



Frühlingserwachen auf den Terrassen

Neueröffnungen Misere im Gastgewerbe? Nicht nur. Mehrere neue Restaurantkonzepte werden in der Stadt Zürich verwirklicht.

Claudia Schmid



Fisch aus dem Zürichsee? Auf zur Fischerstube. Foto: Dominique Meienberg

Zürich ist eine dynamische Stadt. Daran hat auch der Restaurant-Lockdown nicht viel geändert. In den letzten Monaten sorgten Pop-ups, neue Lieferdienste oder Take-away-Fenster für tägliche

Verpflegung.

Laut der «SonntagsZeitung» gibt es zudem so viele Gastrogründungen wie seit Jahren nicht mehr. Allein in Zürich wurden in

Quartieren mit dichtem Gastroangebot wie den Kreisen 1, 3, 4 und 5 seit vergangenem Sommer knapp 40 Neugründungen getätigt, wie ein Dokument von Crif, einem Unternehmen für Wirtschaftsinformationen, zeigt.

Dazu kommen länger geplante Neueröffnungen, die wegen der Pandemie verschoben werden mussten. Anbei die Liste mit den wichtigsten Gastroprojekten der Frühling- und Sommersaison 2021.

— Gül Express

Das stadtbekannteste türkische Restaurant Gül expandiert. An der Zollstrasse, der aufstrebenden Strasse mit vielen neuen Geschäften zwischen HB und Langstrassentunnel, entsteht ein Selbstbedienungsrestaurant mit hauseigener Bäckerei. Dort werden Pides, Lahmacuns und andere Spezialitäten hergestellt.

Vorgesehen als «Chef de l'Express» ist Ramazan «Rambo» Ceçen, der im Gül an der Tellstrasse für die Backwaren verantwortlich war. Wegen der Pandemie musste der Start verschoben werden – im Sommer soll er nun gelingen.

Ab Juni, Zollstr. 11

— Fischerstube

Die legendäre Fischerstube am Zurihorn liegt noch im Dornröschenschlaf. Das historische Haus auf Holzpfählen, das Teil des Landi-Dörfli von 1939 war, wurde



in den letzten Monaten neu aufgebaut – laut dem Berner Architekten Patrick Thurston «zeitgenössisch, aber wesensgleich dem Original».

Im Sommer soll die neue Fischerstube unter der Pacht der Commercio-Gruppe (u.a. Collana und Commihalle) in Betrieb gehen. Konzipiert ist das Restaurant als Teil eines Dorfs, zu dem auch der Fischergarten mit Selbstbedienungsrestaurant, ein Kiosk, eine Lounge oder die restaurierte Fischerhütte gehört. Das Essen? Regional – inklusive Fisch aus dem Zürichsee.

Ab Juli, Belleriverstr. 158

— Trattoria Sempre

Seit einiger Zeit sind der Szenegastronom Sami Khouri (Samigo Amusement, Les Halles, Palestine Grill) und Rudi Bindella jr. von der gleichnamigen Gastrodynastie befreundet. Erstmals haben Bindella und Khouri für die Ausstattung eines Bindella-Restaurants zusammengespant – denn neben seiner Tätigkeit als Gastronom richtet Khouri mit seinem Handwerkerteam auch Räume ein. Mit dem neuen Gewand wird das ehemalige Pulcino im Niederdorf zur Trattoria Sempre.

Gemeinsam hat das Duo Khouri/Bindella den Raum mit italienischem Kitsch, Chiantiflaschen, Postkarten, einer Pokalsammlung und anderen Fussball-Memorabilien in ein dicht dekoriertes Kunstwerk verwandelt.

Die Treppe wird von unzähligen, handgemalten Tellern geschmückt. Zum Essen gibt es eine grosse Auswahl an Antipasti oder hausgemachten Pasta-Klassikern wie Gnudi, Tagliata di manzo sowie Vino della Casa. Vorerst ist die Trattoria nur draussen geöffnet – es gibt 38 Sitzplätze.

Ab 5. Mai, Niederdorfstr. 7

— Curry Shop & Larb Kiosk

Valentin Diem und Nenad Mlinarevic gehören zu den umtriebigen Gastronomen der Stadt. Neben fixen Restaurants wie der Bauernschänke oder der Neuen Taverne betreiben sie immer wieder temporäre Projekte.

Im ehemaligen Café Mandarin beim Stadelhofen werden sie demnächst ein thailändisches Selbstbedienungsrestaurant mit Outdoor-Sitzplätzen eröffnen, das dort bis Ende Jahr stationiert sein wird. Auf der Menükarte vorgesehen sind Larb Mu (ein Thai-Salat mit Schweinehack) mit Sticky Rice, verschiedene Nudelgerichte und ein Thai-Burger.

Ab 10. Mai, Kreuzbühlstr. 1

— Bierwerk Züri

Die grosse Bar mit Vinothek der Walliser Kellerei Provins bei der Europaallee war nur wenige Monate offen – dann kam der Lockdown, und die Provins-Filiale ging nicht mehr auf.

Die neuen Mieterinnen und Mieter des Lokals beim Aufgang zum Negrelli-Steg setzen ebenfalls auf ein alkoholisches Produkt. Ab dem Sommer wird hier Bier gebraut und ausgetrenkt.

Seit Wochen krampft das Gründungstrio, bestehend aus den Schwestern Valeria und Lidia De Petris sowie Max Hartmann, auf der Baustelle. Sie haben Groses vor, denn das Bierwerk ist Brauerei und Bar in einem. Erste Tanks stehen schon. Und bald soll auch der Tresen fertig sein. Geplant sind auch Dutzende Sitzplätze im Freien.

Ab 1. Juli, Gustav-Gull-Platz 10

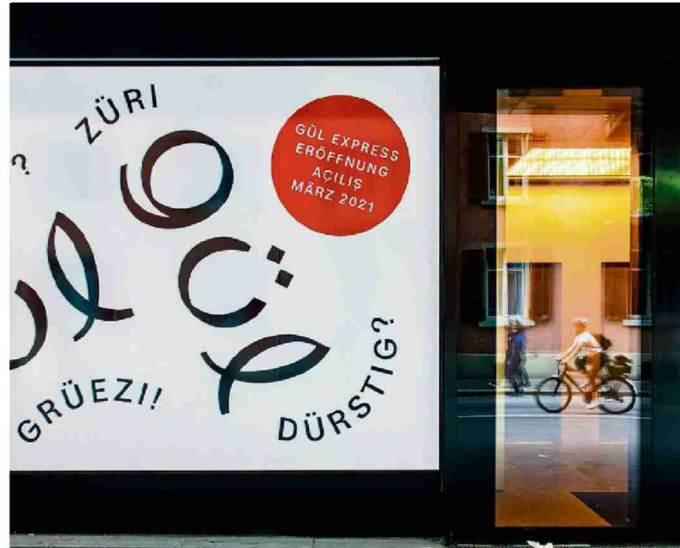
— Nüni

Obwohl Altstetten als Trendquartier gilt, gibt es dort noch wenig innovative Gastrokonzepte. Ra-

phael Foucault will das ändern: Der Gastronom, der im Kreis 9 aufgewachsen ist, eröffnet am 5. Mai mit seinem Team auf dem Werkstatt-Zürich-Areal an der Hohlstrasse das Bistro Nüni. Zu diesem gehört eine riesige Terrasse und ein Kräutergarten.

Auf der Getränkekarte stehen Spritz-Kreationen und verschiedene Rosé-Weine; zum Essen gibt es Geschmortes und Gebackenes – die Ofengerichte sind eine Hommage an die Hochöfen, die hier früher von der SBB für die Herstellung von Zugteilen genutzt wurden. In den nächsten Jahren wird das ehemalige Industriegelände in ein Areal für Arbeit und Freizeit transformiert.

Ab 5. Mai, Hohlstr. 430



Pides und Lahmacun gibts in der neuen Filiale des Gül. Foto: Boris Müller



Frisch gebräutes Bier zapft dieses Team (Max Hartmann, Valeria und Lidia De Petris) bald an der Europaallee im Bierwerk. Foto: Boris Müller