



Denis Strozzega am Steg vor seinem Strandhaus in Herrliberg: «Das waren fünf intensive Jahre. Nun bin ich bereit für ein grösseres Projekt.»

Ein Seebub findet seine Berufung

Durch den plötzlichen Tod seines Vaters wurde **Denis Strozzega** mit 25 Jahren Chef des elterlichen Betriebs. Diesen Juli erzielte das Strozzis' Strandhaus in Herrliberg ZH einen Umsatzrekord, nächstes Jahr feiert das Unternehmen den 30. Geburtstag.

TEXT RETO E. WILD — FOTO ZVG

Der Zürichsee sorgt für eine willkommene Abkühlung. Boote lösen sanfte Wellen aus: Wer ins Restaurant Strozzis' Strandhaus in Herrliberg ZH tritt, wird sofort mit einem mediterranen Feriengefühl beglückt, was gerade in Zeiten von Corona ein unschätzbare Vorteil ist. Wenige Betriebe haben eine derart privilegierte Lage am See. Das urbane Zürich scheint weit entfernt – abgesehen von den auffallend vielen Luxuskarossen, die vor dem Restaurant parkiert sind.

«**Den Pachtvertrag verlängert**» Geschäftsführer und Inhaber Denis Strozzega – vor ein paar Tagen erst 30 Jahre jung geworden – sagt: «Es ist schön, diesen Familienbetrieb weiterzuführen. Nächstes Jahr feiern wir den 30. Geburtstag. Soeben haben wir den Pachtvertrag um zehn Jahre verlängert.»

Tatsächlich eröffneten Helen und Urs Strozzega, beide Absolventen der Hotelfachschule Lausanne und Eltern von Denis, im Stadtzürcher Seefeld-Quartier 1991 das erste Strozzis'. Das Konzept Schnellverpflegung auf hohem Niveau in trendigem Ambiente galt damals als bahnbrechend. Die Mischung aus einem New Yorker Deli und einer italienischen Espresso-Bar avancierte zum Liebling der Zürcher. Die Rezepte wurden mit dem Vater von Helen Strozzega erarbeitet. Er war der damalige Besitzer der Confiterie Honold. Nach und nach wurden weitere Strozzis' eröffnet, 2008 etwa das Restaurant an der Seefeldstrasse 214 mit der stadtbekanntesten Pizza. Das Strandhaus in Herrliberg gibt es seit zehn Jahren.

Die Expansion wurde jäh gestoppt. «2015 ist mein Vater in den Ferien an einem Herzstillstand gestorben. Das ging

sehr schnell und unerwartet», erzählt Denis Strozzega. Er arbeitete in jenem Jahr bei der Zürcher Kantonalbank als Fondscontroller und erbte quasi über Nacht zusammen mit seiner in Paris lebenden Schwester ein Gastronomieunternehmen. Das war deshalb eine grosse Herausforderung, weil der junge Mann berufsbegleitend mitten im Betriebsökonomiestudium war und von der Gastronomiebranche nur wenig wusste. «Ich musste mich im Frühling 2015 entscheiden, die Firma zu verkaufen oder zu übernehmen. Das war eine riesige Herausforderung.» Er sei zwar in der Branche aufgewachsen. «Aber ich habe die ganzen Abläufe, bis das Endprodukt beim Gast ist, extrem unterschätzt. Ich liebe Restaurants und esse gerne auswärts. Doch damit ist es noch nicht getan», räumt Strozzega ein. Das Familienunternehmen

bestand aus acht Restaurants. Es kam zu Entlassungen und Restaurantschliessungen. Zwischenzeitlich stellte er für den operativen Teil einen Geschäftsführer ein. Denis Strozzege stieg erst 2018 in diese Position ein. «Als ich mich entschieden habe, die anderen Betriebe zu schliessen, war das für mich sehr schwierig, weil ich mit vielen Angestellten aufgewachsen war. Es kam zu Tränen und zu Ärger. Doch das ist Teil des Geschäftslebens», sagt der junge Patron, der in Uetikon am rechten Zürichseeufer aufwuchs und seit drei Jahren mit seiner Freundin in Uetikon Waldegg ZH wohnt.

Hausgemacht und Schweizer Produkte

Heute stehen in Herrliberg, dem einzig übriggebliebenen Strozzi's, noch 20 Angestellte auf der Lohnliste, wobei darunter nur fünf Festangestellte sind. Das Strandhaus mit seinen rund 100 Plätzen ist ein saisonaler Betrieb und beschäftigt deshalb die Mehrheit des Personals auf Stundenlohnbasis. Regnet es, kommt die breite Masse nicht an den Zürichsee. Deshalb ist es auch schwierig, das Strandhaus über die Sommersaison hinaus zu betreiben. Von November bis zum Januar wird das Restaurant zum Fondue-

chalet umfunktioniert. Strozzege sagt: «Ich bin froh, dass wir das Ziel erreicht und den Turnaround geschafft haben. Wir haben ein gutes Team. Im Juli 2020 realisierten wir trotz Corona einen neuen Rekordumsatz.» Seit dem Lock-down seien die Gäste konsumfreudiger. Beim Mittagsgeschäft habe sich der Umsatz verdoppelt. Das Strozzi's pflege am Zürichsee einen Lifestyle und schaffe einen Raum, wo sich die Gäste wohl fühlen, begründet der Jungunternehmer. 95 Prozent des Speiseangebots wie Pasta oder die Pizza wie einst im Seefeld werden in der eigenen kleinen Küche haus-

gemacht. Das Restaurant verwendet fast ausschliesslich Schweizer Produkte: Zweimal pro Monat gibt es dank der Fischerei Hulliger in Stäfa Zürichseefisch. Bianchi sorgt für den Wolfsbarsch, die Metzgerei Keller fürs Fleisch, Chäs & Co für den Käse, der Chrummbaumhof für Wagyu-Beef, der Schweizer Lachs stammt aus Lostollo GR.

«Die gemachten Erfahrungen kann mir niemand wegnehmen. Das waren fünf intensive Jahre. Nun bin ich bereit für ein grösseres Projekt», sagt der Seebub. Das Konzept dazu habe er im Kopf. Jetzt schaute er sich nach Chancen um.

DENIS STROZZEGAS TIPPS FÜR GASTRONOMEN

- Am wichtigsten ist das Team: Mitarbeitende einstellen, denen man vertrauen kann.
- Eine loyale Stammkundschaft aufzubauen, ist entscheidend.
- Offen sein für Veränderungen: Die Welt entwickelt sich ständig, wie gerade dieses Jahr zeigt.
- Es lohnt sich, mit offenen Augen ins Ausland zu reisen und andere Konzepte anzuschauen.
- Einigen Trends kann man folgen, anderen eher nicht. Entscheidend ist, eine eigene Linie und ein eigenes Konzept zu haben. Der Gast muss wissen, was er in seinem Restaurant erhält.
- Es ist sehr wertvoll, mit dem Lokal einen Raum zu schaffen, in dem sich die Kunden wohl fühlen.