

Take-away und Drive-in: Die Bäckerei Merz hat grosse Pläne

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Roni Merz beschäftigt derzeit nicht nur das Ostergeschäft. Sein Augenmerk gilt auch der bevorstehenden Eröffnung seines neuen Restaurants Mühlbach und dem an der Rossbodenstrasse geplanten neuen Produktionsbetrieb. Mit dem Bau soll in diesem Sommer begonnen werden.

An der Bahnhofstrasse, in einer schmalen Nische zwischen dem Warenhaus Manor und dem bestehenden Café Merz, wird seit über einem halben Jahr mit Hochdruck gearbeitet. Nur noch wenige Wochen dauert es bis zur Eröffnung des Restaurants Mühlbach. Es wird gebohrt, gehämmert, gesägt. Die grauen Betonwände haben inzwischen einen leuchtend blauen Anstrich erhalten. «Die Lichtkanone da oben», sagt Roni Merz, Geschäftsführer der Merz-Betriebe, und zeigt an die Decke, «das ist unser Highlight.» Durch ein grosses rundes Oberlicht fliesst helles Tageslicht in den 120 Quadratmeter grossen, fast acht Meter hohen Raum. «Bei schönem Wetter brauchen wir keine anderen Lichtquellen.»

Auch am Abend geöffnet

Dafür werden am Abend die Lampen angezündet. Merz wagt sich nämlich erstmals mit einer Apérobar in die Abendgastronomie. Von Montag bis Freitag bis



Nur noch wenige Tage bis zur Eröffnung: Roni Merz geht mit dem neuen Restaurant Mühlbach neue Wege.

22 Uhr sowie am Samstag und Sonntag bis 18 Uhr werden Getränke aller Art sowie frisch zubereitete Häppchen in, wie es heisst, «grosszügiger, entspannter Atmosphäre» angeboten. Tagsüber ist eine breite Palette an gesunden Gerichten zu haben, die entweder an einem der 40 Plätze genossen oder auch mitgenommen werden können. Mit diesem

Konzept will der junge Geschäftsmann eine Lücke im Churer Gastronomieangebot schliessen: «Die Leute wollen etwas Gesundes essen, haben aber über Mittag immer weniger Zeit zur Verfügung.»

Entworfen wurde das Restaurant, das seine Türen am 17. April öffnen soll, vom Churer Architekten Conradin Clavuot. Der darunter

liegende Mühlbach gab dem Lokal seinen Namen. «Hier, in diesem Raum, befand sich einst ein grosser Schieber», erzählt Merz weiter. Zuletzt sei der Platz als Lager verwendet worden. Edle Materialien und eine moderne Ausstattung sollen ein gediegenes und gepflegtes Ambiente ausstrahlen. Das oberste Stockwerk des Geschäftshauses Mühlbach wird für Büros genutzt. Gleichzeitig hat die Fassade des bestehenden Stammhauses eine Auffrischung erhalten. Auch das Gartenrestaurant wird in einer ganz neuen Gestaltung daherkommen.

Drive-in-Bäckerei

Damit noch nicht genug: Da die Bäckerei-, Konditorei-, Confiterieproduktion im Mutterhaus zu klein geworden ist, sah sich Merz gezwungen, nach einem grösseren Standort Ausschau zu halten. Auf der Oberen Au wurde er fündig. Auf der 2500 Quadratmeter grossen Parzelle zwischen der Rossboden- und der Pulvermühllestrasse soll, ebenfalls nach einem Entwurf von Conradin Clavuot, eine neue Produktionshalle in Minergiestandard entstehen. Dem rundum verglasten Bau mit Unter-, Erd- und Obergeschoss und einem mit Lavendel bepflanzten Dach sollen ein Café, ein Gartenrestaurant sowie ein Verkaufsladen angegliedert werden. Eine Besonderheit ist die Drive-in-Bäckerei: Ohne aus dem Auto steigen zu müssen, kann der Kunde sich mit Brot, Kuchen und anderem eindecken. Der Spatenstich soll im Sommer erfolgen. Die Inbetriebnahme ist für den Herbst 2010 geplant.



Vorerst noch als Entwurf: Die neue Produktionsstätte der Bäckerei Merz soll an der Ecke Pulvermühlle- und Rossbodenstrasse entstehen.