

Kiosk am See
Pumpstation GmbH
Michel Péclard

Zürich, im Mai 2004

Eröffnung des Kiosks am Hafen Riesbach

Täuschen lassen sollte man sich nicht: Der Kiosk am Hafen Riesbach ist jetzt ein veritables Restaurant. Noch vor kurzem stand dort ein einfaches Häuschen mit stirnseitiger Theke. Der hungrige Passant erstand am Take Away auf die Schnelle Kuchen, Hot Dogs, Getränke und Glacé. Keine Tische, keine Stühle, kein Ausruhen.

Dieser Frühling aber brachte die Wende. Diesen Sommer ist es möglich: Jetzt sitzen die Gäste direkt am Hafen Riesbach - geniessen, sehen und werden gesehen. Und natürlich: Sie essen und trinken mit Musse.

Heute wird am Standort des alten Kiosks ein Restaurant eröffnet, das alle Bedürfnisse stillt. Mit seinem „demokratischen“ Angebot entspricht das Lokal dem gemischten Publikum an der Seeufer-Promenade. Denn jeder mag Pizza, vom Enkel bis zum Urgrossvater. Alle lieben Pasta, die Verliebte ebenso wie der Eremit. Unter Schatten spendenden Schirmen den heissen Tag vorbeiziehen lassen, zum Apéro einen Gespritzten oder einen Sirup schlürfen und den aufkommenden Hunger vom aufmerksamen Personal betreuen lassen. Wer möchte das nicht?

Doch täuschen lassen sollte man sich nicht: Der Kiosk am Hafen Riesbach ist neu nicht mehr nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über geöffnet. Der Gasträum wird im Winter anheimelnd beheizt - der Pizza-Ofen trägt zur gastfreundlichen Atmosphäre bei. Draussen schneits, draussen frierts. Innen aber umfängt einen wohlig laue Luft.

Nicht zuletzt ist neapolitanisches Flair für die südlich-warme Ambiance verantwortlich. Der Pizzaiolo aus Neapel - lange gesucht, endlich gefunden - arbeitet mit seinem liebsten Instrument: einem original neapolitanischen Pizza-Ofen, eigens für den Kiosk aus der Geburtsstadt der Pizza importiert. Traditionellerweise werden diese Öfen dort seit dem 17. Jahrhundert hergestellt und dem jeweils modernen Standard angepasst. Mit Holz befeuert, speichern sie die Wärme auf einmalige Art und verleihen Teigboden und Belag den unvergleichlichen neapolitanischen Goût. Das Feuer brennt!

Schwester der Pizza ist die Pasta. Auch sie kommt am Hafen Riesbach nicht zu kurz. Im Gegenteil: So frisch genudelt, gedreht und gekocht wie im Kiosk am See wird sie fast nirgends aufgetragen. Feinste Saucen umhüllen Tagliatelle, Spaghettini, Papardelle. Die Nudelmaschine dreht und dreht sich und nie steht sie still.

Sommers wie winters, tags oder nachts - Pizza, Pasta und Personal des Kiosks am See sind immer für die Gäste da.

Michel Péclard, Mai 2004

