

Fleur de Soleure, Zuchwil SO:

# Blumig, grün und nachhaltig!

Fleur de Soleure – was tönt wie eine warme Sommerbrise kommt auch so daher – Pusteb Blumen im Vorgarten und ganz viel Pflanzenpracht im Innern. Ein Restaurant, das nebst Pinsas und Pasta auch Blumen verkauft und selbst als Brocante Karriere macht. Mit quartierkonformen Öffnungszeiten macht es sich auch bei der Nachbarschaft von Anfang an beliebt und reiht sich wunderbar in die erfolgreichen Gastrokonzepte der Emmenpark AG ein. Die kreative Handschrift von Geschäftsführer Markus Balsiger ist unverkennbar, der im Küchenbau und für vieles, was es sonst noch braucht, wie gewohnt auf die bewährte Zusammenarbeit mit der Steffen Gastro AG (Gerlafingen) zählt.

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.



Diesseits fliesst die Aare vorbei, auf der anderen Seite schreibt das ehemalige Sulzer-Areal als Riverside Quartiergeschichte. Dazwischen passt das Fleur de Soleure wie die Kornblume auf eine Blumenwiese.



Das Gesicht von «Fleur» mit pflanzengemachtem Haarschopf ist ein Kunstwerk von Müller Tauscher.



**F**olgt man in Solothurn der Aare flussabwärts, erreicht man in rund zehn Minuten das Restaurant Fleur de Soleure. Noch schneller geht's im Sommer mit SUP oder Kanu. Die kann man bei der Emmenpark AG mieten. «Rausgefischt» wird man zwar erst im 1818 (ein weiterer Betrieb der Emmenpark AG), ein erster Stopp lohnt sich aber bereits im Fleur de Soleure, das auch im Winter blumige Auszeiten bietet. Ende Januar stehen erste Töpfchen bereits im Freien, Narzissenzwiebeln, deren grüne Spitzen den Frühling verkünden. Innen geht es blumig weiter: Tulpen und Traubenhazinthen prahlen im Warmen bereits mit ihrer Blütenpracht, die übrigens ebenso käuflich ist wie die restliche Innendekoration, bestehend aus Kunst, Antikem und viel wunderbarem Kitsch.

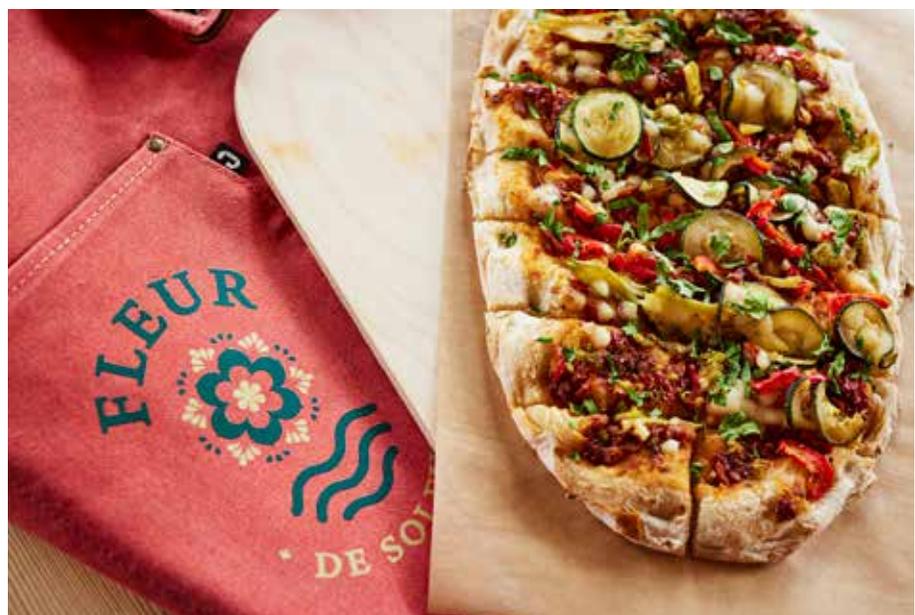
Hier riecht es nach Lärchenholz, Trockenblumen und Jasmin. Und nach frisch gebackenen Pinsas,

eine Art Focaccia mit luftig lockerem Teig zum Selbstbelegen. Locker leicht kommt das Essen im Fleur de Soleure insgesamt daher, Frühstück und Brunch gibt's auf Etagèren, für Langschläferinnen und Langschläger während der Woche bis 13, am Wochenende bis 14 Uhr. «Ansonsten bieten wir gesunde, leichte Kost am Mittag, schnell Zubereitetes am Abend. Vorzugsweise vegan und vegetarisch, mit einer kleinen Fleischauswahl», sagt Markus Balsiger, Geschäftsführer der Emmenpark AG, gegenüber GOURMET. Über die Gasse geht das Essen in Mehrwegverpackungen. Und auch Zero Food Waste hat sich das Fleur de Soleure auf die Fahne

**Nebst Pinsas bestimmen eine gesunde Mittagsküche mit hausgemachter Pasta und eine einladende Kuchentheke das Angebot im Fleur de Soleure.**



Das Fleur ist nicht nur Restaurant, sondern auch Blumenladen und Brocante.





Ein hinreissender Hingucker mitten im Bistro: Ein Baum mit echten Pflanzen, die in vollster Blüte konserviert wurden. Die Idee dazu lieferte Mosimanns Lokal in London.



Die Steffen Gastro AG legt sich auch ins Zeug, wenn es darum geht, passendes Geschirr zu finden. Im Fleur musste das Geschirr mit Blümchen sein.

geschrieben. Alles wird verwertet, und man nimmt sich die Freiheit, auch mal «heute aus» zu sagen.

Frisch, gesund, zeitgemäss – so könnte man das Bistro-Konzept kurz zusammenfassen, das auf verantwortungsvolles Produzieren und bewusstes Geniessen setzt. Eingekauft wird beim Biobauern und beim Metzger aus der Region. Der Käse kommt vom Buechiberg, das Mehl

vom Nachbardorf und der Strom aus der haus-eigenen Solaranlage. Es sei Zeit, umzudenken und neue Wege zu gehen, findet man bei der Emmenpark AG, beispielsweise auch im Personalmanagement. Vier Tage arbeiten, drei Tage frei. Mit Co-Leitungen verteilt man die Verantwortung auf mehrere Schultern, und die Meinung der Mitarbeitenden ist gefragt, und zwar nicht nur, wenn's um die Menüplanung geht. Achtsamkeit in allen Belangen, das kommt bei jungen Leuten gut an, auch bei Quereinsteigern – und erweist sich erst noch als möglicher Ausweg aus der Misere mit dem Fachkräftemangel.

#### Flussraum und Industrie

Eingebettet ist das Restaurant Fleur de Soleure in ein schönes Stück Natur, am Aareufer, beschaulich, ruhig, entspannt. Gleichzeitig ist es Teil eines aufstrebenden Quartiers namens Riverside, das seit 2012 im Besitz von Swiss Prime Site ist. Geplant ist die Umwandlung des ehemaligen Sulzer-Areals in ein neues Wohn- und Arbeitsquartier. Die historische Substanz der alten Industriebauten bleibt als coole Kulisse selbstverständlich erhalten.

Rund 40 Betriebe von small bis extra large sind bereits vor Ort: darunter ein Tanzstudio, eine Schreinerei, ein bekannter Kaffee-

## GASTRONOMIE

maschinenhersteller und eine Webmaschinenfabrik. Letztere ist das Überbleibsel der ehemaligen Firma Sulzer, die hier seinerzeit an die 3000 Mitarbeitende beschäftigte und jährlich bis zu 6000 Webmaschinen fertigte. Das war in den 70er und 80er Jahren. Jetzt produziert die heutige Itema noch rund 100 Anlagen pro Jahr, nach wie vor ausschliesslich Projektil-Webmaschinen, mit denen Sulzer einst den Weltmarkt dominierte.

mehrstöckigen Häuser ist das Fleur untergebracht. Und wenn wir nach wenigen Zeilen bereits ganz vertraut vom «Fleur» reden, tun wir das, was gemäss Markus Balsiger viele tun werden. Denn obwohl Fleur de Soleure auf der Zunge zergeht wie die Schokoladentorte an der Bistro-Theke, wird der Name über kurz oder lang zum Fleur gekappt. Aber das ist ok, findet der Geschäftsführer, der mit der französischen Herkunft des Namens auch gleich die Anbindung Solothurns an die Westschweiz aufnimmt und für den Konzeptnamen Anna Blume eine mehr als charmante Alternative gefunden hat.

Dabei ist der Name ja nur das Tüpfelchen auf dem i eines Projekts, das Markus Balsiger aus dem Hut gezaubert hat. Wobei dem Zauber natürlich ganz viel Arbeit innewohnt. Denn damit Visionen Form und Farbe annehmen, ist auf vielen Ebenen grosses Engagement nötig. Davon hat unter anderem Beat Steffen einiges geleistet, Geschäftsleiter der Steffen Gastro AG, einer inhabergeführten Traditionsfirma aus dem solothurnischen Gerlafingen, die auf die Ausstattung von Spitälern, Alters- und Pflegezentren sowie Hotels und Restaurants spezialisiert ist.

«Wir kennen uns schon lange», erklärt Markus Balsiger gegenüber GOURMET. «Beat Steffen verantwortet jeweils die Planungen und Ausbauten unserer Küchen und stattet die Betriebe mit dem nötigen Kleininventar aus, liefert also vom Kaffeelöffel bis zur Espressotasse alles, was es braucht – im Fleur de Soleure natürlich mit Blumenmuster.»

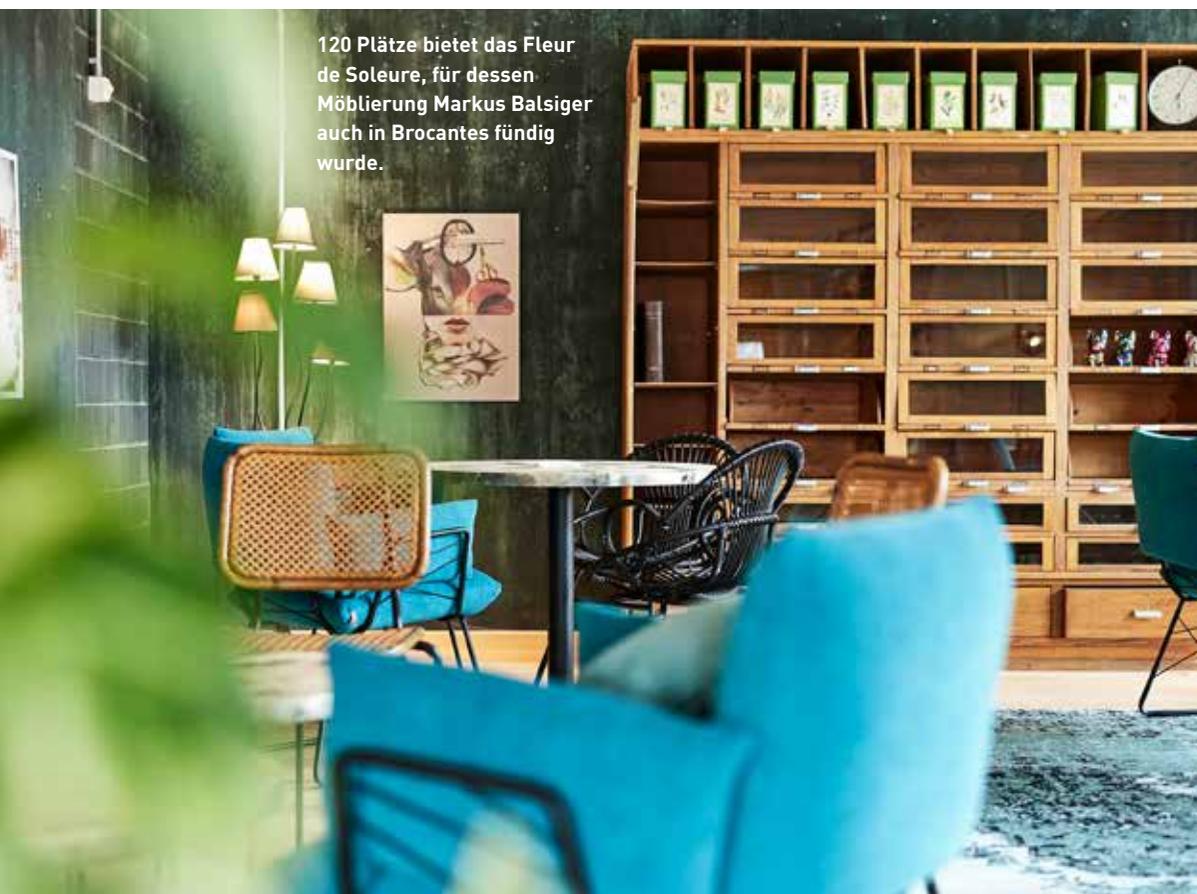
**Etagèren-Brunch für Bünzlis, Bonzen oder Vegis, das geht jeden Tag – während der Woche bis 13 Uhr, am Wochenende eine Stunde länger. Das Tabletop hat die Steffen Gastro AG geliefert.**

### Ein Name wie ein Gedicht

Letztes Jahr wurden die ersten 140 Wohnungen im Riverside bezogen. Im Parterre eines dieser



120 Plätze bietet das Fleur de Soleure, für dessen Möblierung Markus Balsiger auch in Brocantes fündig wurde.





Die Chromstahlarbeiten in der Küche realisierte die Steffen Gastro AG in Zusammenarbeit mit der Rilling AG.

## «Wir sind auch auf eine professionelle Montage der Kücheninfrastruktur spezialisiert.»

Beat Steffen, Geschäftsleiter der Steffen Gastro AG.

Den Küchenbereich im Fleur rüstete Beat Steffen konkret mit Pastakoher, Salamander und einem Kombisteamer-Turm von Salvis aus. Er integrierte Kühltechnik von Cool Compact, Spülgeräte von Meiko und einen doppelstöckigen Pizzaofen von Bartscher. «Die Regaltechnik sowie diverse Kühlunterbauten realisierten wir in Zusammenarbeit



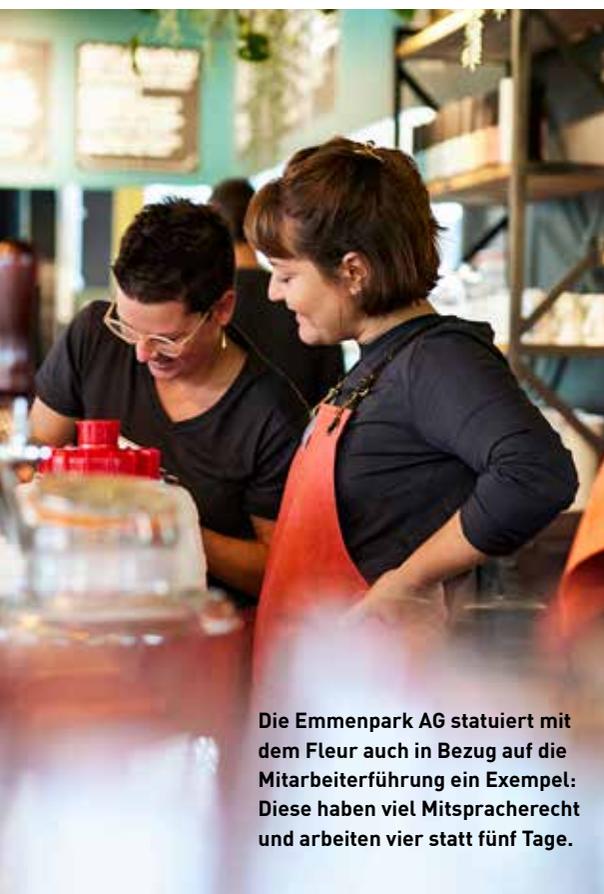
Die Steffen Gastro AG berät auch bei der Auswahl der Küchengeräte kompetent. Im Fleur sind es unter anderem Kombisteamer, Kochgeräte und Salamander von Salvis.

mit den Chromstahlspezialisten Hupfer Schweiz AG und Rilling AG. Zudem sind wir auf eine professionelle Montage der Kücheninfrastruktur spezialisiert», sagt der Geschäftsleiter der Steffen Gastro AG.

### Verlässlichkeit schafft Freiräume

«Beat Steffen ist einer, der sich ins Zeug legt, mitdenkt, also mehr ist als ein verlässlicher Lieferant, Planer und Montagespezialist», ergänzt Markus Balsiger. «Er war vor allem auch «Tätschmeister» auf der Baustelle des Fleur de Soleure. Ein Diplomat, der die Handwerker bei der Stange hielt und die erforderlichen Arbeiten

Das Fleur de Soleure holt viele Geschmäcker ab: Mitarbeitende aus den umliegenden Betrieben, Spaziergängerinnen und Spaziergänger und abends die Bewohnerinnen und Bewohner der 140 Wohnungen.



Die Emmenpark AG statuiert mit dem Fleur auch in Bezug auf die Mitarbeiterführung ein Exempel: Diese haben viel Mitspracherecht und arbeiten vier statt fünf Tage.



# «Wir sind in vielen Belangen sehr spontan, und das funktioniert nur mit Partnern, die genauso flexibel sind wie wir.»

Markus Balsiger, Geschäftsführer der Emmenpark AG.

sinnvoll aufeinander abstimmt. Wir sind in vielen Belangen sehr spontan, und das funktioniert nur mit Partnern, die genauso flexibel sind wie wir.» Beat Steffens Verlässlichkeit wiederum generiert Freiräume für Markus Balsiger, der mit über 100 Mitarbeitenden, davon 65 Festangestellten und rund 40 Freelancer, eine Reihe Eventlokale, Saisonbetriebe, Restaurants und Caterings betreibt und immer alle Hände voll zu tun hat.

Und in Zukunft noch viel mehr, denn das Fleur de Soleure ist erst der Anfang. Swiss Prime Site hat die Emmenpark AG beauftragt, das aufstrebende Quartier mit cooler und trendiger Gastronomie zu bestücken. Geplant sind vier Restaurants. Die entsprechenden Ideen hat Markus Balsiger bereits im Kopf. Da ist zum einen das Yard, eine Eventhalle in der ehemaligen Energiezentrale von Sulzer, die von hohen Räumen, Kränen und Generatoren lebt. Draussen gibt es eine grosse

Terrasse, wo Fleisch und Feuer zelebriert werden. In der Attika ist ein Fine Dining Restaurant geplant und als viertes Lokal die Sulzer Stube. Sie wird zur Ode an die Geschichte von Sulzer und Zuchwil. Hier kommt Ghackets mit Hörnli auf die Teller, auf den Holztischen liegen Tischsets und in Gewürzständen Maggi und Aromat.

Das feine Fleur des Soleure erhält also Verstärkung, die teils etwas rustikaler daherkommt. Insgesamt ergänzt sich das Angebot aber optimal, und der Anfang ist schon mal gelungen, ein blumiger Anfang. Fortsetzung folgt.



Gute Stimmung und ein lockerer Umgang herrschen bei Geschäftsführer Markus Balsiger und seinem Team.



Die Zusammenarbeit zwischen Markus Balsiger, Geschäftsführer der Emmenpark AG, und Beat Steffen, Geschäftsleiter der Steffen Gastro AG, besteht seit vielen Jahren.



### Mehr zum Thema

#### Fleur de Soleure

Riverside Zuchwil  
Sulzerstrasse 1  
4528 Zuchwil  
Tel. 032 531 70 07  
fleur@emmenpark.ch  
www.fleurdesoleure.ch

#### Steffen Gastro AG

Bolacker 3  
4563 Gerlafingen  
Tel. 032 621 26 60  
info@steffengastro.ch  
www.steffengastro.ch



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema