

Zürich, 1. März 2016

Von der Sihlstrasse in die Sihlpost

Hiltl eröffnet neues Restaurant in der Zürcher Sihlpost

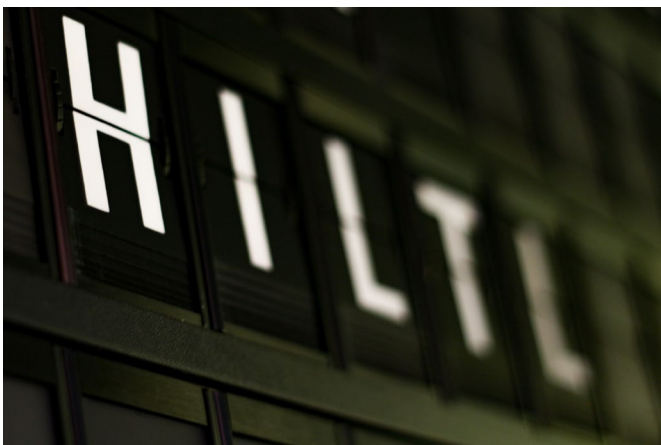
Am 2. März 2016 öffnen die Türen der neuen Hiltl Sihlpost – und somit kehren auch die original Posttheken und Postfächer aus den 1930er-Jahren zurück an ihren Ursprungsort. Der neuste Hiltl-Standort lädt – wie gewohnt vom Stammhaus an der Sihlstrasse – während 365 Tagen von frühmorgens bis spätnachts zu gesundem Genuss vom Hiltl Buffet.

In der Sihlpost, am zukünftigen Europaplatz, direkt beim Hauptbahnhof Zürich, eröffnet am 2. März 2016 die neue Hiltl Sihlpost – mit Restaurant, Bar, Café, Buffet und Grab&Go. Es stehen über 100 Innenplätze auf 250 qm zum gemütlichen Verweilen zur Verfügung – die Hälfte davon dank der Raumhöhe von über fünf Metern auf einer „schwebenden“ Galerie über der Bar-Theke. Weitere 100 Sitzplätze werden auf dem Aussenboulevard dazukommen, sobald der Frühling in Zürich eingekehrt ist. Das neuste Hiltl-Konzept soll aber insbesondere – dank der guten Lage direkt am Hauptbahnhof – denjenigen gerecht werden, die es eilig haben: mit einem grossen Grab&Go-Angebot für gesunden Genuss im Zug, Tram, Bus oder Schulzimmer.

Altes Postmobiliar kehrt zurück

Das ganz besondere am neusten Hiltl-Standort: Als Bar-Theke dienen die original Post-Theken aus den 1930er-Jahren und auch die Postfächer der damaligen Sihlpost kehren zurück an ihren Ursprungsort. Rolf Hiltl verbindet mit diesem attraktiven, einzigartigen Standort ganz persönliche Erinnerungen. Denn in der früheren Sihlpost durfte er als kleiner Junge für seinen Vater die Post an den Schalter bringen oder ein Päckli abholen. Diese Kindheitserinnerungen waren denn auch der Grund, dass er vor 15 Jahren beim Umbau der Sihlpost spontan entschieden hat, das Mobiliar zu übernehmen. «Ich erkundigte mich bei der Post, was damit geschieht. Als ich erfuhr, dass man alles entsorgt, fragte ich, ob ich es behalten dürfe.» Also liess Hiltl – begleitet von irritiertem Kopfschütteln und auf eigene Kosten – Telefonkabinen, Postfächer, Schaltertheken und Postsäcke in das firmeneigene Lager abtransportieren. Im Hinterkopf blieb dem Gastrounternehmer immer der Gedanke, dass dieses Sihlpost-Inventar vielleicht irgendwann in einem neuen Lokal Platz findet. Dass es ausgerechnet der Originalstandort sein würde, wagte er sich jedoch nicht in seinen kühnsten Träumen auszumalen.

«Wir passen nicht einfach überall hin. Unser Motto, Tradition mit Innovation zu verknüpfen, setzen wir sowohl auf unserer Menukarte als auch im Lokal um.» Vor vier Jahren landete dann die Ausschreibung der SBB für einen Gastronomiebetrieb in der neu renovierten Sihlpost auf dem Pult von Rolf Hiltl. «Als wir unser Hiltl-Konzept «Gesunder Genuss», umgeben von altem Sihlpost-Mobiliar präsentierten, flogen alle aus den Socken. Das ist nicht einfach «more of the same», sondern zollt Respekt gegenüber dem Ort und seiner Geschichte.»



In der Sihlpost geht jetzt die gesunde Kost ab

Mit seinem Konzept vom gesunden Genuss passt Hiltl auch gastronomisch ausgezeichnet ins Quartier. Der neue Stadtteil in der Europaallee mit Bildungsstandorten, urbanen Stores und Unternehmen wie Google lockt schliesslich ein gesundheitsbewusstes Publikum an, das eher auf genussvollen Brainfood als auf schwere Kost steht. So sind die beliebten vegetarischen und veganen Hiltl-Spezialitäten vom Frühstück übers Mittagessen und Snacks bis hin zum Dinner genau richtig. Neben dem Hiltl Buffet mit fast 100 hausgemachten heissen und kalten Spezialitäten und Desserts steht eine grosse Grab&Go-Auswahl mit Sandwiches, frischen Salaten, süssen Köstlichkeiten, frisch gepressten Säften und hausgemachten Limonaden und Eistees zur Verfügung. Innovative Kaffee- und Teespezialitäten, eigene vegane Haus-Weine, kühle regionale Biere und erfrischende Drinks runden das Angebot ab. Und dies an 365 Tagen im Jahr, montags bis samstags von 6 bis 24 Uhr und sonntags mit feinem Hiltl Brunch-Buffet von 8 bis 24 Uhr.

Eine Hommage an alte Zeiten & deren Neuinterpretation

Für die Architektur der Hiltl Sihlpost zeichnet sich Oberholzer & Brüscheiler Architekten aus, welche seit jeher Partner von Hiltl bei Neu- und Umbauten sind. Auch Szenenbildnerin Ushi Tamborriello ist langjährige Vertraute von Hiltl, wenn es um die räumliche und atmosphärische Gestaltung geht: «Die Tatsache, dass wir uns nicht nur in den historischen Räumlichkeiten bewegten, sondern uns darüber hinaus original Ausstattungsgegenstände der alten Sihlpost zur Verfügung standen, hatte einen grossen Einfluss auf die Konzeption des Lokals. Die in den alten Gemäuern ablesbare Baugeschichte der Sihlpost zu erhalten und die Präsenz der starken, authentischen Strukturen für «das Neue» zu nutzen, war die wesentliche Intention unserer räumlichen Aussagen.»

Konkret wurde der Gussasphalt am Boden erneuert und mit einer klassischen Strassenmarkierung als Träger der Signaletik genutzt. Roh betonierte, verputzte Wände und historische Pilzstützen wurden durch Sandstrahlen von ihren Beschichtungen befreit und in ihrer Rauheit bewusst belassen. Weiter bindet das Gefüge der alten Postfächer den Liftkubus samt Technik ein. Ein innovatives Lichtkonzept aus 200 mundgeblasenen Glaskugeln sorgt für Wohlfühl-Atmosphäre. Unter der Galerie entwickelt sich eindrücklich die lange hölzerne Bar-Theke aus den alten Schalterelementen der Post. In der ehemaligen Einfahrt der «Post-Garage» schwebt heute vor dem «Torfenster» das Herzstück, das Hiltl Buffet, und bildet somit den zentralen Fokus des gesamten Raumgefüges. Das Buffet kann als komplettes Element unter die Decke gezogen werden und gibt den Raum unter sich frei. Kühn schwingt sich in der Mitte des Raumes eine Treppe nach oben, verbindet die «schwebende» Stahlgalerie mit dem Erdgeschoss und erinnert in Form und Lage an die alten Pakettrutschen. Eine weitere Treppe führt ins Untergeschoss zu den Gästetoiletten. Dort begleiten den Gast Postverteilgrafiken aus dem PTT-Archiv von 1930 mit den inländischen und ausländischen Postverbindungen von damals. Dieses Wechselspiel aus Erfundenem und Gefundenem, aus Innovation und Tradition, führt als Thema durch die gesamte Hiltl Sihlpost.

Fallblattanzeige sorgt für Ohrenschaus

Ein weiteres Highlight in der Hiltl Sihlpost ist die Fallblattanzeige des jungen Essener Unternehmens «vierkant». Die 10m lange Anzeigetafel präsentiert das Self- und Take Away-Angebot der Hiltl Sihlpost mit den original rollierenden Zeichen der historischen Anzeige des Flughafens Köln/Bonn. Mit dieser dynamischen Speisekarte wird eine urbane, emotionale «Reise-Atmosphäre» kreiert, die perfekt an den Zürcher Hauptbahnhof passt. «Wir verbinden das mechanische mit dem digitalen Zeitalter. Den historischen Charme, mit Schweizer Technologie von Omega, bewahren wir, indem wir ihr einen neuen Kontext geben und sie mit der digitalen Welt verbinden», so Co-Founder Georg Moser. Umgeben von viel Gaumenschmaus erhalten somit die Gäste nicht nur durch das beliebte Hiltl Radio, welches in allen Hiltl-Standorten der Tageszeit angepasste Playlists spielt, sondern auch durch das typische Rasseln der Fallblattanzeige einen ganz einzigartigen Ohrenschaus.

Gesunder Genuss aus Hiltl Automaten in der KV Zürich Business School

In den Räumlichkeiten des Bildungszentrums der KV Zürich Business School in der Sihlpost sind die vegetarischen und veganen Grab&Go-Bestseller aus den neuen Hiltl Automaten erhältlich. Somit spannen zwei Zürcher Traditionsunternehmen zusammen, denn mit der Eröffnung des neuen Hiltl-Restaurants startet auch die Weiterbildung der KV Zürich Business School in den oberen zwei Stockwerken der Sihlpost. Die Studierenden der neuen KV Zürich Business School können sich in den kurzen Pausen mit gesundem Hiltl-Genuss verpflegen. Die vier Automaten sind gefüllt mit frischen Sandwiches und Salaten, frisch gepressten Säften, Eistees, Limonaden und süssen Snacks wie den beliebten Hiltl-Brownies oder veganen Cookies.

Hiltl - Gesunder Genuss seit 1898

1898 gegründet, ist Hiltl laut Guinness World Records das älteste vegetarische Unternehmen der Welt. Heute wird die Hiltl AG mit 300 Mitarbeitenden aus 60 Nationen in vierter Generation durch die Familie Hiltl geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in Verantwortung gegenüber der Schöpfung von Mensch, Tier und Natur. Im edlen à la Carte-Restaurant im Stammhaus an der Zürcher Sihlstrasse genauso wie ausserhalb vom Haus Hiltl: im Self-/Take Away in der Pflanzbar im Blumen Krämer, den zwei Sommer-Restaurants am Zürichsee in den Badis Mythenquai und Kilchberg sowie auf der Dachterrasse vom PKZ Women an der Zürcher Bahnhofstrasse. Mit der Hiltl Sihlpost eröffnet Hiltl am 2. März 2016 seinen siebten Standort, der achte an der Langstrasse folgt im Frühjahr 2017. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten sind zudem an Caterings von Privat- und Businessanlässen und diversen Events zu geniessen. Das Angebot im Haus Hiltl wurde durch den Hiltl Club, Seminarräume und den Hiltl Laden mit der ersten Vegi-Metzg der Schweiz stetig erweitert und mit der Eröffnung der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für gesunden Genuss, im Herbst 2015 gekrönt.

Facts:

Hiltl Sihlpost
Restaurant, Bar, Café, Buffet, Grab&Go
Europaallee 1A

8004 Zürich
sihlpost@hiltl.ch / 044 344 11 11

Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag 6 bis 23 Uhr
Freitag & Samstag 6 bis 24 Uhr
Sonntag 8 bis 22 Uhr
Keine Tischreservationen

Innenbereich: 250 m²

100 Innensitzplätze (50% auf der „schwebenden“ Galerie)

100 Aussensitzplätze auf dem zukünftigen Europaplatz direkt am Zürcher Hauptbahnhof

Geschäftsführerin: Shyama Rathore

Mitarbeitende: 40

Architekten:	Oberholzer & Brüscheweiler Architekten
Bauleitung:	qb quali-bau GmbH
Innenarchitektur & Szenenbild:	ushitamborriello
Lichtplanung:	königslicht
Deko-Elemente:	Vintage-Village GmbH
Fallblattanzeige:	vierkant OHG

Medienanfragen:

Media Relations
presse@hiltl.ch
044 227 70 24

Pressebereich:

Download Bilder & weitere Infos: www.hiltl.ch/presse

Weitere Informationen unter www.hiltl.ch