

Rüsterei

Hightech im Fabrikrestaurant

Zürich hat eine ganze Reihe von Fabrikrestaurants, vom «Rosso» am einen Ende bis zur «Blauen Ente» auf der anderen Seite. Die «Rüsterei» in der ehemaligen Papierfabrik, inmitten des immer noch neusten Einkaufszentrums von Zürich, hat sich von den verschiedenen Ausprägungen einige Elemente herausgenommen. Von der Mutter aller Zürcher Fabrikrestaurants sozusagen, vom «Ziegel oh Lac» in der Roten Fabrik, ist in der «Rüsterei» nicht mehr so viel auszumachen, ausser vielleicht den Graffiti, die jetzt allerdings, wenn auch noch original aus Hausbesetzer-Zeiten stammend, mehr kunstgaleristisch als revolutionär anmuten. Von der «Giesserei» hat man die Arbeiter-Romantik übernommen, von der «Blauen Ente» die Gepflegtheit und vom «LaSalle» einen Teil der Grosszügigkeit. Was man jedoch hier allen anderen voraus hat, sind Hightech-Elemente, wie die computergesteuerten, von unten beleuchteten Tische, die sich in der Höhe verstellen lassen und so zu Stehtischen umfunktioniert werden können (passiert nicht während des Essens). Man ist versucht, ins Mobiliar und in der Dekoration vom Zermatter Künstler Heinz Julen etwas fabrikdimensionierte Chalet-Romantik zu sehen, aber das schadet ja inmitten eines modernen Einkaufszentrums nicht, und ausserdem lässt es sich so trotz des grossen Raums gemütlich speisen. Wolf Wagschal, der Betreiber der «Rüsterei», geht die Kulinarik professionell wie ein Manager an, was er auch schon in anderen seiner Restaurants, etwa dem «TI fon-

data Stapferstube» oder im «Rive Gauche» des «Baur au Lac» vormachte. «Create lifetime guests», hat er seinem Unternehmen als Motto verschrieben. Nun, wir beschränken die mit der Rüsterei geteilte «lifetime» erst mal auf einen mittäglichen und abendlichen Besuch. Mittags wird eine einfache Tageskarte mit Fleisch, Fisch und vegetarischer Auswahl geboten, abends wird etwas feierlicher gekocht. Die Karte ist durchaus innovativ und abwechslungsreich mit einer gesunden Portion heimatlicher Nostalgie gemischt. Mittags kommt man mittelgünstig weg, ein ordentliches Vitello tonnato, eine Tagessuppe, ein etwas Worcester-Sauce-lastiges Tatar (Fr. 28.–) und ein Fischhauptgang, vom halbeli Weissen begleitet, Kaffee und Wasser kosten uns knapp 150 Franken. Abends wird es ein wenig teurer, bleibt sich in der Qualität gleich, man kommt aber in den Beleuchtungsgenuss des einzigartigen Raumes. Dafür kann man bei einer Flasche Syrah Barrique von J. Germanier sparen (Fr. 66.–). Sehr gut gefällt uns übrigens das kolossale Weingestell, das den Gebrauch der Weinkarte erübrigt. *nvh*

Kalanderplatz 6, 8045 Zürich

Fon 044 317 19 19

www.ruesterei.ch

mo-fr 11.30–14.30 & 17.30–23.30,

sa 17.30–23.30 (Küche 12–14 &


18–22 Uhr), so 11–14.30 (Brunch) &

17.30–22.30 (Küche bis 21.30 Uhr),

sa-mittag geschlossen

HG Fr. 28–54

m n s t v

 Zürich, Sihlcity Nord

Linien 5, 13, 33

Zürcher Trendsetter: Rang 5