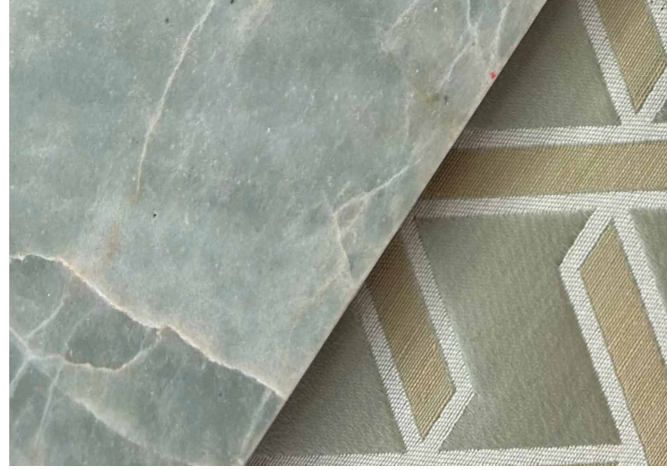
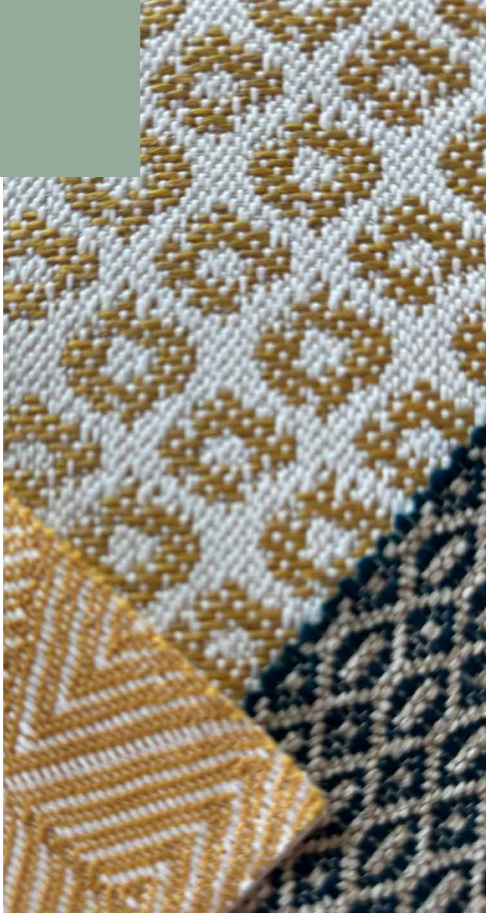


# Interview

mit Elios Elsener, Inhaber



Das traditionsreiche Chez Fritz Kilchberg wird aktuell umfassend modernisiert und erhält ein neues Konzept, das seine Geschichte mit zeitgemässen Ideen verbindet. Gemeinsam mit den Eigentümern Elios und Ermes Elsener sowie der renommierten Ina Rinderknecht Interior Architecture AG entsteht ein durchdachtes Design, das den Charme des Hauses bewahrt und zugleich neue Massstäbe in Atmosphäre und Funktionalität setzt.

Property One hat die Projektentwicklung übernommen und ist als Projektverantwortliche für die Leitung des gesamten Vorhabens zuständig. Von der Baueingabe über die Ausführungsplanung bis zur Koordination aller Bauphasen liegen sämtliche Prozesse in ihrer Verantwortung.

## Geschichte und Vision

**Chez Fritz ist seit Jahrzehnten ein fester Bestandteil in Kilchberg – was bedeutet das Restaurant für dich persönlich?**

Meine Grosseltern haben das Chez Fritz 1963 gebaut und eröffnet. Das Restaurant wurde dann von meinen Eltern übernommen und von meinem Vater über 30 Jahre lang geführt. Mein Bruder Ermes und ich sind im Chez Fritz aufgewachsen.

Was bedeutet das für mich persönlich? Nachdem das Restaurant 19 Jahre verpachtet war, freue ich mich riesig, das Chez Fritz wieder zurück in die Familie zu holen. Es ist ein Herzensprojekt für uns.

**Was waren deine Beweggründe, das Chez Fritz zu renovieren und mit einem neuen Konzept wiederzueröffnen?**

Wir waren uns bewusst, dass das Gebäude nach mehr als 60 Jahren saniert und vor allem auch den heutigen Anforderungen angepasst werden muss. Mich haben aber auch Reisen und Restaurantbesuche im Ausland immer wieder inspiriert und ich spielte schon seit Jahren mit dem Gedanken, etwas davon an den Zürichsee zu bringen. Nach vielen Jahren in der Finanzindustrie ist nun die Zeit reif für diesen Schritt.

«Mein Bruder und ich sind im Chez Fritz aufgewachsen.»

## Konzept und Neuerungen

### Welche zentralen Neuerungen dürfen die Gäste nach der Wiedereröffnung erwarten?

Das neue Lokal wird mit einem völlig neuen Raumkonzept überraschen. Der Innenraum wird grösser und eine grosse Fensterfront bringt einem den See nochmals ein Stück näher. Uns war aber wichtig, dass der klassische Pavillonbau aus den 60er-Jahren mit seinen klaren Linien erhalten bleibt.

### Welche Gedanken und Ideen haben die Farbwelt und das Design des neuen Chez Fritz beeinflusst?

Wir liessen uns hauptsächlich von zwei Bildern inspirieren: von der Riviera und ihren Beach Clubs in den 60er-Jahren und der grün-blauen Farbe des Zürichsees, gepaart mit Naturtönen im Innenbereich und frischen Farbtönen im Aussenbereich.



«In dritter Generation»

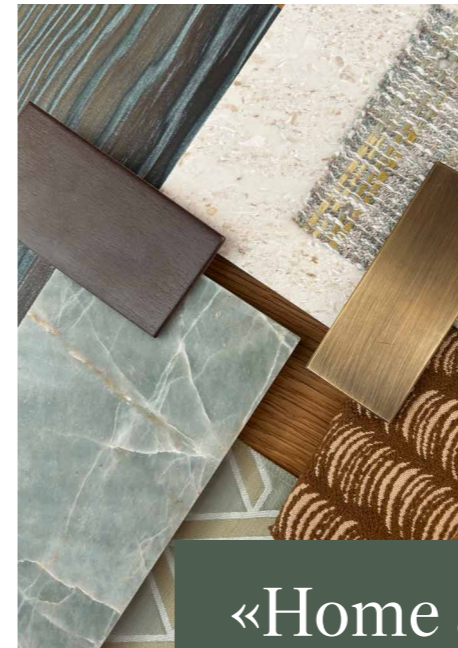
## Herausforderungen und Motivation

### Mit welchen Herausforderungen bist du bisher in der Planungs- und Umbauphase des neuen Chez Fritz konfrontiert worden?

Zum Glück haben wir Tobias Ackermann von Property One an unserer Seite. Er hat uns sämtliche Überraschungen auf der Baustelle immer sehr schonend beigebracht, meistens sogar schon mit einer entsprechenden Lösung. Neben den bauseitigen Überraschungen waren auch die zahlreichen Auflagen der verschiedenen Ämter immer wieder eine Herausforderung. Zudem mussten wir die Balance zwischen Design und Funktionalität finden, welche beim Bau eines Restaurants eine noch viel grössere Rolle spielt als bei einem Privathaus. Hier haben uns Ina Rinderknecht und ihr Team mit ihrer Kreativität und Erfahrung sehr geholfen.

### Was motiviert dich, das Chez Fritz weiterzuentwickeln?

Wie bereits erwähnt ist das Chez Fritz ein Herzensprojekt und es freut mich sehr, diese Institution in dritter Generation führen zu dürfen. Das Restaurant soll ein Treffpunkt am Zürichsee bleiben, mit einem zeitgemässen Gastronomieangebot. Ich bin überzeugt, dass für unser Restaurantkonzept Platz ist.



«Home away from home»

## Kulinarisches Angebot

### Welche Rolle spielt die Küche in deinem neuen Konzept? Werden sich die Gäste auf bekannte Klassiker oder neue Kreationen freuen können?

Unser Restaurantkonzept bietet Casual Fine Dining mit Fokus auf eine saisonale, leichte und mediterrane Fischküche. Natürlich werden aber die Klassiker wie Entrecôte «Café de Paris» und das Rindstatar nicht fehlen. Wir sind mit verschiedenen Lieferanten im Austausch und konnten bereits einiges definieren. Es freut uns ausserordentlich, dass wir bei Fleisch und Fisch auf die Expertise der Familie Bianchi zählen dürfen. Der Kaffee wird von ViCAFE in Zürich geröstet und unsere Mitarbeitenden werden Outfits von Pelikamo tragen. Weitere, ebenfalls lokale Partner, werden bis zur Eröffnung folgen.

### Kannst du bereits etwas über das neue Team des Chez Fritz sagen?

Wir konnten bereits einen Geschäftsführer und einen Küchenchef einstellen. Beide sind topmotiviert und werden in den nächsten Wochen ihre Teams zusammenstellen.

## Blick in die Zukunft

### Welche langfristigen Ziele verfolgst du mit dem neuen Chez Fritz und wie möchtest du dich in der Gastronomieszene positionieren?

Mit dem neuen Chez Fritz wollen wir ein «Home away from Home» schaffen, in dem sich Kilchberger und Familien ebenso wohl fühlen wie ein junges Paar beim ersten Date und alle, die feines Essen und guten Wein schätzen. Wir wollen gehobene Gastronomie in einer unkomplizierten Atmosphäre bieten, also stillen Luxus.

### Wenn du einen Wunsch für die Zukunft des Chez Fritz hättest – wie würde dieser aussehen?

Ich wünsche mir viele zufriedene Gäste, die immer wieder gerne ins Chez Fritz kommen, einen gut funktionierenden Betrieb mit einem motivierten Team und viele Sonnentage. Das Chez Fritz soll eine Institution für die nächsten sechzig Jahre bleiben.



Elios Elsener