

Betriebe bündeln Kräfte und beleben das Quartier

Gastronomie 05. Oct. 2022

Nicolas Baumann und Vania Kukleta haben 2020 den Anlass «Chreisgnuss» ins Leben gerufen. Ein Event, der Gäste auf eine kulinarische Reise durchs Quartier schickt.

Den Gästen etwas bieten und ihnen zeigen, was es in Zürichs Industriequartier abseits der bekannten Pfade zu entdecken gibt: Das ist die Idee von Chreisgnuss-Mitgründer Nicolas Baumann. Bei Chreisgnuss ziehen Gäste von Lokal zu Lokal. Im ersten kriegen sie einen Welcome Drink und je nachdem ein Amuse-Bouche, im letzten Lokal gibt es ein Mini-Dessert und einen Café. In allen vier Lokalen wiederum gibt es für die Gäste einen Mini-Hauptgang. «Anders wäre es von der Organisation her gar nicht möglich gewesen», so Baumann. In welchem Restaurant die Gäste starten und wohin es danach geht, erfahren sie wenige Tage vor Eventstart via E-Mail. «Wir verschicken jeweils einen Laufplan und ein Blatt mit den wichtigsten Informationen zum Ablauf», so Nicolas Baumann.

Stammbeizen und Alternierende

Dass der Event überhaupt zustande gekommen ist, ist auch der Gastrounternehmerin Vania Kukleta zu verdanken. Nachdem Baumann bei den ersten Betrieben, die er anfragte, nur Absagen erhielt, war er ein wenig gefrustet und erzählte Kukleta davon. Sie fand die Idee von Beginn weg toll und schlug vor, es nochmals zu versuchen. «Immerhin hatte ich durch die Plattform Montagsmarkt und meine vielen weiteren Engagements noch ganz andere Ressourcen, die wir nutzen konnten. Beispielsweise für den Verkauf der Tickets», so Kukleta.

Nun galt es, willige Betriebe aus dem Quartier zu finden. Kukleta erinnert sich: «Wir haben uns nochmals zusammengesetzt und uns gefragt, wen wir schon alles kennen, wer Interesse an der Idee haben könnte.» Baumann ergänzt: «Es ist immer gut, wenn du mit jenen beginnst, die du schon ein wenig kennst und von denen du weisst, dass Menschen mit Herzblut die Betriebe führen. Das war uns wichtig.» Nebst der «Huusbeiz», die von Baumann betrieben wird, und dem «Z am Park», in das Kukleta involviert ist, konnten die beiden noch das Lokal Jdaburg als Stammbeiz gewinnen. Die anderen Betriebe sind alternierend. Darunter das «Blau» und das «Légère», welche diesen Herbst zum Zug kommen.

«Chreisgnuss ermöglicht es den Gästen, unser Quartier und die Beizen darin zu entdecken.»

Nicolas Baumann, Mitgründer «Chreisgnuss», Zürich

Mit 165 Franken pro Person inklusive Getränken verdiene das Chreisgnuss-Team zwar nichts am Event, aber es sei tolles Marketing für die Betriebe und das Quartier, so Kukleta. Zudem konnte durch Chreisgnuss die Zusammenarbeit der lokalen Gastronomen gestärkt werden. Baumann sagt: «Wer heute noch glaubt, in der Gastro-Landschaft allein bestehen zu können, ist auf dem Holzweg.»

(Désirée Klarer)

Chreisgnuss

Der Event im Zürcher Industriequartier wird vier Mal jährlich an jeweils zwei Tagen im Frühling und im Herbst durchgeführt. Heute findet der zweite Tag des dritten Anlasses mit dem «Légère» statt. Am ersten und zweiten November geht heuer der letzte Event über die Bühne. Gastbetrieb ist das Restaurant Blau. Das Motto: «Wald+Wild»

Mehr Informationen unter:

chreisgnuss.ch