

presstext

Reto Seipel und Stefan Hunziker sorgten bereits vor zwei Jahren für Furore, indem sie ihr erstes Themenrestaurant RUNWAY 34 in Glattbrugg eröffneten. Um ein legendäres russisches Passagierflugzeug aus den 50er Jahren schufen die beiden eine beliebte Gastronomie – und Erholungs- oase, und das direkt am Pistenkopf 34. Am 16. August war es wieder soweit, unter ihrem Label «flying penguin» realisierten Hunziker und Seipel für Andrea Hirsiger, einem dynamischen Vollblut-Gastronomen, in der ihnen eigenen Konsequenz und Liebe zum Detail, das Restaurant GNÜSSEREI mit Gourmetladen im Puls 5. Hirsiger und sein Team verwöhnen ihre Gäste mit auserlesenen Schweizer Köstlichkeiten. Die Inspiration für das Thema dieses Projekts war die Location selbst, ist doch das Puls 5 aus der imposanten alten Giessereihalle der Escher-Wyss entstanden. Kein Aufwand wurde gescheut, um die Faszination der alten Giessereikunst wieder aufleben zu lassen. In Burgdorf fanden die beiden Jung-Unternehmer in der Giesserei Hegi zwei über hundert Jahre alte Kupolöfen. Fachkundig und sorgfältig wurde der rare Oldtimer abgebaut und im Puls 5 wieder originalgetreu montiert. Der Ofen ragt wie eine mächtige Skulptur und alte, weit über 100 kg schwere hölzerne Gussmodelle wirken an den Wänden wie moderne, gewaltige Kunstobjekte. Ausrangierte Formkästen wurden zu Hochtischen und Regalen umfunktioniert. Durch ein subtiles Farb- und Lichtkonzept strahlen alle Räume trotz der vielen, bewusst inszenierten Technik, viel Wärme und Behaglichkeit aus. Sogar in den Toiletten wird das Thema konsequent umgesetzt und sind in ihrer Art absolut einmalig. Das gemütlich elegante Restaurant vermittelt den Eindruck eines funktionalen Gesamtkunstwerks. Die Originalteile lassen einen aber auch in eindrücklicher Weise die harte Arbeit von früher spüren und geben einen interessanten Einblick in die traditionelle Giessereikunst. In der top-modern eingerichteten Küche kreierte der Küchenchef Burkhard Weiler bekannte und auch überraschende Schweizer Köstlichkeiten, zum Beispiel Siedfleischcarpaccio mit Schnittlauch-Vinaigrette, Gnüssereispiess mit Merlottsauce am Tisch flambiert, Gnüsserei-Hackbraten mit Pfifferlingen und Trüffel veredelt, Käseauswahl direkt am Tisch serviert... Es werden fast ausschliesslich einheimische Produkte verwendet. Die Auswahl an erstklassigen Weinen aus der ganzen Welt ist enorm, der Schwerpunkt liegt bei alten Bordeaux. Jeder Wein kann auch im Laden bezogen werden. Der Gast wird am weiss gedeckten Tisch und in warmer Ambiente mit einem überaus aufmerksamen und herzlichen Service verwöhnt. Auch bei der Kreation des ausgefallenen Namens GNÜSSEREI blieben Seipel und Hunziker ihrem Credo treu. GNÜSSEREI ist die Verschmelzung von «Gnuss und Güsserei». Alle angestrebten Ideen und Werte der Gastgeber manifestieren sich in diesem Wort. Das Thema Giesserei, der Genuss – nicht nur beim Essen, sondern auch beim Einkaufen im integrierten Gourmet-Laden – und das typisch Schweizerische, das für die hochstehende Schweizer-Küche steht, die den Gästen geboten wird. In der GNÜSSEREI wird Gastronomie und Erlebnis zelebriert.



eckdaten

aufgaben

konzept, logo / ci, innenarchitektur, planung, finanzierung, ausbau inkl bauführung, kostenüberwachung, abnahme und übergabe

objekt

themenrestaurant ‚gnüsserei‘
(thema alte giesserei) mit gourmetladen

ort

giessereistrasse 18, 8005 zürich, schweiz

grösse

restaurant 250 m² / 120-150 plätze, grosser saal 53 m² / 55 plätze, kleiner saal 34 m² / 25 plätze, ladenfläche 45 m², küche 86 m² > kubatur 2112 m³

ausbausumme

1.9 mio sfr

eröffnungsdatum

16. august 2007

website

www.gnuesserei.ch