Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design

Herausgeber: Hochparterre

Band: 25 (2012)

Heft: [2]: Prime Tower : ein Hochhaus sprengt Zürichs Grenzen

Artikel: Essen und Trinken auf höchstem Niveau : Tintenfisch auf Fava-Bohnen mit einem trockenen Riesling. Das Restaurant zuoberst wartet mit gastronomischen und atmosphärischen Höhen auf

Autor: Vaterlaus, Thomas

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-392145

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 08.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

ESSEN UND TRINKEN AUF HÖCHSTEM NIVEAU

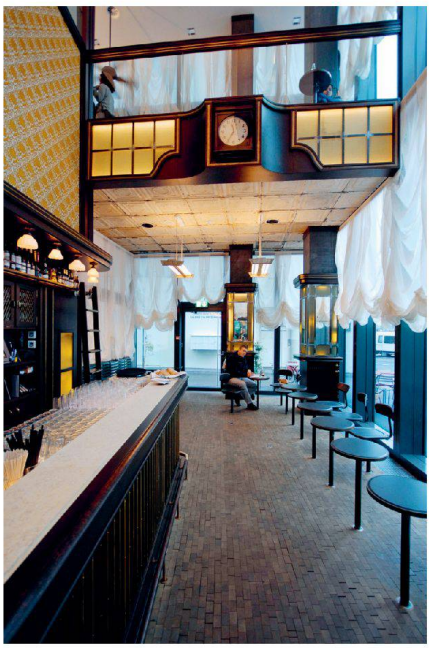
Tintenfisch auf Fava-Bohnen mit einem trockenen Riesling: Das Restaurant zuoberst wartet mit gastronomischen und atmosphärischen Höhen auf.

Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Thies Wachter

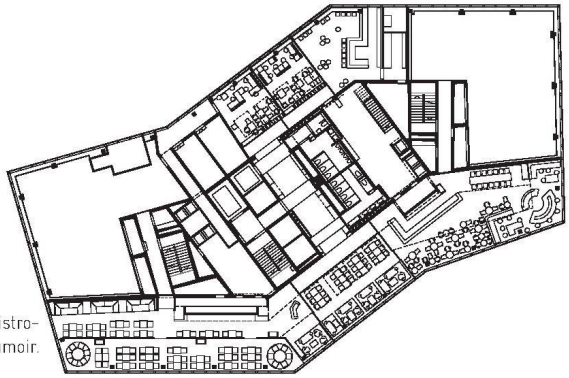
«Ganz nah an den Fenstern des Restaurants Clouds im 35. Stock stehend fühle ich mich wie ein Bungee-Jumper vor dem Absprung. Obwohl ich schon zu jeder erdenklichen Tages- und Nachtzeit da stand, denke ich immer noch jedes Mal: Wir haben den aufregendsten Arbeitsplatz der Stadt!», schwärmt Antonio Colaianni, einer der beiden «Heads of Kitchen» in Zürichs neuem Renommierbetrieb. «Natürlich träumt jeder Koch vom Kräutergärtchen vor der Küche, wohin er dann mit dem Messer hüpft, wenn er Koriander oder Basilikum braucht. Das geht hier oben nicht.» Doch Colaianni nimmt die paar Nachteile offenbar gerne in Kauf, die zwangsläufig beim Kochen rund 120 Meter über der Stadt entstehen. Nebst dem Kräutergärtchen funktionieren da oben auch sonst ein paar Dinge nicht: Die legendären, von seiner Schwester täglich handgerollten Orecchiette, die Colaianni in seinem Vorgängerlokal «Il Casale» in Wetzikon als Klassiker servierte, gibt es im «Clouds» nicht mehr. «Meine Schwester war bereits am Anschlag, und für das ‹Clouds› hätte sie nochmals viermal mehr Orecchiette produzieren müssen als bisher.» Mehrheitsfähiger ist da die moderate, vom inzwischen frühpensionierten katalonischen Starkoch Ferran Adrià inspirierte Molekularküche, wie sie David Martínez Salvany, der zweite «Head of Kitchen», zuvor im «Greulich» zelebrierte. Vom «Ratatouille auf Couscous und Minze» oder von der «Jakobsmuschel auf Hausmacherwurst» lassen sich 200 Portionen genauso gut produzieren wie bisher deren 50. Gault Millau bezeichnete die Kochphilosophie von Martínez als «Wildwest-Slowfood». Was wir im «Clouds» erwarten dürfen, haben die beiden «Heads of Kitchen» schon kurz nach ihrer Berufung ins Wolkenrestaurant klar gemacht: «Kompromisslos modern mediterran» heisst das Konzept.

EIN RESTAURANT FÜR ALLE Doch nicht nur die Küche im Prime Tower ist unzürcherisch. Noch nie gab es in der Zwingli-Stadt ein Restaurant, dass so plakativ so viele Superlativen für sich reklamierte: 250 Gästeplätze auf total 1400 Quadratmetern, bekocht von vierzig Köchen – und das alles auf gut 120 Metern über der Hardbrücke. So etwas passt zum Selbstverständnis von New York, Dubai oder Hongkong. Aber zu Zürich? Nun, wir werden uns daran gewöhnen. Über das «Clouds» spricht bereits die ganze Stadt. Das Konzept des Restaurants sieht tatsächlich auch vor, dass nicht nur eine handverlesene Klientel, sondern alle Zürcherinnen und Zürcher am Abenteuer «Clouds» teilhaben können. Reservationen sind nur für das Restaurant möglich. Lounge und Bistro-Bar dagegen sind nach dem Prinzip «first come, first served» frei zugänglich. Was wie ein Geschenk für die Zürcher Bevölkerung erscheinen mag, ist natürlich auch betriebswirtschaftliches Kalkül. Einmal abgesehen vom Mietpreis, dessen Festlegung insofern flexibel gehandhabt werden kann, als das «Clouds» letztlich von der Besitzergesellschaft, der Swiss Prime Site, verantwortet wird: Die angestrebte Frequenz kann das «Clouds» nur mit dem Mischkonzept aus Fine-Dine-Restaurant, Bistro-Bar, Lounge mit Fumoir und Conference Center erreichen.

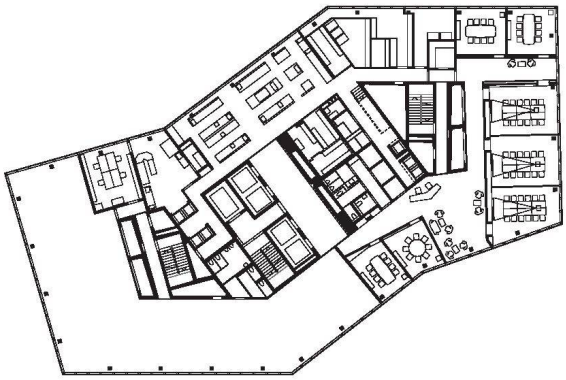
Der Besuch in den Wolken beginnt für alle am Desk im ersten Stock des Prime Tower, wo ein ausgeklügeltes Reservationssystem in Echtzeit darüber Auskunft gibt, in welchen Bereichen des «Clouds» noch wie viele Plätze frei sind. Hat der Gast diese Hürde überwunden, beginnt die Fahrt mit dem separaten Aufzug. In 25 Sekunden schiesst er hinauf in den 35. Stock. Da entlässt ihn die Kabine in einen theatralisch und »



^Die Café-Bar «Hotel Rivington & Sons» im Erdgeschoss steht mit dem aus New York importierten Interieur im Kontrast zur gradlinigen Architektur. Foto: zVg



>35. OG: Restaurant und Bistro-Bar, Lounge mit Fumoir.



>34. OG: Konferenzräume.

^Die Lounge bietet neben dem Blick über die Stadt auch eine Bar mit Flaschenwand.

vEin Teil der Lounge lässt sich für Events oder als Fumoir abtrennen.

vIn der Bistro-Bar geniesst man Aussicht, Speis und Trank ohne Reservation.

» spektakulär in Szene gesetzten Eingangsbereich. Im Gegensatz zum von aussen «coolen» Turm überrascht das «Clouds» die Gipfelstürmer mit einem differenzierten und intim anmutenden Ambiente. Jeder Bereich hat seine eigene Identität und Stimmung. Da das tagsüber lichtdurchflutete und abends urban-zurückhaltende Restaurant, und dort die in erdigen und kupfrigen Farben schon beinahe bodenständig wirkende Bistro-Bar und schliesslich die sexy dunkelrot schimmernde Lounge.

JEDER SITUATION IHR LICHT Eine zentrale Rolle spielt das Licht. So gibt es neben den geschosshohen Fassadenverglasungen sowohl nach Westen wie auch nach Osten jeweils vier Oberlichter, welche die unter ihnen liegenden Patiobereiche natürlich ausleuchten. Die Öffnungen sind abwechselnd mit farbig glänzenden und matt eloxierten Blechen ausgekleidet. Gigon/Guyer konzipierten sie in Zusammenarbeit mit dem Künstler Adrian Schiess. Die Kunstlichtbeleuchtung im «Clouds» ist mit abgehängten, indirekten Pendel-, vielen kleinen Decken- und Nischenleuchten so konzipiert, dass sie die Räume in unterschiedliche Lichtstimmungen und Atmosphären tauchen. Je nach Tageszeit, Aussenlicht oder Nutzungsart kann das Restaurantteam verschiedene Beleuchtungsszenen wählen. Dabei soll garantiert sein, dass sich die Lichtquellen nachts nicht in der Verglasung spiegeln, um selbst in dunklen Leermond-Nächten die spektakuläre Aussicht aufs «Millionen-Zürich» nicht zu stören. Erreicht wird dies, indem sowohl Decke als auch Tischflächen dezent und dimmbar aufgehellt werden. Einzelne, in den Raum gesetzte Lichtobjekte setzen zusätzlich Akzente.
Dass die gastronomischen Erwartungen an das «Clouds» mindestens so hoch sind wie seine Lage, hat in erster Linie mit der spektakulären Verpflichtung der beiden Küchenchefs zu tun. Sowohl der 42-jährige Antonio Colaianni, dessen Eltern in den Fünfzigerjahren von Lecce in die Schweiz kamen, als auch der 40-jährige, bei Barcelona geborene und aufgewachsene David Martínez Salvany haben die zur Selbstzufriedenheit und Trägheit neigende Zürcher Gastroszene in den vergangenen Jahren aufgewirbelt. Im «Clouds» wollen sie nun gemeinsam durchstarten. Sicher ist: Noch nie in der Zürcher Gastrogeschichte wurde eine Küchencrew mit so vielen Vorschusslorbeeren bedacht. Dabei haben die beiden mit ihrem vierzigköpfigen Team etliche Komplikationen zu meistern. «Die Produkte werden im zweiten Untergeschoss angeliefert und im 34. Stock zubereitet, von dort gelangen sie im Speiselift in den 35. Stock, wo wir in einer zweiten Satellitenküche die Teller anrichten und mit Kräutern, Saucen und Espuma-Schaum ‹finetunen›. Das sehen wir aber nicht als Einschränkung, sondern als Herausforderung», lächelt David Martínez Salvany.

Ob Zürich überhaupt bereit ist für ein derart kühnes Gastroprojekt? Das wird derweil kaum diskutiert. Die Welle der Zustimmung ist so hoch, das man lange suchen muss, um Kritiker zu finden. Immerhin: Etliche Zürcher Gastroprofis sehen im «Clouds» zunächst Imagewerbung für die Marke Prime Tower. Andere bezweifeln seine Attraktivität in den heissen Sommermonaten. Zwar lassen sich die Fenster auch im obersten Geschoss des Turms teilweise öffnen, aber ein sommerliches Freiluft-Ambiente vermag das «Clouds» nicht zu bieten. Trotzdem könnte der Boom in Zürich West mit dem schnell wachsenden Wohn- und Arbeitsraum dafür sorgen, dass die «Clouds»-Rechnung auch im Hochsommer aufgeht. Allein im Prime Tower arbeiten an die 2000 Menschen. Dazu erwartet man täglich mehrere hundert Businessbesucher. Kann sich das «Clouds» als Inhouse-Meetingpoint etablieren, dürfte ein Teil der erhofften Auslastung gesichert sein.

DAS «CLOUDS» IST NICHT ALLEIN Aber es buhlen noch andere Gastronomen um das mehr oder weniger hungrige Prime-Tower-Volk. Zum Beispiel Leap Choeun Ly, ein in Kambodscha geborener Chinese, der im Nachbarhaus «Diagonal» in gleich drei Restaurants eine Asia-Kitchen anbietet, die vom Fine-Dining bis zum Take-Away reicht. Im Gebäude «Platform» bietet das «Da Giovanni» frische Pasta. Auch ganz unten im Prime Tower hat sich eine gastronomische Gegenwelt zum luftig-properen «Clouds» eingenistet: das «Hotel Rivington & Sons». Die im Oktober 2011 eröffnete Bar wirkt von aussen, als hätte sich ein Flohmarkt in ein Glashaus verirrt. Innen fühlt man sich wie in einem Hollywood-Bühnenbild eines Al-Capone-Films: Weisse Metrokacheln, nackte Neonröhren, abgewetztes Leder, milchig abgeschossene Spiegelplatten, ausgestopfte Büffelköpfe und ein Pissoir so mächtig wie die Kühlerhaube eines Cadillacs prägen diese Bar im Retrostyle für Hutträger und ihre Freunde; die Patina der Rivington-Bar wurde übrigens aus den USA importiert. Weil die nigelnagelneue Glasfassade das Fake entlarven würde, verhängte man sie mit schwülstig drapierten Vorhängen. Keine Frage: Da waren keine Architekten am Werk, sondern Dekorateure, die gerne alles verhüllen, was «nur» der Funktion dient. Liebhaber des Puristischen werden diese ernüchternde Erkenntnis am schönen «Ami»-Bartresen mit Hendrick's Gin und «botanical fermented Tonic-Water with herbal extracts» hinunterspülen.

DAS INTERESSE IST GROSS Die zwei wichtigsten kulinarischen «Clouds»-Alternativen im Kreis 5 zitieren dagegen mehr oder weniger ungeschminkt die industrielle Vergangenheit dieses Quartiers. Im «La Salle» im Schiffsbau hält die Küche scheinbar spielerisch ein hohes Niveau, das Serviceteam ist bestens eingespielt, und das Publikum, eine Mischung aus Theater-, Jazz- und Szeneleuten, sorgt für ein anregendes Ambiente. Vom Bauboom in Zürich West profitiert hat auch die Nietturm-Bar über dem «La Salle». Mit einem Whisky Sour in der Hand und Trip-Hop von Kruder & Dorfmeister im Ohr erleben die Gäste die neue vibrierende Urbanität im Kreis 5 von diesem Standpunkt in mittlerer Höhe hautnah mit, während man in der «Clouds»-Bar abgehoben über der Erde thront. Als Schlaraffenland in der Nachbarschaft des Prime Tower etablieren sich die Viaduktbögen. Unter der alten Eisenbahnbrücke locken Schafskäse aus Sufers, Saucissons à l'Absinthe aus dem Jura, Ceviche nach peruanischem Originalrezept und tausend Dinge mehr. All diese Spezialitäten kann man nicht nur kaufen, sondern an den Bars der Feinkostgeschäfte auch gleich geniessen.
Erste Indizien für die Attraktivität des «Clouds» liefern die Vorreservationen. «Das Interesse ist gross, nicht nur für die ersten vorweihnachtlichen Wochen, sondern bereits für das Jahr 2012. Vor allem im Conference-Bereich übersteigen die Reservationen unsere Erwartungen markant. Wir haben schon Buchungen bis in den Herbst 2012 hinein», bestätigen die Co-Projektleiter Jürg Landert und Peter Herzog. Das «Clouds» hat durch ein geschicktes Zusammenkommen verschiedener Elemente zur richtigen Zeit eine Euphorie entfacht wie kein anderes Gastroprojekt in Zürich zuvor. Es schiebt daran mit, dass sich das Energiezentrum der Stadt langsam, aber sicher nach Westen verlagert. Wenn Zürich bisher in der Populärkultur zitiert wurde, beispielsweise im Thriller «Bourne Identity» oder in John Irvings Roman «Witwe für ein Jahr», dienten die Bahnhofstrasse, Traditionslokale wie die «Kronenhalle» oder die Kopfsteinpflaster-Gassen der Altstadt mit den behäbig-behaglichen Zunfthäusern als Schauplätze. Gut möglich, dass das «Clouds» künftig symbolhaft ein Zürich mit Grossstadt-Groove verkörpert, für den die Zürcherinnen und Zürcher bisher nach London oder New York reisen mussten. **Thomas Vaterlaus ist Journalist und Fotograf mit Schwerpunkt in den Bereichen Wein und Kulinarik.**

›Gediegenes Tafeln hoch über der Stadt: das Restaurant.