



Zürich  
**IM WESTEN  
WAS NEUES**

Die Speisekarte ist ein Kilo schwer, aus Gusseisen. Der Tischnachbar dürfte eine Tonne schwer sein, ein riesiger Giessereiofen. Dunkel ist im neu eröffneten Restaurant **Gnüsserei im Puls 5**, ein paar Kerzen flackern. **Reto Seipel und Stefan Hunziker**, die schon ein Passagierflugzeug in einen Gastrobetrieb umwandelten, das «Runway 34» in Glattbrugg, haben in die ehemalige Giessereihalle einen 100-jährigen Kupolofen gesetzt, Formkästen zu Hochtischen umfunktioniert, Gussmodelle zu Wandskulpturen.

**Industrie chic** hin oder her, uns interessiert eher, was auf den eisernen Tisch kommt. Salat zum Beispiel. Drei Salatsaucen stehen zu Auswahl – Jogurt-, Haus- und Blauschimmelmilksauce – die Blättchen sind jung und knackig und frisch (gemischter Salat 9.50 Fr., Nüsslisalat mit Ei und Limmattaler Rohschinkenstreifen 12 Fr.). Mein **Zanderfilet im Kartoffelkrustentmantel** ist, wie es tönt, zart und knusprig; Chasselas-Senfsauce und Wurzelgemüse sind scharf und würzig (32.50 Fr.). Mein



Küche: ★★★★★  
Ambiance: ★★★★★  
Service: ★★★★★  
Preis/Leistung: ★★★★★  
Interieur: ★★★★★

Tischnachbar aus Fleisch und Blut wählt den **Kalbshackbraten** Gnüsserei (32.50 Fr.) und sagt inspiriert: «Schwach trüfflig, guter Body, ein in Stahl gegossener Hackbraten.» Das schöne tiefrote und zuckrige Traubensorbet (9.50 Fr.) nehme ich ohne Cognac, er lobt derweil den Apfelstrudel (9.50 Fr.) als «**dünnhäutig und vollapfelig**». Den Digestivo, auf den wir verzichten, zeigt uns Andrea Hirsiger dann noch im Gnüsserei-Gourmetladen, zum Beispiel: einen Armagnac von 1900 für 26 000 Franken. Der Geschäftsführer war, bevor er in Zürichs Westen aufbrach, in der «Küferstube» im Zunfthaus zur Zimmerleuten. Von der bürgerlichen Hochburg in die szenige Peripherie: Was die Klientel betrifft, das zeigt sich an diesem Abend, sind in der «Gnüsserei» sowohl als auch willkommen.

★ *Gnüsserei, Restaurant und Gourmetladen, Giessereistrasse 18, 8005 Zürich, Tel. 044 440 00 01, [www.gnuesserei.ch](http://www.gnuesserei.ch)*

**Ausprobiert von BIRGIT SCHMID**