



LUX

Restaurant & Bar

LUX Restaurant & Bar mit direkter Sicht auf den See

Medienmitteilung

Neues Gastronomiekonzept im frisch umgebauten Kongresshaus Zürich

Zürich, 13. August 2021 – **Zürich erhält ein neues Restaurant mit der wahrscheinlich spektakulärsten Terrasse der Stadt! Das LUX ist im wieder eröffneten Kongresshaus und der Tonhalle integriert, agiert aber eigenständig und mit einem zweiteiligen Konzept aus einerseits Casual Fine Dining Restaurant und andererseits gepflegter Barkultur mit Lounge. Chefkoch ist Gerhard Rentz, welcher eine weltoffene Küche serviert, die er mit kulinarischen Zürcher Traditionen ergänzt.**

Gestern hat das LUX Restaurant & Bar im Kongresshaus Zürich das erste Mal seine Türen für Gäste geöffnet. Das Team rund um Küchenchef Gerhard Rentz hat sich zum Ziel gesetzt, mit seiner zentralen Lage direkt am Zürichsee und als Teil des ehrwürdigen Kongresshauses sowohl Konzertbesucher, Businessgäste, Veranstalter als auch Touristen, Afterwork-Afficionados sowie natürlich Zürcherinnen und Zürcher anzusprechen und für sich zu begeistern. «Nach der Wiedereröffnung des umgebauten Kongresshauses ist das Opening des neuen Restaurants jetzt noch das Sahnehäubchen für uns», betont Roger Büchel, Direktor und CEO der Kongresshaus Zürich AG. «Ich bin sicher, dass sich das LUX schnell zu einem In-Place entwickeln wird.»

Lichtspiel im Restaurant

Das LUX lockt nicht nur mit einem spannenden Food-Konzept, sondern auch mit einer grosszügig bestuhnten Terrasse, von der man nicht nur den direkten Blick auf den See hat, sondern bei gutem Wetter bis zu den Alpen schauen kann. Drinnen ist das Ambiente elegant-stimmig und überrascht – dem Namen getreu – mit einem Wechselspiel aus Licht und Farbe, welches sich je nach Tageszeit anders präsentiert. Das Interior Design des Restaurants nimmt diesen Aspekt auf und setzt ihn in Form von subtilen Farbverläufen, schimmernden Stoffen und unterschiedlichen Beleuchtungsszenarien um. Für diese lichtinspierte Innenarchitektur zeichnen Jasmin Grego und Stephanie Kühnle vom Büro GREGO aus Zürich verantwortlich. «Wir haben uns dabei von Wetterstimmungen wie dem Morgenschimmer, dem Funkeln des Regens, den Nebelschleiern und der Abendröte über dem See inspirieren lassen», erklärt Jasmin Grego. Dabei ist die gesamte Atmosphäre im Restaurant bewusst entspannt gehalten, was dem gewünschten «casual chic» entspricht.

«Hommage an Zürich»

Die Küche von Chefkoch Gerhard Rentz ist zwar weltoffen und modern, sich aber trotzdem ihrer Zürcher Wurzeln bewusst. So finden sich unter der Rubrik «Hommage an Zürich» der «Zürichsee-Teller» mit Fischknusperli und Safranmayonnaise sowie das berühmte Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli aber auch ein «Wiediker Plättli» mit lokalem Käse oder zum Dessert das Assortiment «Züriberg» mit Macarons und Popcorneis. In der Bar wird auf eine metropolische Barkultur sowie ein breites, rein europäisches Weinangebot gesetzt und am Sonntag bietet das Restaurant ein ausgiebiges Brunchangebot an. Gerhard Rentz ist es wichtig, dass alles von der Basis her frisch gekocht wird und dabei alle Zutaten eines Grundprodukts verarbeitet werden: «Ich kenne das nicht anders, denn ich bin in der Landwirtschaft gross geworden. Dementsprechend ist etwas Anderes als lokaler Anbau und Produktion für mich nicht verhandelbar.»

Junges Team hinter und an der Front

Der 30-jährige Gerhard Rentz kommt vom Radisson Blu Hotel Reussen in Andermatt, wo er drei Jahre als Executive Chef tätig war. Seine Ausbildung zum Koch hat der gebürtige Deutsche im Maritim Staatsbadhotel Bad Salzfluen absolviert, bevor er dann in verschiedenen Positionen bis 2018 im Radisson Blu Hotel Zurich Airport gearbeitet hat. Gerhard Rentz hat eine kleine Tochter und in seiner Freizeit liebt er neben dem Kochen das Reisen und das Gärtnern.

Verantwortlich an der Front ist das Team rund um den Restaurantmanager Johannes Hermes (35), der vorher als Manager im Restaurant Parkhuus, im Park Hyatt Zürich, tätig war. Hermes besitzt einen Abschluss zum Restaurantfachmann und hat unter anderem im Zürcher Marriott Hotel und im 25Hours Hotel Zürich West gearbeitet.

Hochauflösendes Bildmaterial finden Sie [hier](#).

Über das Restaurant LUX

Das komplett klimaneutrale LUX kombiniert Casual Fine Dining und gepflegte Barkultur an spektakulärer Lage direkt am Zürichsee. Die Küche steht unter der Leitung von Küchenchef Gerhard Rentz, der eine weltoffene, moderne Küche serviert, ohne dabei die kulinarischen Zürcher Traditionen zu vernachlässigen. In der Bar wird auf eine metropolische Weinkultur aus ganz Europa gesetzt, am Sonntag lockt ein ausgiebiges Brunchangebot. Das LUX wurde im August 2021 eröffnet und befindet sich im ersten Geschoss des neu eröffneten Kongresshaus-Tonhalle-Komplexes in Zürich. Mehr dazu unter: www.lux-zurich.ch

Über das Kongresshaus Zürich

Das direkt am Zürichsee gelegene Kongresshaus Zürich ist mit 5'300 m² multifunktionaler Veranstaltungsfläche, 4500 Sitzplätzen und über 20 Räumen einer der schweizweit grössten und modernsten Veranstaltungsorte. Gemeinsam mit der weltbekannten Tonhalle verbindet es Business, Kultur, Kunst und Gastronomie unter einem Dach und setzt dabei neue Massstäbe in Sachen Technologie, Nachhaltigkeit und Flexibilität. Der Gebäudekomplex Kongresshaus/Tonhalle ist eine Ikone der Schweizer Architektur und entsprechend von nationaler Bedeutung. Das Kongresshaus Zürich steht seit 2019 unter der Leitung von Direktor/CEO Roger Büchel. Nach vierjähriger Totalrenovation wurde es im Sommer 2021 wiedereröffnet. Mehr dazu unter: kongresshaus.ch

Pressekontakt:

Oppenheim & Partner AG

Tina Olivia Seiler

+41 76 529 97 56

ts@oppenheim-partner.ch