

12. Mai 2004, 02:25, Neue Zürcher Zeitung

## **Ein Schmetterling mit Ecken und Kanten**

### **Neue städtische Verpflegungsstätte beim Hafen Riesbach**

urs. Dass am Dienstag die offizielle Eröffnung des neuen Restaurants «Kiosk» von wunderbarem Maiwetter begleitet worden ist, darf symbolisch gedeutet werden: Die ehemals hässliche Raupe, als die man den inzwischen abgerissenen, baufälligen Betonblock des vormaligen Kiosks beim Hafen Riesbach hatte bezeichnen können, ist nach rund sechsmonatiger Bauzeit sozusagen einem bunten Schmetterling gewichen. Von Grün- und Gelbtönen sind die grossen Glasflächen des asymmetrisch angelegten Baus durchwirkt, dessen leichtfüssige Architektur etwas an das nahe gelegene Corbusier-Haus erinnert.

### **Terrasse mit 120 Plätzen und ein Pizzaiolo**

Der Pavillon nach Plänen des Zürcher Architekturbüros Fuhrmann und Hächler mag auf manche Augen gewöhnungsbedürftig wirken, ist aber geschickt in die Parkanlage eingefügt. Im sonst recht karg gestalteten Innern entfalten sich namentlich bei Sonnenschein Licht und Farbspiele. Wie gut der Raum gegen Hitze geschützt ist, wird sich in den Sommermonaten weisen. Draussen auf der Terrasse laden 120 leuchtend blaue Sitzplätze zum Verweilen ein - ein Angebot, das am Dienstagmittag von Besuchern aller Altersgruppen bereits stark genutzt worden ist.

Die Ansprüche an den neuen Restaurant-Kiosk mit Take-away sind breit gefächert: Das Hauptziel der Stadt als der Bauherrin gilt der Aufwertung der Seeanlage, wobei auch der von Quartiervertretern verschiedentlich georteten Bildung einer Drogenszene entgegengewirkt werden soll. Im Sommer gelten Badegäste und Flanierende als Zielgruppe, in der kalten Jahreszeit dient der Pavillon als eine Art Wintergarten. Für Belebung sorgen die Öffnungszeiten von 9 Uhr bis Mitternacht, wobei von 11 Uhr 30 bis 22 Uhr 30 gekocht wird. Als Pächterschaft hat die Stadt Zürich eine Crew gewählt, deren Mitglieder einzeln oder gemeinsam schon in anderen städtischen Betrieben wie der «Pumpstation» und der «Tramstation» mit Erfolg wirten: Franziska Krebs, Janka Schenker und Michel Péclard sowie Marco Però in der Rolle des Geschäftsführers. Diese setzen beim «Kiosk» auf italienische Küche mit frisch zubereiteter Pasta, wobei die gleiche Teigwarenmaschine zum Einsatz kommt wie in der «Tramstation». Einiges erwarten lässt überdies ein neapolitanisches Arbeitsgespann - bestehend aus einem holzbefeuerten Pizzaofen, der den Teig in sagenhaften 42 Sekunden bäckt, sowie einem Pizzaiolo namens Carlo. Ganz billig ist das Angebot zwischen Pizza (ab Fr. 15.50) und Papardelle an Crevetten-Rahmsauce (Fr. 23.50) für einen Kiosk nicht; ersten Kostproben nach zu schliessen, ist es den Preis jedoch wert.

## **Quantensprung im sanitären Bereich**

Es mag ungehobelt erscheinen, im selben Atemzug mit Kulinarischem von Toiletten zu schreiben. Im Falle des «Kiosks» ist dies jedoch angebracht, da die Errichtung der neuen öffentlichen WC-Anlage einen Drittel der Gesamtbaukosten von 1,7 Millionen Franken verschlungen hat. Die versifften Vorgänger-Toiletten sind durch ein äusserst gepflegtes und freundliches stilles Örtchen abgelöst worden - eine nicht zu unterschätzende Aufwertung des gesamten Ortes.