

Historische Mauern, modernes Design und ein junges Team

Vor bald zwei Jahren wagte die Beizengenossenschaft Baseltor in Solothurn den Aufbau eines drittes Standbeins. Sie pachtete das alte Salzlager der Stadt Solothurn und liess es zum neuen Restaurant Salzhaus umbauen. Die beiden jungen Geschäftsführer erzählen von ihren Plänen, Zweifeln und Hoffnungen.

Das «Salzhaus» in Solothurn blickt auf eine 500-jährige Geschichte zurück. Das markante Gebäude an der Aare war im 19. Jahrhundert das staatliche Salzmagazin und verkam im Laufe der Zeit zum Lagerhaus. In den letzten Jahren stand das Bijou leer. Bis es von den Zürcher Architekten Ralf Edelmann und Oliver Krell aus dem Dornröschenschlaf geküsst

wurde: Die roh belassenen alten Wände wurden mit Betonelementen kombiniert. Messing und Eichenholz sind die dominanten Materialien. Die unzähligen kleinen Lichter der handgefertigten Leuchter von der Luzerner Firma Szarka sorgen für eine warme Beleuchtung, schallschluckende Veloursplatten in der hohen Decke schaffen ein angenehmes Raumklima. Das Mobiliar wurde von den

beiden Architekten selber entworfen und auf Mass angefertigt, die Stoffe sind selbst designt und wurden in Paris hergestellt. Ein besonderer Blickfang ist das überall eingesetzte Zirkelornament. Aber Wachküssen und ein Facelifting verpassen reichen bei einem Restaurant nicht zum Erfolg. Es braucht natürlich auch ein gutes Konzept und ein Team, das dieses umzusetzen weiss.

Es braucht Gastgeber, die dem Raum Leben einhauchen und die Gäste verwöhnen.

Ueli Wüthrich, dem Projektleiter des Restaurants Salzhaus, ist es gelungen,



Alt und neu. Das 500-jährige Gebäude wurde von zwei Zürcher Architekten mit sehr viel Sorgfalt und Liebe zum Detail renoviert. Das prägnante Zirkelornament, wie hier am Geländer, findet man im ganzen Restaurant als wiederkehrendes Element.



Gastgeber mit Salz und Pfeffer. Geschäftsführerin Sabrina Knittel und Küchenchef Christian Härtge sorgen für das Wohl der Gäste im «Salzhaus» und stellen selber aromatisierte Salze her.



Vorspeise. Bio-Crevette mit Apfelsprossensalat an Bärlauchmayonnaise, aromatisiert mit Himbeersalz.



Vorspeise. Ein Dorschfilet mit Pak-Choi-Gemüse, aromatisiert mit Grüntee-Ingwer-Salz.



Hauptspeise. Rindshohrückensteak vom Jurasüdfuss, Cashewbutter, wilder Spargel und Chorizo-Risotto, aromatisiert mit Maldon Sea Salt.



Nachspeise. Orangen-Mandel-Financier auf Rhabarberkompott mit Mascarponeglace, aromatisiert mit Karamellsalz.



Der Gewölbekeller. Dieser Raum ist vom Restaurant etwas abgetrennt und eignet sich deshalb sehr gut für Bankette und geschlossene Gesellschaften.

eine Truppe aus jungen und sehr motivierten Gastroprofis zusammenzustellen. Angeführt wird das Team von Sabrina Knittel. Ihr Führungsmotto: «Wir legen Wert auf ein gutes Arbeitsklima. Klare Strukturen und motivierte Mitarbeitende helfen dabei. Sie sorgen für konstante gastronomische Bestleistungen und für den «esprit d' innovation», den unsere Gäste am Tisch und im Gaumen erleben möchten.»

Für den Gaumen zuständig ist Küchenchef Christian Härtge. Der Deutsche, der vormals im Hotel Krafft in Basel und im «Kuhstall» in St. Moritz tätig war, setzt im «Salzhaus» auf saisonale marktfrische Küche. Er verwöhnt die Gäste mit leichten Gerichten seiner mediterran-asiatischen Fusionsküche. «Am liebsten brauche ich einheimische Produkte und kombiniere sie mit asiatischen, indischen und nordafrikanischen Aromen», erklärt der Küchenchef.

Eine grosse Rolle in der «Salzhausküche» spielt – nomen est omen – das Salz.

So würzt Christian Härtge alle seine Gerichte mit edlen Salzsorten wie dem indischen Schwarzsatz Kala Namak, Meersalz aus England (Smoked Maldon Salt) und dem australischen Murray-River-Salz. Zusätzlich aromati-

siert er seine Salze selber. Für eine Nachspeise komponiert er ein Karamellsalz oder für eine asiatisch angehauchte Vorspeise ein Grüntee-Ingwer-Salz. Für den Deutschen ist es die erste Stelle als Küchenchef. Das ist mit einigen Herausforderungen verbunden: «Ich bin mehr der Praktiker. Als Küchenchef musste ich aber plötzlich auch administrative Aufgaben übernehmen. Und diese werden für mich noch eine ganze Weile herausfordernd bleiben.» Auch für die Geschäftsführerin Sabrina Knittel ist der Job im «Salzhaus» die erste Kaderstelle. Und das unmittelbar nach Abschluss der Hotelfachschule in Lausanne. «Manchmal ist es merkwürdig, plötzlich Leute zu führen, vor allem, weil die meisten unserer Angestellten älter sind als ich und mehr Erfahrung haben.»

Das junge Führungsduo ist aber nicht ganz allein, sie werden unterstützt von der Genossenschaft Baseltor, der das «Salzhaus» gehört. Neben dem Hotel Baseltor und der Trendbar Solheure ist das Restaurant am Landhausquai bereits der dritte Betrieb in der Baseltorfamilie. Da es sich um drei verschiedene Häuser mit unterschiedlichen Philosophien und Angeboten handelt, rechnet man nicht mit einer hausgemachten Konkurrenz. Im

Gegenteil, die Verantwortlichen gehen davon aus, dass die drei Betriebe von Synergien profitieren können; sei es beim Einkauf oder beim Personal. Auf jeden Fall kann das Salzhausteam in der Anfangsphase von der Erfahrung und Kompetenz der beiden bereits etablierten und erfolgreichen Betriebe profitieren. Für die beiden Gastgeber

des altherwürdigen Salzhauses ist aber klar: Sie wollen ihre eigene Erfolgsgeschichte schreiben. Sabrina Knittel verrät ihr Erfolgsgeheimnis: «Trotz stetigem Bestreben nach Optimierung wollen wir unkompliziert und echt bleiben.»

*christian.greder@gastronews.ch
Fotos: Christoph Läser*

Facts & Figures

Adresse: Salzhaus-Restaurant, Bar, Landhausquai 15a, 4500 Solothurn, Tel. 032 622 01 01

Internet: www.restaurant-salzhaus.ch

Konzept: ein fünf Meter hoher Innenraum mit Terrasse direkt an der Aare als neuer gastronomischer Treffpunkt der Stadt. Küche mit Terroir-Produkten und exotischen Aromen.

Geschichte: Die ältesten Bausubstanzen stammen von 1500. Von 1826 bis 1864 wurde das Gebäude von der Stadt Solothurn als Salzlager genutzt.

Umbauzeit: Eingabe Baubewilligung Februar 2008, Baubeginn Mai 2008, Fertigstellung Oktober 2009.

Zielpublikum: Geniesserinnen und Geniesser jeden Alters, die sich gerne mit speziellen Überraschungen vom Service und der Küche verwöhnen lassen.

Philosophie: 90 Prozent Solothurn und 10 Prozent New York. Ein Hauch von Grossstadt mit sympathischen und kompetenten Gastgebern.

Sitzplätze: 80 im Restaurant und 52 auf der Terrasse.

Fläche: 348 Quadratmeter

Preisstruktur: Vorspeisen 12 bis 24 Franken; Hauptspeisen 30 bis 44 Franken; Desserts 12 bis 16 Franken.

Anteil Food/Beverage (in Prozent): 55 Prozent Food und 45 Prozent Beverage.

Mitarbeitende: Küche 8 Personen und Service 10 Personen.

Investitionssumme: 0,9 Millionen Franken (Miete im Rohbau).

Planung und Realisation: Edelmann Krell Architekten, Zürich.

Rechtsform: Genossenschaft

Inhaber: Genossenschaft Baseltor

Geschäftsführer: Sabrina Knittel und Christian Härtge.