

Rössli Albisrieden:

Hier trifft Moderne auf Tradition

Seit April erstrahlt das Rössli Albisrieden in neuem Glanz. Auf dem Weg zum Erfolg setzt man auf viel Tradition kombiniert mit einer zünftigen Portion Moderne. Für Letzteres sorgen zum einen die zwei ausgewiesenen Gastroprofis Chris Eckstein und Hamdi Ebibi mit überraschenden Gerichten. Zum anderen der umfassende Lösungsanbieter für professionelle Grossküchen-, Getränke- und Wäschereilösungen Electrolux Professional mit einer durchdachten Küchenplanung und -ausstattung.

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Aniela Lea Schafroth



Über dem Eingang begrüsst zwar noch ein weisses Rössli die Gäste – das Restaurant selbst wurde aber in Rössli Albisrieden umbenannt.

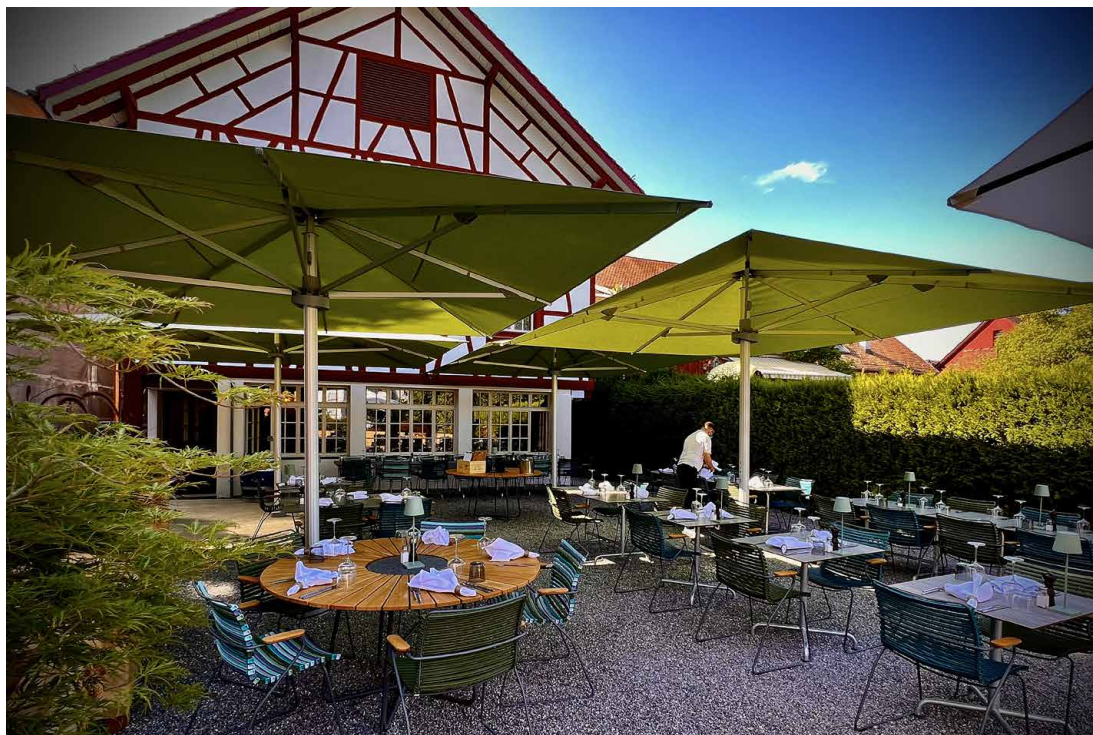
Das Rössli Albisrieden ist auf den ersten Blick ein traditioneller Gasthof, wie man ihn kaum inmitten der Stadt Zürich erwartet. Aber Albisrieden hat sich auch als Zürcher Quartier zumindest ein wenig den Dorfcharakter erhalten – nur schon, was das Ortsbild angeht. Und hier passt das altehrwürdige Fachwerkhaus, in dem das Rössli Albisrieden zuhause ist, hervorragend dazu.

Zum ersten Mal erwähnt wurde das hiesige Rössli im Jahr 1347. Früher diente es unter anderem als Herberge für die Fuhrmänner auf der Durchreise. Heute lädt das Rössli Albisrieden direkt neben der Tramhaltestelle zu einer Pause vom hektischen Alltag ein, sei es im schönen Garten oder in den gemütlichen Räumlichkeiten mit rustikalen Möbeln und einer freigelegten, beeindruckenden Holzdecke.

Über zwei Jahre renovierte das Besizer Ehepaar Gerda und Urs Frei das Bijou in enger Zusammenarbeit mit der Denkmalpflege. Seit April dieses Jahres erstrahlt das Gasthaus nun in neuem, traditionellem Glanz. 60 Sitzplätze finden sich in den beiden Innenräumen, 48 im angenehm beschatteten Garten. Hotelzimmer werden zukünftig keine mehr angeboten. Dafür steht im ersten Stock ein Saal mit rund 50 Plätzen zur Verfügung, zum Beispiel für Firmenanlässe, Geburtstage oder Hochzeiten – die Kirche dazu ist gleich nebenan.



Das Rössli Albisrieden strahlt dörfliche Idylle inmitten der Stadt Zürich aus.



Das schöne, renovierte Fachwerkhaus beeindruckt auch von der Gartenterrasse aus.

Neue Führung, traditionell-moderne Küche

Die Zügel im Rössli Albisrieden haben neu Chris Eckstein und Hamdi Ebibi in der Hand. Chris Eckstein hat schon 35 Jahre Gastroerfahrung und wirtete die letzten 16 Jahre in der Bottega Berta in Zürich. Im Rössli Albisrieden wagt er

einen Neuanfang – auch, was den Gasthaus-Namen angeht: «Früher hiess es Weisses Rössli. Aber wir wollten das Rössli wirklich unverwechselbar machen und uns auch zu Albisrieden bekennen, deshalb die Namensänderung», erklärt der Geschäftsführer. Auch Hamdi Ebibi, Küchenchef und Geschäftspartner, blickt auf eine lange Kochkarriere zurück, neben der Bottega Berta arbeitete er



Auch im Innern begrüsst ein weisses Rössli die Gäste.

unter anderem im Café Flo in Paris. Kaum überraschend, dass die Karte im Rössli Albisrieden leicht französisch angehaucht ist, kombiniert mit einer zünftigen Portion Schweizer Tradition, modern und neu interpretiert. Da findet sich neben Hauptgängen wie Rinderfilet-Stroganoff oder Kalbsleberli mit Rösti zum Beispiel Pain perdu zum Dessert, also Fetzelschnitte beziehungsweise Brot-Pudding mit Vanilleeis. «Ein Gericht, das man nicht mehr oft findet, das aber ideal gegen Foodwaste ist»,

erklärt Hamdi Ebibi. Eine Herzensangelegenheit des Küchenchefs, ebenso wie die Saisonalität und Regionalität der Produkte sowie die frische, eigene Zubereitung aller Komponenten. Eine Herausforderung in der vergleichsweise kleinen Küche und mit einem nur dreiköpfigen Küchenteam. Schliesslich wollen neben den Mittagsgästen, die von einer kleinen, feinen Lunchkarte bestellen, sowie den Abendgästen auch regelmässig Gesellschaften im Saal verpflegt werden.

Ein Ansprechpartner für alles

Umso wichtiger ist es, dass die Küche perfekt organisiert und ausgestattet ist. Dafür sorgte beim Umbau Electrolux Professional, der umfassende Lösungsanbieter für professionelle Grossküchen-, Getränke- und Wäschereilösungen. Das Traditionsunternehmen ist in Sursee im Kanton Luzern beheimatet. Hier werden seit über 150 Jahren unter anderem die massgeschneiderten thermaline-Herdanlagen produziert – was perfekt zur regionalen Überzeugung des Rössli Albisrieden passt.

Gleichzeitig bietet der Experte für Grossküchentechnik das Gesamtpaket von Einzelgeräten bis zu Chromstahl-Anfertigungen, von der Beratung über die Küchenplanung bis zur Ausführung und Inbetriebnahme. «Mit Electrolux Professional hat man einen Ansprechpartner für alles, was die Planung und Realisierung einer Profiküche enorm vereinfacht», so Beat Clement, Regional-

«Mit Electrolux Professional hat man einen Ansprechpartner für alles, was die Planung und Realisierung einer Profiküche enorm vereinfacht.»

Beat Clement, Regionalverkaufsleiter Zürich und Aargau, Electrolux Professional.

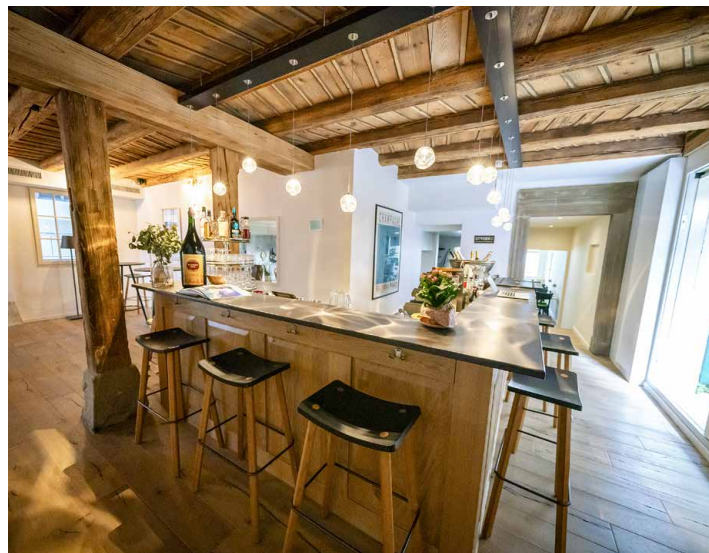
verkaufsleiter Zürich und Aargau von Electrolux Professional. Ab August 2021 waren die Fachkräfte aus Sursee mit an Bord. Besonders herausfordernd war im Rössli Albisrieden das Alter des Hauses – alle Leitungen mussten neu gezogen werden, inklusive der Kühlleitungen von einer Zentralkühlung im Keller her.

Blick in die Küche

Das Resultat lässt sich sehen – im wahrsten Sinne des Wortes. Zum einen verantworteten die Profis aus Sursee auch die offene, aus Chromstahl gefertigte Bar und die Getränkeausgabe mit zahlreichen Kühlunterbauten. «Wir haben viele ältere Stammgäste, die Wert legen auf Getränke in Fläschchen. Entsprechend froh sind wir über die vielen Kühlmöglichkeiten hier», erklärt Chris Eckstein vom Rössli. Neben der Bar erhalten die Gäste durch ein Fenster aber auch Einblick in die Küche. Im Zentrum steht hier der massgefertigte thermaline-90-M2M-Herd mit

grosser Arbeitsfläche inklusive Klapptablar sowie Multifunktionsbräter. «Der grosse Vorteil unseres thermaline-made-to-measure-Herds ist, dass er modular zusammengestellt wird und damit exakt auf die Bedürfnisse jedes Betriebes abgestimmt werden kann», erklärt Beat Clement.

Im Rössli Albisrieden entschied man sich im Sinne einer maximalen Flexibilität für einen Vollflächeninduktionsherd, auf dem mehrere Pfannen nebeneinander platziert werden können. «Besonders praktisch sind zudem die 20 Zentimeter tiefen Herdstangen, auf die man eine Pfanne auch einmal draufziehen und pausieren kann», so Küchenchef Hamdi Ebibi. Überhaupt kommt er fast nicht aus dem Schwärmen heraus: Von der Spülecke mit Haubenspülmaschine über die grosszügig bemessenen Stau- und



Bestes Beispiel für die perfekte Kombination von Tradition und Moderne ist die Bar in Holzoptik.



Beeindruckende Räumlichkeiten: Über zwei Jahre wurde das Rössli Albisrieden renoviert.



Neben der Bar erhalten die Gäste einen Einblick in die neue Küche – und das Küchenteam profitiert von etwas mehr Licht.

Arbeitsflächen bis hin zu Kombidämpfer und Schockkühler/-froster, der im Rössli Albisrieden auch für die Zubereitung des hauseigenen Sorbets eingesetzt wird. «Ich habe noch nie in einer so perfekt geplanten und gestalteten Küche gearbeitet», meint Hamdi Ebibi. Und auch Chris Eckstein weiss nur Gutes zu berichten: «Die Zusammenarbeit mit Electrolux Professional war super angenehm und verlief reibungslos.»

Mit Flexibilität zum perfekten Ergebnis

Obwohl Chris Eckstein und Hamdi Ebibi als Pächter erst dazustiesen, als die Küche praktisch fertig geplant war, konnten sie noch eigene Wünsche einbringen, etwa bei der Einteilung der Möbel. Sogar der Wunsch nach einer fast 2,5 Meter langen Granitabdeckung als Arbeitsfläche wurde berücksichtigt – «diese war uns sehr wichtig, da wir unter anderem unsere Pasta selbst machen», so Chris Eckstein. Entsprechend setzte Beat Clement alle Hebel in Bewegung, im Hintergrund unterstützt von Selina Schneider.

«Die Zusammenarbeit mit Electrolux Professional war super angenehm und verlief reibungslos.»

Chris Eckstein, Geschäftsführer Rössli Albisrieden.



Obwohl Chris Eckstein (rechts im Bild) als Pächter erst hinzukam, als die Küche fast fertig geplant war, konnte er bei Beat Clement, Regionalverkaufsleiter Zürich und Aargau von Electrolux Professional, noch eigene Wünsche einbringen.



1 | Das Herzstück der neuen Küche ist der in Sursee massgefertigte thermaline-90-M2M-Vollflächeninduktionsherd von Electrolux Professional.

2 | Besonders praktisch sind die 20 Zentimeter tiefen Herdstangen (links im Bild), auf denen auch einmal eine Pfanne pausieren kann, sowie das Klapptablar.

3 | Direkt in den thermaline-Herd integriert ist ein Multifunktionsbräter, der zum Beispiel auch als Bain-Marie genutzt werden kann.

4 | «Ich habe noch nie in einer so perfekt geplanten und gestalteten Küche gearbeitet», meint Küchenchef Hamdi Ebibi.

5 | Jede Ecke perfekt ausgenützt: Neben dem Herd fanden noch zwei Fritteusen Platz.

6 | Der SkyLine-Kombidämpfer (6 x 1/1 GN) überzeugt mit einfacher Bedienung und einem energiesparenden Betrieb – Nachhaltigkeit ist eine Herzensangelegenheit für Electrolux Professional.

GASTRONOMIE

Sie ist für die Auftragsbearbeitung im Innendienst zuständig, stellte also gemäss Plan alles zusammen und sorgte für die pünktliche Bestellung und Anlieferung. «Dass wir dabei flexibel bleiben und alles Mögliche tun, um dem Kunden das perfekte Ergebnis zu liefern, ist selbstverständlich», so Selina Schneider.

Professionelle Instruktion

Auch bei der Lieferung, dem Einbau und der Inbetriebnahme packte das Team selbstverständlich persönlich mit an. Für letztere setzt Electrolux Professional auf die hauseigene Demo-Köchin. «Helene Kunz ist nahe am Kochalltag und weiss, was für Profiköche bei der Einführung wichtig ist», so Beat Clement. Rössli-Küchenchef Hamdi Ebibi bestätigt, dass diese professionelle Instruktion enorm hilfreich gewesen sei. Beat Clement betont zudem, dass sie auch nach der Inbetriebnahme jederzeit bei Fragen zur Verfügung stehen. Etwas, das man im Rössli Albisrieden bisher noch nicht in Anspruch



Platzsparend: Der SkyLine-Schockkühler/-froster lässt sich ganz einfach mit dem Kombidämpfer als Turmlösung konfigurieren.

nehmen musste, ebenso wenig wie die 45 eigenen Servicetechniker in der ganzen Schweiz. So oder so meint Chris Eckstein: «Nach dieser Erfahrung kann ich Electrolux Professional allen weiterempfehlen, die eine perfekt abgestimmte Küche für die Ewigkeit möchten.»

«Nach dieser Erfahrung kann ich Electrolux Professional allen weiterempfehlen, die eine perfekt abgestimmte Küche für die Ewigkeit möchten.»

Chris Eckstein, Geschäftsführer Rössli Albisrieden.



Stolz auf das Küchen-Resultat: Hamdi Ebibi und Chris Eckstein, Küchenchef und Geschäftsführer Rössli Albisrieden, mit Selina Schneider und Beat Clement, Auftragsbearbeitung Innendienst und Regionalverkaufsleiter Zürich und Aargau von Electrolux Professional (v.l.).



Mehr zum Thema

Rössli Albisrieden

Albisriederstrasse 379
8047 Zürich
Tel. 079 890 40 60
essen@roessli-albisrieden.ch
www.roessli-albisrieden.ch

Electrolux Professional AG

Allmendstrasse 28
6210 Sursee
Tel. 041 926 81 81
info.ch@electroluxprofessional.com
www.electroluxprofessional.com



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema