



ROSALY'S

Zwei Brüder, eine Philosophie und viele Herausforderungen.

Thomas und Peter Rosenberger sind Inhaber der Belgrill Gastronomie in Zürich, der mit Herz und Seele Gastgeber. Sie ermöglichen uns einen Einblick in ihre beeindruckende Betriebsphilosophie.

«Einen grossen Stern für den Vorderen Siemen's» Das schrieb das legendäre Kabarett-Duo Margrit Läubli und César Keiser im Oktober 1967 ins Gästebuch des Siemen, deren Gastgeber heute die Brüder Thomas und Peter Rosenberger sind. Zum Gespräch nehmen beide ihre Telefone mit an den Tisch: alzeit bereit für Anliegen der Mitarbeiter oder Anfragen von Gästen. Siemilken weder gestress noch aufgeregt, sondern fröhlich, und insgesamt liest man ihn ihren Augen die Vorfreude auf den Tag ab.

Seit dem Generationswechsel vom Vater zu seinen beiden Söhnen Mirre der 1990er-Jahre habe sich unglaublich viel verändert, täglich sehe man sich neuen Herausforderungen gegenüber, erklären die beiden. Der Wandel des Zeitgeists führt in der Umgebung zu Neugründungen und Schliessungen von Geschäften und Läden. Thomas und Peter führen ihr Unternehmen stabil wie erfolgreich durch die Kultur- und Gastroszene Zürichs. Dazu gehören der Siemen Grill mit der Original St. Galler Bratwurst am Bellevue, am Flughafen und beim Swissotel in Oerlikon, das Restaurant «Rosaly's», sowie das «Belcote» an der Tramhaltestelle Bellevue mit 120 Mitarbeitenden.

Lösungen statt «Lämpo»

Beide wussten schon immer, dass Gastronomie ihr Ding ist, der eine besuchte die Hotelfachschule Bellevuepark hier in Zürich, der andere die in Thun. Derenwar beim anderen der Universitäts, der andere für ihn der Oberstift. Sie funktionierten abwechselnd zwischen Küche und Service – da stellt man sich schon die Frage, ob das auch wirklich immer gut ging, so als Brüder den Laden auschmüssen. «Lämpo», so in dem Sinne hätten sie nie gehabt, sie verzichten auch auf lange Sitzungen mit ihren Leuten, denn man sähe sich ja immer und überall, ob im Büro oder in den Restaurants. Und «Tendenzen gibt es nicht», sagt Thomas. «Wenn ein Problem ansticht oder etwas erledigt werden muss, dann tun wir dies einfach.»

Zwar spielen beide Golf und organisieren auch mal gemeinsame Ski-Weekends, aber zuden Gegensätzen gehört das Langlaufen, ein Sport, der nur Peter pflegt. Zudem sorgen die unterschiedlichen Wohnorte Kilchberg und Urtikon-Waldegg für etwas Distanz, aber familiär gibt es schon wieder Parallelen, denn beide sind stolze Väter von



Thomas Rosenberger

Je drei Kindern, jedoch wieder schön ausgeglichen, bei dem einen sind es zwei Mädchen und ein Junge und beim anderen ist's genau umgekehrt. Wie schaffen die das, diese Symmetrie hinauszutragen?

Die Liebe zum Detail

Während Thomas uns Wasser nachgibt, erklärt Peter die Wichtigkeit des Details im Ambiente und Service, hier komme es wirklich drauf an, das spüre der aufmerksame Gast, es muss eben echt sein. Zum Beispiel bestückte ihre Mutter jede Woche alle Lokale mit frischen Blumen bewusst ausgesucht, passend zur Jahreszeit. Wir sehen uns um und stellen fest: Der kreative und persönliche Einsatz hilft erzeugt eine Aura, die einfach stimmt.

Diese Philosophie spiegelt sich auch in der Beratung und Produktauswahl wider. Die Gäste von heute hätten nicht nur Ansprüche, sie schätzen die Qualität, und je länger je mehr kultivieren sie das Bewusstsein des Re-



gionieren. Man wolle wieder Produkte geniessen, von denen man weiss, dass sie mit Fachversand und Herz entstanden sind. Der Bauer reis aus dem Wallis mit dem Fleisch an, die Beziehung zum Gemütsbauer wird gepflegt und der freundschaftliche Umgang mit dem Weinlieferanten wird sehr geschätzt. Deshalb betonen Thomas und Peter die Wichtigkeit des Verräumens zu den Chefköchen, die wiederum mit ihrem Team, das Beste händen und auf die Spätskarte bringen.

Im Hintergrund wird es betriebsam, Gedeecke werden drapiert, Tische umgestellt und Telefone summen. Heute zum Beispiel kommt eine grössere Gesellschaft eines Sportclubs zum Essen, allerdings nicht von dem Club, bei dem die beiden Fans sind... aber dafür ihr Vater. Aber diese Stadt ist schliesslich gross genug für zwei gute Clubs.

Der Händedruck zum Abschied ist herzlich und lässt den Wunsch aufkommen, bald wieder hier ankommen zu dürfen. Ubrigens, blättere man weiter im Gästebuch, so stösst man auf diesen Satz aus den 70ern: «Jetzt sind mir halt mit dem Zirkus z.Zürh, und drum sicher oppede im «Stäre» ja, Norbert vom Emil. Was Stephanie Glaser, Reinhard Meys, Roger Federer und der Weltfussballer Pele zum «Sternen» meinen, kann auch nachgelesen werden. Fragen Sie danach, beim nächsten Besuch.

www.rosalys.ch

Bild: Flavie Vergoni | Text: Urs Heinz Aerni

Seit 1963 gibt es den Sternen Grill, der als kleiner Familienbetrieb am Bellevue sich zu einer Institution mauserte mit mehreren Lokalen. Seit 1992 ist das Motto im Rosalys hinter dem Sternen Grill: „Klein aber fein, ein Mix aus Tradition und Livestyle.“ In der denkmalgeschützten ehemaligen Tramvarehalle am Bellevue wurde 2005 das Belvédère übernommen mit hausgemachte Pizzen, frische Sandwiches und Backwaren als Spezialitäten. Die Erfahrungen seit 55 Jahren mit 120 Mitarbeitenden aus 25 Nationen, 12 Kaderleitenden und 2 Brüdern als Ganggeber präsentieren heute eine Erfolgsgeschichte made in Zürich.



Peter Rosenberger