

# Der erste Wirt im zweiten Zentrum

**Sommerserie «10 Jahre Neuhegi»** Neuhegi war eine Gastrowüste, als Gerardo Prezio vor acht Jahren das erste Restaurant eröffnete. Er arbeitete schon da, als es noch Sulzerareal hiess.

**Delia Bachmann**

Gerardo Prezio war vor Roy in Neuhegi. Und auch Sue & Til war noch nicht gebaut, als er 2012 seine Gerry's Bar gleich beim Eulachpark eröffnete. Der Name ist etwas irreführend. Denn eine Bar war Gerry's Bar nicht einmal einen Monat lang. Statt den Schriftzug von den Scheiben zu kratzen, ergänzte er ihn um den Zusatz «Italian Food». Somit eröffnete Prezio nicht nur die erste Bar, sondern auch die erste Beiz im jungen Quartier.

Das Restaurant ist rappellvoll an diesem Mittwochmittag in den Sommerferien. Prezio hat noch am Pizzaofen zu tun. Nach 13 Uhr leert sich das Lokal langsam. Prezio setzt sich, was ihm sichtlich schwerfällt – die Bandscheiben. Den Maurer sieht man ihm immer noch an. Er ist braungebrannt, trägt eine halbdurchsichtige Sonnenbrille, ein graues T-Shirt und eine Kreuzkette um den kurzen, stämmigen Hals.

## Mit Vespas in den Norden

Ohne die erste Frage abzuwarten, legt Prezio los. Er erzählt vom Spanferkelgrill, den er seit anderthalb Jahren testet und in Europa registrieren lassen hat. Dieser funktioniere mit Wasserdampf und verkürze die Grillzeit auf vier Stunden. Spanferkel ist quasi sein «Signature Dish». Er bereitet es ein bis zwei Mal pro Woche auf dem Vorplatz zu: «Nach einem Rezept, das Kopf und Fuss hat.» Die Kräuter dafür baut er in seiner alten Heimat an.

Prezio erzählt leidenschaftlich und spart nicht mit Details. Eine Anekdote leitet über in die nächste, und je länger die Antwort dauert, desto weiter entfernt sie sich von der Ursprungsfrage. So kann es passieren, dass man im Geist mitreist nach Kalabrien. Und plötzlich auf seinem Feld mit wildem Fenchel steht, mitten im Meer aus gelben Blütendolden.

Dort in Kalabrien begann 1979 seine Geschichte mit der Schweiz. Sie waren acht Freunde, die mit vier Vespas in den Norden aufbrachen, um Freunde und Familie in Stuttgart zu besuchen. Auf dem Rückweg ging ihnen das Geld aus. In Winterthur arbeitete er darum einen Monat als Maurer. Und kam ein Jahr darauf wieder. Dieses Mal, um zu bleiben.

## Vier Jobs auf einmal

Sieben Jahre lang hatte Prezio parallel vier Jobs. Unter der Woche arbeitete er als Maurer und Putzmann. Am Wochenende als Hauswart und gelegentlich als LKW-Fahrer. Bei Terminkollisionen sprang jeweils seine Frau ein. Von 1995 bis 2012, bevor er



Gerardo Prezio wird seine Gerry's Bar an der Ida-Sträuli-Strasse in Neuhegi dereinst an Tochter Naomi übergeben. Foto: Heinz Diener

Gerry's Bar eröffnete, habe er als Hauswart bei Sulzer gearbeitet.

Warum ein Restaurant? Warum Neuhegi? «Alora», sagt er und holt aus. Seine Antwort beinhaltet fünf Wohnadressen in Neuhegi, Hegi und Oberwinterthur und noch mehr Anekdoten. Eine trug sich an der Stelle zu, wo heute sein Restaurant steht: «1988 habe ich genau hier Zementrohre für Sulzer zugeschnitten und dabei so viel Staub gemacht, dass die Feuerwehr kommen musste.»

## 19 Köche in zwei Jahren

Die Bar und kurz darauf das Restaurant eröffnete er dann aber aus einem persönlichen Grund, den er nicht in der Zeitung lesen will. Damals lebten in Neuhegi weniger Menschen in weniger Häusern. Viele hätten ihm gesagt, er spinne. Doch Prezio glaubte an seine Sache: «Ich wusste, was kommt und dass sich die Investition lohnt.» Da er damals auf dem Sulzerareal arbeitete, sei er stets gut über die Pläne informiert gewesen.

**«Ich wusste, was kommt und dass sich die Investition lohnt.»**

**Gerardo Prezio**

Die zwei Fotografen und die Kosmetikerin, die mit ihm anfangen, seien weg. Und auch Bars und Restaurants habe er einige kommen und gehen sehen. Doch auch Prezio hatte anfangs Probleme – vor allem mit dem Personal: «In den ersten zwei Jahren habe ich 19 Köche entlassen.» Warum? «Es gibt viele, die schwatzen.» Der jetzige Koch sei seit bald fünf Jahren da: «Wir sind eine Familie, ein Kreis. Aber der Kreis muss laufen.»

## Bussen und Marktstände

Mittlerweile läuft der Laden. 2019 sei sein bisher bestes Jahr. Den angestrebten Umsatz von 2000 Franken am Tag habe er überschritten: «Ich bin glücklich.» Noch denkt der 63-Jährige nicht an die Pension. Geregelt hat er seine Nachfolge aber schon: Dereinst wird Naomi Prezio, mit 25 die jüngste seiner drei Töchter, Gerry's Bar übernehmen. Sie arbeitet schon seit der Eröffnung da.

Eine gastronomische Wüste ist Neuhegi schon lange nicht

mehr. Wer auf dem Weg zu Gerry's Bar von der Sulzer-Allee in die Else-Züblin-Strasse einbiegt kommt an vier weiteren Gastrokonzepten vorbei, das Restaurant Eulachpark nicht eingerechnet. Die Konkurrenz kümmert Prezio aber nicht: «Viele gehen auf und nach drei, vier Monaten wieder zu.» Einen guten Kontakt pflege er mit dem Restaurant Eulachpark und der Ida-Beiz: «Wir sprachen uns ab, dass nächsten Sommer immer mindestens einer von uns offen hat.»

Was ihn jedoch nervt, ist die Parkplatzsituation im Quartier. Und zwar seit die angrenzenden Strassen vor fünf Jahren zur Begegnungszone wurden. Parkieren ist seither nur noch auf wenigen, markierten Plätzen erlaubt: «Die Stadt gibt dir keinen Parkplatz, aber deine Gäste bekommen Bussen», sagt Prezio. Umso mehr ärgert ihn der Wochenmarkt mit seinen Foodständen direkt vor der Tür. Privat betrifft ihn das aber nicht mehr. Er zog seiner Frau zuliebe weg aufs Land – in ein Haus mit Garten.