EVENT-ORGANISATOR SAMI KHOURI

Das Angebot im Zürcher «Samigo Amusement» reicht vom Familien-Brunch bis zu Burlesque-Shows

Jocelyne Iten | Geniessen
11.5.2019

Mit seinem neuen Restaurant am Zürichsee wird der Pop-up-Gastronom Sami Khouri sesshaft. Die Ideen gehen ihm nicht aus. Zurzeit träumt er von einer Rutschbahn direkt ins Wasser.

Sami Khouri ist ein geschäftiger Mann. «Ich komme in fünf Minuten», ruft er vom mit Notizzetteln, Laptops und Kaffeetassen bedeckten Tisch, wo er mit Freunden und Geschäftspartnern – viele kennt man aus der Zürcher Szene – sitzt. Amerikanischer Hip-Hop brummt aus den Boxen, Zigarettenrauch liegt in der Luft, es wird rege diskutiert. Ein grosser Anlass steht an im «Samigo

Amusement», Sami Khouris Restaurant beim Hafen Enge am Zürichsee. Und der will richtig geplant sein.

1 Gbit/s
39.– CHF/Mt.
statt CHF 69.–
HOLS DIR!
wingo
mobile tv internet

Seit Januar dieses Jahres ist der 30-Jährige Inhaber des Lokals, das in den Neunzigern als «Sixty One» durch die Kuppelsendung «Züri-Date» bekannt wurde. Unter dem Schweizer Unternehmer und Gastronomen Freddy Burger, der das Lokal zuletzt unter dem Namen «Quai 61» führte, wurde dieses zu einem Hybrid aus Restaurant und Klub.

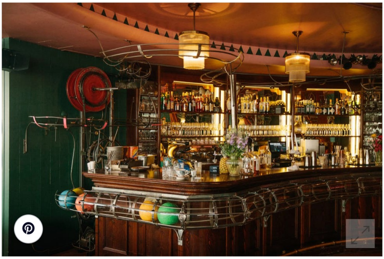
Auf der Terrasse des Restaurants Samigo Amusement beim Hafen Enge veranstaltet der Zürcher regelmässig Partys. (Alle Bilder: Yves Bachmann)

«Konstanz ist selten»

Seit Khouri am Ruder ist, weht ein neuer Wind. Dieser ist auch an diesem Montagnachmittag Ende April zu spüren. Der See ist rau, der Grill im Gartenrestaurant kalt. «Schiisswätter», sagt Khouri und entschuldigt sich erneut für die Verspätung. Am Ostersonntag tanzten noch 700 feierfreudige Leute auf der Sonnenterrasse, tags darauf ist der Himmel grau und die Terrasse leer.

A STAR ALLIANCE MEMBER
Mit Lufthansa zu über 200 Zielen weltweit.
Jetzt buchen
Lufthansa

«So ist es doch bei allen Dingen, ob in einer Beziehung oder im Business. Konstanz ist selten», sagt der Gastronom gelassen. Doch gerade darin übt sich der gebürtige Zürcher mit palästinensischen Wurzeln derzeit – zum ersten Mal hat die umtriebige Pop-up-Koryphäe ein Lokal übernommen. Nicht für zwei Monate, sondern für fünf Jahre.

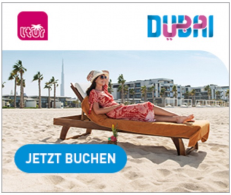


Viel Schnickschnack gehört zum Konzept von «Samigo Amusement», die Kugelbahn hat Sami Khouri selbst gebaut.

Das Restaurant bietet 200 Gästen eine tolle Aussicht auf den See, die Glarner Alpen und die hochfahrbare Bühne inmitten des Raums. Es gibt eine knarrende Kugelbahn, eine gute Musikanlage und eine zweite Bar im Miniaturformat, in der ein kleinwüchsiger Barkeeper Drinks serviert.

Seit 7 Jahren erfolgreich im Geschäft

Hier erzählt der gelernte Siebdrucker, wie er als junger Erwachsener mit dem Auto durchs Quartier fuhr, ausrangierte Objekte am Strassenrand einsammelte, sie umbaute, hortete und wieder verkaufte. In einem Keller, wo er seinen «Schrott» aufbewahrte, fing er vor zehn Jahren an, Abendessen «von Freunden für Freunde» zu veranstalten.



Vor sieben Jahren eröffnete Khouri sein erstes Lokal, den Imbissstand «Palestine Grill», auf der Piazza Cella an der Langstrasse, laut Khouri damals noch eine «Müllhalde». Heute tummeln sich an diesem Knotenpunkt im «Chreis Cheib» Szenegänger und Geniesser. Stadtbekannt wurde Sami Khouri jedoch mit dem Event-Label Mr. Samigo and Friends, unter dem er an exotischen Orten temporäre Restaurants eröffnete. Ob im ehemaligen Spielzeugladen Franz Carl Weber, im Güterbahnhof oder in einer ehemaligen Bank, Eintritt erhielt nur, wer die geheime Telefonnummer hatte oder die richtigen Leute kannte.

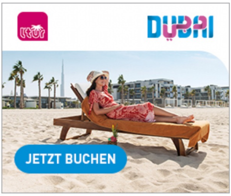
MENSCHENFLEISCH, FOODBLOGGER UND SACHA BARON COHEN

Wieviel Hype verträgt die Spitzengastronomie?

Erlebnisgastronomie

Von den Live-Boxkämpfen während eines Fünfgängers erzählt man sich noch heute. «Die Shows kamen meist gut an, für das Essen in den Pop-ups wurde ich hingegen ab und zu kritisiert», gibt Khouri zu. «Zu Beginn war es manchmal sehr improvisiert.»

Auch im «Samigo Amusement» ist der Name Programm. Breakdancer, Dragqueens und Burlesque-Tänzerinnen mischen sich während des Abendessens unter die Gäste. Als Küchenchef verpflichtete Khouri den Jungkoch Timo Oberegger, der zuvor in Zürich im «Greulich» und im «Spitz» arbeitete und hier nun Hummer im Briochebrot anbietet, Massaman-Curry und ein Dessert namens «Death by Chocolate».



Das Resultat aus alldem nennt sich dann Erlebnisgastronomie – ein Begriff, den man in Zürich vor allem mit Sami Khouri in Verbindung bringt, den er aber nicht für sich beanspruchen möchte.

Abgenutztes Pop-up-Konzept

Seit Anfang Jahr kann nun also die breite Masse in seine Welt eintauchen. «Ich mache immer noch Halligalli, aber eben für alle», sagt Khouri. Nach fünfzehn exklusiven Events im Grossraum Zürich hatte er genug. Das Pop-up-Konzept sei abgenutzt und kommerziell geworden. Es gebe heute zu viele Mitstreiter. Auch seien die Gäste immer anspruchsvoller geworden.

Eine Burlesque-Tänzerin bereitet sich auf ihren Auftritt vor.

«Meine Vision mit ‹Samigo Amusement› ist jene eines vertrauten Hauses, in dem jeder willkommen ist, wo gute Musik läuft, man sich kennt und eine geile Stimmung herrscht», sagt Khouri. Ein ambitioniertes Ziel, da das Lokal vor allem aufgrund des Standorts am Seeufer eine sehr diverse Klientel anlockt.

ADVERTISING

Sinupret® extract

Ads by Teads

Von morgens bis abends Programm

Touristen gönnen sich im Self-Service-Restaurant im Garten eine «Samigo-Wurst», abends diniert ein illustres Publikum, das gerne sieht und gesehen wird, bei einem «Seafood Platter», während im ersten Stock die jungen Wilden an der Bar Negroni trinken, tanzen und Fotos für Instagram schiessen. Sonntags kommen Familien mit Kindern zum Brunch. «Ich muss extrem offen und flexibel sein», erklärt der Gastronom, der sich noch nicht auf ein Konzept festlegen will.

Brunch-Favorit: Avocado-Toast mit pochiertem Ei.

Neue Spielwiese

Derzeit sei das Lokal auf alle Fälle noch zu hübsch. «Ich mag es verrucht. Vielleicht frage ich einen Kollegen aus der Kreativszene an, der soll hier mal ein paar Wände bemalen», sagt Khouri, aus dem die Ideen, die oft am Rande des Machbaren sind, nur so heraussprudeln.

Was die Einrichtung anbelangt, mag es Sami Khouri möglichst eklektisch.

So träumt er von einer riesigen Rutschbahn, die von der Terrasse direkt ins Wasser führt. «Aber ich darf das Lokal nicht mal von aussen beleuchten, da dies die Fische stören würde», sagt Khouri schmunzelnd. Den Anschluss zum See sieht er aber klar als Vorteil. Es hätten bereits private Schiffe angelegt und sich Häppchen an Deck bestellt. «Vielleicht mache ich ja eine ‹Skipper-Bar› auf», so Khouri.

VIP-Status und geheime Codes

Im Gegensatz zu den Pop-ups, bei denen er sich vor Anfragen irgendwann nicht mehr retten konnte, muss er sich seine Kundschaft hier neu aufbauen. Stammgäste erhalten aber VIP-Status und geheime Codes als Dank für die jahrelange Treue und Unterstützung. Er selbst halte vom schnelllebigen Szene-Getue indes wenig: «Ich esse seit Jahren an denselben Orten. Im ‹Sprüngli›, im ‹Kaufleuten› oder im ‹Kokoro›, meinem

Lieblingsjapaner. Macht ein neues Lokal auf, bin ich nicht der Erste, der dort vorbeischaut.»

Das Hafenrestaurant bietet Sicht auf den Zürichsee und die Glarner Alpen.

Spagat zwischen Exklusivität und Zugänglichkeit

Dass nun jeder ein Stück des Kuchens haben kann, sei ein bewusster strategischer Entscheid. Tante-Emma-Läden hätten heute keine Chance mehr. Man müsse gross denken, «vif sein», etwas wagen, so Khouri. Zudem müsse er seinen rund 40 Mitarbeitern einen Lohn auszahlen. Es ist ein Spagat zwischen Exklusivität und Zugänglichkeit, den er meistern will.

A STAR ALLIANCE MEMBER
Mit Lufthansa zu über 200 Zielen weltweit.
Jetzt buchen
Lufthansa

Und sollte er sich mit der Konstanz doch schwertun, hat er seit April bereits die nächste Spielwiese: das Restaurant Les Halles im Kreis 5, dessen Inhaber er seit neustem ist. Über die Pläne schweigt sich Khouri aus. «Zumindest muss ich dort nicht die ganze Deko rausreissen.»