

Eine Herzensangelegenheit

Besitzerwechsel Zürichs schönste Aussichtsterrasse eröffnet neu: Das Restaurant Sonnenberg hat trotz Corona-bedingt herausfordernder Situation eine neue Führung gefunden. Die Pläne sind vielversprechend. **Von Isabella Seemann**

Das Restaurant Sonnenberg mit der atemberaubend schönen Aussicht über Stadt, Berge und Zürichsee ist eine Institution der Zürcher Esskultur. Als die Corona-Krise Ende 2020 auch dieses Lokal in die Knie zwang und die Gebetour AG, eine Tochterfirma von Freddy Burgers FBM Gastro Management, welche die operative Leitung des Lokals innehatte, den Restaurantbetrieb einstellte und allen Angestellten kündigte, war die Sorge bei den Stammgästen gross.

Jetzt herrscht wieder Aufbruchstimmung am Zürichberg. Der Zürcher Unternehmer Freddy Burger zog sich nach 21 Jahren der Betriebsführung des Restaurants Sonnenberg ganz zurück. Die zwei Investoren Till Spillmann, Wirtschaftsanwalt, und Jean Claude Bregy, Bauunternehmer, haben die Gebetour AG und damit die Betriebsleitung des Sonnenbergs auf den ersten April übernommen. Till Spillmann ist bereits bei den Zürcher Gastronomiebetrieben «PURO» im Kreis 1 und «apoTHEKE» im Kreis 7 beteiligt.

Ein gutes Omen

Der Zürcher Spitzengastronom Giovanni Rizzo von der traditionsreichen Stapferstube, wo einst Kochlegende Jacky Donatz wirkte, wird zum zweiten Mal in dessen Fussstapfen treten und diesmal die Geschäftsführung des Sonnenbergs übernehmen. Ein gutes Omen: 17 Jahre lang kochte Donatz auf dem Sonnenberg – für Kaiser (Franz Beckenbauer), Zaren (Wladimir Putin), Prinzen (William) und den Emir von Katar. Die kosmopolite Ausstrahlung verdankt das Lokal nicht zuletzt der Fifa, die das Haus im Baurecht von der Stadt Zürich erworben hat, der Vertrag läuft bis 2056. Diesem stimmte das Stadtzürcher Stimmvolk unter der Bedingung zu, dass das «Leistungsangebot den Bedürfnissen einer breiten Bevölkerungsschicht dienen muss». Als mit Marcus G. Lindner einer der höchstdekorierten Schweizer Köche folgte, waren seine 18 Gault-Millau-Punkte für Kritiker kein Appetitanreger, sondern ein «neuer trauriger Höhepunkt in der Missachtung des Volkswillens». Schon vor der Corona-Krise bestand die grosse Herausforderung darin, an diesem Standort die Ansprüche einer gehobenen Kli-



Soll für alle erschwinglich sein: Das Restaurant Sonnenberg startet im Frühsommer neu durch. Gastro-Unternehmer Till Spillmann (kleines Bild): «Wir wollen zurück zu den Wurzeln».

Bilder: Jehona Abrashi

entel und jene von unkomplizierten Ausflüglern unter einen Hut zu bringen. Eine Häufung von Personal- und Konzeptwechseln in den letzten Jahren war die Folge. Nach kurzem Dornröschenschlaf wird der Sonnenberg voraussichtlich im Juni, sofern es die Pandemie-Situation erlaubt, wieder mit neuem Leben gefüllt. Gastrounternehmer Till Spillmann verrät die Pläne des neuen Teams.

Mit dem Sonnenberg übernehmen Sie eine Zürcher Institution. Interessante Investition oder Herzensangelegenheit?

Till Spillmann: Beides! Der Sonnenberg ist ein magischer Ort. Viele Zürcherinnen und Zürcher haben eine Verbindung zu diesem wunderschönen Ort. Der Sonnenberg ist für mich und das ganze Team somit ganz klar eine Herzensangelegenheit. Als Gastrounternehmer ist für mich aber auch die Nachhaltigkeit des Konzepts wichtig. Der Sonnenberg beherbergt verschiedene Geschäftsmodelle unter einem Dach. Er ist ganz klar auch eine sehr interessante Investition – insbesondere auch mit dem fantastischen Team rund um Giovanni Rizzo.

Kaum eine Branche wurde während der Corona-Krise so durchgeschüttelt wie die Gastronomie.

Was stimmt Sie zuversichtlich, dass Sie mit dem Sonnenberg einen Neustart wagen?

Es ist sehr traurig, was sich in der Gastronomie momentan abspielt. Wie viele andere verstehe ich die Massnahmen, und wir müssen diese Zeit jetzt einfach zusammen durchstehen. Für mich ist die Krise aber immer auch eine Chance. Wir im Team glauben an die Zukunft der Gastronomie und wollen mit der Übernahme und Neueröffnung des Sonnenbergs den vielen Menschen da draussen auch Hoffnung machen und zeigen, dass es weitergehen wird. Die Pandemie hat gezeigt, dass der gegenseitige Austausch in einer Bar oder einem Restaurant oder das Zusammenkommen an einem Fest absolut essentiell sind für unser Wohlbefinden. Das Leben wird weitergehen!

Was haben Sie konkret mit dem Sonnenberg vor?

Jean Claude Bregy, Giovanni Rizzo und ich wollen zurück zu den Wurzeln – wie zu Rolf Wismers Zeiten. Der Sonnenberg soll wieder allen offenstehen und eine qualitativ gute traditionelle Zürcher Küche mit mediterranem Touch bieten. Wir wollen kein Chichi, sondern einfache Küche mit qualitativ hochwertigen Zutaten – wo dies möglich ist – aus der Region.

Unter alter Ägide waren Feinschmecker begeistert von der Gourmetküche, Kritiker entsetzt von der Preisgestaltung. Wem wollen Sie gefallen?

Wir können und wollen nicht allen gefallen. Wir repositionieren den Sonnenberg und machen ihn für alle erschwinglich. Die schönste Sonnenterrasse Zürichs soll kein exklusiv teurer, sondern ein exklusiv schöner Ort sein, der allen Zürcherinnen und Zürchern sowie auch Touristen aus aller Welt offensteht. Der Sonnenberg ist zudem die schönste Event-Location im Grossraum Zürich. Feiern Sie Ihre Feste bei uns!

Auf welche Küche dürfen sich die Gäste freuen?

Wir sind noch am Feilen, aber Zürcher Geschnetzeltes und ein guter Hackbraten dürfen nicht fehlen. Es wird aber auch Wiedikerli und Kalbsbratwurst vom Grill geben. Zürcher Wurst-Käse-Salat, feiner Fisch aus dem Zürichsee, Gemüsevariationen und Salate werden ebenso dazu gehören. Lassen Sie sich von Giovanni Rizzo und dem ganzen Sonnenberg-Team überraschen!

Weitere Informationen:
www.dersonnenberg.ch