



Restaurant im Prime Tower: Schon viele Reservierungen

ZÜRICH. In der obersten Etage des Prime Towers wird am Montag das Clouds eröffnet. Bis Ende Jahr ist das Restaurant bereits gut gebucht - kein Wunder bei der Aussicht.

«Nur wir haben den spektakulären Panoramablick», sagte Clouds-Geschäftsführer Magasch Joos gestern bei der Einweihung des Prime Towers, des mit 126 Metern höchsten Gebäudes der Schweiz. Die Aussicht aus der 35. Etage ist zweifellos der Star des ab Montag geöffneten Gastrobereichs mit Edel-Restaurant, Bistro-Bar, Lounge, Fumoir und Konferenzräumen. Entsprechend sind bis Ende Jahr bereits viele Tische reserviert. «Freie Plätze hat es am ehesten noch nach 21.30 Uhr», sagt Joos. Zudem nehme man im Bistro bewusst keine

Reservierungen entgegen. «So kann jeder zu uns kommen.» Passend dazu seien die «normalen» Preise: Ein Café crème kostet 5 Franken, eine Stange Bier 5.50 Franken.

Offen ist das Clouds 365 Tage im Jahr, fürs leibliche Wohl sorgen 120 Angestellte – beworben

hatten sich 1640. Zu den Ausgewählten gehört Kellnerin Christin Supke (25): «Ich wollte unbedingt dabei sein, weil es ein besonderes Projekt ist.» Design wurde der Gastrobereich von den Prime-Tower-Architekten Gigon/Guyer. Sie setzen hier auf warme Töne im Gegensatz

zur eher kühlen Glasfassade. Höher als das Clouds liegt nur die Terrasse auf dem Dach. Ein Besuch der Plattform muss übers Restaurant angemeldet werden – eine permanente Öffnung ist aus Sicherheitsgründen nicht erlaubt. **ROMAN HODEL**
Weiterer Bericht auf Seite 18



Blick aus der Bistro-Bar des Clouds. FOTOS: AEBI

Video: Sehen Sie in das Hochhaus-Restaurant auf der 35. Etage im Video auf

20 MINUTEN ONLINE



Warme Töne dominieren.

Clouds: Das gibts zu essen

ZÜRICH. Kulinarisch zeigt sich das Clouds vielseitig: Das Edel-Restaurant lockt mit italienisch-spanischer Fusionsküche. Etwa als Vorspeise ein Frischkäse aus Apulien mit confierten Datterini-Tomaten für 18 Franken oder als Hauptgang ein Iberico-Schweinsnierstück mit Lomito-Wurst, Kartoffelküchlein und glasierten Jungzwiebeln für 48 Franken. Sonntags gibts einen grossen Brunch. In der Bistro-Bar sind zum Beispiel Tapas oder ein Club-Sandwich im Angebot.

Die «höchsten» Köche der Stadt

ZÜRICH. Die Chefs am Kochherd im Clouds sind David Martinez Salvany (40) und Antonio Colaianni (42). Beide haben sich an ihren vorherigen Stationen 16 Gault-Millau-Punkte erkocht.

Wie fühlt man sich als «höchste» Köche von Zürich?

David Martinez Salvany: Bequem.

Antonio Colaianni: Luftig.

Böse Zungen sagen, bei solchen Res-

taurants sei die Aussicht besser als die Küche. Einverstanden?

Colaianni: Natürlich nicht. Wir sehen die Aussicht eher als Verpflichtung und streben im wahrsten Sinne des Wortes ein Ausflugsrestaurant mit einer guten Küche an.

Was erwartet die Gäste kulinarisch?

Martinez: Aufgrund unserer Herkunft setzen wir auf eine von Apulien und

Katalonien inspirierte Küche.

Was ist – abgesehen von der tollen Aussicht – der Unterschied, ob man im 35. oder im 1. Stock arbeitet?

Colaianni: Zeit zum Rausschauen haben wir keine (lacht). Knifflig ist sicher die Logistik. Die Lifte stehen uns nur zu bestimmten Zeiten zur Verfügung – daher ist der Warennachschub nicht immer einfach. ROM



David Martinez Salvany (l.), Antonio Colaianni. AEBI