

Das Restaurant «Elmira» gehörte zu den besten des Landes, nun ist es geschlossen. Was ist passiert?

Spitzengastronomen in Zürich setzen auf neue Gemütlichkeit, Mäzene und auf die Angst der Gäste, etwas zu verpassen.

11.02.2026, 05.00 Uhr



Gastronom Lukas Bühler: «Es hat wenig gefehlt, und wir hätten es geschafft.»

Eigentlich ist Lukas Bühler Klimawissenschaftler. Doch seine wahre

Leidenschaft ist die «nachhaltige» Gastronomie. Schon während des ETH-Studiums betreibt er mit seinen Freunden einen Catering-Dienst. Nach dem Abschluss will er ganz ins Gastgewerbe einsteigen. Im Herbst 2022 erfüllt er sich seinen Traum und eröffnet im Zürcher Kreis 5 sein erstes Restaurant: das «Elmira».

Bühler und seine Geschäftspartner setzen auf gehobene Kulinarik mit ökologischem Gewissen. Sie servieren wenig und handverlesenen Alkohol und kaum Fleisch. Stattdessen stehen hausgemachte Getränke und fermentiertes Gemüse auf dem Menu. Ein Siebengänger mit Getränkebegleitung kostet 350 Franken – pro Person.

In Fachkreisen kommt das Konzept sofort an. Bloss ein halbes Jahr nach seiner Eröffnung wird das «Elmira» mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet. Im Sommer 2025 erreicht man 16 Gault-Millau-Punkte. Damit gehört es zu den etwa 100 besten Restaurants der Schweiz. «Unser Konzept war pionierhaft und für viele auch eine Provokation.»

Doch in finanzieller Hinsicht lässt der Erfolg auf sich warten. Bühler weiss, dass es Zeit braucht, bis die Gäste auf ein neues Lokal aufmerksam werden. Und kalkuliert entsprechend: «Wir hatten am Anfang viel Kapital und konnten es uns leisten, geduldig zu sein», sagt er. Aber auch nach zwei Jahren bleiben viele Tische leer. Und nach zweieinhalb Jahren immer noch.

Langsam beginnt Bühler zu zweifeln: Was, wenn in der Küche alles stimmt und der Businessplan trotzdem nicht aufgeht?

Es ist eine Sorge, die er mit vielen Gastronomen teilt, vor allem im oberen Preissegment. Gegen Ende 2025 wird es für das «Elmira» enger und enger. Im Dezember muss es endgültig schliessen –

genau wie andere preisgekrönte Lokale.

Gutes Essen, gutes Geschäft. Dieses alte Gastro-Gesetz scheint seine Gültigkeit verloren zu haben.

Plötzlich schliessen Sterne-Lokale

Seit dem vergangenen Herbst häufen sich die Meldungen von gehobenen Restaurants, die schliessen müssen. Das «Skin's» in Lenzburg (17 Gault-Millau-Punkte, 2 Michelin-Sterne), das «Verena» in Olten (15 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern), das «Trübli» in Winterthur (16 Gault-Millau-Punkte), die «Mühle» in Oberentfelden (13 Gault-Millau-Punkte), das «Zoe» in Bern (15 Gault-Millau-Punkte, 1 Michelin-Stern). Die Liste ist nicht abschliessend.

Ist dies das Ende von Fine Dining? Ist da gerade etwas in Bewegung?

Die letzten Tage des Restaurants «Elmira»: Die letzten Gäste sollen noch einmal den ganzen Service bekommen.

Schätzungsweise ein Drittel aller Restaurants in der Schweiz arbeitet defizitär – auch im hochpreisigen Segment. Spitzenmieten, hohe Energiepreise, Personalkosten, kostspielige Umbauten und teure Technik drücken auf die Gewinnspanne. Wenn diese 5 Prozent beträgt, geschäftet man bereits sehr gut.

Anspruchsvolle Gastronomie sei schon immer ein hartes Pflaster gewesen, sagt Sam Frey. Er gehört zu den Gründern des Winterthurer Lokals «Rosa Pulver» mit 15 Gault-Millau-Punkten.

Das Restaurant befindet sich in einem kleinen Lokal in der Winterthurer Altstadt. Nur 34 Plätze gibt es hier – eigentlich zu wenig für wirtschaftliches Arbeiten. «Wir haben hohe Ansprüche an die Qualität. Das bringt hohe Fixkosten bei den Lebensmitteln und beim Personal mit sich», erklärt Frey.

Das «Rosa Pulver» gilt in Winterthur als Institution. Aber davon, ein Selbstläufer zu sein, ist es ein ganzes Stück entfernt. In den vergangenen Jahren hätten die ohnehin bescheidenen Margen unter steigenden Preisen für Strom, Mieten und Personal zusätzlich gelitten. «Jetzt sind wir an einem Punkt, wo es für viele Restaurants kritisch wird», sagt Frey.

Das «Rosa Pulver» muss knapp budgetieren. Soll das Restaurant rentieren, muss es mit jedem Gast einen Umsatz von mindestens 160 Franken generieren. Läuft es an einem Abend weniger gut, muss der Verlust am nächsten Abend doppelt kompensiert werden. Andernfalls gerät das Restaurant in kürzester Zeit in die roten Zahlen.

Ein Spendenaufruf für eine neue Küche

Frey hat nachgerechnet. Am Ende braucht sein Lokal mehr Plätze. Von der Miete abgesehen habe ein Restaurant mit 15 zusätzlichen Plätzen nur geringfügig höhere Kosten. Mit mehr Tischen wäre der Druck pro Platz für das «Rosa Pulver» also geringer. Aus diesem Grund wollen Sam Frey und seine Mitarbeiter umziehen. Näher zum Bahnhof, näher zur Fussgängerzone. Im April soll es dort losgehen.

Aber so ein Umzug, neue Küchengeräte und eine neue Einrichtung, das kostet Geld. Geld, das Frey und seinen Geschäftspartnern fehlt.

Im Dezember rufen sie zu einem Crowdfunding auf. Das Ziel:

120 000 Franken für die Küche am neuen Standort. Im Gegenzug für ihren Beitrag bekommen die Spender einen Gutschein.

Gutes Essen, gutes Geschäft. Dieses alte Gastro-Gesetz wackelt sogar im reichen Zürich.

Es gibt Restaurants, die sind ohne Sponsor nicht mehr zu finanzieren. Diese Beobachtung machte [Reto Candrian](#), der Chef des gleichnamigen Gastrounternehmens. Zur Candrian-Gruppe gehören über 45 Betriebe, von der Imbissbude bis zum Luxushotel. Das «Bauschänzli» ist Teil davon, das «Clouds» zuoberst im Prime Tower und die «Brasserie Lipp».

Jüngst sagte Candrian zur NZZ: «Bestimmte Themen meiden wir bewusst, weil sie ökonomisch nicht tragfähig sind. Zum Beispiel die Sternegastronomie. Damit kann man ohne zahlungskräftigen Sponsor kaum Geld verdienen.»

Und nun hat es also das «Elmira» in Zürich getroffen.

Das Vergängliche ist begehrt

Kurz bevor die letzten Gäste kommen, ist die Stimmung in dem kleinen Gastraum gedrückt: Schweigen in der Küche, Leere in den Regalen, Ernüchterung in den Gesichtern. Die letzten Gäste sollen noch einmal den ganzen Service bekommen. Das versprechen die Angestellten. Aber bei ihnen ist die Luft schon draussen.

Für Lukas Bühler ist das Abenteuer mit dem ersten Restaurant Enttäuschung und Erfolgsgeschichte zugleich. «Wir sind sehr schnell sehr weit gekommen, haben vieles richtig gemacht. Es hat wenig gefehlt, und wir hätten es geschafft.» Im Schnitt waren im

«Elmira» 16 von 26 Plätzen besetzt. Ab 20 verkauften Plätzen pro Abend wäre die Rechnung für das Lokal aufgegangen. Das ist die Erfolgsgeschichte.

Dass die Spitzengastronomie auch im reichen Zürich ins Schlingern gerät, überrascht. Das «Elmira» im Kreis 5 war umgeben von Galerien und Museen, von Kunst und Kultur. Hier ist die Lebensqualität höher als anderswo in der Schweiz. Ein elegantes Restaurant würde durchaus ins Bild passen. Aber die Gäste scheinen andere Prioritäten zu haben. Und das ist die Enttäuschung.

Bühler hat in den vergangenen Jahren viel darüber nachgedacht, was die Leute wollen – und ist auf zwei Hypothesen gekommen. Die erste hat mit der Einstellung der Zürcherinnen und Zürcher zu tun. Menschen wollten das Gefühl haben, dass es etwas nur gerade im Hier und Jetzt gebe und es eben nicht immer verfügbar sei. Die Gastronomie müsse immer neue und nur kurz geltende Angebote schaffen. Darum liefen Pop-ups, Spezialabende und Zwischennutzungen. Für die Sicherheit und Langfristigkeit in der Gastronomie sei dieser Trend aber schwierig.

Die andere Hypothese hat mit dem Zeitgeist zu tun. Viele Gäste sehnten sich nach Gemütlichkeit, wollten sich unkompliziert mit ihren Freunden verabreden. Restaurants wie dem «Elmira» haften dagegen immer noch das alte Image des Gourmettempels an. «Viele haben eine überholte Vorstellung von Fine Dining. Sie denken an steife Manieren und Kleidervorschriften. Obwohl das vielerorts längst passé ist.»

16 Gault-Millau-Punkte, einen Michelin-Stern, aber nur 16 von 26 Plätzen besetzt.

Wer isst für mehr als 100 Franken?

Sam Frey beobachtet ähnliche Phänomene. Die Gäste wollen gesünder leben, auf ihren Alkoholkonsum achten, wollen früher ins Bett. Zunehmend schwierige Bedingungen für eine Branche, die vom Genuss lebt, von der Ausschweifung.

Sind also allein die Gäste schuld an den Problemen der Gastronomen? Nein, sagt Frey. Das Argument sei verlockend, greife aber zu kurz. Er sei mit den Jahren selbstkritischer geworden. «Wie oft gehe ich selber für mehr als 100 Franken essen?», fragt er, «wie viel bin ich selber für einen Abend zu zahlen bereit?»

Gewisse Gastronomen lebten zu stark in ihrer eigenen Welt und liessen es an Gespür für die Möglichkeiten und Bedürfnisse der

Gäste mangeln. Und setzten auf kulinarische Konzepte, die vielleicht innovativ und interessant seien – aber an dem vorbezielten, was gefragt sei.

Gerade die jungen Gäste hätten heute andere Vorstellungen davon, wie ein vergnüglicher Abend auszusehen habe. Sie wollten zum Beispiel lieber spontan entscheiden, wo sie hingingen, als Wochen im Voraus zu reservieren. Oder sie wollten vielleicht nur etwas Kleines essen statt einen Dreigänger. Solchen Wünschen gelte es Rechnung zu tragen.

Am neuen Standort soll das «Rosa Pulver» deshalb flexibler werden. Es soll auch günstigere Optionen geben als das Degustationsmenu mit Weinbegleitung – damit die Hemmschwelle für einen Besuch sinkt und die Winterthurerinnen und Winterthurer auch einmal spontan vorbeischauen. Der Anspruch an die Qualität soll dabei unverändert bleiben.

Das Vergängliche ist begehrt

Günstiger, flexibler, gesünder, moderner. Die gehobene Gastronomie muss sich wandeln, wenn sie überleben will. Und vielleicht muss sie sich sogar nach ganz neuen Geschäftsmodellen umsehen, um den wirtschaftlichen Druck zu senken. Lukas Bühler kann sich zum Beispiel Restaurants mit gemeinnützigem Charakter vorstellen.

Er sagt: «Für mich hat Spitzengastronomie einen philanthropischen Charakter, beinahe wie Kunst.» Und genau wie in der Kunst werde es auch in der Spitzengastronomie mehr und mehr Mäzene brauchen, die die Arbeit von ausgewählten Köchen förderten.

Eine solche Lösung hätte er sich auch für das «Elmira» vorstellen

können. Aber es kam anders. So musste das Restaurant schliessen. Besonders bitter war für Bühler, dass das Lokal am Ende praktisch ausverkauft war. Als die Menschen gemerkt hätten, «dass wir bald nicht mehr da sind, hat das verknappte Angebot sofort die Reaktion ausgelöst, nochmals zu kommen, weil wir bald weg sind».

Trotzdem würde er es jederzeit noch einmal mit einem eigenen Restaurant wagen. Lukas Bühler hat diesbezüglich auch schon Pläne. Sie müssen nur noch etwas reifen.

Rico Zandonella führt ein legendäres Restaurant. Dann nimmt ihm Michelin seinen Stern weg – und bringt ihn ins Grübeln

Isabel Heusser, Annick Ramp (Bilder) 12.11.2025

[Interview](#)

Tobias Marti (Text), Karin Hofer (Bilder) 23.09.2023

[nzzas.ch](https://www.nzzas.ch)

Punkte, Sterne, leere Kassen: Spitzenköche zahlen einen hohen Preis

Wolfgang Fassbender 13.10.2018