



Schmökern, Stöbern, Staunen: Allein gestern wollten gegen 200 Menschen die Liquidationsware des Weltklasserestaurants (im Bild die frühere Gaststube) besichtigen. Vom Teelöffel über das Fischservice bis zum Kühlschrank – vierzig Jahre Spitzengastronomie spiegeln sich im Inventar. Bilder Begüm Ürek

Ausverkauf in der «Fischerzunft»

Inventar und Einrichtung des Hotel-Restaurants Fischerzunft werden seit gestern verkauft – das zieht viele Schnäppchenjäger und Neugierige an. Mit leeren Händen geht kaum jemand nach Hause.

VON MARK LIEBENBERG

«Vorsicht, hier kommen zwei Engel geflogen!», ruft die junge Dame. Behutsam balanciert sie die beiden Dekorationsstücke aus weissem Stein zwischen den Menschen hindurch, die dicht an dicht in der Lobby des Hotel-Restaurants Fischerzunft stehen.

Bald zwei Monate ist es her, seit das über die Grenzen Schaffhausens hinaus bekannte Lokal für immer seine Tore schloss. Ein gewisser Teil des Inventars wurde bereits verkauft. Noch bis kommenden Montag verkauft nun ein Liquidator im Auftrag des Eigentümers, des pensionierten Spitzenkochs André Jaeger, alles Restliche, was nicht niet- und nagelfest ist: Besteck, Geschirr, Gläser, Küchenutensilien, Geräte, Bilder, Lampen, Möbel, Dekorationsschmuck, Hotelwäsche.

Donnerstagmorgen, 8.55 Uhr, Rheinquai, Schaffhausen. Weit über hundert Menschen stehen bereits Schlange, als das 18-köpfige Team um Liquidator Jürg Hoss die Türe öffnet. Es wird gedrängelt. In Gruppen von vielleicht dreissig Leuten werden die Gwundringen und die Souvenir- und die Schnäppchenjäger hereingelassen.

«Zu emotional» für den Chef

Laut dem Liquidator Jürg Hoss (siehe SN von gestern) sind es diese drei Gruppen, die gekommen sind: Leute, die vielleicht zum ersten Mal die «Fischerzunft» von innen sehen und so einen Blick hinter die Fassade des berühmten Hauses werfen wollen. Dann die Fans der «Fischerzunft», die vielleicht ein bestimmtes Geschirr oder einfach ein schönes Andenken an das legendäre Restaurant erwerben wollen. Und schliesslich jene – und darunter nicht wenige Gesichter aus dem Schaffhauser Gastgewerbe –, die mit Kennerblick herumgehen und hoffen, vielleicht ein Schnäppchen zu ergattern. «Dazu kommen einige Personen, die immer an unsere Räumungsverkäufe kommen, viele aus dem Raum Zürich», sagt Hoss. Am Ausgang zeigt sich jedenfalls: Kaum einer geht mit leeren Händen wieder weg. Und sei es nur mit einem Einzelstück: Hoss' Kasse

Liquidation Geschirr und Geräte aus 40 Jahren

Tausende Einzelstücke, vom Dessertlöffel über edles Kristallglas und den Gastrokühlschrank bis hin zum Hotelbett, sind im Angebot.

Zahlen und Mitnehmen Noch bis kommenden Montag, jeweils von 9 bis 17 Uhr (Sonntag geschlossen) im ehemaligen Hotel-Restaurant Fischerzunft am Rheinquai in Schaffhausen.

www.hoss-liquidator.ch

bei der ehemaligen Rezeption klingelt nonstop.

«Es ist durchs Band erstklassige Ware, die André Jaeger in vierzig Jahren erworben hat», sagt Hoss. Er zeigt einen wie neu aussehenden original Davidoff-Humidor, eine Holzkiste zur Aufbewahrung von Zigarren. «Der kostet neu über 3000 Franken.» Liquidationspreis: 850 Franken. Das teuerste Einzelstück, das feilgeboten wird, ist eine automatische Kaffeemaschine für 12 000 Franken. Klar, einige Tellerdesigns sind möglicherweise etwas *démodé*, und den Pfannen und Töpfen sieht man an, dass in ihnen wirklich gekocht wurde. Aber

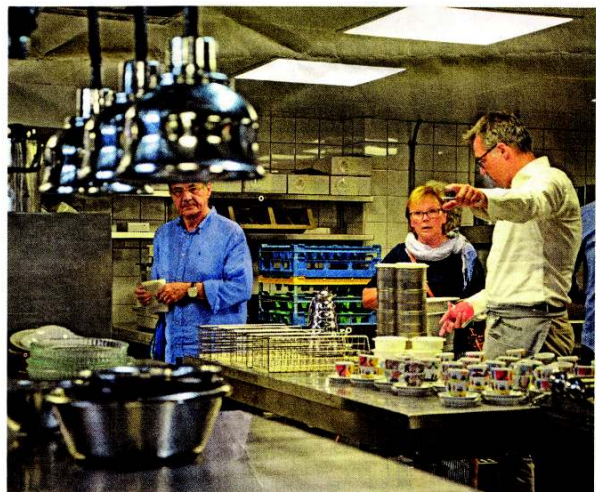
der Reiz ist gross, ein Set von der riesigen Auswahl an unterschiedlichen runden, ovalen, fischförmigen oder rechteckigen Tellern, in denen einst eine Küche mit 19 Gault-Millau-Punkten serviert wurde, preiswert zu erstehen. Jaeger hat diese Spitzenbenotung 20 Jahre lang gehalten.

In der früheren Gaststube türmen sich die Originalkartons mit kostbarem Kristallglas – zu günstigen Preisen kann man hier erstklassige Weingläser und Karaffen erstehen. «Schon in der ersten Stunde habe ich sehr viel verkauft», sagt Mitarbeiterin Rita Peter. Die angeschriebenen Preise seien fix, sagt Hoss. Nur wenn jemand grössere Mengen einkaufe, komme man ihm allenfalls etwas entgegen.

Im Chefbüro stehen sein Schreibtisch und der Bürostuhl zum Verkauf – der grosse Abwesende am gestrigen Tag war aber der legendäre André Jaeger selbst. «Nein, das wäre viel zu emotional für ihn», sagt Jana Zwesper. Die frühere Gastgeberin in der «Fischerzunft» und Ehefrau des Spitzenkochs wirbelt im Haus herum. Der Chef habe schon am Abend zuvor von seinem früheren Wirkort Abschied genommen. «Viele treue Gäste und Freunde sind aber hier», sagt Zwesper. «Und ganz viele wollen ein Erinnerungsstück mitnehmen.»



Warten auf Einlass: Der Andrang war gestern so gross, dass man nur gruppenweise ins Haus gelassen wurde. Der Liquidationsverkauf zog Neugierige wie Kenner an.



Hier wurde 20 Jahre lang mit sagenhaften 19 Gault-Millau-Punkten gekocht: Etliche Küchenutensilien stehen noch bis und mit nächsten Montag zum Verkauf.