

Wechsel im Szenelokal Les Halles

Nach dem Seerestaurant beim Hafen Enge übernimmt Sami Khouri auch das legendäre Lokal im Industriequartier.



«Für mich ist das Les Halles eines der wenigen Restaurants, wo ich die Deko nicht rausreissen muss», sagt Sami Khouri. Foto: Keystone

Claudia Schmid
Redaktorin
[@zueritipp_](#)

30.03.2019

Facebook (4)

Twitter (4)

Senden (57)

Kommentare (10)

Feedback

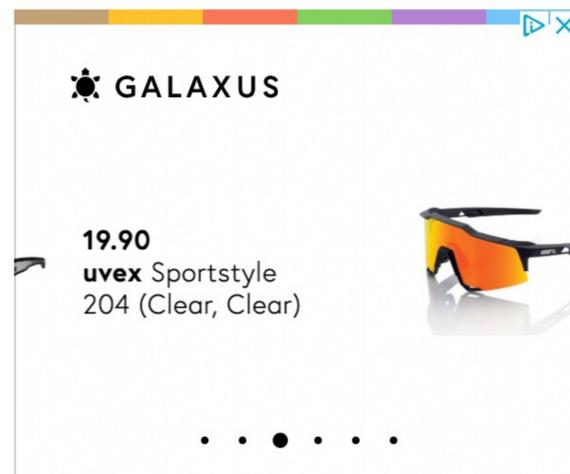
Tragen Sie mit [Hinweisen](#) zu diesem Artikel bei oder melden Sie uns [Fehler](#).

Sie lieben Traktoren und besitzen beide einen; bei handwerklichen Arbeiten legen sie selber gerne Hand an, und beide tragen immer einen grossen Schlüsselbund mit sich herum: Sami Khouri, Gründer des Palestine Grill an der Langstrasse und ehemals umtriebiger Pop-up-Veranstalter, sowie Christoph Gysi, Gründer des Les Halles im Industriequartier, haben trotz über 30 Jahre Altersunterschied viele Gemeinsamkeiten. Die gegenseitige Sympathie habe denn auch den Ausschlag gegeben, miteinander ins Geschäft zu kommen, erzählt Sami Khouri. Der Wechsel fällt zusammen mit einem neuen Mietvertrag und Gysis Plan, kürzerzutreten. Per 1. April wird Khouri neuer Inhaber.

Mit dem grossen Seerestaurant am Mythenquai, das er unter dem Namen Samigo Amusement im Winter übernommen hat, sowie dem über 20-jährigen, beliebten Les Halles wird Khouri zu einem der wichtigsten Gastroplayer der Stadt. Es gehe ihm aber nicht darum, ein Imperium aufzubauen, sagt er. Schliesslich sei Gysi wegen des Les Halles von sich aus auf ihn zugekommen. «Ich konnte mir keinen anderen Nachfolger vorstellen als Sami», sagt Gysi. «Und für mich ist das Les Halles eines der wenigen Restaurants, wo ich die Deko nicht rausreissen muss», sagt Khouri, der jeweils grossen Wert auf die Inneneinrichtung legt.

Die 35 Mitarbeiter, das ganze Lokal sowie das Konzept bleiben erhalten. Trotzdem verspricht sich Gysi von seinem Nachfolger, dass er längerfristig ein jüngeres Publikum in das Restaurant mit integriertem Comestibles-Laden locken kann. Und da sind auch leichte Anpassungen, die die Gastronomen derzeit diskutieren, nicht ausgeschlossen. Ein Punkt ist beispielsweise das Konzertangebot, das sich ausbauen liesse, oder das zum Restaurant gehörende Comestibles-Geschäft, in dem noch manches Potenzial brachliegt. Ebenso könnte die Küche einen orientaleren Touch erhalten. «Das wäre in meinem Sinn», sagt Gysi, der bereits jetzt Sami Khouris Palestine-Grill-Hummus und andere orientalische Spezialitäten verkauft. Selbst die Idee einer Indoor-Boulebahn treibt die zwei Gastronomen um.

Erstellt: 29.03.2019, 22:57 Uhr



Artikel zum Thema

Das sind die besten Zürcher Restaurants



Glaut man dem «Gault Millau», essen Gourmets im Raum Zürich noch viel besser als vor einem Jahr. Hier sind die Aufsteiger. [Mehr...](#)

Daniel Böniger. 08.10.2018

Das Ressort Zürich auf Twitter

Das Zürich-Team der Redaktion versorgt Sie hier mit Nachrichten aus Stadt und Kanton.

[@tagi folgen](#)

Etwas gesehen, etwas geschehen?



Haben Sie etwas Aussergewöhnliches gesehen, fotografiert oder gefilmt? Ist Ihnen etwas bekannt, das die Leserinnen und Leser von Tagesanzeiger.ch/Newsnet wissen sollten? Senden Sie uns Ihr Bild, Ihr Video, Ihre Information per MMS an **4488** (CHF 0.70 pro MMS).



Die Publikation eines exklusiven Leserreporter-Inhalts mit hohem Nachrichtenwert honoriert die Redaktion mit **50 Franken**. [Mehr...](#)