EIN FAUX FILET IM INDUSTRIEDESIGN

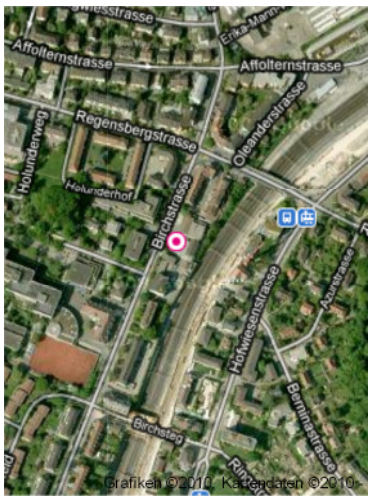
Von Jürg Rohrer. Aktualisiert am 13.10.2009

Vor 10 Jahren verwandelte sich die ehemalige Giesserei der Firma Nyffenegger & Co in Oerlikon in ein Restaurant. Das Lokal in den alten Industriehallen ist immer noch chic.

Die Giesserei

Adresse:	Birchstr. 108 8050 Zürich-Oerlikon
Telefon:	043 205 10 10
Url:	http://www.diegiesserei.ch
Öffnungszeiten:	Mo-Fr 11.30-14 und 17-23, Sa 17-23, So Brunch 10.30-14.30 Uhr (Okt-Mai)

Karte Street View



User-Rating

★★★★☆

Ein Nachtessen in der Giesserei in Oerlikon erfordert neben Appetit auch intakte Nerven und ein ordentliches Gehör. Denn die Industriehallen, wo bis 1996 Armaturen aus Stahl gegossen wurden, stellen eine akustische Herausforderung dar: Die Wände sind nackt, gespickt mit Leitungen, Röhren und Sicherungskästen; die Tische stehen nah zusammen, und die vielen Gäste sind gut gelaunt - in einer Ecke erklingt sogar ein klägliches «Happy Birthday».

Industriehallen immer noch chic

Vor zehn Jahren war die Giesserei ein In-Place, heute fehlen zwar die Beautiful People, aber der Bar-, Bankett-, Restaurant- und Eventkomplex ist immer noch populär. Der Chic alter Industriehallen hält offenbar an. An diesem Ferienmittwoch jedenfalls sind die Tische in der Giesserei voll belegt, inbegriffen Kinder und Hunde; auf dem Parkplatz stehen Autos aus SZ, TG, D und sogar I. «Früher sind hier Arbeiter ausgebeutet worden, und wir geben uns jetzt der Schlemmerei hin», klagt die Gemahlin in einem Anflug von Sozialismus. Sie erhält die knurrende Antwort: «Das ist urban. Das musst du in der Grossstadt aushalten.»

Die schönsten Grillplätze in Zürich

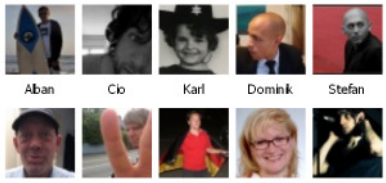
Wo lässt sich Fleisch oder Gemüse am besten braten? Wir haben eine Liste mit den schönsten Grillplätzen in der Stadt Zürich zusammengestellt.

Zur Liste

zueritipp on Facebook

Like

zueritipp has 320 fans



Facebook social plugin

Zürich ist eine Liste

Cordonbleu, Kleiderladen oder Brunch-Lokal? Hier finden Sie alle vom «züritipp» zusammengetragenen Bestenlisten.

Zu den Listen

Züritipp auf Twitter

Das Sommerfest mag kommen! Seit heute findet sich unter http://tiny.cc/8le9e eine ausführliche Liste mit angesagten Zürcher WM-Bars. boe
35 days ago

Wer im Greulich die spanisch inspirierte Küche von David Martínez Salvany nochmals erleben will, muss Gas geben - Ende Juli hört er auf! boe
33 days ago

Für Angefressene: Im Restaurant Burgwies an der Forchstrasse gibts Fleisch- und Käsefondues auch jetzt im Sommer. Da staunste, was?... boe
19 days ago

Bar Sportif? Der Croque Monsieur im Le Calvados am Idaplatz ist dürftig und die Stange gibt's als Dose. Dafür

twitter Join the conversation

twitter.com/zueritippGastro

Profil

Preise
Nicht ganz billig

Ambiente
Einfach/ungezwungen

Kriterien
Garten/Terrasse, Interessant für Touristen, Kreditkarten - Ja, Preis-Leistungs-Knüller, Rauchfreie Zone, Rollstuhlgängig - Nein, Weinkarte

Restaurantarten
Restaurant

Restaurant-Küche
Frische Marktküche, Schweizer Küche

Magen, denn es dauert fast eine Stunde, bis das Amuse-Bouche auf den Tisch kommt. Der Brotkorb ist dann bereits leer gegessen. Die junge, vorwiegend weibliche Bedienung gibt sich alle Mühe, doch angesichts der Gästemenge dauert die eine oder andere Bestellung etwas länger.

«Gault Millau» gibt einen Punkt Abzug

Das Auswählen wird einem in der Giesserei leicht gemacht, denn auf der Karte stehen nur drei Vor-, drei Haupt- und drei Nachspeisen. Der Rucolasalat mit Birnen, Hüttenkäse und Feigenvinaigrette (8 Fr.) und das Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Passionsfruchtvinaigrette (18 Fr.) schmecken dezent. Es folgen eine Kalbsnuss an Portweinsauce mit Dörrtomatenkartoffelstock (44 Fr.) und die Tagesspezialität, ein Faux Filet auf Polenta (44 Fr.).

Die Gerichte sind auf dem Teller hübsch aufgehäuft, beide Fleischsorten sind saftig und zart, nur fehlt dem falschen Filet genau die Prise Salz, die der eigenwillige Kartoffelstock zu viel hat. Die Portweinsauce hätte der Höhepunkt des Abends sein können, wenn sie nach drei Messerspitzen nicht schon weg gewesen wäre. 12 Punkte gibt der «Gault Millau» der Küche in seiner gestern erschienenen neuen Ausgabe 2010 - was einen Punkt weniger als im Vorjahr bedeutet.

Aus der interessanten Weinkarte hat sich das Paar für den «Hauswein» entschieden, einen roten Spanier aus dem Gebiet Jumilla für 56 Franken - «elegant und doch kräftig», wie auf der Karte steht. Ungefragt und resolut empfiehlt die Bedienung jedoch den grösseren Bruder namens «Clio», der nicht auf der Karte steht. Tatsächlich kommt dann ein sehr eleganter und sehr kräftiger Wein auf den Tisch, dessen finanzielle Grösse sich aber erst am Schluss auf der Rechnung zeigt: 98 Franken.

Nach zweieinhalb Stunden Giesserei ist das Paar müde - ermüdet vom harten Interieur und vom hohen Schallpegel. Die Gemahlin schleppt sich so langsam zur Tramhaltestelle Regensbergbrücke, dass ihr Angetrauter ungeduldig wird: «Jetzt reiss dich zusammen. Deine ausgebeuteten Giesser waren viel müder!»

KOMMENTAR SCHREIBEN / RATING ABGEBEN

Vergeben Sie Ihre Sterne

Vorname* **Name***

E-Mail-Adresse*

Ihr Kommentar

Verbleibende Anzahl Zeichen: 800

Die Redaktion behält sich vor, Kommentare nicht zu publizieren. Dies gilt insbesondere für ehrverletzende, rassistische, unsachliche, themenfremde Kommentare oder solche in Mundart oder Fremdsprachen. Kommentare mit Fantasienamen oder mit ganz offensichtlich falschen Namen werden ebenfalls nicht veröffentlicht. Über die Entscheide der Redaktion wird keine Korrespondenz geführt.

Bestätigen

13 KOMMENTARE

André Jacques Wyler
Kommentar melden
★★★★☆
Giesserei => Genuss aus einem Guss

Corinne Villiger
Kommentar melden
★★★★☆
immer ein sicherer Wert

Die Züritipp-App fürs iPhone ist da!

So funktioniert die Züritipp App
Was läuft in Zürich? Die kostenlose Züritipp App ist der ultimative Guide für Veranstaltungen und Restaurants - und zeigt live, was in der unmittelbaren Umgebung los ist.

Täglicher Newsletter

Von klein auf kompetent: Der «züritipp» Newsletter bringt Ihnen täglich Tipps für Kino, Musik, Theater, Kunst & Gastro.

E-Mail: Abonnieren

Kalender

<< <		Juli 2010				> >>
M	D	M	D	F	S	S
28	29	30	1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	**13**	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30	31	1

Events anmelden

eventbooster*
Hier könnt ihr eure Konzerte, Partys, Aufführungen und Ausstellungen anmelden.

Frischkost und Gebrauchtes

Gemüsemärkte
Frisch vom Hof: Wo Bauern aus der Region Früchte, Gemüse und andere Leckereien verkaufen.

Flohmärkte
Wo Liebhaber nach coolen Secondhand-Kleidern, raren LPs oder allerlei anderem Krimkrams stöbern.

Andreé Jacques Wyler
Kommentar melden

GIESSEREI GENUSS AUS EINEM GUSS

Dani C.
Kommentar melden

angenehme atmosphäre, aufmerksame, freundliche bedienung.

Lucijana Pavic
Kommentar melden

Die Mischung aus alter Fabrik und einem Restaurant ist einfach toll gelungen!! Tolle Atmosphäre, aufmerksame Bedienung und dazu noch köstliches Essen mit hervorragender Weinkarte.

Marina Minikus
Kommentar melden

spezielle atmosphäre, interessante creationen, freundliche bedienung

Franziska Staubli
Kommentar melden

Die Giesserei ist ein TOP Restaurant. Habe dort selbst im Service gearbeitet und ich kann daher sagen, dass alles 1A Qualität ist und frisch zubereitet wird. Auch empfehlenswert ist der Brunch jeden Sonntag. Warme und kalte Speisen die einfach herrlich schmecken. Wer in Oerlikon unterwegs ist, sollte auf jeden Fall bei der Giesserei vorbeischauen. Aber nicht vergessen zu reservieren!

Reinhard Gysel
Kommentar melden

Heimelige Athmosphäre excelente Menüs, eines der Top-Lokale in Zürich

André Jacques Wyler
Kommentar melden

GIESSEREI GENUSS AUS EINEM GUSS

Reinhard Gysel
Kommentar melden

Ja wirklich nicht ganz billig aber ganz frisch und Top. Service und Wein sehr gut.

Claudia Dätwyler
Kommentar melden

Wi rmögen die Giesserei, weil man auch ohne zu Essen an der Bar ein feines Glas Rotwein trinken kann. Dabei sehen wir den Köchen zu, was sie wieder für gluschtiges Essen zaubern... Super, dass die Karte oft wechselt. Es gibt immer was Feines, Exklusives! Ambiente ist schlicht und doch speziell. Etwas schade, dass die Bar nicht täglich geöffnet hat, denn die gefällt uns sehr.

Carlo Hasler
Kommentar melden

Einfach genial, die Kombination : Ambience extra, Essen fantastisch, Service aufmerksam. Man kommt wieder!

Stefan Jericka
Kommentar melden

Hervorragende Küche mit einer sehr angenehmen Bedienung in einer sehr tollen Atmosphäre.... empfehlenswert!

Ressorts: Home · Kino · Musik · Kunst · Bühne · Gastro · Stadtleben
Marktplatz: Stellen · Immobilien · Partnersuche · Weiterbildung · Kooperationen
Tages-Anzeiger: Aboservice · Carte Blanche · Zeitungsarchiv · Regionalausgaben · Inserieren · Mediadaten · Kontakt · Impressum · Disclaimer

Partner-Websites: 20minuten.ch · 20minutes.ch · alpha.ch · annabelle.ch · anzeigerkerzers.ch · automobilrevue.ch · bantigerpost.ch · bernerbaer.ch · bernerzeitung.ch · berneroberlaender.ch · capitalfm.ch · car4you.ch · dasmagazin.ch · derbund.ch · eload24.com · fashionfriends.ch · finder.ch · friday-magazine.ch · fuw.ch · homegate.ch · jobsuchmaschine.ch · jobup.ch · jobwinner.ch · murtenbieter.ch · mytamedia.ch · piazza.ch · radio24.ch · ratschlag24.com · renovero.ch · schweizerbauer.ch · schweizerfamilie.ch · search.ch · solothurnerwoche.ch · sonntagszeitung.ch · tagblattzuerich.ch · tagesanzeiger.ch · telebaern.ch · telezueri.ch · thunertagblatt.ch · tilllate.com · zattoo.com

© Tamedia AG 2010 Alle Rechte vorbehalten