

Fleisch-Profis übernehmen Altstadtlokale

Das Steakhaus «Williams Butchers Table», von dem es bereits zwei Lokale in Zürich und eines in Bern gibt, kommt nach Zug.

Cornelia Bisch

Die Einrichtung ist behaglich rustikal, im Stil New Yorks der 1920er-Jahre, mit kernigem, maskulinem Schick, ein bisschen alte Schule, edel und gepflegt: Die Lokale von «Williams Butchers Table» in Zürich und Bern sind alle nach dem gleichen Konzept aufgebaut und eingerichtet: Man kauft wie gewohnt in der Metzgerei ein oder sucht ein gutes Stück Fleisch aus, um es sich gleich zubereiten zu lassen und es am «Butchers Table», an Metzgers Tisch, zu geniessen.

Nun wollen die Inhaber aus Zürich, der Geschäftsführer Philipp Oehler, der Unternehmer Rolf Styger und der Fleischspezialist Lucas Oechslin, welche für ihr Konzept bereits Preise gewonnen haben und deren Lokale gemäss Webseite «zu den 101 weltbesten Steakhäusern gehören», eine Niederlassung in der Metzgerei Aklin und dem benachbarten Restaurant Fischmärt am Zuger Zyturm einrichten. Noch müssen Sanierungsarbeiten ausgeführt werden. Der Start mit zirka 15 Angestellten, rund 80 Plätzen in der Gaststube und 50 im Aussenbereich ist auf den Frühling 2026 geplant.

Der Wirt Samed «Sami» Ramadani, der momentan den «Fischmärt» betreibt, wird das vor einigen Wochen geschlossene Restaurant Olive&Oregono am oberen Landsgemeindeplatz übernehmen und es unter dem früheren Namen Café Ritz wiedereröffnen.

Hohe Qualität zu hohem Preis

Preislich sind die Lokale im oberen Segment angesiedelt. Angeboten werden nebst bekannten Stücken auch sogenannte «Special Cuts» (spezielle Schnitte) wie «Outside Skirt» (Saumfleisch), «Hanging Tender» (Nierenzapfen) und «Bavette» (Flankensteak). «Viele der Bauern kennt unser Fleischpartner Luma persönlich. Nachhaltigkeit ist Teil unseres Konzepts», stellt Styger klar. Es gehe um das besondere Geschmackserlebnis, den edlen,



Rolf Styger in der Zuger Altstadt, wo er die ehemalige Metzgerei Aklin und den «Fischmärt» übernehmen wird. Bild: Cornelia Bisch (Zug, 4. 3. 2025)

bewussten Genuss. «Ein Grossteil des Fleisches stammt aus der Schweiz. Wir möchten aber die ganze Palette toller Fleischstücke anbieten, die in vielen verschiedenen Regionen der Welt produziert werden.»

Lucas Oechslin habe mit einem Partner schon vor 20 Jahren damit begonnen, Fleisch zu veredeln. «Die beiden haben das Luma-Verfahren entwickelt, bei dem das Fleisch bis zu 56 Tage am Knochen reift unter Zugabe eines natürlichen Edelschimmels.» Die hochwertigen Schnittstücke würden auf diese Weise ihr unverwechselbar nussiges Aroma entwickeln.

Wenn man sich sein Mittag- oder Abendessen an Metzgers Fleischtheke ausgesucht hat, wird es von der Küchenbrigade

fachgerecht zubereitet und serviert. Die Beilagen, bestehend aus gebackenen Kartoffeln oder den «Signature French Fries» (unverkennbare Pommes Frites) sowie täglich zwei Sorten frischen Gemüses und Salat, sind überschaubar. «Im Fokus steht klar das Fleisch», stellt Styger klar. Aber es gebe fleischlose Alternativen.

Fleisch von älteren Kühen und Zuger Chriesiwurst

Im Vordergrund stünden auch Stücke, die man weniger gut kenne, sowie das Fleisch älterer Kühe. «Es ist – richtig zubereitet – ein ganz besonderes Geschmackserlebnis.» Auch immer wieder neue Wurst-, Burger- und Trockenfleischkreationen stellen die Fachleu-

te der Metzgerei her. «Eine Zuger Chriesiwurst wird es bei uns garantiert auch geben», beschliesst der Geschäftsmann lachend, als er von der Zuger Spezialität hört.

«Bei uns arbeiten ausgewiesene Fachleute, gelernte Metzger und Köche», berichtet Styger. Es sei eine Herausforderung, in der heutigen Zeit des Fachkräftemangels immer genügend Personal zu finden. «Interessierte können sich gerne bei uns bewerben für den Start in Zug.» Rolf Styger und seine Kompagnons legen Wert auf eine gute Unternehmenskultur, wie er betont. «Unsere Angestellten schätzen das und wir sie. Deshalb haben wir nur wenig Wechsel.» In Zürich und Bern gehe das Konzept voll auf.

«Wir haben keinen Zweifel, dass es auch in Zug so sein wird.» Die knappe Parkplatzzlage in der Zuger Altstadt sei zwar kein Vorteil, aber auch kein Hindernis. «Wir sind davon überzeugt, dass unser Angebot Zug bereichern und die Altstadt beleben wird.»

Noch einmal etwas Neues anpacken

Dies sei ein grossartiges Lokal, die historischen Räume, die seit sechs Generationen von der Familie Aklin betriebene Metzgerei und das beeindruckende Museum, das der heutige Besitzer Marco Aklin zusammengesetzt habe. «Er war sofort Feuer und Flamme für unser Konzept und unterstützte uns von Anfang an.»

«Wir sind davon überzeugt, dass unser Angebot Zug bereichern und die Altstadt beleben wird.»

Rolf Styger
Steakhaus-Betreiber

Nun sei auch die Baubewilligung vorhanden, und die Räume könnten umgebaut werden.

Rolf Styger ist 57 Jahre alt und lebt mit seiner Familie im Kanton Aargau. Er baute während 13 Jahren die Ladenkette Fressnapf in der Schweiz auf und verkaufte sie. Anschliessend war er als Berater für Startup-Unternehmen tätig. «Ich hatte Lust, nochmals etwas Neues aufzubauen, das Spass macht», erzählt er.

Er habe sich nach Ideen und Kontakten umgeschaut und sei auf seine heutigen Kompagnons gestossen. «Damals noch zu fünft, entwarfen wir das Konzept zu «Williams Butchers Table» und setzten es um.» Es habe sie alle fünf gebraucht. «Allein wäre jeder von uns gescheitert.»