

Flexibles Gastro-Konzept in alter Fabrik

Die Rüsterei in der Zürcher Sihlcity ist Restaurant, Bar, Eventlocation und Spezialitätenladen / Kleine Karte und kreative Gerichte

ZÜRICH. Einen nostalgischen Industriekomplex als architektonische Hülle für ein Einkaufszentrum zu nutzen, erscheint so unsinnig, wie darin ein gehobenes Restaurantkonzept zu etablieren. Die Rede ist von einer ausragenden Papierfabrik an der Sihl in Zürich. Der Komplex ist jüngst als „Urban Entertainment Center - Sihlcity“ eröffnet worden – mit Kino, Hotel, Spa-Center, Einkaufspassagen und zahlreichen Restaurants.

Offene Showküche

Bei den Lokalen führt kein Weg an der Rüsterei vorbei. Genau genommen lohnt sich sogar die Anreise, um einen Blick in das extravagante Etablissement zu werfen: Graffiti an Betonpfeilern, abgewetzte Wände und grauer Steinboden werden harmonisch durch edle Holztische mit Milchglasplatten kontrastiert.

In der offenen Showküche wuseln Köche. Der Kamin und die durch-

dachte Beleuchtung setzen einen warmen Akzent. „Das Gebäude der Rüsterei steht unter Denkmalschutz. Deswegen wurde die einstige Werkhalle in ihrem Stil beibehalten. Design-Elemente wurden angefertigt und in den Raum integriert“, so Wolf Wagschal, Mitglied und Geschäftsführer der Five AG, von der das Restaurantkonzept entwickelt wurde.

Für die Inneneinrichtung der bereits im Jahr 1911 entstandenen „Ausrüsterei“ (Herstellung von Papier) wurde der Zermatter Künstler Heinz Julen engagiert. Fünf Materialien wurden von dem bekannten Designer besonders bedacht: Holz, Beton, Glas, Leder und Stahl. Durch die moderne Umsetzung fügt sich die Einrichtung hervorragend in das kühle Ambiente der ehemaligen Werkhalle. Selbst der Backsteinkoloss von Schornstein, wirkt durch die hohen Fenster der Rüsterei betrachtet, weniger monströs.

Gastronomisch bietet die Rüsterei nicht nur eine kulinarische Verschnaufpause während der Shoppingtour. Das Konzept des Restaurants wurde an allen gastronomischen Stoßzeiten ausgerichtet: Design-Restaurant, Bar, Kaffeebar, Eventlocation, Spezialitäten- und Weinladen sowie Cateringbetrieb und Take Away.

Platz für Bankette

Zu der potenziellen Zielgruppe der bis zu 20.000 Tagesbesucher der Sihlcity sowie den Mitarbeitern der umliegenden Firmen, addiert sich somit noch eine Zahl von Gästen, die allein wegen des Restaurants anreisen. „Die Rüsterei läuft extrem gut. Wir sind sehr oft ausgebucht“, so Wagschal. Für Extraveranstaltungen stehen zusätzliche Räumlichkeiten im Obergeschoss zur Verfügung.

Hier können Bankette für bis zu 400 Personen ausgerichtet werden. Für Stehempfänge kann das Mobiliar mit speziellen Vorrichtungen an die Decke gezogen werden. Für größere Gruppen werden die Tische mit Zwischenplatten zu langen Tafeln vereint. Serviert wird in der Rüsterei eine Mischung aus europäischer und schweizerischer



Außergewöhnliches Ambiente: Der Gast in der Rüsterei sitzt an edlen Tafeln und blickt auf Graffiti an Betonpfeilern Foto: Restaurant

Küche, die auch eine erfrischende Kreativität nicht missen lässt. Auf der Karte finden sich beispielsweise Lammhüftli im Alpen-Heu gegart, Joghurtsauce, Kartoffelterrinen und Kräutersalat sowie Frischlings-Entrecote, Kürbispüree, Marsala-Feigen und Salbeispätzle. Besonders hervorzuheben ist nicht nur die gute Mischung der Zutaten und Speisen, sondern auch die wohl bedachte Zahl der offerierten Gerichte: Von den sechs Vorspeisen, acht Hauptgerichten und

vier Desserts wird der Gast in seiner Wahl nicht überfordert – zudem lässt es auf eine perfekte Zubereitung hinter den Kulissen schließen.

Übersichtliche Weinkarte

Wenig überladen präsentiert sich auch die übersichtliche Weinkarte der Rüsterei. Regionalität wurde ebenso bedacht wie die alte und neue Weinwelt. Besondere Rücksicht nimmt das Restaurant auf das Portemonnaie seiner Kunden. Für Zürcher Verhältnisse

sind die Tropfen günstig kalkuliert und überschreiten nur vereinzelt die Grenze von 100 Franken.

Die Rüsterei besticht durch ein stimmiges Gesamtkonzept, das sich nicht nur in die denkmalgeschützten Räumlichkeiten der ehemaligen Werkhalle einfügt – das Restaurant fügt sich vor allem in den Trend der Zürcher Gastronomie ein. „Sexy, trendig, innovativ und zeitgemäß“, wie Wolf Wagschal das Ambiente mit wenigen Worten umreißt. Hannes Finkbeiner

Restaurant Rüsterei

- **Eigentümer, Geschäftsführer:** Sihlcity Gastro AG, Five AG
- **Küchenchef:** Stefan Kraus
- **Restaurantleiter:** Josef Koch
- **Mitarbeiter:** 40 Vollzeit-, 18 Teilzeitkräfte
- **Plätze:** 130 (Restaurant), 110 (Gartenterrasse), bis 400 für Bankette
- **Preise:** 20 bis 52 CHF (Hauptgericht)
- **Umsatz:** 5,5 Mio. CHF
- **Investitionsvolumen:** 4,3 Mio CHF
- **Gewinn:** k. A.
- **Durchschnittsbö:** mittags 40 CHF, abends 90 CHF
- **Kontakt:** Kalenderplatz 1 8045 Zürich Tel. +41 44 3171919 Fax +41 44 3171918 www.ruesterei.ch, www.five-ag.ch

Ritz-Carlton expandiert

Nobelkette eröffnet vier neue Hotels in den USA und Asien

CHEVY CHASE. Mit vier neuen Hotels ist die Luxushotelgruppe Ritz-Carlton ins Jahr 2008 gestartet: Hotels in Denver (202 Zimmer), Westchester (118) - beide USA - Peking (305) und Jakarta (62) zählen seit kurzem zum Portfolio der amerikanischen Kette. Und das Ritz-Carlton in Kapalua auf Maui (Hawaii) empfängt nach einer 160 Mio. Dollar teuren Renovierung auch wieder Gäste. Das The Ritz-Carlton, Bachelor Gulch (in den Colorado

Rocky Mountains) öffnete mit dem Spago ein weiteres Restaurant des österreichischen Starkochs Wolfgang Puck. In Moskauer Ritz-Carlton wiederum wird ab Februar Wellness im neuen Spa Espa groß geschrieben.

Ritz-Carlton mit Sitz in Chevy Chase (USA) betreibt derzeit 70 Hotels und Resorts in Nord- und Südamerika, Europa, Asien, Afrika und im Nahen Osten. Zurzeit befinden sich circa 30 Projekte in Entwicklung. red

Starke Inlandsnachfrage

Wien verzeichnet 2007 aber weniger ausländische Gäste

WIEN. Die österreichische Hauptstadt sinkt in der Gunst der Deutschen: Die Zahl der Übernachtungen der Bundesbürger in Wien ging 2007 um fünf Prozent auf 1,9 Mio. zurück.

Doch nicht nur auf dem wichtigsten Auslandsmarkt schrumpfte das Aufkommen. Auch aus Japan (-19 %) -

cher. Dass die Metropole der Alpenrepublik trotzdem mit 9,7 Mio. Übernachtungen – ein Plus von 3,4 Prozent – zum fünften Mal in Folge ein Rekordjahr meldet, liegt vor allem an der Inlandsnachfrage. Mehr als 2 Mio. Übernachtungen von Österreichern bedeuten einen Zuwachs von 16 Pro-

Einfach
mini

mini Platz - maxi Leistung

mini OES 6.06
Unser kleinster Heißluftdämpfer weltweit!

INTER GASTRA
Besuchen Sie uns!
9.-13.02.2008
Halle 4 Stand 4D20

CONVOTHERM
Enodis