

Der neuste Coup des «Würstlikönigs»

Er erfand das «Wiedikerli» und verkaufte den Familienbetrieb – jetzt übernimmt Urs Keller die Stadthausanlage beim Bürkliplatz

TOBIAS MARTI (TEXT),
CHRISTIAN MERZ (BILDER)

Das Mittagsgeschäft ist vorbei. Urs Keller steht vor seinem Imbiss in Zürich, als ein junger Mann zielgerichtet auf ihn zusteuert. Der junge Mann schlängelt sich durch die Beizenstühle und Tische der Hafenbeiz Enge und hält direkt vor – Keller. «Gratuliere übrigens noch!», sagt er und streckt Keller die Hand entgegen. Keller – prüfender Blick, grau melierter Bart, halblange Haare – hat es wieder einmal geschafft. Er und sein Geschäft sind Stadtgespräch. Jedenfalls bei den kulinarisch interessierten Bürgerinnen und Bürgern.

Vor ein paar Tagen hat die Stadt bekanntgegeben, dass Keller mit seinem Familienbetrieb künftig die Stadthausanlage beim Bürkliplatz kulinarisch bespielen darf. Für einen Imbiss ist das nicht einfach ein beliebiger Ort in Zürich, es ist der Ort schlechthin. Dort, wo wochentags der Markt stattfindet, wo sich Touristen fürs Schiff rüsten und wo sich Autoposer Stossstange an Stossstange aneinanderreihen, darf er künftig wirken.

In Zürichs Gastrobranche kennt man sich, man fischt im gleichen Teich. Auf die Ausschreibung der Stadt haben sich so viele Gastronomen beworben wie noch nie: 67 Bewerbungen gingen ein. Keller hat sich durchgesetzt. Gab es da keine schlechten Verlierer? Zumal die Familie Keller schon die Hafenbeiz Enge führt, ebenfalls im Auftrag der Stadt.

Im Gegenteil, sagt Keller. Sehr viele positive Reaktionen habe er bekommen. Durchaus auch von Mitbewerbern. Aber klar, andere hätten sich auch nicht bei ihm gemeldet. Urs Keller lächelt. Wer ist dieser Mann, der mit 64 Jahren noch Gastrokonzepte entwirft und damit halb so alte Gastronomen aussticht? Und warum tut er sich das überhaupt noch an, da er es finanziell wohl längst nicht mehr nötig hätte?

Nicht ewig weiterwursteln

Urs Keller war Zürichs bekanntester Metzger, von den Medien liebevoll «Würstlikönig» genannt. Denn seinen Ruhm verdankt er einer Wurst: dem Wiedikerli. Dieses hat er vor über dreissig Jahren erfunden, als er den Familienbetrieb in dritter Generation führte. Gemeint ist die bis heute existierende Metzgerei Keller am Manesseplatz in Zürich Wiedikon.

Die Eingebung zur Kreation sei ihm damals einfach zugeflogen. «Das war ein völliger Zufall», sagt er und lächelt. Man kann sich bei Urs Keller nie ganz sicher sein, ob das jetzt eine gepflegte Untertreibung war. Jedenfalls hatte er nur wenige Anforderungen an die Wurst. Schlank musste sie sein. «Puristisch», sagt der Metzger dazu, der tönt wie ein Werbemann. Ausserdem sollte sie bei den Kindern gut ankommen. Und ganz wichtig: Beim Grillieren musste sie saftig bleiben.

Der Rest ist Zürcher Gastroschichte. Als Keller sogar den Flughafen beliefern durfte, seine Wurst also buchstäblich abhob, wusste er: Er hat da etwas Einmaliges geschaffen. Der Hype um die Wurst hält seither an. Manchmal scheint ihn das selber zu wundern. So wie vergangene Woche. Keller war an einer Veranstaltung, als ihn jemand als Wursterfinder outete. Da sei jemand auf ihn zugekommen und habe ihn um ein Selfie gebeten. Er habe sich gefragt: Gibt es hier keine richtigen Erfinder?

Und sowieso. Diese Epoche liegt eigentlich hinter ihm. Acht Jahre ist es her, dass er den Familienbetrieb verkauft hat. Die Firma Keller war nicht nur eine Metzgerei, sondern auch ein grosser Fleischimporteur. Dazu kamen Catering, Gastroberatungen, ausserdem belieferte man Hunderte von Gastronomiebetrieben.

Er war 49, als zum ersten Mal ein Kaufinteressent anklopfte: Ein börsenkotiertes Unternehmen sei das gewesen. Keller sagte ab: «Was hätte ich mit so viel Freizeit anfangen sollen?» Aber ab jenem Zeitpunkt war etwas anders. Er beschäftigte sich mit dem Gedanken an einen Verkauf. Denn was er nicht wollte: werden wie manch ein Bekannter – 75-jährige Metzgermeister, die ein-



Urs Kellers Kinder hatten kein Interesse an der Metzgerei, aber an Gastroprojekten (hier mit Tochter Laurence Keller).



Die Familie Keller führt bereits die Hafenbeiz Enge.

fach immer weiterwurstelten. «So ein Patron wollte ich nie sein», sagt er.

Dazu trat ein anderer Umstand, der so manchem Gewerbler schlaflose Nächte bereitet: Die Kinder wollten den Betrieb nicht übernehmen. Jedenfalls nicht so wie bisher. «Ich habe auch nie Druck gemacht», sagt er. Bei ihm selber sei das noch anders gewesen. Sein Vater fand, die Metzgerlehre sei für den Sohn Pflicht. Kellers Kinder sind später doch ins Geschäft eingestiegen. Sie machen heute bei den Gastroprojekten mit.

Das Rezept abgegeben

2017 verkaufte Keller den Familienbetrieb dann tatsächlich. Acht potenzielle Käufer hatte er, am Ende ging die Metzgerei an die Heba, eine Food-Gruppe aus Lenzburg. Der Verkaufspreis sei nicht ausschlaggebend gewesen, sagt Keller, ohne natürlich einen Betrag zu nennen. Mit dem Verkauf waren auch die Wiedikerli weg. Zumindest das Branding der Würstchen. Und noch fast wichtiger: Auch das Rezept ging an die Käufer über. «Sonst hätten sie wohl nicht gekauft.»

Seither dreht sich bei den Kellers alles um Gastroprojekte. Die Tochter Laurence steht an dem Mittag im Juni vor der Essensauslage beim Hafen Enge und denkt über die Inszenierung nach: jene von den Mitarbeitern und jene von den Speisen. Es braucht neue Fotos für die Website und natürlich für die sozialen Netzwerke.

Mit dem Zeitgeist gehen die Kellers auch gastronomisch. Völlig ironiefrei schwärmt der Würstli-Erfinder von Vegem, von Hacktätschli, Tatar und Würsten: Habe man schon alles im Angebot. «Man muss machen, was die Kunden wollen. Nicht nur das, was der Metzger will.»

Bei manch einem Familienprojekt in Zürich fragt man sich: Dient das vor allem dem Zeitvertreib des Nachwuchses, oder steckt da wirklich eine Geschäftsidee dahinter? Bei den Kellers scheinen die Dinge anders gelagert. Das Unternehmer-Gen, wie Urs Keller es nennt, habe er seinen Kindern mitgegeben. Die Tochter Laurence stand bereits als Knirps hinter dem Grill. Genüsslich erzählt er die Episode, wie sie den Gästen kalte Würste servierte, weil der Gasgrill ausgeschaltet war.

Die Tochter setzt sich durch

Was der Schwenk in die Vergangenheit vor allem zeigt: Der Vater ist froh darüber, dass seine Kinder mit im Boot sind. Seit fünf Jahren arbeitet die 30-jährige Laurence Keller für die Hafenbeiz Enge und unterrichtet dazu noch als Lehrerin. Ausserdem ist sie für das «Arnold» verantwortlich, den neuen Imbiss, der 2026 beim Bürkliplatz starten wird. Ihr Bruder kümmert sich um IT und Technik.

Geht das überhaupt? Mit einem stadtbekannten Vater zusammenarbeiten, der von sich sagt: «Ich kann nicht nichts tun.» Die Tochter Laurence Keller weiss die Antwort: Klar gehe das. Es gebe da aber gewisse Regeln. Nummer eins: Am Sonntagabend, wenn die Familie beim Znacht sitzt, wird nicht übers Geschäft gesprochen. Die Regel Nummer zwei: Er wolle «de Junge nöd drischnure», sagt der Vater. Natürlich redet er dann doch gerne mit.

Etwa bei der Kaffee-Geschichte. Er will für das neue Lokal eine Automatenmaschine. Sie will eine Kolbenmaschine. Er sagt, so müsse nicht jeder Mitarbeiter extra eine Schulung machen. Ausserdem: Mit einem Automaten verliere man weniger Kaffeepulver. Sie sagt: «Ich will guten Kaffee.» Am Ende setzt sich die Tochter durch. Der Vater sagt: «Ich hatte keine Kraft mehr, mich aufzubauen.» Das dürfte durchaus ironisch gemeint sein.

Keller sieht sich als Mentor. Er sagt, er unterstütze sowieso alles, was die Jungen vorschlugen. Was den jüngsten Coup mit der Stadt angehe, sagt er, darauf hätte er sich ohne sie nicht mehr beworben. Mit dem täglichen Geschäft will er aber nicht mehr übermässig viel zu tun haben. Lieber geht er auf Reisen. Von dort bringt er «tausend neue Ideen» mit. Mit denen dürfen sich dann andere beschäftigen. Und am Montag ins Büro muss er auch nicht mehr so oft, das übernimmt die Tochter.