

Warm essen, «Umärmel» inklusive

Die Krise hat auch das **Restaurant Traube** in Rudolfigen ZH nicht verschont. Doch das Wirtepaar **Livia und Peter Greub** stemmt ihren Alltag mit einem unglaublich starken Optimismus und viel Herz. Öffnen könnten sie jederzeit, sie sind parat. Lieber aber warten sie.

TEXT UND FOTOS CORINNE NUSSKERN

Im Gasträum stapeln sich Thermo- und Styroporboxen auf den Tischen. Daneben stehen echte Keramiksteller. Der Take-away des Restaurants Traube in Rudolfigen ZH ist ein Lieferservice: Frisch gekochtes, gut bürgerliches Essen auf brandheissen Tellern. Werktags täglich wechselnde Mittagsmenüs für 18 Franken. Am Wochenende stehen acht Positionen auf der Karte. Geliefert wird von den Mitarbeitenden persönlich, so sehen die Besteller ein ihnen bekanntes Ge-

.....
★ Restaurant Traube, Rudolfigen ZH



Livia und Peter Greub von der Traube in Rudolfigen bieten ihren Gästen täglich Menüs auf echten und heissen Tellern an – persönlich von den Mitarbeitenden geliefert. Ihr frischgekochtes Essen füllt nicht nur den Magen, sondern auch das Herz. Wie die Danksagungen zeigen.

.....

sicht. Am nächsten Tag sammeln sie die Teller wieder ein. Und dies funktioniert? Rudolfigen im Zürcher Weinland hat nur rund 260 Einwohner. Das Wirtepaar Livia und Peter Greub (61 und 60) lächelt und zeigt auf eine Wand. Gut zwei Quadratmeter davon sind mit Dankschreiben beklebt. Ja, es laufe gut.

Seit Dezember keinen Tag frei

Auch bei den Greubs ist nicht alles Honig, ihr Umsatz brach bis zu 45 Prozent ein. Zum Glück kommt ihnen die Vermieterin etwas entgegen. Ihr Plus: Sie haben beim ersten Lockdown schnell reagiert und in der Region Flyer für den Lieferservice verteilt. Die Leute erinnern sich.

Auch Livia erinnert sich: «Am ersten Tag haben wir 48 Franken eingenommen.» Die pendenten Rechnungen waren alle höher. Sie legte das Geld beiseite. Am zweiten Tag waren es 105 Franken, und sie konnten die Swisscom-Rechnung bezahlen. Seither wird jede Rechnung in ein Couvert gesteckt sowie die täglichen Einnahmen gelistet. So behält sie die Kontrolle, wie viel sie zur Seite legen muss, um die nächste Rechnung zu zahlen. Peter ergänzt: «Uns ist wichtig, Rechnungen und Lieferanten sofort zu bezahlen. Sonst häuft sich das an! Kommen wir bei Null raus, sind wir zufrieden.» Sie haben gezielter eingekauft, nur jenes, das sie wirklich brauchen. Livia

sagt: «Wenn wir durch Corona eines gelernt haben, dann <weniger ist mehr>.»

Die Mitarbeitenden sind auf Kurzarbeit. Als Wertschätzung zahlen sie ihnen den ganzen Lohn, für die fehlenden 20 Prozent kommen die Gastgeber auf. Sie haben fünf Festangestellte und sieben Aushilfen. Livias zwei Töchter arbeiten im Betrieb mit, Peters Kinder sind nicht in der Branche tätig. Die Greubs haben einen Dispokredit in Anspruch genommen, den sie so schnell wie möglich zurückzahlen wollen. «Existenzängste haben wir kaum», sagen sie. «Doch als im Januar die Mehrwertsteuer und andere Zahlungen anstanden, fragten wir uns, ob wir es stemmen können.» Den Antrag für die Härtefallhilfe haben sie mit Unterstützung von Gastrosocial eingegeben, sie warten noch immer.

Seit Dezember 2020 hatten sie keinen Tag frei, an Ostern machten sie endlich mal vier Tage zu – und hatten ein schlechtes Gewissen. Peter lacht: «Die Traube ist eben unsere Herzenssache, die wir gerne noch zehn Jahre weiterführen.»

Einmal Koch, immer Koch

Dabei war ein gemeinsames Restaurant nie geplant. Auch wenn Peter in der Gastronomie aufgewachsen ist. Seine Eltern führten das Restaurant Steg im Tösstal ZH. Er lernt Koch und Service, muss sich nach einigen Berufsjahren – unter ande-



Das Wirteehepaar Livia und Peter Greub: «Im grossen Ganzen haben wir die Krise gut umschifft. Wir hoffen nun auf den Mai.»

rem als Chef de Service im Zunfthaus zur Saffran oder als Koch im Storchen Zürich – wegen Rückenproblemen umschulen lassen.

2007, als die Greubs zusammenkommen, ist Peter Chef beim Sicherheitsdienst der UBS und Livia hat einen Chefposten bei der Post im Glattzentrum. Freunde fragen Peter immer öfter als Störkoch an, es entsteht ein nebenberuflicher Partyservice. Als EHC-Kloten-Trainer Felix Hollenstein 300 Portionen Ghaackets mit Hörnli bestellt, wissen sie: Jetzt brauchen wir eine Grossküche.

Ein Freund erzählt ihnen 2010 von der Traube in Rudolfingen, die seit vier Jahren leer steht. «Wir haben uns sofort in das Haus verliebt», erzählt Livia. Innerhalb von drei Tagen kündigen sie ihre Jobs und unterschreiben den Pachtvertrag. Sie putzen und renovieren. Es entstehen gemütliche Räume mit hellen Steinwänden und dunklen Holzbalken. Seither wohnen sie auch in der oberen Etage. Davor wussten sie nicht mal, wo Rudolfingen liegt. «Für uns war es einfach im Kanton Zürich», sagt Peter. Die Einheimischen rollten mit den Augen: «Nei, das isch s Wiiland!». Beide lachen.

Gelebte Nachbarschaftshilfe

45 Plätze fasst die Gaststube, ihr privates Esszimmer im ersten Stock dient auch mal für Sitzungen, über die Strasse steht

die Scheune für Veranstaltungen, sie fasst bis zu 70 Personen. Da ihre Aussenplätze marginal sind, stellt ihnen der Nachbar seinen Platz zur Verfügung, wo sie bis zu 40 Personen bewirten können. So geht Nachbarschaftshilfe. In die Traube kommen Einheimische, aber auch Gäste aus Schaffhausen, Frauenfeld, Zürich und dem Kanton Aargau. «Ob jung oder alt, Familie, Clochard oder Krawattenträger, zu uns kommen alle», erzählt Livia.

Die Aufgabenteilung ist klassisch, Livia ist an der Front, Peter in der Küche. Diese ist schweizerisch und gut bürgerlich mit Rücksicht auf Saisonales, die Produkte stammen aus der Region. Auch der Wein? Nicht nur, aber primär stammt er von Rolf Schenk in Rudolfingen, das Dorf hat eine über 1000-jährige Weintradition. Peter ist stets auf der Suche nach Speziellem: Kürzlich entdeckte er das fein marmorierte Sashi Beef aus Finnland von Tieren, die sich ausschliesslich von Weidegras ernähren.

Konkurse und Schiessereien

Die Traube, seit 1886 ein Wirtshaus, hat schon alles erlebt: davongelaufene Wirte, etliche Konkurse, sogar Schiessereien. Davon ist nichts mehr spürbar. Am Wochenende ist eine Reservation zwingend. Abgewiesen wird niemand, einige Restaurants der Gegend spannen zusammen und senden sich Gäste zu.

Noch dauert es bis zur Normalität. Livia fehlt der Kontakt zu den Gästen und Peter das kreative Kochen jenseits von Lieferservice. Bis es so weit ist, versuchen sie präsent zu bleiben. Livia informiert stets auf Facebook, jeder Post endet mit einem «lieben Umärmel», da man sich zurzeit nicht umarmen darf. So hat ein Gast, einen «Umärmel» gestrickt und vorbeigebracht. Jetzt hängt eine 1,5 Meter lange, bunte Wollschlange über einem Balken. Sie erfahren so viel Herzblut und Unterstützung von ihren Gästen. «Das Restaurant ist unser Zuhause, und man kommt zu uns nach Hause», sagt Livia.

Mit der aktuellen Planungsunsicherheit kommen sie zurecht. Sie sitzen oft zusammen und eruieren, wohin die Reise gehen soll. «Geistig brösmele», sagt Peter. Sie haben neue Sonnenschirme gekauft, die Speise- und Weinkarte überarbeitet. Sie stehen für eine spätere Öffnung ein, dafür richtig mit Schutzkonzept, aber ohne Zeitlimits. «Das Auf- und Zutun ist viel mühsamer», sagt Peter. «Ich spreche nur für uns, Anderen ist vielleicht eine frühere Öffnung lieber.»

Auch wenn es morgen losgehen würde, die Greubs sind parat. Für sie war das Öffnen nach dem ersten Lockdown das Beste, das sie in der Traube je erlebt haben. «Es war wie eine Neueröffnung», sagt Peter Greub. «Und es wird auch dieses Mal so sein.»