



Fischerstube Zürichhorn, Zürich:

Moderne Gastroküche im Pfahlbau

Die Fischerstube am Zürichhorn in Zürich feierte 2021 Neueröffnung. Im alten Kleid. Als Pfahlbau erinnert sie an vergangene Zeiten. Im Innern aber besticht sie mit einem natürlichen, innovativen Interior Design. Und mit einer top-modernen Gastroküche, die dank vielen durchdachten Details den begrenzten Platz optimal ausnützt.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Rolf Neeser und Caroline Krajcir

Ohne Übertreibung lässt sich sagen: Die Fischerstube am Zürichhorn in Zürich ist einzigartig. Ein Pfahlbau mit Baujahr 2021, ein Restaurant im Zürichsee stehend, inmitten der Freihaltezone. Möglich ist das nur dank der Vergangenheit der Fischerstube. 1939 war sie Teil des «Landi-Dörfli» anlässlich der Schweizerischen Landesausstellung. Das Original aber brannte 1956 ab, das wieder aufgebaute Gebäude und vor allem die Balken im Wasser waren nun aber in die Jahre gekommen. «Deshalb wurde ein Neubauwettbewerb ausgeschrieben. Und weil für eine Baugenehmigung das Neue dem Alten wesensgleich sein musste, wurde es wieder ein Pfahlbau mit Schilfdach, fast wie anno 1939», erklärt Martin Scheidegger, Immobilienbewirtschafter und Projektleiter der Liegenschaftsbesitzerin Zürich. Nach über 10 Jahren und fast 24 Millionen Franken Projekt- und Realisierungskosten (19 Millionen allein für das Restaurant) feierte die Fischerstube im Juli 2021 Neueröffnung. Beziehungsweise das Fischerdorf. Denn neben der Fischerstube mit 88 Sitzplätzen, die neu ganzjährig betrieben wird, gibt es auch noch die Lounge im gleichen Gebäude (24

Im Innern beeindruckt der Bau mit viel Holz, einer fast durchgehenden Fensterfront auf den Zürichsee hinaus und dem «Stabgewölbe» an der Decke.

Seemannsgarn, eine der Spezialitäten in der Fischerstube: Tagliatelle mit gezupften Felchenfilets, Golden Shrimps, Tomaten, Speck und Semmelbrösel.



«Die Zusammenarbeit zwischen Stadt, Betreiberin, Architekt, Küchenplaner und der Chromag AG hat beispielhaft funktioniert.»

Roberto Giannelli, Chromag AG

Plätze), die Veranda (48 Plätze) und die Seeterrasse (128 Plätze) seitlich der Fischerstube, der Fischergarten (200 Plätze) mit dem Fischerkiosk sowie die Fischerhütte (24 Plätze, 14 auf dem Balkon) für Events.

Ein bunt gemischtes Publikum lässt sich hier bei schönster See-Atmosphäre verwöhnen: Städter, die sich eine Auszeit gönnen, Businessleute zum Mittagslunch, A la Carte-Geniesser zum Abendessen, Gäste an Familien-, Jubiläums- und Unter-

nehmensfeiern. Am Kiosk und im Garten sind Würste, Burger, Salate und die legendären Fischknusperli in Selbstbedienung Trumpf. In die bediente Fischerstube kommen die Gäste unter anderem für Rotzunge, Felchen, Saibling, aber auch für Schweizer Weiderind und feine Pastagerichte. «Wir bieten eine regionale, nachhaltige, saisonale, frische Küche mit Schweizer Produkten und mit dem Fokus auf Süßwasserfische an – möglichst aus dem Zürichsee», betont Roland Lässer, Direktor der Gastronomie der Restaurants Commercio-Piccadilly AG, gegenüber GOURMET.

Von 0 auf 100

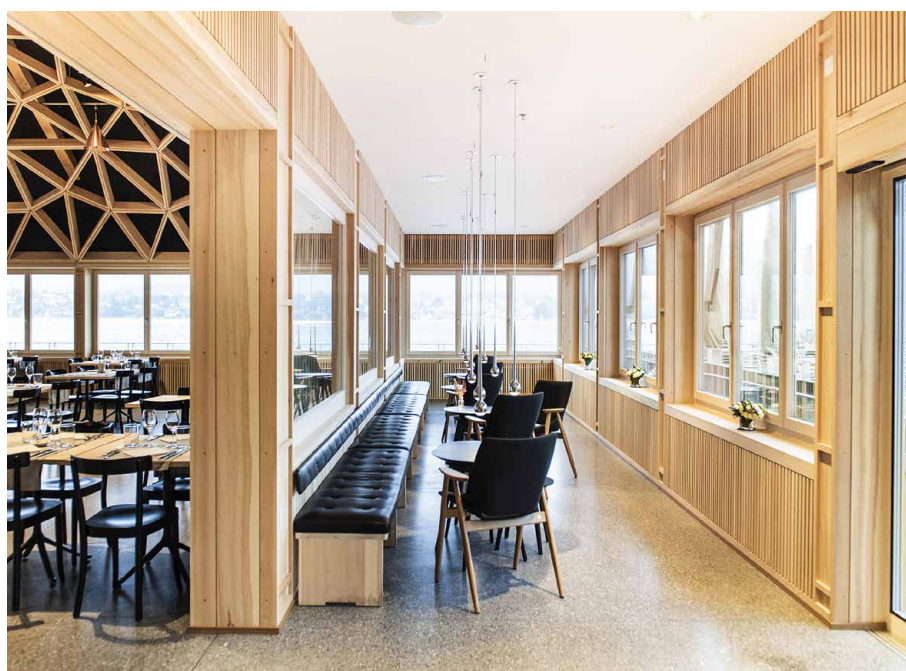
Die Restaurants Commercio-Piccadilly AG betreibt in Zürich acht Restaurants, darunter neu auch die Fischerstube. Zudem verfügt sie mit den «Pasta-Freunden» über eine hauseigene Manufaktur, aus welcher nicht nur die Pasta, sondern auch Sughì, Desserts oder Dressings stammen. «Und natürlich unterstützen wir uns gruppenintern auch personell.



So hat zum Beispiel im Sommer, kurz nach der Eröffnung, sogar die Geschäftsleitung beim Abräumen mitgeholfen», erinnert sich Roland Lässer mit einem Lachen. Denn in der Fischerstube ist es super angelaufen: «Die Gäste müssen sich zwar noch daran gewöhnen, dass wir ganzjährig geöffnet haben. Vor allem im Sommer, bei schönem Wetter, waren Seoterrasse und Veranda, auf denen man über dem Zürichsee die Kulinarik genießt, aber auch der Fischergarten sehr gut besucht.» Für das zeitweise bis zu 50köpfige Team unter der Leitung von Sandra Tobler, engagierte Geschäftsführerin und Gastgeberin in der Fischerstube, hiess das am 1. Juli 2021 von 0 auf 100. Umso wichtiger war, dass alles von Beginn weg funktionierte – nicht zuletzt in der sehr kompakten Restaurationsküche. Denn die Gebäudegrösse war von Gesetzes wegen vorgegeben, davon wollte man so viel wie möglich für die Gäste nutzen. «Weiter sollte es eine klassische Küche sein, die auch einige Jahrzehnte Bestand haben sollte, also von bester Qualität und Zuverlässigkeit ist», sagt Projektleiter und Immobilienverwalter Martin Scheidegger von der Stadt Zürich. Das Architekturbüro Patrick Thurston holte sich dafür die Gastronomiefachplanerin GaPlan GmbH an Bord. Projektplaner und GaPlan-Geschäftsführungsmitglied Klaus Mosimann zu GOURMET: «Unser Ziel war eine Frischküche mit allen Posten, die es dazu braucht. Aber so kompakt wie möglich. Dafür stimmten wir alle Abläufe optimal auf-



Seitlich der Fischerstube befindet sich die Veranda.



Auch die Lounge gleich angrenzend an die Fischerstube lädt zum Verweilen ein.

In der neuen Küche wird für alle Angebote des Fischerdorfes gekocht. Die von der Chromag AG standardmässige Hygieneausführung der Möbel mit Kugelecken und fugenlosen Rädern sorgt dabei für möglichst wenig Reinigungsaufwand.



Geplant wurde die Küche von der GaPlan GmbH mit Projektplaner und Geschäftsleitungsmitglied Klaus Mosimann (rechts). Aber auch die Chromag AG mit Fachberater Roberto Giannelli (links) brachte dank ihrer langjährigen Erfahrung hilfreiche Inputs ein, wie etwa die gelochten Ablagen.

einander ab, sparten wo immer möglich Platz, bei gleichzeitig hochstehendem Hygieneanspruch. Eine besondere Herausforderung war aufgrund des Hohlbodens die Führung der Lüftungsstränge. Das verlangte nach Spezialanfertigungen der Küchenmöbel. Ein weiteres wichtiges Kriterium bei der Küchenausschreibung war ausserdem, dass der Service innerhalb kürzester Zeit sichergestellt sein muss», betont Klaus Mosimann.

Küche mit ausgeklügelten Details

Die Grossküchenspezialistin Chromag AG erfüllte im Rahmen ihrer Offerte alle diese Kriterien problemlos. Für die Grossküchenspezialistin mit bald 40jähriger Firmengeschichte ist Massanfertigung eine Selbstverständlichkeit: Arbeitsflächen, Ober- und Unterbauten, Hochschränke, Wärme- und Kühleinheiten – alles wird individuell und massgeschneidert aus rostfreiem Chromnickelstahl am Firmensitz in Steinhausen ZG produziert. Gleichzeitig bietet die Chromag AG das Gesamtpaket, von der Idee und der Entwicklung über die Produktion

und Organisation bis hin zu Montage und Service von Grossküchen, inklusive Küchengeräte und -apparate der von den Kunden bevorzugten Herstellerfirmen. Sehr oft werden die Spezialisten der Chromag AG von Gastro- und Küchenplanern wie der GaPlan GmbH beigezogen, bringen bei Bedarf jedoch auch selber noch Inputs ein.

So geschehen auch in der Fischerstube: «Wir haben zum Beispiel vorgeschlagen, die Überbauten bei der Getränkeausgabe mit dünnen Stangen anstatt hochgezogenen Kanten zu begrenzen, weil diese einfacher zu reinigen sind», erinnert sich Chromag-Fachberater Roberto Giannelli. «Allgemein ging aber vieles Hand in Hand, die Zusammenarbeit zwischen Stadt, Betreiberin, Architekt, Küchenplaner und der Chromag AG hat beispielhaft funktioniert.»

Das Resultat ist eine professionelle Küche, mit vielen ausgeklügelten Details:

- Die Lüftungskanäle sind in den Küchenunterbauten eingebracht, die

Lüftungsöffnungen finden sich seitlich der Küchenmöbel.

- Wie es bei der Chromag AG Standard ist, wurden sämtliche Böden, Seiten- und Rückwände der Möbel mit fugenlosen Rändern sowie Kugelecken ausgestattet. Diese Hygieneausführungen verhindern Ablagerungen von vornherein und ermöglichen eine einfache und gründliche Reinigung – eine echte Zeitersparnis!
- Die Überbauten bei der Getränkeausgabe sind gelocht, für eine hygienische Lagerung der Gläser. Gleiches gilt teils auch für die Schubladenfronten.
- Der Pass direkt am Zentralherd lässt sich mit einem Klapptablar erweitern.
- Die Becken bei der Rüsterei lassen sich mit gelochten Blechen für mehr Arbeitsfläche abdecken.
- Weil sich die Kombidämpfer nicht an der Wand befestigen liessen, mussten sie auf den Arbeitsplatten zu stehen kommen. Dank Stützen bleibt darunter aber genügend Ablagefläche.

«Es sollte eine klassische Küche sein, die auch einige Jahrzehnte Bestand hat, also von guter Qualität ist.»

Martin Scheidegger, Stadt Zürich

«Das Küchenteam ist happy!»

Es sind diese und viele weitere Kleinigkeiten, welche die Küche ebenso einzigartig machen wie die Fischerstube selber. Eine Massanfertigung, welche die Chromag AG Ende Mai/ Anfang Juni 2021 innerhalb von zwei Wochen geliefert und implementiert hat, inklusive sämtlicher Gerätschaften – unter anderem die bewährten Qualitätsprodukte von Menu-System, Rational und Meiko – sowie Ausrüstung und Ausgabebuffets am Fischerkiosk.



Herzstück der Küche ist der Induktionsherd mit Wärmeschubladen und viel Staufläche.



Clever: Die Combi-Dämpfer stehen auf zurückversetzten Stützen, so dass darunter noch Ablagefläche bleibt.



Der Pass lässt sich mittels Klappfläche einfach verlängern.



Wichtig vor allem im Sommer: Die integrierte Glacestation.

GASTRONOMIE

Das alles, während der Bau in vollem Gange war. «Da war es ein grosser Vorteil, dass die Chromag AG selber produziert und kurze Anfahrtswege hat. Das ermöglicht eine grosse Flexibilität auch bei kurzfristigen Anpassungen», betont Klaus Mosimann von der GaPlan GmbH. Entsprechend hat alles reibungslos funktioniert – inklusive Einführung des Küchenteams. «Diese stellen wir ebenso sicher wie Wartung und Service», betont Chromag-Fachplaner Roberto Giannelli. Alle Beteiligten sind denn auch absolut glücklich über die gute Zusammenarbeit. «Und die Bewährungsprobe hat die Küche mit dem grossen Gästeaufkommen im Sommer bereits mit Bravour bestanden», betont Roland Lässer von der Restaurants Commercio-Piccadilly AG. Ähnliches ist von Küchenchef Sven Binnemann zu hören: «Die Küche ist sehr pflegeleicht, was sich im Alltag enorm bemerkbar macht. Die Abläufe stimmen alle, es hat genügend Arbeitsfläche, die Belüftung ist hervorragend gelöst, und die Technik ist auf dem neusten Stand. Das Küchenteam ist happy!»

Betonen die hervorragende Zusammenarbeit aller Beteiligten (v.l.): Roland Lässer, Direktor Gastronomie Commercio-Piccadilly AG, Klaus Mosimann, Projektplaner und Geschäftsleitungsmitglied GaPlan GmbH, Sandra Tobler, Gastgeberin in der Fischerstube Zürichhorn, Martin Scheidegger, Immobilienbewirtschafter Stadt Zürich, Roberto Giannelli, Fachberater Chromag AG.

«Die Bewährungsprobe hat die Küche bereits im Sommer mit dem grossen Gästeaufkommen mit Bravour bestanden.»

Roland Lässer, Restaurants Commercio-Piccadilly AG



Mehr zum Thema

Fischerstube Zürichhorn

Bellerivestrasse 160
8008 Zürich
Tel. 044 250 59 50
fischerstube@commercio.ch
www.fischerstube-zuerich.ch

Chromag AG

Sennweidstrasse 41
6312 Steinhausen
Tel. 041 740 02 03
info@chromag.ch
www.chromag.ch



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema