

Mittwoch, 04. Juli 2007

## «Unser Konzept passt hierher»

Oerlikon / Amit und Caroline Shama-Levaillant erleben zurzeit viel Neues: den Sprung in die Selbständigkeit, eine neue Wohnung über ihrem Restaurant, und das erste Kind ist auch unterwegs. Lange haben sie die Restauranteröffnung gemeinsam vorbereitet

**Lars Gubler**



*Caroline und Amit Shama-Levaillant bringen die japanische Küche an den Max-Bill-Platz. (Bild: Lars Gubler)*

Eigentlich wäre um 15.30 Uhr Zimmerstunde für die Angestellten wie auch für die jungen Geschäftsinhaber der «Japanese Fusion Bar» am Max-Bill-Platz. Doch zwei junge Frauen, die gerne auf der jüngst eingerichteten Terrasse etwas trinken würden, werden von Amit Shama-Levaillant nicht abgewiesen. Vielleicht hat er diesen Zug echter Gastfreundlichkeit in der Hotelfachschule gelernt und erhofft sich daraus neue Kundschaft für sein Sushi-Lokal. Augenfällig ist der Bauch seiner 32-jährigen Ehefrau Caroline, welche im siebten Monat schwanger ist.

Die beiden haben sich vor achteinhalb Jahren kennen gelernt, und zwar an einem Studententreff der Israelitischen Cultusgemeinde Zürich. Geheiratet haben sie im Jahr 2001. Caroline Shama-Levaillant ist gebürtige Baslerin und arbeitet zu 80 Prozent als Sozialarbeiterin in Uster, eine Arbeit, in der sie «eine ähnliche Rolle» habe wie im Restaurant. Vorderhand will sie in ihrem Beruf bleiben, «weil er eine sichere Einkommensquelle bildet», so Caroline Shama-Levaillant.

### **Zwei Jahre Vorbereitung**

Der 31-jährige Amit Shama-Levaillant ist seit seiner vierjährigen Ausbildung an einer internationalen Hotelfachschule in der gehobenen Gastronomie beheimatet. Er hat im Hotel Schweizerhof in Luzern und im Hotel Ascot am Tessinerplatz gearbeitet, am Schluss jedoch nur noch 80 Prozent, um die Selbständigkeit vorzubereiten. Der Hotelfachmann machte dazu während zweier Jahren Marktumfragen und erstellte Konzepte, um bei der Hauseigentümerin und der Bank die nötige Unterstützung zu bekommen. «Im ersten Jahr sammelten wir Ideen, im zweiten Jahr wurden wir operativ tätig», erzählt Amit Shama. Er ist fürs Kreative zuständig, sie gibt seinen Ideen die nötige Struktur.

### **«Wir bekommen viel mit»**

Nachdem das Paar im Hinblick auf die Selbständigkeit Marktanalysen durchgeführt hatte, ergab sich schnell der Standort am Max-Bill-Platz: Das neue Quartier, das die Shamas umgibt, strahle Urbanität aus. «Unser Konzept passt genau zu den jungen Leuten, die hier leben», erklärt sie. Bereits nach neun Monaten können die Wirte auf Stammkunden zählen, welche ein- oder zweimal wöchentlich an ihrer Theke essen. Den Shamas gefällt Neu-Oerlikon. Früher lebten sie im Kreis 4. Vom Max-Bill-Platz selbst spricht Caroline Shama-Levaillant eher skeptisch, sie glaubt aber, dass mit dem endgültigen Bezug aller Geschäftsräume auch das Leben auf dem Platz vor ihrem Restaurant Einzug halten wird.