

## Medienmitteilung

Zürich, 15. Mai 2009

### Offizielle Eröffnung des Restaurants Brunegg beglückt die Sinne

**Vor gut zwei Monaten öffnete das Restaurant „Brunegg“ unter neuer Leitung seine Türen. Am vergangenen Donnerstag wurde der Betrieb nun offiziell unter Beisein von Gästen, Partnern und Mitgliedern eröffnet. Zum festlichen Ambiente trugen köstliche Apéro-Häppchen, auserlesene Getränke und die stimmungswaltige Blues-Sängerin Vera Kaa bei.**

#### Ein durchwegs gelungener Auftakt

Seit seiner Neueröffnung unter neuer Leitung am 9. März 2009 heimste das Restaurant „Brunegg“ bereits viel Lob und Anerkennung ein. Weit über 2000 zufriedene Gäste haben René Unternährer und sein Team schon bewirtet. Der Geschäftsführer des Vereins Arbeitskette, Alain L'Allemand, zeigt sich entsprechend zufrieden: „Wir haben sehr viele positive Rückmeldungen und wunderbare Komplimente erhalten.“ Um den geglückten Auftakt entsprechend zu feiern, luden die Betreiber am 14. Mai 2009 Gäste zu einem Stehapéro mit musikalischer Begleitung ein.

#### Köstlicher Stehapéro und musikalische Leckerbissen

Ein Apéro mit Häppchen aus der Brunegg-Karte sorgte für kulinarische Genüsse. Mit Köstlichkeiten wie Zander auf gebackener Kirschtomate, grillierter Shitake auf Kichererbsenpüree mit Koreandercreme oder einem Aprikosentiramisu wurden die Gäste verwöhnt. Für das zugehörige festliche Ambiente zeigte sich Vera Kaa, „Grande Dame des Blues“, verantwortlich. Mit zwei unplugged Konzerteinlagen trug sie dazu bei, dass nebst den Gaumenfreuden auch der Hörgenuss nicht zu kurz kam. Mit ihrer rauhen, tiefen Stimme sorgte sie für Gänsehaut und begeisterten Applaus unter den Zuhörern.

#### Das Restaurant Brunegg

Das Restaurant „Brunegg“ verwöhnt seine Gäste mit saisonalen, marktfrischen und regionalen Produkten in bester Bio-Qualität. Die innovative, moderne Küche wird ergänzt durch bewährte Klassiker wie das schmackhafte Cordon-Bleu und die feinen Leberli. Das vielfältige Angebot umfasst eine Frühstücks-, Mittags- und Abendkarte, sonntags steht ein ausgiebiges Frühstücksangebot zur Auswahl und für Feiern aller Art wird das Lokal jeweils am Samstag für geschlossene Gesellschaften geöffnet. Auch an diesem Donnerstagabend hielt das „Brunegg“ sein Versprechen: Eine Oase des Genusses und der Gemütlichkeit zu sein.

#### Innovatives Konzept in der Gastrobranche: Der Comeback-Betrieb

Das Restaurant „Brunegg“ funktioniert als „Comeback-Betrieb“. Die Arbeitsplätze sind Menschen vorbehalten, welche vorübergehend aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr auf dem ersten Arbeitsmarkt sein können, jedoch kurz vor dem Wiedereinstieg stehen. Im Brunegg werden sie gezielt auf diese Rückkehr in die freie Marktwirtschaft vorbereitet. Unter realitätsnahen Bedingungen testen die Mitarbeitenden - im Sinne einer Generalprobe - ihre persönliche Leistungsfähigkeit und Fitness für den ersten Arbeitsmarkt. Die Anstellung ist zeitlich befristet, die agogische und psychosoziale Betreuung auf ein minimales Mass reduziert. So wird geprüft, ob die Mitarbeitenden den Anforderungen der freien Wirtschaft tatsächlich gewachsen sind.

**Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:**

Alain L'Allemand, Geschäftsführer Verein Arbeitskette

Telefon 043 818 69 80, a.lallemand@arbeitskette.ch, www.arbeitskette.ch

**Für Anfragen und Reservationen:**

Restaurant „Brunegg“, Brunastrasse 61, 8002 Zürich

Telefon 043 222 48 66, restaurant@brunegg.com, www.brunegg.com

Hochauflösende Bilder finden Sie unter <http://media.landert-photo.com/brunegg>