NZZ

INTERVIEW

Ihre Torten begeisterten schon die Rolling Stones, nun gibt Sara Hochuli ihr Café «Miyuko» auf. Sie sagt: «Auf mich wirkt vieles in Zürich heute steril, trostlos»

Die Quereinsteigerin, die als Pionierin die Zürcher Gastrolandschaft aufmischte, hört Ende Jahr mit Wirten auf. Ein Gespräch über Gastfreundlichkeit, Trinkgelder und Druck.

Urs Bühler 24.11.2026, 05.03 Uhr 8 Leseminuten



Sara Hochuli fühlt sich nicht ausgebrannt, sagt aber: «Selbstausbeutung kann ich niemandem empfehlen.»

Manuel Vargas Lepiz

Im denkmalgeschützten Fachwerkhaus an der Bärengasse 20 eröffnet sich eine andere Welt, mitten in Zürichs poliertem Finanzviertel. Koi-

Fische und Manga-Figuren in warmen Farben zieren die Tapeten, sie verraten die Handschrift von Sara Hochuli wie die Torten und Kreationen in allen Formen und Farben in der Vitrine. Die ausgebildete Grafikerin, die einen Patisserie-Grundkurs absolviert hat, und ihr Partner Dominik Grenzler haben ihr Café und Teehaus «Miyuko» 2022 hierher verlegt. Zuvor hatten sie es elf Jahre lang am Beckenhof geführt.

Die stadtbekannten Torten – bei einem Gastspiel in der Stadt orderten sogar die Rolling Stones einen Geburtstagskuchen für Ron Wood – werden weiterhin gebacken. Aber das Paar, das eine der bemerkenswertesten Erfolgsgeschichten von Quereinsteigern in Zürichs Gastroszene hingelegt hat, hört mit Wirten auf. Die Gastgeberin setzt sich an einen der Tische und zieht in einem Gespräch Bilanz.

Frau Hochuli, Sie geben Ihr «Miyuko» Ende Jahr auf, und zwar nicht mangels Gästen. Warum denn?

Sara Hochuli: In der Schweiz hört man nicht auf, wenn es gut läuft, ich weiss. Aber wir wollten es in einem Moment tun, in dem unsere Arbeit nach unserem Empfinden auf dem Höhepunkt ist. Der Wunsch nach Freiheit stand am Anfang, als ich mich vor gut zwanzig Jahren ganz allein in der Modebranche selbständig machte. Dieses Gefühl vermisse ich jetzt. Ich werde für unser Catering weiterhin backen und kochen, könnte mir aber nicht vorstellen, in zehn Jahren noch ein Café zu betreiben.

Weshalb nicht?

Ein inhabergeführtes Lokal braucht einen sehr persönlichen Service, eine Beziehung zu den Gästen. Das vermissen Dominik und ich in Zürich oft, darum wollten wir es selbst nur so machen. Die Stammgäste möchten uns beide sehen, keine Stellvertretung. Dafür ist man meist sechs Tage in der Woche im Einsatz, immer auch am Wochenende. Das alles ist sehr schön, aber auf Dauer auch sehr anstrengend.

Bei selbständigen Gastroleuten wird das «Herzblut» oft romantisiert, der Grat zur Selbstausbeutung ist schmal. Bringt man ein Lokal mit so viel Detailpflege zum Blühen, ohne selbst auszubrennen?

so viel Detailpflege zum Blühen, ohne selbst auszubrennen?

Ausgebrannt bin ich überhaupt nicht. Ich habe das Privileg, wahnsinnig gesund, fit und resilient zu sein, auch wenn man seine körperlichen Grenzen zu spüren beginnt, wenn es gegen fünfzig zugeht. Aber ich habe viele Burnouts gesehen in unserer Branche. Selbstausbeutung kann ich niemandem empfehlen.

Kann die Gen Z, die auf Work-Life-Balance pocht, in dieser Branche glücklich werden?

Ich verteidige die Gen Z immer, finde viele ihrer Ansichten richtig und gut. Meine Erfahrung ist: Diese jungen Menschen wollen in einem Umfeld arbeiten, in dem sie sein können, wie sie sind. Gibt man ihnen diese Möglichkeit, sind sie unglaublich loyal. Und die Branche ist sehr flexibel geworden, gerade in Zürich, hat auf Viertagewoche umgestellt und bietet viele Teilzeitstellen. Es ist übrigens nicht so, dass man den Nachwuchs nicht mehr für unseren Beruf motivieren kann: Das Ausbildungsprogramm Roast and Host des Gastrolehrverbunds Zürich verzeichnet doppelt so viele Anmeldungen für eine Lehrstelle wie Lehrbetriebe.

Als Vizepräsidentin des Verbands Gastro Stadt Zürich beobachten Sie die Entwicklung der Branche genau. Sterben die kleinen, inhabergeführten Betriebe leise aus, bis nur noch die finanzstarke Systemgastronomie die besten Lagen besetzt?

Die Gefahr, dass gerade junge Gastroleute mit neuen Ideen schnell wieder aussteigen, ist gewachsen. Das zeigen auch die Zahlen von Gastro Suisse, gemäss denen der Anteil kleinerer, eigenständiger Betriebe abnimmt. Woher sollen die Grossgastronomen, die oft deren Ideen kopieren, künftig noch ihre Inspiration herholen?

Was macht den Kleinen besonders zu schaffen?

Nur schon mit einer riesigen Baustelle vor dem Haus zu arbeiten, wie wir es seit Jahren tun, ist wahnsinnig schwierig. Nicht viele können auf eine so loyale Stammkundschaft zählen, wie wir sie aufbauen konnten. Die grösste Herausforderung sind aber die Personalkosten. Wer Wert auf Teambildung legt, würde gerne höhere Löhne zahlen,

aber das ist illusorisch. Zum Glück gibt es Trinkgeld, in Zürich ist es im Grunde lohnrelevant.

Laut Gesetz sollte es das nicht sein. Dass jedenfalls das Trinkgeld heute mit Prozenttasten auf Kreditkartenterminals sozusagen eingefordert wird, stösst verständlicherweise vielen auf.

Da bin ich gespalten. Seit wir diese Tasten haben, nehmen wir mehr Trinkgeld ein, weil viele vorher gar nicht daran gedacht haben. Aber wir sagen beim Hinlegen des Terminals ausdrücklich, dass man auch keines geben kann. Und bei Take-away-Kundschaft drücke ich es immer gleich weg, an Theken nervt es mich manchmal selbst. Fest steht: Unsere Margen werden immer kleiner. Die Lebensmittel sind sehr viel teurer geworden, und die Zahlungsbereitschaft der Gäste wächst nicht proportional mit. Nicht unbedingt, weil sie das Geld nicht haben, sie priorisieren einfach anders.

Zürich galt lange als die Stadt, in der viele noch bereit sind, für Qualität tief in die Tasche zu greifen. Das gilt heute nicht mehr?

Doch, ich würde das immer noch unterschreiben, vor allem im Vergleich mit anderen Regionen im Land. Aber die junge Generation zum Beispiel hat ein ganz anderes Ausgehverhalten als wir damals, die in dem Alter noch nach Kopenhagen reisten, um im «Noma» zu speisen. Wenn sie auswärts essen gehen, suchen sie sich vor allem einen coolen Ort aus, und statt Alkohol trinken sie eher Holunderblütensirup. Auch das ist eine grosse Herausforderung für die Branche. Alles in allem geht es ihr aber immer noch gut.

Ihr guter Espresso kostet 4 Franken 50, das ist noch moderat für die Innenstadt. Dort ist der Preis von einem Fünfliber bald normal, womit viele eine Schmerzgrenze erreicht sehen. Auch dass man für Leitungswasser inzwischen fast überall bezahlt, sorgt für Unmut.

Beides kann ich verstehen. Wer bei uns ankommt, erhält zur Begrüssung ein Glas Wasser, unentgeltlich, weil für uns das Erlebnis des Gastes im Vordergrund steht. Das haben wir von unseren Japanreisen mitgenommen. Eine Karaffe würde bei uns 2 Franken kosten, die wir meist auch nicht verrechnen. Aber das gehört zu den Fragen, über die wir uns beim Gastroverband nicht einig sind.



Das «Miyuko» – ein Refugium an der Bärengasse.

Annick Ramp / NZZ

Wie lässt sich das lösen?

> Ich sah mich immer als Gastgeberin, weil ich das als sinnstiftende Arbeit empfinde. Aber ich verstehe Gastronomen, die ans Aufhören denken, wenn sie sich abrackern für Gäste, die viermal so viel

denken, wenn sie sich abrackern für Gäste, die viermal so viel verdienen und dann ständig über die hohen Preise klagen. Auch deshalb will ich mich weiter im Verbandsvorstand engagieren. Wir überlegen uns, mit welchen Dienstleistungen wir den Mitgliedern helfen können, etwa mit einer Beratung zu den Kennzahlen.

Der Vorstand von Gastro Stadt Zürich spiegelt die Breite dieser Branche, vom Gründer einer exklusiven Bar bis zum Trendgastronomen mit mehreren Lokalen. Aber wie viel Innovationskraft hat das Zürcher Gastgewerbe wirklich noch?

Das grösste Fragezeichen setze ich tatsächlich beim Thema Innovation. Mir fehlt in Zürich heute der Raum, um etwas auszuprobieren. Diese Stadt war schon immer ein teurer Standort, man muss viel Geld in die Hand nehmen, um einen Gastbetrieb zu eröffnen. Also muss es dann funktionieren, sonst ist man gleich wieder weg vom Fenster. Das drückt meines Erachtens auf den Improvisationsgeist und die Kreativität. Diese neuen Specialty-Coffee-Shops oder Matcha-Bars sind alle so durchgestylt! Das ist sicher Geschmackssache, es scheint ja zu funktionieren. Die neue Generation mag es halt beige, vanilla, nude, clean. Das passt zu Clean Eating, dieser seltsamen Art von Mindfulness. Auf mich persönlich wirkt vieles in Zürich heute steril, trostlos, optisch reduziert, es fehlen die persönliche Farbe und die Individualität.

Was Sie schildern, steht doch für eine Stadt, deren Perfektionsgrad heute fast schon lebensfeindlich ist, im Vergleich etwa zu Bern.

Ja, es hat oft etwas Freudloses. Wir haben alles, was wir wollen und brauchen, und haben trotzdem nicht das Gefühl, es sei schön hier. Zumindest in der Innenstadt ist alles deutlich schneller als an unserem früheren Standort im Kreis 6, die Leute haben viel weniger Zeit. In Winterthur habe ich fast schon einen Kulturschock, in Bern hat das Verkaufspersonal sogar Zeit für einen Schwatz. In Reviews erhalten wir oft die Rückmeldung, wir seien so freundlich. Es geht manchmal nur darum, allen einen guten Morgen zu wünschen, wenn sie reinkommen. Der Effekt ist enorm, der Aufwand minim, aber in Zürich überhaupt nicht selbstverständlich. Es kommt in dieser Stadt vor, dass man als Gast minutenlang ignoriert wird.

Quereinsteigerinnen beleben Branchen mit anderen Perspektiven. Wie zeigte sich das bei Ihnen?

Wie zeigte sich das bei Ihnen?

Ich merkte das besonders, als ich von der Grafikerin zur Patissière wurde. Gelernte Konditoren, die bei mir arbeiteten, hatten fixe Ideen, wie man die Sachen richtig macht, weil man sie schon immer so gehandhabt hat. Braucht ein Schoggimousse so viele Eier, dass am Ende all das Eiweiss übrig bleibt? Solche Dinge hinterfragte ich schon früh. Bis heute bin ich sehr viel schneller darin, neue Wege anzunehmen und auszuprobieren.

Man sagt Quereinsteigern aber auch nach, beim Wirten meist an mangelnden betriebswirtschaftlichen Kenntnissen zu scheitern.



Sara Hochuli



Sara Hochuli

Die Tortenkreationen von Sara Hochuli haben sogar schon die Rolling Stones begeistert.

Ich denke, sie scheitern eher daran, dass dieser Beruf so streng ist. Wir hatten am Anfang auch etwas romantische Vorstellungen. Was ich vor allem unterschätzte, ist die Aufgabe der Personalführung, obwohl ich vor dem Einstieg eine entsprechende Weiterbildung machte. Corona war da besonders einschneidend. Ich musste der Fels in der Brandung sein und schauen, wie wir den elf Angestellten den Lohn zahlen konnten. Zum Glück kam es dann doch gut.

Wie schwer macht die behördliche Bürokratie dem Gastgewerbe das Leben?

Ich muss sagen, dass sich die Gemeinde- und Stadträte sehr um einen Austausch mit der Branche bemühen. Aber bei den Behörden mangelt es vor allem an Augenmass, etwa bei Baubewilligungen. Anders als zum Beispiel in Genf braucht man in Zürich selbst für ein kleines Café eine automatisierte Belüftung für mindestens 40 000 Franken. So eine mussten wir an unserem ersten Standort mit maximal 25 Gästen einbauen, das war völlig übertrieben.

Ist wegen solcher Auflagen Ihre Backstube in Rümlang, obwohl Sie in Zürich wohnen und wirten?

Entscheidend war, dass wir dort einen sehr grossen, günstigen und inspirierenden Raum mit Tageslicht gefunden haben. Aber es ist schon so: In Rümlang war damals nie von einer Lüftung die Rede, sie fanden nur, Fliegengitter vor den Fenstern wären noch gut.

Sie boten von Anfang an vegane oder glutenfreie Torten an und setzten Matcha ein, als das noch kein Hype war. Geht für eine Pionierin wie Sie der Reiz verloren, wenn es Mainstream wird?

In gewisser Weise schon. Der Hype des Veganismus, der vorübergehend sehr moralisierend war, ist aber definitiv vorbei, anders als der Vegetarismus. Unsere veganen Torten laufen weiterhin sehr gut, aber meist geht es dabei um Laktoseintoleranz. Was den Matcha betrifft, ist der Trend zum Massenprodukt fatal, oft werden minderwertige Produkte oder Fälschungen verkauft. Wir beziehen allen japanischen Tee von jeher direkt beim Bauern, mit dem wir heute sehr verbunden sind.

Vor zehn Jahren gründeten Sie in Reykjavik ein Café. Warum gaben Sie es wieder auf?

Damals war diese Stadt sehr im Kommen, nur leider neigen die Isländer zu Grössenwahn. Sie erweiterten den Flughafen enorm, ohne dass das Land auf den Overtourism eingestellt gewesen wäre. Die Gastronomie wuchs und wuchs, anders als in Zürich gab es nie genug Gäste für dieses Angebot. Wir gaben unser Café aber auch wegen persönlicher Schicksalsschläge auf. Mein Vater, der als Schreiner auch jenes Projekt mitprägte, verunfallte tödlich. Und Dominik war von

einem Tag auf den anderen für ein halbes Jahr arbeitsunfähig, mit komplett blockiertem Rücken. Wir erhielten ein Kaufangebot und schlugen ein. Mein Lebenstraum, in einem anderen Land zu arbeiten, hat sich mit dem Abenteuer Island erledigt. Anfangs erlagen wir der Illusion vieler Schweizer Auswanderer, im anderen Land sei alles viel relaxter. Mit der Zeit merkt man dann, wie schön es in Zürich doch ist. Hier kann man sich auf so vieles verlassen.

Erfahren Sie mehr BETA

FragNZZ beantwortet Ihre Fragen ...

Wie hat sich die Zürcher Gastroszene in den letzten Jahren verändert?

Warum haben es kleine, inhabergeführte Restaurants in Zürich heute so schwer?

Was sind die Gründe für das Schliessen kleiner Zürcher Gastronomiebetriebe?