

presstext

Wiederum ist den flying-penguin ltd, dem Gestalter Reto Seipel und dem Gastro-Spezialisten Stefan Hunziker, ein Unikat gelungen. Funktionierende Themengastronomie im Bereich Restaurant/Kantine in einem Geschäftshaus - das war die Aufgabe, die der Bauherr des neuen Bürogebäudes 'PORTIKON' Hochtief Devellopment Schweiz den Beiden Ende 2008 stellte. In nur neun Monaten entwickelten und setzten Sie dieses erneut unvergleichliche Konzept um.

Das Thema heisst diesmal 'Luftschiff'. In den 30er Jahren plante man nämlich auf dem Areal des heutigen Glattparks einen Landeplatz für Luftschiffe. Die gigantischen Riesen der Lüfte dieser Zeit faszinieren uns bis heute. Die Luftschiffahrt fand mit den beiden Zeppelin LZ 129 'Hindenburg' und LZ 130 'Graf Zeppelin II' ihren Höhepunkt. Beide hatten luxuriöse Passagierdecks, die in die mächtigen Rümpfe integriert waren. Der Speisesaal der LZ 129 bot sich wegen seiner Proportionen und der sehr eleganten und doch funktionellen Einrichtung in idealer Weise als Vorbild für die Gestaltung des Restaurants im 'PORTIKON' an. Den räumlichen Gegebenheiten angepasst, wurde der Speisesaal in seinem Erscheinungsbild weitgehend naturgetreu nachgebaut. Auch die Ausstattung, wie Mobiliar, Geschirr, Arbeitskleidung des Personals etc. wurde dem Original nachempfunden.

In jedem der unzähligen und mit Liebe gepflegten Details erkennt man die profunde Auseinandersetzung mit dem Thema und auch die konsequente Umsetzung desselben. Das reicht von der Schrifttypenwahl in der Menumkarte bis hin zum 13 m langen Luftschiff-Modell, das eigens für dieses Projekt nach Originalplänen gebaut wurde und nun im eindrucklichen Atrium des Gebäudes, spektakulär in Szene gesetzt, die Gäste in die Thematik einführt.

Um gastroseitig den vielfältigen Bedürfnissen gerecht zu werden, wurden verschiedene Bereiche geschaffen. Es gibt einen bedienten à la carte Bereich, in dem die Gäste auf höchstem Niveau verwöhnt werden, einen grosszügigen Selbstbedienungsteil und einen Bistro- / take-away-Bereich.

Kernstück der Infrastruktur ist eine hochmoderne und multifunktionale Küche, die so dimensioniert ist, dass auch der grosse Saal (Auditorium) sowie die Sitzungszimmer ohne weiteres mit Bankettmenüs, Häppchen oder Apéro riche bedient werden können.



eckdaten

aufgaben

konzept, logo / ci, innenarchitektur, planung, finanzierung, ausbau inkl bauführung, kostenüberwachung, abnahme und übergabe, start-up begleitung

objekt

themenrestaurant / öffentliche kantine ,graf z' (thema luftschiff)

ort

thurgauerstrasse 130, 8152 opfikon-glatt-park, schweiz

grösse

à la carte 60 m²/50 plätze, freeflow-bereich 78 m², unbedienter bereich 170 m² / 110 plätze, bistro-bereich 100 m² / 35 plätze, atrium-anteil 155 m² / bis 150 plätze, terrasse 185 m² / bis 200 plätze, küche 89 m² > kubatur 2000 m³

ausbausumme

2.4 mio sfr

eröffnungsdatum

10. august 2009

website

www.graf-z.ch