

# Vom Warenhaus zum Brannhof

Der Umbau des einstigen Manor-Gebäudes an der Zürcher Bahnhofstrasse kommt in eine kritische Phase.

Matthias Scharrer

Handwerker sitzen auf dem Gerüst um das einstige Warenhaus an der Zürcher Bahnhofstrasse, vertieft in ihre Arbeit. Einer klopft mit Hammer und Meissel die Sandstein-Fassade ab, ein anderer kontrolliert die über 100-jährigen Fenster, um Schwachstellen zu flicken. Journalisten staksen durchs Gestänge, um sich den Umbau des geschichtsträchtigen Hauses neben der Pestalozziwiese anzuschauen. Ende Januar 2020 zog Manor hier aus, nach 35 Jahren als Warenhaus inmitten der City. Und nach einem jahrelangen Rechtsstreit mit dem Immobilienbesitzer Swiss Life. Es ging um eine massive Mieterhöhung. Nun investiert Swiss Life 100 Millionen Franken in den Umbau.

Im Untergeschoss, im Erdgeschoss und im ersten Stock entstehen Läden. Bis zu zehn Geschäfte können einziehen, sagt Projektleiter Christoph Kling beim Baustellenrundgang am Dienstag. Was für Läden kommen, sei noch offen. Vielfalt werde angestrebt. Und eine Eröffnung aufs Weihnachtsgeschäft 2023 hin.

Vom zweiten bis zum sechsten Stock entstehen Büros. Diese seien weiterhin gefragt, trotz Corona und Homeoffice, meint Giorgio Engeli, Portfoliomanager bei Swiss Life. Er preist das Büro als Ort des Austauschs und der Kreativität. Und den Umbau als Rückkehr zu den Ursprüngen des Warenhauses an der Bahnhofstrasse 75-79.

## Ein Lichthof und eine Halle erinnern an die Ursprünge

Der Kaufmann Julius Brann hatte das Warenhaus 1912 eröffnet. Bis 1930 wurde es erweitert. Im Inneren gab es damals einen grossen Lichthof. Zur Linthescher-Gasse hin prägten farbige Fenster den Gebäudekom-



So soll der Brannhof (ehemals Manor) nach dem Umbau ab 2023 aussehen.

Bild: Visualisierung zvg



Der Lichthof lässt sich erst erahnen.

Bild: Keystone



Das Warenhaus Brann um 1930.

Bild: Baugeschichtliches Archiv Zürich

plex. Mit dem Einbau von Rolltreppen in den 1960er- und 70er-Jahren rückten diese jedoch aus dem Blickfeld. Auch der geräumige Lichthof musste Einbauten weichen.

Nun soll die ursprüngliche Architektur wieder erlebbar werden. Projektleiter Kling sagt: «Das Gebäude soll so erscheinen, wie es 1910 bis 1930 gebaut wurde.» Entsprechend wird es jetzt als «Brannhof» vermarktet.

Konkret sei ein Lichthof geplant, der in den Büros vom zweiten bis zum sechsten Stock für Tageslicht sorgt. Und eine Halle, die bis hinunter ins Erdgeschoss reicht. Durch den Wegfall der Rolltreppen werden in der Halle auch die farbigen Bleiglasfenster wieder von innen sichtbar.

Noch ist dies allerdings Zukunftsmusik. Die Bleiglasfenster sind ausgebaut und gerade bei einem Spezialisten zur Revision. Die Wände und Böden im Inneren sind so weit herausgerissen, dass sich die künftige Halle und der Lichthof erahnen lassen. Doch der Glamour des Belle-Epoque-Warenhauses ist weit weg. Stattdessen fühlt sich ein Fotograf an Bilder ausgebombter Häuser im Nahen Osten erinnert.

Eine heikle Bauphase steht nun bevor: Der Einbau eines dritten Untergeschosses an der Bahnhofstrasse 75, für verbesserte Anlieferung und zusätzliche Technikflächen. Zusätzliche Stützen sind bereits eingebaut. Kling sagt: «Jetzt kommt der kritische Moment, wo wir anfangen, auszugraben.» Doch es sei vorgesorgt, damit nichts einstürze. Kritisch ist auch das Thema Energieversorgung in Zeiten des Klimawandels. Modernste Gebäudetechnik trage zu Verbesserungen bei, ebenso die neuen Fenster, die innen zu den über hundertjährigen hinzugefügt werden, betonen die Swiss-Life-Vertreter.

Geheizt werde aber vorerst mit Gas, weshalb noch kein Minergie-Standard erreichbar sei. Doch eventuell sei in ein paar Jahren ein Anschluss an den Seewasserverbund Coolcity möglich – ein Projekt des Elektrizitätswerks Zürich zur Nutzung der Wärme und Kälte des Zürichsees. Bleibt noch die Frage nach der Mietzins-Entwicklung. Um wie viel höher als früher der erwartete Ertrag sei, will Engeli nicht sagen.

Nur so viel lässt er sich entlocken: Trotz des Verlusts von Mietflächen durch den Einbau des Lichthofs und der Halle rechne er mit höheren Erträgen als zu Manor-Zeiten. Und selbstverständlich solle auch die 100-Millionen-Investition rentieren.

## Gäste nennen ihr Lokal bereits eine Oase

Nach harzigem Start läuft der Betrieb in der Nuts Bar von Christian Zwicky und Eveline Amstutz in Dietikon langsam an.

Der Brunnen plätschert, unter den Bäumen ist es schön kühl. Eveline Amstutz und Christian Zwicky sitzen im lauschigen Garten der Nuts Bar an der Grünastrasse in Dietikon. Die Tische sind gut besetzt, die Besucher scheinen den Schatten zu schätzen. «Wir hatten einen harzigen Start», sagt Eveline Amstutz. «Das war vor allem wetterbedingt. Als wir eröffneten, regnete es danach etwa drei Wochen lang durch.» Damals durften sie und Zwicky nur den Garten öffnen. Inzwischen können sie auch in den Innenräumen Gäste bewirten. Doch noch sitzt niemand drinnen an der Theke. «Bei diesem Wetter würde ich auch nicht rein», sagt Amstutz.

Die Anzahl Gäste nehme langsam zu. Das Eröffnungswochenende sei ebenfalls nicht schlecht gelaufen. «An jenem

Samstag besuchten uns viele Leute», sagt Amstutz. «Und es kamen wirklich alle quer durcheinander. Wir hatten einen Töffklub hier, eine Frauenfussballmannschaft, aber auch einige ältere Leute», erinnert sich Amstutz.

### Sie rechnen damit, dass es erst im Herbst richtig läuft

«Die Leute müssen sich zuerst noch daran gewöhnen, dass sie wieder in die Bar dürfen», meint Zwicky. «Sie haben sich zu Hause eingerichtet», sagt er. Zudem kämen der Gastronomie gleich drei Faktoren in den Weg: die EM, die Olympiade und die Sommerferien. Zwicky sagt: «Für die Gastronomie ist es sehr schwierig. Ich rechne erst im September oder Oktober damit, dass es richtig läuft.» Im Moment würden vor allem die jün-



Christian Zwicky und Eveline Amstutz.

Bild: Britta Gut

geren Leute zwischen 20 und 30 wieder ausgehen. «Wir richten uns aber an Besuchende zwischen 30 und 90 Jahren. Sie sind aktuell noch sehr vorsichtig», sagt Zwicky. «Wir haben effek-

tiv genug Platz. Mit Schutzkonzept haben wir draussen 40 Plätze, drinnen sind es 50», erklärt er. «Sie sind noch sehr zaghaft», findet auch Amstutz. Bei Zwicky und Amstutz kehren momentan vor allem Gäste ein, welche die Betreiber nicht kennen. «Es sind alteingesessene Dietiker», sagt Zwicky. «Oder solche, die den Ort schon von vorher kannten», fügt Amstutz an. Vor allem die sommerlichen Angebote seien beliebt. «Der Whisky hinkt noch ein wenig hinterher», meint Zwicky. Der Sommer sei nicht die Jahreszeit dafür. Amstutz sagt aber, es gäbe auch einige Gäste, die bei ihnen vor allem zum Essen vorbeikommen würden. Auch im Zigarrenklub der Nuts Bar haben sich bereits einige Personen als Mitglieder angemeldet. Laut Zwicky wird die Nachfrage für gewisse Angebote

erst im Herbst steigen. «Im Moment geniessen die Gäste eher kühle Getränke und ein feines Tatar oder einen Apéritoler statt Zigarren, Whisky, Rum oder kräftigen Rotwein.»

### Whiskyverkauf ist beratungsintensiv

Im Garten sei es eine andere Art Gastronomie. «Drinnen ist es Bar- und Pubbetrieb, draussen eine Gartenwirtschaft», sagt Zwicky. Der Verkauf der verschiedenen Whiskys sei beratungsintensiv und finde häufig zwischen Bartresen und Theke statt. Dies sei aktuell nicht möglich. «Auf der Karte können wir die feinen Spirituosen und Weine nicht gleich präsentieren», erklärt er.

Sie seien aber froh, dass sie wieder geschäftig dürften. Dabei ginge es gar nicht um den

Umsatz. «Wir merken aber, dass die Gäste immer länger bleiben als geplant. Sie fühlen sich wohl», sagt Amstutz. «Der Rekordaufenthalt dauerte fast zehn Stunden», sagt Zwicky. «Die Gäste sind vor zwei Uhr nachmittags gekommen und erst um elf Uhr abends gegangen.» «Der Schatten ist ein Pluspunkt», sagt Amstutz. «Aber wir müssen die Neugier der Leute noch ein wenig herauskitzeln», meint sie. Sie bekämen oft von ihren Gästen und Bekannten zu hören, dass mit einer solchen Oase mitten in der Industrie gar niemand rechne. «Sie erwarten es nicht», meint Amstutz. Doch beiden sind zuversichtlich, dass sich bald herumspricht, was sich zwischen den hohen Gebäuden an der Grünastrasse verbirgt.

Carmen Frei