

Mr. Samigo ist gekommen, um zu bleiben

von Lucien Esseiva - Alle wollten dabei sein, wenn Sami Khouri ein Pop-up aufmacht. Nur wenige durften. Mit Samigo öffnet sich der Gastronom nun für die breite Masse.



1|12

Der Szene-Gastronom Sami Khouri (30) ist Schöpfer vieler exklusiver Events und Pop-up-Restaurants. ...

Bild: Flavio Leone

ein aus i

Gefällt mir

99

Teilen

Twittern

Mail

Zum Thema



Nach Schlägerei im Quai 61: «Neue Olympia-Disziplin: Shisha werfen»

Bürgermeister: Einer der besten Burger Zürichs ist zurück

Starkoch Tim Raue: «Ich bin halt nicht voller Harmonie»

Fehler gesehen?

Fehler beheben!

Der legendäre **Boxclub** in Zürich, der **Palastine Grill** an der Langstrasse, die **Gondelhalle** in Laax, das **Franzki** im ehemaligen Spielwarengeschäft Franz Carl Weber an der Zürcher Bahnhofstrasse und das im letzten Winter eröffnete **Galaaxy** in der Laaxer Bergstation Crap Sogn Gion – das sind alles Projekte aus der Feder des wohl kreativsten Schweizer Gastronomen: Sami Khouri (30).

Seine temporären Restaurants und Events waren heiss begehrt, die Handynummer, über die man einen Tisch reservieren konnte, kannte nur ein exklusiver Kreis von Szenegängern. Wer Teil von Mr. Samigo war (so nennt Khouri den Dunstkreis um seine Projekte), durfte sich stolz zu einem illustren Kreis von Insidern zählen.

Spagat zwischen Szene und Kommerz

Seit zwei Wochen kann nun jeder Teil der Wunderwelt von Mr. Samigo sein, denn Khouri hat das ehemalige Seerestaurant Quai 61 übernommen – an bester Lage am Zürichsee. «Es ist eine logische Konsequenz meiner Arbeit der letzten Jahre», sagt er. Dabei denkt er vor allem an Freunde, mit denen er zusammenarbeitet. «Ich wollte ihnen nicht immer nach ein paar Wochen sagen müssen: «So, danke, jetzt ist wieder fertig für eine Weile.»» Und so verwundert es auch nicht, dass sich Khouri in seinem neusten Projekt mit seinen Liebsten umgibt. Seine Schwester ist an Bord, langjährige Freunde, insgesamt beschäftigt er im Samigo fast 40 Personen. Im Sommer werden es noch mehr werden.

Pop-ups ziehen wegen ihrer Vergänglichkeit die Gäste in Scharen an. Auf diesen Boost muss er jetzt verzichten. Das schreckt Sami Khouri wenig ab. «Auch wenn es bei früheren Projekten immer so easy ausgesehen hat, mussten wir doch auch da jeden Tag kämpfen», erklärt er und sieht in der Sesshaftigkeit vor allem Vorteile: «Im Samigo können wir uns endlich konzentriert auf ein Projekt fokussieren.»

Stimulation aller Sinne

Wichtiger Bestandteil von Sami Khouris Projekten, so auch im Samigo, sind die Shows. «Samigo Amusement», nennt er die Kombination aus schrägen Auftritten von Dragqueens, Kleinwüchsigen, Feuerschluckern, Burlesque-Tänzerinnen, Food und Drinks. Bei so viel audiovisueller Stimulation wurde auch mal das Essen kritisiert. Im Samigo legt er deshalb jetzt besonderen Wert auf die Küche und hat mit Timo Oberegger einen talentierten Jungkoch (Greulich, Spitz) eingestellt.

Als weiteres Novum wird Khouri im Samigo einen Sonntagsbrunch à la carte anbieten, ganz ohne Show. Darauf freut sich der kreative Gastronom: «Nicht jeden Tag Halligalli machen zu müssen, ist auch mal ganz entspannend.»

Umfrage

Was halten Sie vom Konzept Food und Shows?

- Grossartig! Endlich mal was neues!
- Da muss ich hin!
- Toll, besonders wenn man sich nicht viel zu sagen hat.
- Ich mag es lieber getrennt. So kann ich mich die beiden Sachen richtig konzentrieren.

Abstimmen



Mit Samigo bricht eine neue Ära an

Besser kann ein Restaurant in Zürich nicht liegen: Samigo thront auf Stelzen direkt über dem Zürichsee am Hafen Enge. Die Aussicht aufs Wasser ist atemberaubend, die Sonnenterrasse sucht seinesgleichen. Trotzdem scheiterten viele Beizer in dieser Location. Sami Khouri tritt nun mit einem einzigartigen Konzept aus mehrgängigen Menüs, Shows, Konzerten und Partys an. Am Sonntag wird jeweils ein Brunch serviert.

Reservieren: 079 360 20 65
Samigo.ch