

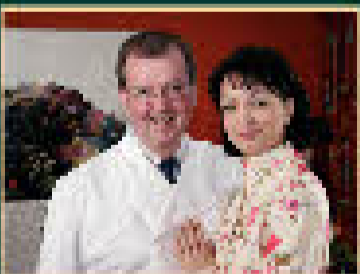
KAMPTAL

... Millionen Jahre jung



Das Kamptal ist ohne Zweifel eines der bekanntesten Weinbaugebiete Österreichs. Viele klingende Witzernamen und weltberühmte Lagen wie zum Beispiel der Heiligenstein werden mit dieser einzigartigen Herkunft in Verbindung gebracht. Im speziellen «Millionen Jahre junges» Terroir spielen vor allem Grüne Veltliner und Rieslinge von Weltformat die Hauptrolle, und eine Vielzahl von hochwertigen Heurigen und Vinotheken laden zu einem Besuch ins Kamptal ein. Eine besondere Attraktion ist das Weinmuseum Loisiium, das in Österreichs grösster Weinstadt Langenlois beheimatet ist und ein ganz spezielles Weinderlebnis garantiert. Das Ganze verbindet sich zu einer harmonischen Symbiose aus Tradition und Innovation und garantiert höchsten Weingenuss.

Die Fischerzunft und das Kamptal



Besonders gerne empfehlen wir einen Grünen Veltliner oder Riesling aus einer Spitzenlage des Kamptals zu einer Maispoularde vom Grill mit asiatischem Gemüseis und Curry-Vinaigrette. Für jeden ein Stück österreichischer Urlaub in der Schweiz.

André Jaeger führt seit 1975 das Alpbühel-Restaurant Fischerzunft in Schaffhausen. Seine Partnerin Janis Ziesper unterstützt ihn dabei tatkräftig.
www.fischerzunft.ch

Mehr Infos zum österreichischen Wein finden Sie unter www.weinausoesterreich.at

Wein aus Österreich, Kostbare Kultur
Gutes Essen braucht gute Weine.

Abends wird die Kantine zur Trendbeiz



Bilder zvg

Soll am Abend zum In-Treff in Zürich-West werden: die Bar-Lounge des «Escherwys».

Kantinen verpflegen nur am Mittag. Nicht so das neue «Escherwys» in Zürich. Hier will man die Immobilie den ganzen Tag nutzen. Und zum In-Treff werden lassen.

GUDDRUN SCHLENCZEK

Vorhang auf heisst es seit letzter Woche in dem Backsteinbau aus den Fünfziger-Jahren an der Hardstrasse in Zürich. Die Betriebskantine der dahinter gelegenen Maschinenfabrik MAN Turbo soll abends zum Szenetreff des aufstrebenden Kreis 5 in Zürich West werden. So zumindest das Ziel von Vermieter, Betreiber und Entwickler. «Es kann nicht sein, dass an so einem urbanen Standort die ganze Fläche nur zwei Stunden am Mittag genützt wird», erklärt der Zürcher Gastro-Konzepter Jürg Landert, der das Projekt mitentwickelte.

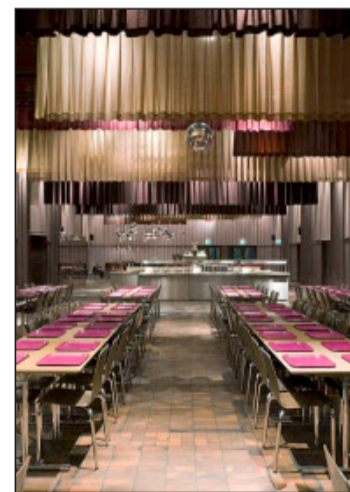
Deshalb hat man aus dervormals von der Compass Group Schweiz AG betriebenen Kantine ein Ganztages-Konzept entwickelt. In der einen Hälfte des 420 m² grossen Raumes befindet sich der Kantinenbereich. Bei dem Möblierungsstil, der Dekoration, den Farben und dem Stoff hat man sich stilistisch bewusst an die vergangenen Jahrzehnte respektive die Ursprungsjahre der Kantine angelehnt. Die herabhängenden Vorhänge sind nicht nur Schmuck, sondern auch Zweck: So kann der Raum für die unterschiedlichen Nutzungen verkleinert oder vergrössert werden.

Morgens Kaffee, abends Prosecco, Bier und Cross-over-Kitchen

Zum Beispiel zum Zmorge. Bereits um 8 Uhr öffnen die Türen des nun öffentlichen Restaurants «Escherwys». Dann gibt's an der kubischen Bar frisch gemahlene und gebrühten Kaffee aus einem Halbautomaten und Sandwichs aus der integrierten Glasvitrine. Platz nehmen kann man auf der halbhohen oder Lounge-Bestuhlung im ersten Drittel des Raumes nach dem Eingang. Mit schweren Vorhängen ist der Cafébereich vom Kantinensektor abgetrennt. Das gleiche Spiel am Abend von Diens-

tag bis Samstag. Dann wird die Bar zur Prosecco- und Bierbar, dazu gibt es Happen am Selbstbedienungsbuffet, das eigens dafür angeordnet wird. Komponenten für Vorspeise bis Dessert aus der Cross-over-Küche des heutigen Betreibers Bar Catering AG sind in Schälchen angerichtet. Ein ganzes Menü kann sich der hungrige Gast bis Mitternacht zusammenstellen, Freitag und Samstag sogar bis 2 Uhr morgens. Jede Schale kostet im Durchschnitt 6 Franken.

Allerdings muss man dem Publikum im Kreis 5 noch beliebter machen, dass man in der «Kantine» weit mehr als ein Mittagmenü bekommt. Freitag- und Samstagabend heisst Sintzel mit einem DJ den alten Backsteinmauern ein. Die



Mittagessen im «Kantinenlook», abends sollen hier Parties steigen.

Fakten Ziel sind 3 Mio. Franken Umsatz

Im 420 m² grossen «Escherwys» teilt die 6 mal 4 Meter grosse und fest installierte Bar den Bar-Lounge-Bereich von der Kantine. Acht mobile Buffet-Module werden mittags zur Food-Insel und abends zum Buffet. 13.50 bis 16.50 Franken kostet das **Mittagsmenü** für externe Gäste. Gekocht wird in der bestehenden Küche vor Ort. Der Betreiber Barcatering AG aus Rudolfstetten strebt mit dem Ganztagesbetrieb einen **Jahresumsatz** von 3 Mio. Franken an. Das Unternehmen mit Zentralküche in Urdorf ist im Event-Catering tätig und erzielt damit 6 Mio. Franken Umsatz. gsg

Flyer-Aktion «erster Drink gratis» füllt zumindest aufs Erste am Wochenende. «Nach dem Sommer müssen wir die Werbetrommel rühren», so Martin Sintzel. Gratiswerbung gibt's für den Newcomer bereits am 27. Mai. Dann feiert die neue Ausgabe des Guides «Zürich geht aus» im «Escherwys» die diesjährige Premiere. Die Zürcher «Szene» ist der Barcatering AG an diesem Abend sicher.

Allreal will mit dem öffentlichen «Escherwys» das Areal aufwerten

An das multifunktionale Konzept glaubt auf jeden Fall auch der Investor. «Das ist ein attraktiver Standort», ist Michael Wildhaber vom Liegenschaftsbesitzer Allreal überzeugt. «Allein mit dem Mittagbetrieb ist es schwierig, diese Liegenschaft wirtschaftlich zu betreiben.» Deshalb wurde das entsprechende Gastronomiekonzept entwickelt. Den Umbau und die Öffnung des Restaurants nach aussen habe Allreal in erster Linie aus strategischen Überlegungen vollzogen: Das attraktive Restaurant soll zu einer stärkeren Positionierung des Gesamtareals beitragen.

Noch allerdings ist das Hauptgeschäft wie eh und je am Mittag (zu 90%). Ziel, so Betreiber Martin Sintzel: 50 Prozent Umsatz am Tage, 50 Prozent Umsatz am Abend. Und das nicht nur mit dem Publikum von Zürich West. «Langfristig sollen ein bis zwei Events pro Woche mit einschließen», kalkuliert Sintzel. Dann werde die gesamte Lokalität der geschlossenen Gesellschaft vorbehalten. Zumindest am Mittag kann man seit der Eröffnung aber schon jetzt einen stolzen Aufschwung verzeichnen: Vor dem Umbau verkaufte der vorherige Betreiber gerade mal 150 Essen am Mittag – heute sind es 300 bis 400. Vor allem auch dank einer frischen Küche, meint Sintzel. Vorgänger Compass liess das Essen anliefern. MAN Turbo subventioniert ihren rund 800 Mitarbeitern zu 30 Prozent die Mahlzeit. Die Teller werden mittags an mobilen Buffetmodulen mitten im Raum angerichtet. Das Konzept ist wandelbar.