



Datum: 24.05.2024

Autor: Kristina Gysi

Thema: CHAM group und Papieri Areal

Im Kesselhaus wird künftig gegrillt

Kristina Gysi

Das Gastropaar Segmüller betreibt in Zürich neun Restaurants. Und in Zukunft eines in Zug – auf dem **Chamer Papieri-Areal**.

Als Markus Segmüller zum ersten Mal im Kesselhaus stand, sagte er zu Thomas Aebischer, CEO der Paper Group: «Ihr seid doch wahnsinnig.» Negativ war das nicht gemeint, ganz und gar nicht. Denn die Idee, im sanierungsbedürftigen Herzstück der ehemaligen **Chamer Papierfabrik** ein Restaurant zu eröffnen, könnte man aus finanzieller Sicht tatsächlich als wahnsinnig, aber auch als wagemutig bezeichnen. Und wagemutig, das scheinen Markus und Daniela Segmüller zu sein.

1999 eröffnete das Paar sein erstes Restaurant an der Zürcher Bahnhofstrasse. Das «Carlton» habe jedoch wenig mit dem geplanten Restaurant im Kesselhaus gemein. Während ersteres mit viel Holz, Stoff, Blumen, Gemälden und Lampen ein durch und durch gemütliches Ambiente ausstrahlt, wolle man der Vergangenheit des Kesselhauses vor allem mit etwas gerecht werden: indem man darin mehr belässt, als man aus Gründen des Denkmalschutzes müsste.

Der einstige Zweck soll sichtbar bleiben

«Ein Haus mit Geschichte zu übernehmen, ist das Beste, was einem passieren kann», sagt Markus Segmüller. Und Geschichte hat das Kesselhaus, eine lange gar. Gemäss der Online-Enzyklopädie Chamapedia geht diese bis ins Jahr 1913 zurück. Damals kaufte die **Papierfabrik Cham** eine neue Papier-

maschine, die mittels Kohle und Schweröl betrieben wurde.

Die Energiegewinnung erfolgte im Kesselhaus, das zu diesem Zweck erbaut wurde. 1957 wurde es Richtung Westen erweitert und durch die markanten Zwillingstürme ergänzt. Diese entlüfteten die zwei Strahlungskessel und prägten fortan das Bild des **Chamer** Ortsteils. Für den Umbau, der ab Sommer dieses Jahres erfolgen wird, wurden sie temporär rückgebaut und werden später wieder auf dem Gebäude platziert.

Durch den Umbau sollen weder die Kohleabschütten noch der vom Fabrikleben gezeichnete Betonboden «überpinselt» werden, wie Aebischer es nennt. Raue Oberflächen sollen erhalten, der ursprüngliche Zweck des Gebäudes sichtbar bleiben.

Alte Fabrikteile sollen auf keinen Fall entsorgt werden

Geplant sind ein Grillrestaurant, eine Lounge und eine Bar im industriellen Stil. Letztere soll durch eine Gartenwirtschaft aus dem Gebäude und auf den im Quartier zentrierten **Papieri-Platz** weitergezogen werden. Der Liechtensteiner Günther Thöny, der für die Inneneinrichtung zuständig ist, habe bereits im Vorfeld mehrere alte Fabrikteile unter seinen Schutzschirm gestellt. So solle man etwa die alten Antriebsräder auf keinen Fall entsorgen. In Thönys Vision für das Lokal spiele das einstige Fabriktrei-

ben eine tragende Rolle.

Ein luxuriöses Fine-Dining-Restaurant solle das Lokal im Kesselhaus nicht werden, wie Daniela Segmüller klarstellt. «Wir möchten ein möglichst breites Zielpublikum ansprechen», sagt sie. Das ist unumgänglich, besteht das **Papieri-Areal** doch aus einer diversen Anwohnerschaft. Gemäss dem Wirtepaar sollen Mittagsmenüs zwischen 25 und 35 Franken erhältlich sein. Die detaillierte Preisliste werde derzeit noch erarbeitet. Auch bedeute Grill nicht nur Fleisch. Auch für Vegetarierinnen und Veganer solle es im Kesselhaus eine vielseitige Auswahl geben. Ein Take-away-Angebot hingegen nicht.

Geplant sind Öffnungszeiten von Montag bis Samstag zwischen 11 und 24 Uhr. «Ob wir das Restaurant irgendwann auch sonntags betreiben werden, sehen wir dann. Zuerst wollen wir uns etablieren», sagt Daniela Segmüller. Zudem bedeute es laut Markus Segmüller einen enormen Stress für die Mitarbeitenden, ein Restaurant sieben Tage die Woche zu betreiben. Mit einer Öffnung am Sonntag würde das Kesselhaus jedoch eine Lücke füllen. Wie unsere Zeitung bereits berichtete, sind die meisten Restaurants in **Cham** sonntags geschlossen, ausgenommen Döner- und Pizza-Imbisse.

Die «Strahlkraft dieses Leuchtturmprojekts» soll ge-

mäss Aebischer weit über **Cham** hinausreichen. Ziel sei es, dass sich das Kesselhaus und somit das gesamte **Papieri-Areal** auch ausserhalb des Kantons Zug einen Namen macht.

Eröffnung über eineinhalb Jahre verzögert

Dazu beigetragen hat bereits der Watt d'Or. Das Quartier wurde zum Jahresbeginn mit der «Auszeichnung für Bestleistungen im Energiebereich» des Bundesamts für Energie gewürdigt.

Geplant ist die Restaurant-eröffnung im Frühling 2026. Also eineinhalb bis zwei Jahre

später als geplant. «Gut Ding will Weile haben», so Aebischer. Für einen Gastrobetrieb sei es wichtig, dass er in einem bereits vielschichtig belebten Quartier eingebettet werde und nicht von **Baustellen** umgeben sei. Letzteres wäre bei der Eröffnung zum anfänglich geplanten Zeitpunkt der Fall gewesen.

Auch kam in den vergangenen Monaten das Thema einer Bierbrauerei auf, die im Erdgeschoss des Gebäudes platziert werden könnte. Auf Nachfrage sagt Aebischer, dass die Idee einer Brauerei im Kesselhaus

zurzeit nicht mehr aktiv verfolgt werde. Das Gespräch mit mehreren Bierproduzenten habe ergeben, dass das Vorhaben für sie ökonomisch nicht aufgehe.

Aus Marketingsicht wäre ein solches Unternehmen in unmittelbarer Lokalnähe aber wohl ein gescheiter Schachzug. Ein Grillrestaurant mit hauseigener Bierbrauerei – im Volksmund würde man dazu sagen: nümee nüt. So oder so scheint die Zukunft dieses Gebäudes, das lange Zeit brachgelegen hat und nun einer neuen Nutzung zugeführt wird, vielversprechend.



Links: So soll sich das Kesselhaus als Herzstück der **Papieri**-Arealis dereinst präsentieren. **Rechts:** Im neuen Lokal soll auch eine Bar entstehen.



Freitag, 24. Mai 2024

Visualisierungen: zvg

