

[Home](#) > [Lokalität](#)

INDUSTRIE UND ROMANTIK

Von Claudius Wirz

Knisternd empfängt uns das Feuer im von der Decke hängenden Kamin der Werkstatt. Die wechselnden Farben der Lichtinstallation hinter der Bartheke inspirieren uns zu einem Campari Orange (8 Fr.) als Apéro. Manometer und offene Leitungen an der Wand erinnern an die ursprüngliche Nutzung des Raumes und ergeben mit den auf jedem Tisch und der Bar brennenden Kerzen eine schöne Melange zwischen Industrie und Romantik. Trotz Fabrikhallencharakter ist die Akustik gut, im vollen Restaurant wirds nie zu laut. Die einzelnen Tische sind angenehm weit voneinander entfernt, was die Grosszügigkeit des Ortes unterstreicht. Mit viel Gespür für die Schönheit des vergangenen Industriealltags hat der Zürcher Designer Alfredo Häberli das Lokal gestaltet, welches als Ergänzung zum bestehenden Restaurant der Giesserei funktionieren soll.

Der Service agiert zuvorkommend und professionell, rät uns beispielsweise, den köstlichen Morellino di Scansano Riserva 2000 (ein Sangiovese aus der Toscana, 8 Fr./dl) noch einige Minuten im Glas stehen zu lassen, damit er sein volles Aroma entwickeln kann - zu Recht. Koch Claude Trefzer (ehemals Bahnhofli Rafz / 14 «Gault Millau»-Punkte) zaubert spannende Kombinationen auf den Teller. Drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen, drei Desserts - täglich wechselnd, wie wir es bereits vom Restaurant der Giesserei kennen. Dazu gehören zum Beispiel ein Salat mit Bündnerfleisch (14 Fr.), eine ausgezeichnete Pilzsuppe (10 Fr.) oder Doradenfilets auf Zitronenrahmkartoffeln und Lauchgemüse (26 Fr.). Als wir die Beilagen wechseln wollen, ist das kein Problem. Auch ein Hauptgang ohne Fleisch wird anstandslos serviert.

Die Bar der Werkstatt hat vorerst von Do bis Sa (17-2 Uhr) geöffnet, ein Grund also, auch «nur» auf ein Bier (4.50 Fr.) oder einen Martini einzukehren und sich ein wenig am Kaminfeuer zu wärmen.

[ZT 06.01.2005]

RESTAURANT

WERBUNG

Die Giesserei

Birchstr. 108
8050 Zürich-Oerlikon



T: 043 205 10 10

Web: www.diegiesserei.ch

Leser-Rating: ★★★★★

[Lokal bewerten und gewinnen >](#)



Ehemalige Fabrikhalle mit Charme: Die Werkstatt.

PROFIL

Küche

Schweizer Küche, Frische Marktküche

Weinkarte

Attraktive Weinkarte

Ambiente

Einfach, ungezwungen

Preise

nicht ganz billig

Garten/Boulevard

Ja

Rollstuhlgängig

Nein

Nichtraucher

Nichtraucher Zone

Plätze

90 Rest, 90 Garten, 70 Werkstatt (teilw. geöffnet)

Parkplätze

Ja

Kreditkarten

Ja

Essen nach 23 Uhr

Nein

Öffnungszeiten

Mo-Fr 12-14, Mo-So 18-23 Uhr, So Oktober bis April 10-16 (Brunch) und 18-23 Uhr.



© Tamedia AG - E-Mail an zueritipp

Partner-Websites: 20min.ch | annabelle.ch | automobilrevue.ch | dasmagazin.ch | espace.ch | facts.ch | fuw.ch | Kadermarkt | Kleinanzeigen | lessentiel.lu | motosport.ch | newsprint.ch | Partnersuche | radio24.ch | schweizerfamilie.ch | sonntagszeitung.ch | Stellen | tagesanzeiger.ch | tamedia-stellenmarkt.ch | telezueri.ch | thurgauerzeitung.ch