der es noch leicht nach Fritteuse riecht und der Boden klebrig ist. Sie läuft zielstrebig zur Ablage mit den Pfannen und fängt an, die Preise zu vergleichen. Zehn Minuten später hat sie eine komplette Küchenausstattung zusammen. Eine von Hoss' Mitarbeiterinnen erstellt eine Rechnung, die die junge Frau an der Kasse begleicht: 150 Franken. Wer nicht schnell genug ist, dem werden die besten Stücke vor der Nase weggeschnappt.

Hansueli Loosli nimmt es gemächlich. Der Pfäffiker wohnt gleich neben dem «L'Aq». Er hat ein Auge auf die Sonnenschirme auf der Terrasse geworfen. Kostenpunkt: 1700 Franken. Viel zu teuer, findet Loosli. «Die standen sieben Jahre lang bei jedem Wetter draussen – so schön sind die nicht mehr.» So begnügt sich Loosli mit ein paar Tellern und einem Tablett, mehr braucht er nicht.

Mittlerweile warten so viele Leute vor dem Eingang, dass nur zehn aufs Mal eingelassen werden. Jürg Hoss steht unter Strom, geht energisch durch die

Räume, beantwortet Fragen am Laufmeter. Seine Stimme ist schon von Weitem zu hören. Eigentlich will er im Erdgeschoss mehr Licht, damit die Ware besser ausgeleuchtet wird, aber es ist nichts zu machen: Alles ist automatisiert.

Hoss ist ein alter Hase im Geschäft, er hat es von seinem Vater übernommen und ist über 30 Jahre dabei. Hoss verkaufte schon alte Einrichtungen des Zürcher Edelhôtels Baur au Lac, jene der Schaffhauser «Fischerzunft» – und den Swissair-Nachlass. Dazu unzählige Privathaushalte. Er blickt zufrieden um sich. Rund 150 Personen befinden sich im Restaurant, ein guter Start. Er rechnet damit, rund 80 Prozent des Inventars verkaufen zu können. Was mit dem Rest passiert, ist noch nicht klar: «Eventuell geht er an wohltätige Organisationen.»

Über den Umsatz macht er keine Angaben. Zu den Preisen sagt er: «Es muss für den Käufer und den Verkäufer stimmen.» Einfacher sei das Geschäft mit den Jahren nicht geworden. «Vielerorts wurde das Material schon billig eingekauft, da kann man nicht mehr viel dafür verlangen.» Ein Weinglas kostet 50 Rappen, ein

Fondue-Caquelon 8 Franken, die kleinen Schmortöpfe gibts für 30 Franken das Stück. An den Blumentöpfen für 350 Franken hat noch niemand Interesse gezeigt, an der Profi-Kücheneinrichtung hingegen schon. Gut möglich also, dass die Kaffeemaschine für 6500 Franken noch einen Abnehmer findet.

Etwa die Hälfte der Leute hier sind Gastronomen, schätzt Hoss. Die drei jungen Männer etwa, die ununterbrochen Glaskaraffen, Schöpfkellen, Pfannen und Töpfe auf einen Tisch stapeln. Immer mehr kommt hinzu. Lukas Hess, Olivier Mächler und Fabian Gysling eröffnen Mitte November in Zürich ein Restaurant. Der Enthusiasmus ist gross, das Budget klein, und so kommt ihnen die Liquidation wie gerufen.

Das «L'Aq» hatte zuletzt keinen guten Ruf mehr. Doch bei vielen schwingt Nostalgie mit, wenn sie sich ein Stück Restaurant mit nach Hause nehmen. Bei Helma Spittler aus Rumlikon zum Beispiel. Sie steht im ersten Stock vor einem Tisch und betrachtet die versilberten Tablette. Wehmut kommt auf. «Vor acht Jahren habe ich hier meine Hochzeit gefeiert», sagt sie. Jetzt will sie

sich ein paar Stücke als Erinnerung sichern. «Schade, dass das Restaurant zugemacht hat. Ich bin immer gerne hergekommen.»

Zwei Stunden später wird es langsam ruhiger. Die eifrigsten Schnäppchenjäger sind abgezogen, Liquidator Hoss hat Zeit für einen kurzen Schwatz mit seinen Mitarbeitern. Draussen regnet es noch immer. Im Garten wartet das Kinderkarussell auf einen Käufer. 850 Franken kostet es. Hoss weiss: Die Chancen stehen gut, dass es weggeht. Er erzählt von einer anderen Liquidation, in der ein Karussell verkauft wurde, das mit 50-Räpplern betrieben wurde. Der Käufer schickte ihm später ein Bild von dessen neuen Standort – mit einem 50-Rappen-Stück und der Einladung, ihn zu besuchen.

Hoss muss lachen, wenn er daran denkt. Er mag solche Geschichten. Alles, was er verkauft, hat eine. *Isabel Heusser*

Die Liquidation des «L'Aq»-Inventars läuft noch wie folgt: Heute und Montag 9 bis 17 Uhr, Samstag 9 bis 15 Uhr, Sonntag geschlossen.

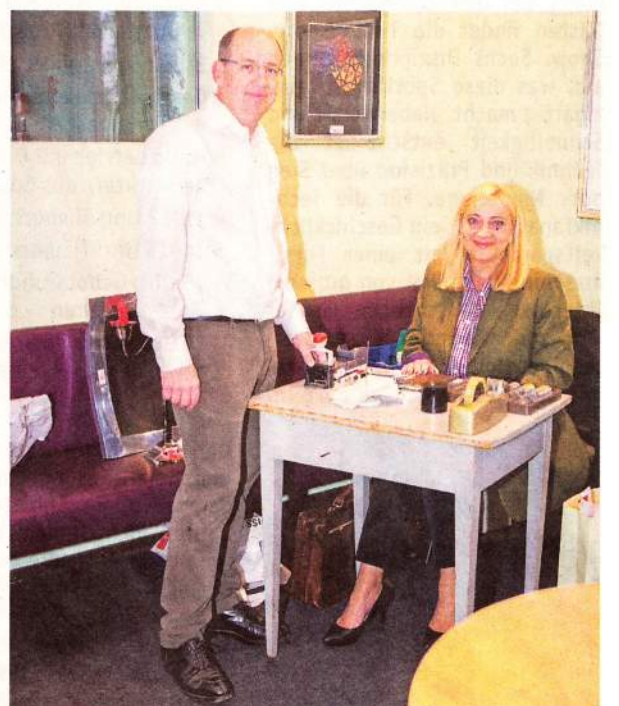
Bildergalerie unter bilder.zol.ch



Helma Spittler feierte im «L'Aq» ihre Hochzeit und ist nun auf der Suche nach Erinnerungsstücken.



Hansueli Loosli hätte gerne einen Sonnenschirm gekauft, begnügte sich dann aber mit Geschirr und einem Tablett.



Chef Jürg Hoss hat während der Liquidationen nur selten eine ruhige Minute.