

CLOUDS

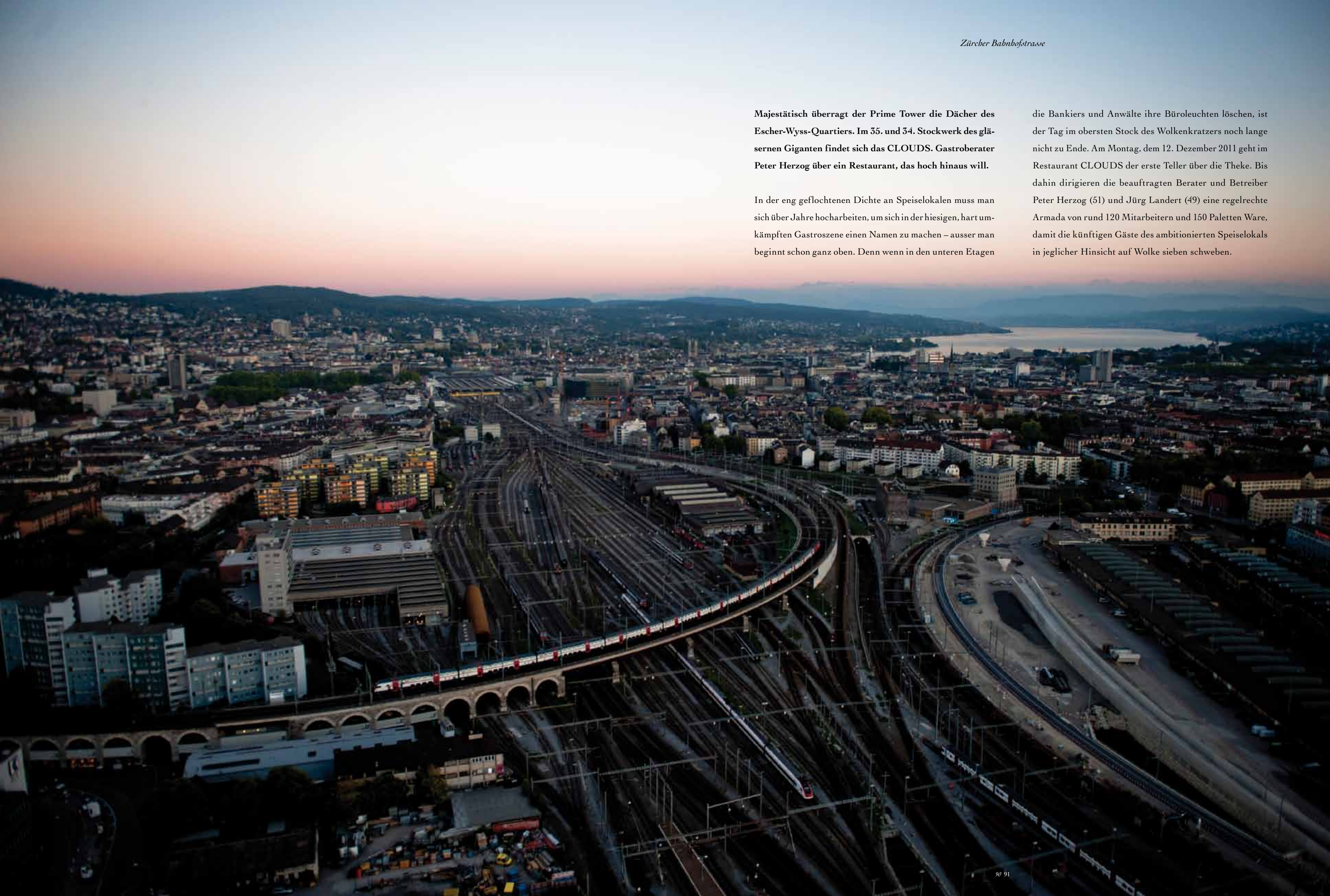
Wo kulinarische Höhenflüge an Zürichs Wolken kratzen

TEXT: KASPAR ISLER
FOTOS: RETO TROXLER (www.troxstudios.ch)

Majestätisch überragt der Prime Tower die Dächer des Escher-Wyss-Quartiers. Im 35. und 34. Stockwerk des gläsernen Giganten findet sich das CLOUDS. Gastroberater Peter Herzog über ein Restaurant, das hoch hinaus will.

In der eng geflochtenen Dichte an Speiselokalen muss man sich über Jahre hocharbeiten, um sich in der hiesigen, hart umkämpften Gastroszene einen Namen zu machen – ausser man beginnt schon ganz oben. Denn wenn in den unteren Etagen

die Bankiers und Anwälte ihre Büroleuchten löschen, ist der Tag im obersten Stock des Wolkenkratzers noch lange nicht zu Ende. Am Montag, dem 12. Dezember 2011 geht im Restaurant CLOUDS der erste Teller über die Theke. Bis dahin dirigieren die beauftragten Berater und Betreiber Peter Herzog (51) und Jürg Landert (49) eine regelrechte Armada von rund 120 Mitarbeitern und 150 Paletten Ware, damit die künftigen Gäste des ambitionierten Speiselokals in jeglicher Hinsicht auf Wolke sieben schweben.



Der Name CLOUDS fungiert als Dachmarke für ein facettenreiches Unternehmenskonzept: „Wir haben es uns zum Ziel gesetzt, eine kulinarische Vision mit einer Dienstleistung zu realisieren, welche die Bedürfnisse einer möglichst breiten Masse befriedigt. Deshalb stützt sich unser Lokal auf drei unterschiedliche Säulen: das Casual-Fine-Dining-Restaurant, die Bistro-Bar, wo man ab 25 Franken zu Mittag essen kann, und die Lounge. Letztere steht für einen Ort, wo jedermann einen Apéro einnehmen und den Sonnenuntergang geniessen kann, inklusive Fumoir. Ausserdem verfügen wir über mehrere Konferenz- und Private-Dining-Bereiche, die individuell genutzt werden können“, so Herzog über das vielschichtige Angebot.

365 Tage im Jahr – 18 Stunden pro Tag

Dass eine einzigartige Lage allein noch lange keinen Erfolgsgaranten darstellt, ist den Betreibern der kapitalintensiven Investition durchaus bewusst: „Hier geht es nicht um eine simple Restaurant-Eröffnung. Mit dem CLOUDS erwecken wir ein Lokal zum Leben, das sich in bisher nie dagewesenen Dimensionen bewegt. Die beiden erfahrenen Küchenchefs Antonio Colaianni und David Martínez Salvany sind Herr über eine moderne, geradlinige und mediterrane Küche auf zwei Stöcken – während 365 Tagen im Jahr und 18 Stunden pro Tag. Unser Ziel ist es, dass unsere Gäste das Konzept als Bereicherung des gastronomischen Zürichs annehmen und sich unsere Belegschaft über einen spannenden, innovativen Arbeitsplatz freuen kann.“

Rund zweieinhalb Jahre dauerte es – vom ersten Strich auf dem Bauplan bis zur Fertigstellung des vermutlich modernsten Gebäudekomplexes der Schweiz. Die Bagger und Kräne sind abgezogen, die groben Arbeiten erledigt, doch der Teufel steckt im Detail: „Natürlich plagen uns so kurz vor der Eröffnung diverse Sorgen. Beispielsweise ob all die technischen Systeme und Gerätschaften auch wirklich so funktionieren, wie sie sollen. Nebst anderen Mandaten, die wir derzeit noch zu bewältigen haben, ist der Hype, der rund ums CLOUDS entstanden ist, vermutlich die intensivste Belastung. Wer vorab dermassen hochgeschaukelt wird, läuft schnell Gefahr, die hohen Erwartungen zu enttäuschen. Deshalb laufen die Vorbereitungen, in Zusammenarbeit mit dem Kader um Geschäftsführer Magnasch Joos, auf Hochtouren. Derzeit laden wir Personen aus unserem Umfeld zu Probeessen ein, um Arbeitsabläufe zu optimieren und letzte Schwachstellen zu beseitigen.“

Gastronomische Überflieger predigen Bodenständigkeit

Wie ein Leuchtturm soll das Restaurant aus dem urbanen Zürcher Grossstadtnebel ragen und dabei mit Licht und Leben für Orientierung sorgen. Obwohl der beeindruckende Bau, welcher einige der renommiertesten Banken und Anwaltskanzleien beherbergen wird, eine gewisse elitäre Haltung erwarten lässt, gibt man sich auf die Frage nach der gewünschten Klientel überraschend volksnah: „Es ist uns ein grosses Anliegen, dass das CLOUDS nicht als abgehobene Location für die Mehrbeseren gesehen wird. Bei uns ist jeder willkommen – ob im Smoking oder in Turnschuhen –, die Aussicht zu bewundern, einen Cocktail zu geniessen oder seinen Gaumen mit einem erstklassigen Menü verwöhnen zu lassen.“

Ob sich Peter Herzog und sein Partner Jürg Landert mit der Planung und Umsetzung eines derart anspruchsvollen Projektes auf den Olymp der Gastroszene katapultieren oder sich zu weit aus dem Fenster gelehnt haben, wird sich zeigen. Doch zumindest dem enormen Druck, der derzeit auf ihren Schultern lastet, scheinen die beiden fachkundigen Spezialisten gewachsen zu sein: „Wir schlafen noch ruhig, aber immer kürzer“, so Herzog scherzhaft und mit einem erfolgshungrigen Lächeln im Gesicht.