

21.12 2016

Motion

der Fraktionen AL, Grüne

Der Stadtrat wird beauftragt, den Baurechtsvertrag mit der FIFA im Sonnenberg derart neu zu verhandeln, dass dem seinerzeitigen klaren Wunsch der Baurechtsgeberin nach einem Restaurationsbetrieb im mittleren Preissegment entsprochen wird.

Begründung:

Im Baurechtsvertrag der Stadt Zürich mit der FIFA ist zum gastronomischen Angebot folgende Verpflichtung enthalten:

„Die Einrichtung eines ausschliesslich exklusiven Spezialitäten- oder eines Fast-Food-Betriebs ist nicht gestattet. Betriebskonzept und Leistungsangebot des gesamten Wirtschaftsbetriebes haben den Bedürfnissen einer breiten Bevölkerungsschicht zu dienen. Im besonderen Masse gilt dies für die Gartenwirtschaft, welche auch von Familien, Ausflüglern und Gesellschaften besucht wird.“

Mit dem Baurechtsvertrag sollte somit eine Gastronomie im tiefsten und höchsten Preissegment ausgeschlossen werden. In der Abstimmungszeitung hiess es seinerzeit, das Restaurant müsse „den Bedürfnissen einer breiten Bevölkerungsschicht dienen“. Nachdem dieses Versprechen schon in den letzten Jahren nie eingehalten wurde (siehe untenstehender Ausriss aus der aktuellen Speisekarte), stellt die Berufung von Marcus G. Lindner als Nachfolger von Jacky Donatz einen neuen traurigen Höhepunkt in der Missachtung des Volkswillens dar.

Marcus G. Lindner soll die Gastronomie des Restaurant Sonnenbergs im Frühjahr 2017 übernehmen. Derzeit ist Lindner für die gesamte Gastronomie des Luxushotels The Alpina in Gstaad verantwortlich. Das Toprestaurant Sommet wird im Gault Millau mit 18 Punkten und im Guide Michelin mit einem Stern bewertet. Die Preise bewegen sich im höchsten Segment. So kostet bereits das aktuelle Fondueangebot im Restaurant Sommet für zwei Personen 250 Franken.

Die Behauptung der Medienmitteilung, dass „Marcus G. Lindner und sein Team neben den Klassikern auch moderne, urbane und zeitgemässe Gerichte zu moderaten Preisen anbieten,...“ darf getrost als reine Augenwischerei abgetan werden. Das Vorkommen eines oder zweier moderat bepreister Menüs auf der Speisekarte hat schon in den letzten Jahren nichts an der Tatsache geändert, dass es sich beim Sonnenberg um ein Luxusrestaurant handelt, in das sich die erwünschten „breiten Bevölkerungsschichten“ nie und nimmer verirren werden. Diesem Treiben ist nun mit Nachverhandlungen des Baurechtsvertrages endgültig ein Riegel zu schieben.

Hauptgänge/Main courses

Goldforellenfilet mi cuit, Quenelles mit Mascarpone und Petersilie Pastinakensauce und Forellenschupfnudeln Golden trout fillet mi-cuit, quenelles with mascarpone and parsley parsnip sauce and trout potato noodles	49
Seeteufelcurry und Basmatireis Monkfish curry and basmati rice	54
Kalbskopfbäggli glasiert mit gebackenem Kalbskopf Cubio-Zimtkartoffel, Stangensellerie und Topinambur Glazed veal cheeks with baked veal head Cubio-cinnamon potatoes, stalk celery and Jerusalem artichoke	54
Bresse Poularde für zwei Personen, gebraten mit Trüffel und Blankett Kartoffelmousseline und Wurzelgemüse Bresse poularde for two people, roasted with truffle and blanquette potato mousseline and root vegetables	72 pro Person/per person

A. Kintke
H. Nykasl