

## ITALIANITÀ IM TRIO

Prominent, gleich am Eingang der Stahlgießerei, im Haus 2, eröffnet im Frühling 2022 ein neues Restaurant: Das «Vibez» soll entsprechend seinem Namen, der im erweiterten Sinne «Ausstrahlung» bedeutet, für ein positives Miteinander stehen. Garant dafür wird die gute italienische und Schweizer Küche sein. Das Konzept beinhaltet aber weit mehr. Ein Besuch bei den drei Initiatoren.



Der Stadtgarten im Regen. Das Rot des Belags leuchtet an diesem Morgen noch intensiver als sonst. Die Bühne ist bereit – und da kommen sie: Gastgeber Gianni Ranallo, Geschäftsführer Riccardo Cerrato und Chefkoch Giacomo Lubelli laufen festen Schrittes nebeneinander her. Eine Rockband, könnte man meinen. Tatsächlich sind die drei die jungen Wilden, die mit ihrem Restaurant «Vibez» bald für Leben unter den Stahlträgern sorgen werden.

Herzliche Begrüssung. Dann stehen sie vor dem Eingang zu ihrem neuen Restaurant. In den zwei Räumen muss noch viel geschehen. Bis zur Eröffnung – voraussichtlich Anfang März – wird eine Bar installiert und eine offene Küche eingebaut. Vor dem Lokal entsteht eine Terrasse.

Gianni Ranallo ist gelernter Hotelfachmann. Er hat für die Pizzeria Santa Lucia und das Ristorante Gerbestube gearbeitet. Mit dem «Vibez» erfüllt er sich den

Wunsch nach einem eigenen Restaurant. Dazu hat er sich Koch Giacomo Lubelli geholt. Dieser hat in renommierten italienischen Restaurants in der ganzen Schweiz Erfahrung gesammelt. Das Trio komplettiert Riccardo Cerrato, der zuletzt im Kundelfingerhof beschäftigt war.

Angeboten wird eine Mischung aus italienischer und Schweizer Küche. «Die Produkte werden überwiegend regional und saisonal sein», sagt Gianni Ranallo. Ein moderner Pizzaofen darf nicht fehlen. Daraus kann der Gast vor allem «Pinsa alla Romana» kosten. Ein Schluck Stammhaus-Bier oder Hülse Original macht sich dazu prima.

Freuen darf man sich auch auf das Frühstück. Ab 7 Uhr ist das «Vibez» geöffnet. Zu Cappuccino und Zeitung werden Mandelgebäck und Birchermüsli serviert. Positive Einstellung inklusive: «Wer unser Restaurant betritt, soll ein Stück Heimat finden.»

### DIE NÄCHSTEN SCHRITTE



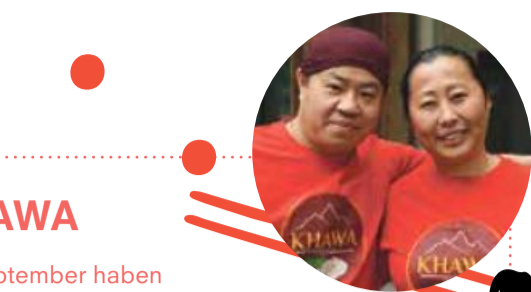
**livit**  
 Real Estate Management

**Livit AG**  
 Gabriele Emanuele Frascadore  
 T 058 360 35 77 | gabriele.frascadore@livit.ch



**MARTIN DIETSCHI AG**  
 TREUHÄNDER FÜR IMMOBILIEN

**Martin Dietschi AG**  
 Silvan Bolli | Immobilien-Bewirtschafter  
 T 052 674 02 40 | info@mdietschi.ch



### KHAWA

Im September haben sich Dolma Tsering Labrang und Sonam Chonphel ihren Lebensraum erfüllt und im vierten Hochhaus am Stadtgarten ihr eigenes Restaurant eröffnet – das Khawa. Serviert werden Sushi und Momos. Besonders die «Khawa Crispy Roll», eine Rolle mit Lachs und Avocado, wird oft bestellt. Kein Wunder lacht Dolma Tsering Labrang nur gewinnend herzlich, wenn man nach dem Geheimnis der Leckerei fragt: Verraten wird nichts. Mit dem Start sind die beiden zufrieden. Vor allem der Lieferservice laufe gut, sagen sie. Laufkundschaft hingegen dürfte es noch etwas mehr geben. Dass jetzt noch ein weiteres Restaurant eröffnet, freut die Gastronomen: «Das macht den Stadtgarten noch lebendiger – und das ist schön.»



### WAS GIBT ES NEUES?

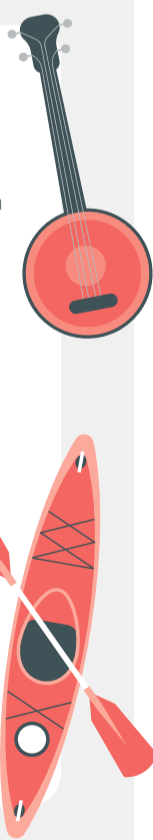
#### Riesiges Interesse am Kopfbau Nord

Am 1. Februar 2022 wird das zweite von drei Häusern im Kopfbau Nord bezogen – und bereits jetzt sind sämtliche Wohnungen vermietet: Das Interesse ist riesig. Wer weiterhin mit einem Zuhause in einem der Gebäude liebäugelt, kann sein Interesse bei der Martin Dietschi AG deponieren. Vermarktungsstart für das letzte Haus ist voraussichtlich im Frühling 2022, Bezug dann im Herbst.



#### Erfolg für das Projekt Restwert

Unter dem Namen «Projekt Restwert» verkauft die Stiftung Impuls gut erhaltene Artikel, die von ihren Besitzern nicht mehr gebraucht und in der Stahlgießerei (Haus 16b) abgegeben werden. Und das mit Erfolg: Seit der Eröffnung im Juni wurden rund 870 Gegenstände über Ricardo verkauft – vom Kajak bis zum Banjo. «Wir haben einen guten Job gemacht, und die Unterstützung aus der Bevölkerung ist da», sagt Co-Leiterin Heike Kefer. Weiterhin gilt: 70 Prozent vom Erlös bekommt der Kunde, 30 Prozent dienen zur Deckung der Fixkosten.



Mehr Infos unter:

**stahlgießerei.ch**

f Stahlgießerei @stahlgießerei

Text: Meier AG; Layout und Grafik: Blickwinkel AG