

Das 0815-Konzept bewährt sich. Bald gibt's ein Zweites.

kommunizieren kann.» Inhaber Mike Gut ergänzt, dass man viele Gästebedürfnisse in der nur 90 Quadratmeter grossen Bar abdecken wollte: «Essen, trinken, Licht, das muss von frühmorgens bis spätnachts stimmen.» Ab 7 Uhr gibt es Frühstück (Fr. 8.15), zur Mittagszeit wechselnde Gerichte (Pasta, Ghackets und Hörnli, Saisonsalat), abends Tapas (Fr. 22.50), Rindstatar (Fr. 17.-/27.-), Muotathaler Urwaldschinken (Fr. 12.50/18.50). Das Glas Wein gibt es ab 6 Franken, Prosecco für Fr. 9.50.

Schon 2002, bei der Eröffnung der 0815-Bar beim Hauptbahnhof, habe er an Filialen gedacht, sagt Mike Gut: «Aber das Konzept musste erwachsen werden.» Ein wichtiger Punkt in diesem Konzept ist die Musik. Sie ist «der Herzschlag». Es gibt hauseigene CD-Compilations und regelmässige DJ-Line-ups.

**Das besondere Konzept
Morgen Freitag eröffnet
Mike Gut seine zweite 0815-
Bar an der Kreuzstrasse
im Zürcher Seefeld.**

RENAME DUBACH

«Essen – trinken – geniessen – schauen – hören – zahlen» heisst es über dem Eingang der neuen Bar. Den letzten Begriff liest man vermutlich zweimal. Merkwürdig, dass darauf hingewiesen wird, dass Genuss etwas kostet. Drinnen geht es augenzwinkernd weiter: Die Bartheke ist mit «Theke rechts 2,84 Lfm» angeschrieben, die Damen-

toilette mit «2,5 m²».

Aber das sind nur die verspielten Details, die stutzig machen, weil sie Banales ins Zentrum rücken. Eingrichtet ist die zweite 0815-Bar in Holz, Leder, Beton und Glas. Die Innenarchitektur stellt Gus Wüstenmann unter den Begriff «urbane Gemütlichkeit». Dem Architekten war wichtig, dass man «im ganzen Raum ohne Grenzen miteinander



Die neue Bar im Zürcher Seefeld: Nur der Name ist 0815.



Argus Ref 33366570