

***Medienmitteilung zur Eröffnung des Restaurant-Boucherie "AuGust",
Rennweg 1, 8001 Zürich***

Die Architektur geht durch den Magen

Was für das Widder Hotel vor dreissig Jahren architektonisch massgebend war und erfolgreich eine Trendwende in der Luxushotellerie einleitete, nämlich Wahrung der historischen Tradition, Echtheit, Eleganz und charakterstarke Einzigartigkeit, prägen auch die Gestaltung des neuen Restaurant-Boucherie "AuGust" am Zürcher Rennweg.

Es nimmt stimmig Bezug auf die durch den Zunftsaal dem Hotel eng verbundene Zunft zum Widder, interpretiert das Luxuriöse als herzhaft und betont mit der Echtheit der Materialien und des Designs die Echtheit der angebotenen Produkte. Entstanden ist eine Synthese aus Bistro und Boucherie, dem altvertrauten und hier modern wiederbelebten Metzgerladen.

In die Augen springen die grau-weissen Marmorkacheln, der Terrazzoboden, die lange Metzgertheke, die Fleischvitrinen und Gerätschaften. Die Einrichtung bis zu den Oberflächen, Deckenpaneelträgern, Haltestangen und Scherenlampen besticht durch jene Qualität der handwerklichen Kunst, die auch den tüchtigen Metzger und den tüchtigen Koch auszeichnen. Was das "AuGust" optisch an Güteklasse verspricht, kommt auch auf die Tische.

Erheblich waren auch die baulichen Herausforderungen wegen der zahlreichen Höhendifferenzen, der beschränkten Platzverhältnisse, der Notwendigkeit, das erdgeschossige Restaurant mit der bestehenden Hauptküche im 3. Untergeschoss zu verbinden, und der durch die historische Substanz bedingten denkmalpflegerischen Auflagen.

Als Lösung ergaben sich ein rechteckiger Gastraum mit einer längs angeordneten Showküche, einer im Nebenraum eingerichteten Spülküche sowie einer Liftverbindung mit einem neuen seitlichen Ausgang auf der Basis eines vorhandenen und zum Überecklader umgebauten Servicelifts.

Die Bauarbeiten fürs Restaurant wurden genutzt für die Sanierung zahlreicher technischer Einrichtungen sowie der Elektro- und Beleuchtungsanlage. Das stellte alle Beteiligten auch deshalb auf die harte Probe, weil die Rücksicht auf den laufenden Hotelbetrieb mit einer anspruchsvollen Kundschaft eine komplexe Terminplanung und einen hohen Koordinationsaufwand verlangte.

Im "AuGust" als entspannendem Ort mitten in der Altstadt sollen Offenheit, Grosszügigkeit und Blickfänge die Zubereitung und den Genuss der Speisen sowohl dem eiligen wie dem verweilenden Gast als kommunikatives Vergnügen erlebbar machen.

"Vielleicht", sagt Tilla Theus, "entwickelt sich nach der Hotellerie wiederum ein neuer Trend: dieses Mal für die Gastronomie."

Tilla Theus und Partner AG, Tilla Theus, dipl. Arch. ETH/SIA/BSA