

Pressebericht Tagesanzeiger:

Geniale Querköpfe

Ein kultureller Genusstempel mitten im Industriequartier von Pfäffikon, das tönt zuerst nach der Idee eines Querkopfs. Und so verwundert es nicht, dass Roland Schneider seine Schaubäckerei „Schneider's Quer“ getauft hat. Dass sich hinter dem Projekt ein paar geniale Köpfe verstecken, erlebten die Besucher am Mittwoch Abend bei der Eröffnung.

Das Auge isst mit, sagt der Volksmund. Wenn man „Schneider's Quer“ betritt, weiss man zuerst weder, wo hinblicken, noch, wo reinbeissen. Kaum hat man man die Vitrinen mit der Edelconfiserie erblickt, lässt man den Blick bereits weiterschweifen, verführt vom Duft frischer Pizza aus einem riesigen Holzofen im Zentrum des Raums. Weiter hinten locken Gelati und Crêpes, und schon schielt man neugierig in die offene Backstube. „Schneider's Quer“ ist weder ein Restaurant noch ein Verkaufsladen. Es ist ein kulinarischer Erlebnispark, zusammengesetzt aus den verschiedensten Bereichen, alle fliessend ineinander verwoben. Und so kann, wer sich zwischen den verschiedenen Angeboten hat entscheiden können und bereits bei Tische sitzt, den Konditoren beim Kreieren von Truffes, Pralinen und anderen Leckereien zuschauen. Da Schneider als Pfäffikons Dorfbäcker grössten Wert auf die Transparenz der Produkteherstellung legt, hat er gewisse Bereiche kurzerhand den Gästen zugänglich gemacht und bietet ihnen auf diese Weise eine einzigartige Showproduktion. „Die Kunden sollen dabei sein, wenn wir unsere Waren herstellen, sie sollen sehen, dass wir auf künstliche Zusätze verzichten und uns die Natürlichkeit unserer Produkte am Herzen liegt“, erklärt Schneider.

Eine Oase in der Wüste

Albert von Allmen, welcher das Gebäude an Schneider vermietet und als Bauherr des Projekts waltete, hatte bereits seit längerer Zeit ein Café im Industriequartier einrichten wollen, da er in dieser Gegend eine Verköstigungsgelegenheit stets vermisste. „Daraus ist die Vision von der Schaffung eines kulinarischen Betriebs entstanden“, erklärt er. Nachdem er Schneider von seinem Vorhaben überzeugt hatte, wurden die Ideen über ein Jahr lang in Sitzungen erarbeitet, bis das Konzept schliesslich Formen annahm. Für die visuelle Realisierung der Vision griff Thomas Gysi von der Gysi Creation AG ausschliesslich auf authentische Materialien wie Eisen, Holz und handbehauenen Naturstein zurück. „Das Zusammenspiel zwischen Material und Licht schafft eine Wohlfühlathmosphäre, und die Leute spüren gleichzeitig die Qualität des Echten, Ursprünglichen“. Auch Monika Kläui, die Lebenspartnerin von Schneider, hat bei der Realisierung des Grossprojekts die Sicht der Kunden berücksichtigt. „Es ist uns wichtig, dass sich jeder willkommen fühlt, darum haben wir Bereiche für jeden Geschmack entwickelt.“ Und so laden ein Wintergarten inklusive Liveband und davor eine Terrasse mit Springbrunnen zum Verweilen ein. Und neben einer Bar mit Edelweinen findet man eine Raucherlounge mit Zigarrenvitrine. „Die Lounge ist mit einem besonders starken Abzug ausgestattet und vom Rest der rauchfreien Räumlichkeiten abtrennbar“, erklärt Kläui.

Akrobatik am Pizzaofen

Um die kulinarische Verköstigung der Gäste zu perfektionieren, wurde für jedes Gebiet ein Spezialist eingestellt. Der für die Pizzeria und die italienische Küche zuständige Danilo Sangrigoli hat neben der Europameisterschaft der Pizzabäcker auch dreimal hintereinander die Weltmeisterschaft gewonnen. Das schmeckt man nicht nur, sondern sieht es auch gleich seinen akrobatischen Einlagen an. Sangrigoli schleudert den Teig so geschickt durch die Luft, dass mancher Barkeeper vor Neid erblassen würde. Seine Pizza bäckt er im Herzstück der Anlage, einem 24 Tonnen schweren Holzofen. „Es ist der grösste Ofen Europas, in dem direkt auf Schamottsteinen gefeuert und gebacken wird. Damit zu arbeiten, war anfangs eine grosse Herausforderung, denn der Ofen verfügt über kein Thermometer. Die Temperatur erkennt man nur anhand der Farbe des Vulkangesteins im Innern.“

Dass es sich inmitten der Industrie um einen schwierigen Standort handelt, sind sich die Realisatoren des Projekts bewusst. „Wir wissen, dass wir uns die Kunden erarbeiten müssen von morgens um 6 bis abends um 11, doch wir haben ein Konzept erarbeitet, welches den Gästen ein einzigartiges Erlebnis beschert“, sagt Gysi zuversichtlich. Für genug optische und kulinarische Verführung ist gesorgt, deshalb brauchen die Inhaber sich wohl kaum vor leeren Hallen zu fürchten. Denn auch wenn man sich bei jedem Besuch satt essen kann, hat man sich noch lange nicht satt gesehen.