



2/

Macht sich gut auf Instagram:
Das Samigo Amusement ist
extrem fotogen, in jedem Winkel

Rechts Direkt am Zürichsee
hat Gastronom Sami Khouri
seine Erlebnistaststätte
eröffnet – Sonnendeck,
Kleinwüchsige und Burlesque-
Tänzerinnen inklusive

Foto: Alan Maag



SAMIGO AMUSEMENT Zürich

Die heiß begehrte Telefonnummer wird nicht mehr unter dem Tisch gehandelt, wer einen Platz in Sami Khouris neuem Etablissement ergattern möchte, braucht nur einen Blick auf die Webseite zu werfen. Mit dem Samigo Amusement ist der Popstar der Schweizer Pop-up-Restaurants sesshaft geworden. Nach zehn Jahren, in denen der heute gerade mal 30-jährige die Zürcher Gastroszene ordentlich aufgemischt hat: Seine „travelling restaurants“ schlug er in einem ehemaligen Spielwarenladen, einer Bank, einem Kino auf, im Gepäck immer eine spektakuläre Show. Nur wer „in“ war, war auch drin im Zirkel jener, die per SMS über Ort und Zeit informiert wurden. Und nun also die erste nicht-temporäre Location. Auf Stelzen stehend, direkt am See, im ehemaligen Quai 61. Der verglaste Kubus vermittelt das Gefühl, als würde man auf einem Dampfer über die Wellen schippern. Unten Restaurant mit pink gestrichener Decke und Bowlingbahn um die Theke, oben Bar mit Teddybären, Karussellwagen und Sonnendeck. Der perfekte Ort für laue Sommernächte, und auch einer der Gründe für Khouri zu bleiben. „Ein verstecktes Lokal kann man nicht im Sommer machen. Für mich war es ein logischer Schritt.“ Die Beständigkeit ist neu, das Konzept nicht. Noch immer gehören Feuerschlucker, Kleinwüchsige und

Burlesque-Tänzerinnen am Wochenende zum Programm. Sozusagen die Beilage zum Menü, aber laut Khouri nicht mehr als das. „Sexyness ist mir wichtig, und dass die Leute sich heimisch fühlen. Unser Essen soll trotzdem im Vordergrund stehen.“ Das bereitet Timo Oberegger zu, ehemaliger Koch im Designhotel „Greulich“ und Restaurant „Spitz“. Die Auswahl ist genauso bunt wie die Abende im Samigo Amusement: von Austern mit Vinaigrette, Fried Chicken mit Süßmais-Grits über Taglierini an Trüffelrahmsauce bis hin zu Falafel mit Hummus – eine Referenz an Khouris palästinensische Wurzeln und seinen Imbiss „Palestine Grill“. „Not a place for a diet“ steht auf der Karte. Das mag sein. Aber definitiv einer zum Feiern. *Tina Bremer*

Unkonventionell, laut, lustig: Sami Khouris erstes festes Restaurant ist eine wahre Wunderkammer, gute Laune garantiert. Essen kann man hier übrigens auch.

SAMIGO AMUSEMENT Mythenquai 59, Zürich
Tel. +41/79-3602065, samigo.ch

PREISE Zwischen 14 und 100 Euro, alle Gerichte können als Vorspeise oder Hauptgericht bestellt werden

■■■■■■■■■■ 2 BEATS
(lässig & kreativ)