



Kultur trifft Kulinarik

Text: Sarah Kohler | Foto: z. V. g.

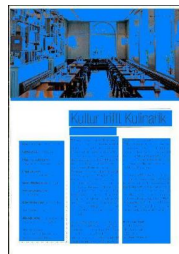
🔪 Gerade mal zwei Wochen Umbauzeit waren nötig, um das Restaurant Fredi aus der Taufe zu heben: Am 2. August eröffnete das Lokal im Casinotheater Winterthur im neuen Kleid und mit einem frischen Konzept. Erklärtes Ziel ist es, die Kulturbeiz als gleichermassen entspannte wie elegante Plattform für ein breites Publikum zu etablieren. Im Fredi treffen sich Marktgänger zum Morgenkaffee, Geschäftspartner zum speditiv aufgetragenen Lunch und Freunde auf ein entspanntes Feierabendgetränk. Abends gibt das Theaterprogramm den Takt vor – mit vollem

Magen lache es sich besser, finden die Verantwortlichen –, bis schliesslich die Bar zum Leben erwacht. Im Sommer lockt zudem die idyllisch begrünte Terrasse, auf der wie auch im Innenraum rund 80 Gäste Platz finden.

Für den späten Hunger – Lachen macht ja durchaus wieder Appetit – bleibt die Küche bis 23 Uhr geöffnet. Das Team unter der Ägide von Raoul Mühlán setzt auf Klassiker und Kreatives sowie auf viel Handarbeit, produziert also beispielsweise Burger Buns, Saucen und Patisserie selbst und legt Wert auf regionale Lebensmittel. Dafür arbeitet es eng mit lokalen Lieferanten und Produzenten zusammen. So wird

das Fleisch für den Signature Dish «Cuts von der Kuh» eigens fürs Fredi ausgewählt, mit einer Bio-Miso-Paste zart gemacht und abgehangen.

Obschon es sich beim Fredi um ein eigenständiges Restaurant handelt, pflegen die Verantwortlichen selbstredend die Nähe zum Kulturbetrieb. Das zeigt sich nicht zuletzt im Interieur: Zum Beispiel dienen die schlichten Metallelemente nicht nur als flexible Raumteiler, sondern bieten auch eine Bühne für allerlei Dekoratives und Fundstücke aus den letzten 17 Jahren des Winterthurer Casinotheaters. ■



Restaurant Fredi
Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
052 260 58 88
www.restaurant-fredi.ch

.....

Neueröffnung: 2. August 2019

Umbauzeit: zwei Wochen

Planung und Design:
Roger Krütli von K-werk-k, Baar

Inspiriert von:
dem Konzept der Brasserie

Geschäftsführer: Beat Imhof

Restaurationsleiter:
Patrick Müller

Chef de Service: Fabienne Hefti

Küchenchef: Raoul Mühlán

Zielpublikum: bewusste Geniesser,
die kreative Kulinarik lieben

Macht Lust auf:
ungezwungenes Beisammensein am
massiven Eichenholztisch