

# Zehn neue Stadtwohnungen ab Sommer 2024

Am 19. Juni wurde das Restaurant «Santa Lucia» am Fronwagplatz nach einer halbjährigen Umbaupause wieder eröffnet. Der Umbau im Rest der grossen Liegenschaft ist noch im vollen Gange, und ab Sommer 2024 sollen die zehn neuen Wohnungen bezugsbereit sein.

Alfred Wüger

SCHAFFHAUSEN. Es ist interessant, wenn ein historisches Haus mitten in der Altstadt von Schaffhausen so grundlegend umgebaut wird wie gegenwärtig die sogenannte «Alte Post» an der Ecke Fronwagplatz/Schwertstrasse (vgl. «Schaffhauser Nachrichten» vom 20. April 2022). In gewissen Bereichen kann man sogar davon sprechen, dass die Liegenschaft regelrecht ausgekernt worden ist, was notwendig wurde, um die hier neu entstehenden zehn Wohnungen zu erschliessen.

## Eine langfristige Vision

Bei einer Baustellenbegehung Anfang November gewährten die Architekten Irène Kessler und Manuel Bergamini vom Schaffhauser Architekturbüro Bergamini Partner Architekten und René Liechi als Vertreter der Bauherrschaft, der Bindella Zentrumsliegenschaften AG, der die Liegenschaft gehört, sowie Bauleiter Pascal Burr und Ladislao Recupido, Leiter der Bindella-Handwerksbetriebe, einen spannenden Blick hinter die Kulissen.

René Liechi sagt: «In der Gastronomie ist man angewiesen auf humane Mietzinse, und wir streben an, einen guten Anteil der Standorte über das Eigentum gesichert zu haben.» Die Strategie sei langfristig, und man gehe davon aus, dass die Liegenschaft an der Schwertstrasse auch in 30 oder 40 Jahren immer noch der Firma Bindella Zentrumsliegenschaften AG gehöre. «Entsprechend setzen wir eine langfristige Vision mit guten Materialien in Sachen Qualität und in Sachen Komfort um. Ich sage bewusst nicht «luxuriös».» Die Bindella Zentrumsliegenschaften AG folge nicht der Maxime eines gewöhnlichen Investors, «der einfach die grösstmögliche Rendite herausholen will und entsprechend möglichst günstig bauen will», so René Liechi weiter.

Diese Philosophie passt eigentlich massgeschneidert auf eine historische Liegenschaft wie die «Alte Post». Auf die Frage, ob die Bindella Zentrumsliegenschaften AG solche Liegenschaften geradezu sammle, sagt René Liechi: «Ja, das ergibt sich natürlich.» Wobei die Lage, wie bei allen Immobilien, entscheidend sei. «Die Lage entscheidet in der Gastronomie. Auf dem Fronwagplatz haben wir viele Aussenplätze.» Und das sei wichtig, denn bei Restaurants, die keine Aussenplätze hätten, würde sich das gravierend auf den Umsatz auswirken.

## Zehn neue Stadtwohnungen

Über provisorische Holztreppen gehts in das zweite Stockwerk, überall wird gearbeitet, farbige Leerrohre für die elektrischen



René Liechi, Pascal Burr, Ladislao Recupido, Irène Kessler und Manuel Bergamini (von links) diskutieren in einer Loggia den Baufortschritt.

BILD MICHAEL KESSLER

Leitungen schauen aus den Wänden, der Gipser spachtelt Risse und Löcher zu.

«Wir haben gerne Liegenschaften mit gemischter Nutzung. Die Mietzinseinnahmen helfen, das Ganze zu tragen», sagt René Liechi, «denn die Investitionen in ein Restaurant sind sehr hoch. Und mit 10 bis 15 Jahren ist der Investitionszyklus relativ kurz, weil die Installationen durch die umsatzstarken Restaurants stark beansprucht sind.»

Die zehn Wohnungen, die hier entstehen, würden in den Grundrissen durch die langegezogene und leicht gekrümmte Bananenform der Liegenschaft vorgegeben. Im Verhältnis zu seiner Länge sei das Haus schmal, sodass Wohnungen der Fassade an der Schwertstrasse entlang entstehen. Gegen den Posthof hin würden sogenannte Loggien eingebaut, um mehr Licht ins Haus zu bekommen. «Die Wohnungen sind typische Stadtwohnungen», so René Liechi,

«das meiste Zwei-Zimmer-Wohnungen, 50 bis 100 Quadratmeter gross und vom Preis her attraktiv.» Mit dem Baufortschritt ist die Bauherrschaft zufrieden.

## Keine Pläne früherer Umbauten

Das Projekt ist für das Architektenteam das bisher grösste und umfangreichste Bauvorhaben in der historischen Schaffhauser Altstadt. «Ein Gebäude aus dem 19. Jahrhundert ist natürlich etwas Besonderes», sagt Manuel Bergamini, «aber auch die Eingriffstiefe ist gross.» Von der noch vorhandenen historischen Substanz ist innen leider nicht viel sichtbar. «Einzig der alte Parkettboden, der jetzt zwischengelagert ist, bevor er restauriert wird, wird wieder reingelegt», so Irène Kessler. Das Projekt stecke voller Unwägbarkeiten, sagt Manuel Bergamini, und zwar nicht zuletzt deshalb, weil die Liegenschaft in den 1960er- und 1970er-Jahren stark umgebaut

worden sei. «Es gab nicht einmal Pläne von damals, sodass wir immer wieder Überraschungen erlebten. Stahlträger zum Beispiel, die zum Vorschein kamen und von denen wir nichts wussten.»

Irène Kessler verweist auch auf die viele Technik, die eingebaut werde, Lüftungsboxen zum Beispiel, denn das Haus müsse den aktuellen Normen entsprechen. Jede Woche gebe es eine Bausitzung, sagt sie. Der Zeitaufwand sei gross, aber es mache auch viel Spass.

## Ein komplexes Bauvorhaben

Wenn nur die steigenden Baukosten nicht wären! Aber die seien dem allgemeinen Anstieg der Energiepreise geschuldet, die den Transport verteuern, so Bauleiter Pascal Burr. Der Bau sei halt sehr komplex, so René Liechi. «Aber weil wir so langfristig denken, mildert sich der Kostendruck etwas ab.»

«Weil wir so langfristig denken, mildert sich der Kostendruck etwas ab.»

René Liechi  
Projektleiter der Bindella Zentrumsliegenschaften AG

# Das Café Safran ist zurück in Schaffhausen

Das Café und Restaurant Safran musste vor einigen Monaten seine Türen schliessen. Nun ist es zurück an der Mühlentalstrasse 2. Das Angebot bleibt gleich, nur die Lokalität hat sich geändert.

Anna Kiefer

SCHAFFHAUSEN. «Ich habe einige Leute gesehen, die am Tisch sassen und vor Freude weinten», erzählt Nasrin Ahmadi von der Eröffnung. Sie ist zusammen mit ihrem Ehemann, Rahmat Ebrahimi, die Geschäftsführung des Restaurants und Cafés Safran. Zusammen haben sie die persische Kultur nach Schaffhausen gebracht. Ursprünglich kommen beide aus dem Iran und sind vor 23 Jahren in die Schweiz geflüchtet. Im Jahr 2020 eröffneten sie das Café Rose. Eine Woche nach der Eröffnung brach die Coronapandemie aus, und sie mussten das Café gleich wieder schliessen. Doch Nasrin Ahmadi

und Rahmat Ebrahimi gaben nicht auf und eröffneten im November 2022 zusammen mit einem Geschäftspartner ein neues Café und Restaurant namens Safran in der Oberstadt.

## Ein steiniger Weg

Diese Geschichte endete aber nach kurzer Zeit wieder. «Mit ihm konnten wir nicht mehr länger zusammenarbeiten, aus verschiedenen Gründen», sagt Ebrahimi. Ein Grund sei gewesen, dass der Geschäftspartner plötzlich keine persische Küche mehr wollte. Die Gäste kamen jedoch wegen genau diesem Angebot. «Er gab uns innerhalb von 24 Stunden eine fristlose Kündigung, und ich konnte meine Kunden nicht verabschieden», sagt Ahmadi. Sie erhielten nach der Schliessung viele Nachrichten von Kunden, die das Safran vermissen. Umgekehrt war es auch so. Nasrin Ahmadi sagt: «Ich kann nicht die ganze Zeit alleine zu Hause sitzen, weil ich gerne mit Menschen in Kontakt bin.» Deshalb entschieden sie und ihr Mann,



Nasrin Ahmadi und Rahmat Ebrahimi (Geschäftsführung) sowie Mohammad Ali Ravan und Saideh Yavari (Küche) (v. l.).

BILD ROBERTA FELE

all ihr Erspartes in ein neues Restaurant zu stecken. Im Oktober erhielten sie die Schlüssel zu ihrem neuen Lokal an

der Mühlentalstrasse 2 in Schaffhausen. Die Zeit drängte, denn in fünf Wochen musste alles eingerichtet und geschmückt

werden. Die ganze Familie packte mit an, Tag und Nacht arbeiteten sie an ihrem Traum des eigenen Restaurants. Das Safran bietet viele verschiedene persische Spezialitäten an: Safranreis, Eintöpfe, spezielle Kebabs, Veganes, Vegetarisches und Menüs mit Fleisch. Passend zu der Kulinarik malte ein Freund aus dem Iran Bilder, die mit dem Flugzeug eingeflogen wurden.

Dann endlich stand alles bereit. 180 Gäste kamen zur Eröffnung, das Safran-Team hatte noch nicht einmal Gelegenheit, die eigenen Kreationen zu verkösten. «Wir sind am Abend um zehn Uhr nach Hause gegangen und haben Spiegeleier gegessen», erzählt Ebrahimi. In der Zukunft wollen sie das Café und Restaurant Safran weiter beleben und auch Events organisieren – wie bei der Eröffnung sollen Bands passend zu ihrem kulinarischen Angebot spielen.

GALERIE  
Mehr Bilder unter [www.shn.ch/click](http://www.shn.ch/click)