

NEUE KONZEPTE



Fotos: z.Vg.

Rüsterei, Zürich

TEXT: TOBIAS HÜBERLI

«Eigentlich müsste ich für jedes Foto fünf Franken verlangen», scherzt Five AG-CEO Dr. Wolf Wagschal. Tatsächlich: Nebst speisenden – und zahlenden – Gästen wird das Design-Restaurant im Sihlcity regelmässig von «nur» fotografierenden Touristen heimgesucht. Auch die New York Times hat sich gemäss Wagschal schon für die Rüsterei interessiert.

Künstler und Innenarchitekt Heinz Julen hat die bewegte Vergangenheit der Rüsterei geschickt in sein Konzept gebunden. Die sieben Meter hohen Fenster beispielsweise stammen aus dem Jahre 1911 als in der Rüsterei noch Papier veredelt wurde. Die blauen Graffiti sprüche hingegen zeugen von den Partys und Hausbesetzungen der 70er und 80er Jahre. Mit viel Nussbaum, Glas und massivem

Stahl erzeugt Julen in der Rüsterei eine warme und zugleich edle Atmosphäre. Übrigens sind alle Stühle und Tische handgemacht. Der Umbau kostete denn auch satte 4,2 Millionen Franken.

Das Gastronomie-Konzept bietet Un-erwartetes. «Es gibt schon zu viele Schnick-Schnack Läden, Sushi- oder Fusionküchen», sagt Wagschal. In der offenen Küche der Rüsterei konzentriert sich Chefkoch Stefan Kraus darum auf die schweizerische und europäische Küche. Zu erwähnen wäre noch einiges. Zum Beispiel der fünf Meter hohe und vier Meter breite Weinschrank mit fast 900 Flaschen Wein. Oder der überdimensionale Tisch, der 70 Personen Platz bietet, sich aus der Decke herabsenken lässt und je nach Anlass als Beleuchtung, Hochtisch oder Laufsteg verwendet wird.

Underline:

Ein Anziehungspunkt für ganz Zürich, im Herzen von Sihlcity

Adresse:

Sihlcity Gastro AG
Restaurant Rüsterei
Kalanderplatz 1
8045 Zürich
044 317 19 19
www.ruesterei.ch

Konzept:

Ein Fest für die Sinne

Materialisierung:

Nussbaum Holz, Glas, Stahl, Leder

Zielpublikum:

Zürcher, Touristen und Sihlcity Menschen.

Philosophie:

Die Rüsterei liegt im postindustriellen Herzen von Sihlcity und ist eine moderne, kulinarische Hommage an das historische Sihlpapier-Areal.

Fläche:

500 m² & 150 m² Garten plus 300 m² im Keller

Sitzplätze:

130, Bar 30, Garten mit Lounge 120

Stuhlsatz:

Vorspeisen CHF 9–20
Hauptgang CHF 20–55
Dessert CHF 9–16

Anteil Food/Beverage (in %): 55% / 45%

Mitarbeiter: 35

Investitionssumme: CHF 4,3 Mio

Planung und Realisierung: FIVE AG / Heinz Julen

Rechtsform: Aktiengesellschaft

Inhaber:

Sihlcity Gastro AG (Five AG & vier Investoren)

Geschäftsführung:

FIVE AG – Dr. Wolf Wagschal

Operative Leitung:

FIVE AG – Burkhard Zerklauth

Küchenchef: Stefan Kraus

Restaurant Manager: Josef Koch