

### Dinieren in der ehemaligen Giesserei

Auf den ersten Blick scheint man sich in der Adresse geirrt zu haben: An der Giessereistrasse 18 thronen skulpturenhafte, alte Original-Giesserei-Teile im Raum. Doch die Zeiten, in denen in dem kolossalen Ofen noch Funken sprühten, sind längst vorbei. Das Escher-Wyss-Areal ist in der Zwischenzeit zum trendigen Zentrum Puls 5 umfunktioniert worden, mit Restaurants, Geschäften und Fitnessbereichen. Seit August ist die Gnüsserei ein Teil davon. Als Restaurant und Gourmetladen konzipiert, haben die Initianten die industrielle Geschichte der Location mit Liebe zum Detail ins aktuelle Geschehen eingebunden. Durch das ausgeklügelte Licht- und Farbkonzept strahlen die Räume heute Wärme und Behaglichkeit aus. Die Speisekarte – aus Gusseisen – bietet auserlesene Schweizer Köstlichkeiten und eine Auswahl an erstklassigen Weinen aus aller Welt.

Die Macher der Gnüsserei, der Gastrospezialist Stefan Hunziker und der Linien- und Militärpilot Reto Seipel, hatten bereits vor zwei Jahren mit einem innovativen Gastrokonzept von sich reden gemacht. Damals war es ein legendäres russisches Passagierflugzeug aus den 50er Jahren, das sie kurzum ins Restaurant Runway 34 verwandelt hatten.



### Un repas dans une ancienne fonderie

A première vue, on a l'impression de s'être trompé d'adresse: dans le hall d'entrée du numéro 18 de la Giessereistrasse, on voit trôner un peu partout d'anciennes et véritables pièces de fonderie sculpturales. Mais les temps où des fours colossaux produisaient de tels objets sont depuis longtemps révolus. Les bâtiments d'Escher-Wyss sont devenus depuis le centre à la mode Puls 5. On y trouve des restaurants, des commerces et des espaces bien-être. Le Gnüsserei y a élu domicile au mois d'août dernier. Conçu comme un restaurant doublé d'une boutique pour gourmets, cet établissement intègre l'histoire industrielle des lieux à l'actualité, avec un goût prononcé du détail. Grâce à un jeu de couleurs et de lumières astucieux, les locaux dégagent une ambiance chaleureuse et une impression de sérénité. La carte des menus – en fonte – propose un choix de spécialités suisses et une sélection de vins choisis du monde entier.

Les créateurs du Gnüsserei sont le gastronome Stefan Hunziker et le pilote militaire et de ligne Reto Seipel. Ils ont déjà fait parler d'eux avec un concept gastronomique novateur lancé il y a deux ans. A l'époque, c'était un avion russe des années 1950 qu'ils avaient transformé en un restaurant: le Runway 34.

# Gnüsserei

Restaurant and gourmet place



#### Gnüsserei

Giessereistrasse 18  
8005 Zürich  
T +41 44 44 00 001  
[www.gnuesserei.ch](http://www.gnuesserei.ch)