

VOM SPÜLER ZUM GROSSGASTRONOM...

JULI 2015

Aus Spülern wurden Großgastronomen

Porträt Die Brüder Seferi kamen als Flüchtlinge aus dem Kosovo nach Deutschland. Heute betreiben sie in Augsburg sechs Restaurants mit bayerisch-schwäbischer Küche

VON MIRIAM ZISSLER

Augsburg Alles begann 1993. Da floh der Albaner Ilir Seferi aus seiner Heimat, dem Drenica-Gebiet im Kosovo, vor den aufkeimenden Unruhen. „Plötzlich war ich ein Mann ohne Wurzeln“, erinnert er sich. 20 Jahre war er damals alt, sprach kein Wort Deutsch und landete in Amberg in der Oberpfalz, wo ihm eine Unterkunft zugeteilt wurde. Welch ein Unterschied zu seinem heutigen Leben als Großgastronom in Augsburg, an der Seite seiner Brüder.

Damals in Amberg konnte, ja durfte der junge Mann keiner Arbeit nachgehen. Schnell war er frustriert. „Nach ein paar Wochen habe ich meinen Vater angerufen und gesagt, dass ich wieder zurückkommen werde“, erzählt Seferi. Das ließ der Vater, der seinen Sohn in Sicherheit wissen wollte, aber nicht zu. Er gab ihm mit auf den Weg: Lerne die Sprache, integriere dich und mache alles so gut, wie du es nur kannst. Ilir Seferi sollte das beherzigen.

Von seinem einzigen Geld kaufte er sich ein Wörterbuch und ein Fahrrad. Damit fuhr er von Amberg nach Weiden, Regensburg und Nürnberg auf der Suche nach einem Job. 80 Zusagen erhielt er, doch er durfte als Flüchtling keine einzige annehmen. Ilir Seferi ließ aber nicht locker und erhielt schließlich doch

eine Genehmigung für eine Spülstelle in einem Lokal. „Ich hatte doch zwei gesunde Hände und wollte arbeiten. Also habe ich eben Teller gewaschen, bevor ich gar nichts mache“, sagt der heute 43-Jährige. Es war der Beginn einer großen Karriere in der Gastronomie. Heute führt er gemeinsam mit seinen Brüdern Fatmir, 34, und Faton, 30, mehrere Restaurants in Augsburg.

Über eine Verwandte kam Ilir Seferi zunächst ins benachbarte Friedberg, wo er in einem Lokal als Kellner arbeitete. 1998, als der Krieg in seiner Heimat endgültig ausbrach, folgte sein Bruder Fatmir. Beide arbeiteten in verschiedenen Lokalen. Während sich Fatmir Seferi in

Augsburgs Zeughausstuben vom Spüler zum Geschäftsführer hocharbeitete, bediente sein Bruder Ilir von 2000 bis 2003 im Münchner Hofbräuhaus. „Dort habe ich viel über die Wirtshauskultur gelernt“, sagt er.

Als der jüngste Bruder Faton 2003 mit 18 Jahren zu seinen Brüdern nach Augsburg zog, wagten sie mit einer kleinen Pizzeria den Sprung in die Selbstständigkeit. Während Fatmir die sichere Anstellung in den Zeughausstuben behielt, übten sich die beiden Brüder in ihrem ersten kleinen Lokal. „Wir haben alles selber gemacht. Geputzt, gekocht und bedient“, sagen sie.

Bald darauf übernahmen sie das

Blaue Krüge in der Altstadt für ein Jahr, bevor sie ihren ersten großen Coup landeten: Sie griffen beim Gasthof zum Ochsen zu, ein gediegenes Wirtshaus im Stadtteil Göggingen. Zuerst wollte man ihnen das Lokal nicht geben. Schließlich waren sich die Vermieter nicht sicher, ob die Brüder das Restaurant im Stile einer bayerisch-schwäbischen Wirtschaft führen würden. Aber die Seferis verfassten Konzepte, redeten sich den Mund fustelig und setzten sich durch. Sie erhielten den Zuschlag und eröffneten den Ochsen mit einer gehissten Fahne in Weiß-Blau, einem Bierfassenstich – und sangen mit ihren Gästen die Bayernhymne. „Wir sind konservativ und bodenständig, und fühlen uns hier in Augsburg sehr wohl“, sagen sie.

Inzwischen haben sie fünf weitere Restaurants übernommen: den Haunstetter Hof, die Zeughausstuben, das Gasthaus zum Weißen Hasen, die Kälberhalle und zuletzt den König von Flandern. Insgesamt beschäftigen sie um die 100 Festangestellte. Ihr Erfolgsrezept sei ihr Fleiß, sagen sie. Ihre Anteile haben sie geregelt und inzwischen zwei Firmen gegründet. Eine Familie sind sie geblieben. Faton Seferi sagt: „Wir wohnen mit unseren Frauen und Kindern auf demselben Grundstück und sehen uns jeden Tag zumindest auf einen Kaffee.“

Das Gastronomie-Imperium der Brüder Seferi

Die Brüder Ilir, Fatmir und Faton Seferi führen mittlerweile sechs der bekanntesten Augsburger Lokale mit bayerisch-schwäbischer Küche. Das sind:

- **Gasthof zum Ochsen** Historisches Wirtshaus (seit 1872) mit Biergarten im Kern des vergleichsweise noblen Stadtteils Göggingen.
- **Haunstetter Hof** Gastlokal mit Hähnchenbraterei im südlichen Stadtteil Haunstetten, in dem zuvor der Wienerwald zu Hause war.

● **Zeughausstuben** Traditionsgasthaus an historischem Ort im Zentrum.

● **WeiBer Hase** Bürgerliches Lokal mitten in der Annastraße, der Hauptfußgängerzone der Stadt.

● **Kälberhalle** Der große Bau auf dem Schlachthof-Areal mit 400 Plätzen wurde erst 2011 nach einer umfassenden Sanierung eröffnet. 2014 übernahmen die Seferis das Haus.

● **König von Flandern** Gasthaus mit Brauerei unweit des Rathauses. (AZ)