

PARADIESGÄRTLI

Mirjam Sennhauser
Wehntalstrasse 7
8158 Regensberg
mirjam.sennhauser@gmx.ch
+41 79 635 72 82



**Kostbar.
Erlebbar.
Nahbar.**

Gastronomie

Paradiesgärtli Steinmaur

Von Mirjam Sennhauser





Unser Essen ist kostbar.

In jeder Hinsicht. Wir setzen auf hohe Qualität, verwenden nur gesunde, natürliche, nachhaltig angebaute und hergestellte Lebensmittel und Produkte. Was wir anbieten, wurde mit viel Hingabe zubereitet. Unsere einfachen Köstlichkeiten sollen dazu beitragen, dass unsere Gäste wertvolle Stunden mit uns verbringen.

Kostbar muss nicht teuer sein. **Angemessene Preise** für einwandfreie Qualität und **höchsten Genuss** bedeuten keinen Widerspruch.

Saisonale Produkte aus der Region sind nicht nur aus Gründen der Nachhaltigkeit das Gebot der Stunde. Mit einer klugen Planung der Angebote vermeidet unser Restaurationsbetrieb auch unnötige Kosten. Billigangebote, engros eingekauft oder von weit her importiert, sind nicht unser Ding.

Wir kämpfen gegen «Food Waste»*. Denn Essen ist zu kostbar, als dass wir daraus Abfall werden lassen. Massvolle Portionen, grosszügige Supplements, konsequente Verwertung aller Reste sind unsere Maxime, wenn es darum geht Abfallberge zu vermeiden.

Erfolgreiche Beispiele aus der ganzen Welt, von Hamburg bis San Francisco, zeigen, dass erstklassige Gastronomie, die verantwortungsvoll mit sämtlichen Ressourcen umgeht, mehr als nur den Zeitgeist trifft. Gemeinsam mit unseren Gästen setzen wir uns dafür ein, dass sich das heutige Bild rund um die Nahrungsmittelproduktion verbessert.

* Food Waste:

Rund ein Drittel aller in der Schweiz produzierten Lebensmittel gehen heute auf dem Weg vom Feld auf den Teller verloren. Das sind fast zwei Millionen Tonnen Nahrungsmittel. Da machen wir nicht mit. Wir wollen nicht, dass die Umwelt und die Tiere unsere Zeche bezahlen, nur damit wir ein paar Franken sparen können.





Unser Essen ist erlebbar.

Vom Garten direkt auf den Tisch.
Was sorgfältig zubereitet auf unseren Tellern landet, lässt sich leicht nachverfolgen. Unter anderem dank der Idee der solidarischen Landwirtschaft.

Unsere Kollaborationen mit dem Verein Erbsenpicker und mit anderen lokalen Institutionen, gewährleisten eine transparente Produktionskette. Denn die Produzent*innen und die Konsument*innen arbeiten Hand in Hand. Auf kooperative Weise stellen diese Betriebe Nahrungsmittel wie Gemüse, Obst, Getreide, Milch- und Fleischprodukte her. Landwirtschaftliche Existenzen werden durch diese Form der gemeinschaftlichen Arbeit gesichert, ohne dass sie subventioniert werden müssen.

Dank zahlreicher Menschen, die neben ihrer beruflichen Tätigkeit wieder eine nähere Beziehung zur Landwirtschaft und zur Natur allgemein herstellen wollen, erlebt die **solidarische Landwirtschaft (SOLAWI)** einen regelrechten Aufschwung. Auch wir sind Teil dieser Produktion.

Unser Koch und sein Team schliessen sich dem Verein Erbsenpicker an und sorgen so eigenhändig dafür, dass nur das beste Gemüse und die aromatischsten Kräuter angebaut und geerntet werden.

Und vielleicht sind auch Sie eine*r unserer Lieferant*innen, eine unserer Gärtner*innen. Denn wir berücksichtigen möglichst viele **Anbieter*innen aus der Region.**

Paradiesgärtli Gastro leistet einen Beitrag an die landwirtschaftliche Vielfalt. Wir berücksichtigen biologischen Landbau und **nachhaltigen Umgang mit unserer Natur.**

Die Beziehung zur natürlichen Umwelt ist uns genauso wichtig, wie unseren Lieferanten*innen. Wir gärtnern und ernten mit ihnen. Wir kennen den Boden, unsere Sorten und Kulturen. Wer bei uns zu Besuch ist, kann beobachten, dass viele Produkte je nach Saison aus unserem eigenen Garten stammen. Aus dem Paradiesgarten. Ausgebildete Gärtner*innen aus der Region bestellen in enger Zusammenarbeit mit unserem Gastro-Team den Garten.

Unsere Küche ist **heimisch** und trotzdem **extravagant**. Unser Essen verbindet. Es schafft Kontakt und soll keine weiten Wege gehen. Wir setzen mit unserer Gastronomie auf das Nahgelegene. Aber nicht immer auf das Naheliegende. Alte heimische Rezepte kombinieren wir **erfrischend** und **überraschend**. Wir probieren Neues aus, das den Gästen vertraut sein wird. Denn das Paradiesgärtli will für alle da sein. Wir bieten für jeden Hunger und für jedes Portemonnaie etwas an.

Unser Team, bestehend aus einem Koch und 2 Mitarbeitenden, sind für unsere Gäste **von Mai bis September** im Einsatz. Spaziergänger*innen und Passant*innen finden im Kunst-Café freitags und samstags ab 16 Uhr und bis 22 Uhr einen schmackhaften Imbiss, oder sie bedienen sich an unserer Take-Away-Bar und am Buffet. Zum Verweilen lädt die gedeckte Terrasse. Oder Sie bevorzugen ein Essen unter freiem Himmel, im Neubau (Pavillion), im Grotto. Am Sonntag verwöhnen wir sie zwischen 13 und 18 Uhr. Auf Anfrage bieten wir alternative Angebote wie Catering oder die separate Miete unserer Lokalität.

Zum Erlebnis unserer Gastronomie trägt die Einbettung unseres Angebots in die Welt der Kunst bei.



Unser Essen ist nahbar.



Umgeben von den Ateliers, den ständigen Ausstellungen und dank der Möglichkeit, einen **Einblick ins künstlerische Schaffen der Skulpteur*innen** zu erhalten, bietet sich ein **einmaliges Erlebnis** in unserer Region.

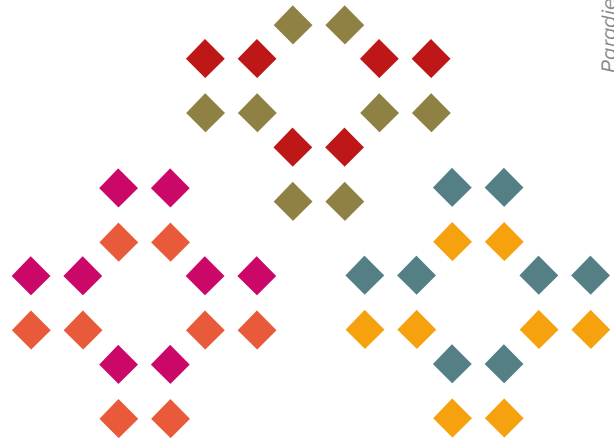
Ab Oktober und bis April können ausserdem bis zu fünf Events mit Kunst- bzw. Kulturbezug durchgeführt werden.



Betriebliche Eckpunkte

Der Restaurationsbetrieb des Paradiesgärtli basiert auf dem **Neubau der Infrastruktur**, bestehend aus moderner Gastroküche, Restaurant / Pavillion, neuen gesetzeskonformen WC-Anlagen gemäss Katasterplan und Wasseranschluss im Grotto. Der Betrieb gewährleistet die lückenlose Umsetzung sämtlicher Auflagen und die Einhaltung des Gestaltungsplans.

Maximal bietet das Areal bis zu **200 Gästen Platz**. Erfahrungsgemäss erreicht die Grosszahl der Gäste das Paradiesgärtli zu Fuss oder mit den öffentlichen Verkehrsmitteln.



Besucher*innen mit Personenwagen benutzen die von der Steinbruchstrasse westlich abzweigende Zufahrtsstrasse (siehe Plan im Anhang). Die genaue Anzahl der Parkplätze und die Nutzungsbedingungen werden zur Zeit ausgehandelt.

Es zeichnen sich Lösungen ab, die je nach Grösse der Veranstaltung variieren. Private Parkplätze für die Betreiber und für Mitarbeitende werden erstellt. Die Zufahrt zu diesen Parkplätzen führt über die kleinere Paradiesgärtli-strasse.

Öffnungszeiten:

1. Mai – 30. September

Freitag	16.00 – 22.00 Uhr
Samstag	17.00 – 22.00 Uhr
Sonntag	13.00 – 18.00 Uhr

Anfragen und Reservationen unter der Woche sind möglich!

1. Oktober – 30. April

In dieser Zeit können 5 Events durchgeführt werden, die explizit mit Kunst und Kunstausstellungen verbunden sind. Allerdings muss auf die Natur besonders Rücksicht genommen wird.



Frisch. Regional. Ökologisch. Fair.

Unsere Philosophie in der Küche

- ◆ Wir kochen frisch, regional, ökologisch und fair.
- ◆ Unsere Menüs und Speisen sind klimafreundlich und ressourcenschonend.
- ◆ Alle Hauptkomponenten stammen aus der Region.

Genuss und Nachhaltigkeit

- ◆ Wir verwenden ausschliesslich Porzellan, Glas, Holz und Besteck aus Metall.
- ◆ Wir vermeiden wenn möglich Kunststoffe, Plastik und Pet.
- ◆ Mehrweg statt Einweg.

Für Gesundheit und Seele

- ◆ Wir bieten vernünftige, ausgewogene, preisgünstige und auch einmal deftige Menüs und Speisen an.

Speziell für Sie

- ◆ Feiern Sie Ihren Anlass im Paradiesgärtli: Kaffeepausen, Stehlunch, Apéros, und mehr – Gerne stellt Brigitte Müller, KK Catering, ein individuelles Angebot für Sie zusammen.

Nicht zuletzt

- ◆ Gratis Kunstgenuss an einem wunderbaren Ort mitten im Wald der Kalksteinbrüche in Steinmaur.





PARADIESGÄRTLICH

Anhang Netzwerk

Partner*innen Kunst und Kultur

Arealkünstler Jorge Egger // Adrian Bütikofer, Ruedi Mösch, Berater Kunst- und Kunstevents // Frank Carlson, Steinbildhauer, Steinbruch // KünstlerInnen Vertreter Verein Atelier und Skulpturenpark Steinmaur // Verein Atelier und Skulpturenpark Steinmaur // Eric Maier, Bruno Weber Park, Skulpturenpark, Spreitenbach/Dietikon // Kulturkommission Steinmaur // Kulturkommission Dielsdorf // Philosophin Dielsdorf // Claude H Schnadt, Szene Klotten // Skulpturenpark Bad Ragaz // Kunstpfad: Karin Temperli Müller //

Freund*innen des Paradiesgärtli

Reto Wyss // Jost Leutwyler // Dr. Robert Rey // Dr. Leonhard Fopp // Jochen Umbach // Irène Horst // Benjamin Egger // Lea Egger // Steinbruch, Daniel Schildknecht // Beat Kohlbrenner // Christelle und Salomon Müller // Benjamin Baumgartner // Michael Müller // Thomas Müller // Renate Müller // Felix Weidmann // Urs Dudle // Hannes Hauri // Tahar Rouissi // Gaby Kohlbrenner // Andreas Schellenberg // Christian Müller //

Lokale Kooperationspartner*innen

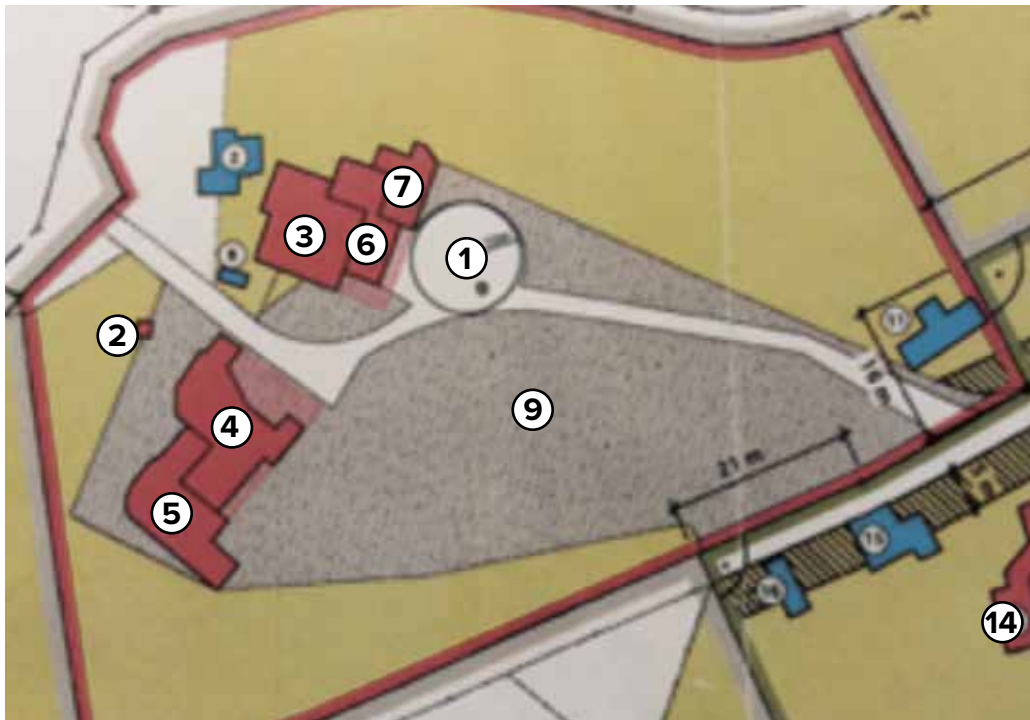
Brigitte Müller, kkCatering // Landwirtschaftlicher Betrieb von Ernst Maag, Sünikon // Landwirtschaftlicher Betrieb von Renate und Ueli Müller Müller, Steinmaur // Simon und Claudia Müller, Markt-Fahrer // Dielsdorfer Goldschmitte, Silvia Fischer Bosshard // Salomon und Christelle Müller Walliser // Michael und Sara Müller // Stefan und Ruth Beereuter, Landwirt // Hansruedi und Claire Müller, Steinmaur // Peter Müller, Steinmaur // Restaurant Neu Hof Bachs: Rebecca und Lucas Costa // Restaurant Frohsinn: Mariana Rocha Peralta, Hochfelden // Raumgestaltung, Licht- und Tontechnik: Regula Marthaler und Felix Widmer // Unternehmensberatung: Peter Morf, EB Zürich // Weidmannwein, Felix Weidmann // Müller Maag Design Agentur, Dielsdorf //

Geplante Kooperationspartnerschaften

ZhdK (Toniareal), Zürich // Sozialdepartement Zürich // Migros Kulturprozent // Fotografie/Kunst, Nina Mann // BIZ, Zürich // Helmhaus Zürich // KKAZ (Kinder Kultur Akademie Zürich) // Museum Haus Konstruktiv // Maja Kunz, Tanzwerk 101 // Schul- und Sportdepartement der Stadt Zürich // Schule Im Birch // Landesmuseum Zürich, Karin Temperli Müller // Orientalisches Forum // Musikschule Zürich // Verschieden KünstlerInnen: Puri Gómez, Adel, Violette, Pee, Monika, Marie-Christine, Maya Farner // Restaurant Krone, Regensberg // Restaurant Kurt, Regensberg // Verein Erbsenpicker //

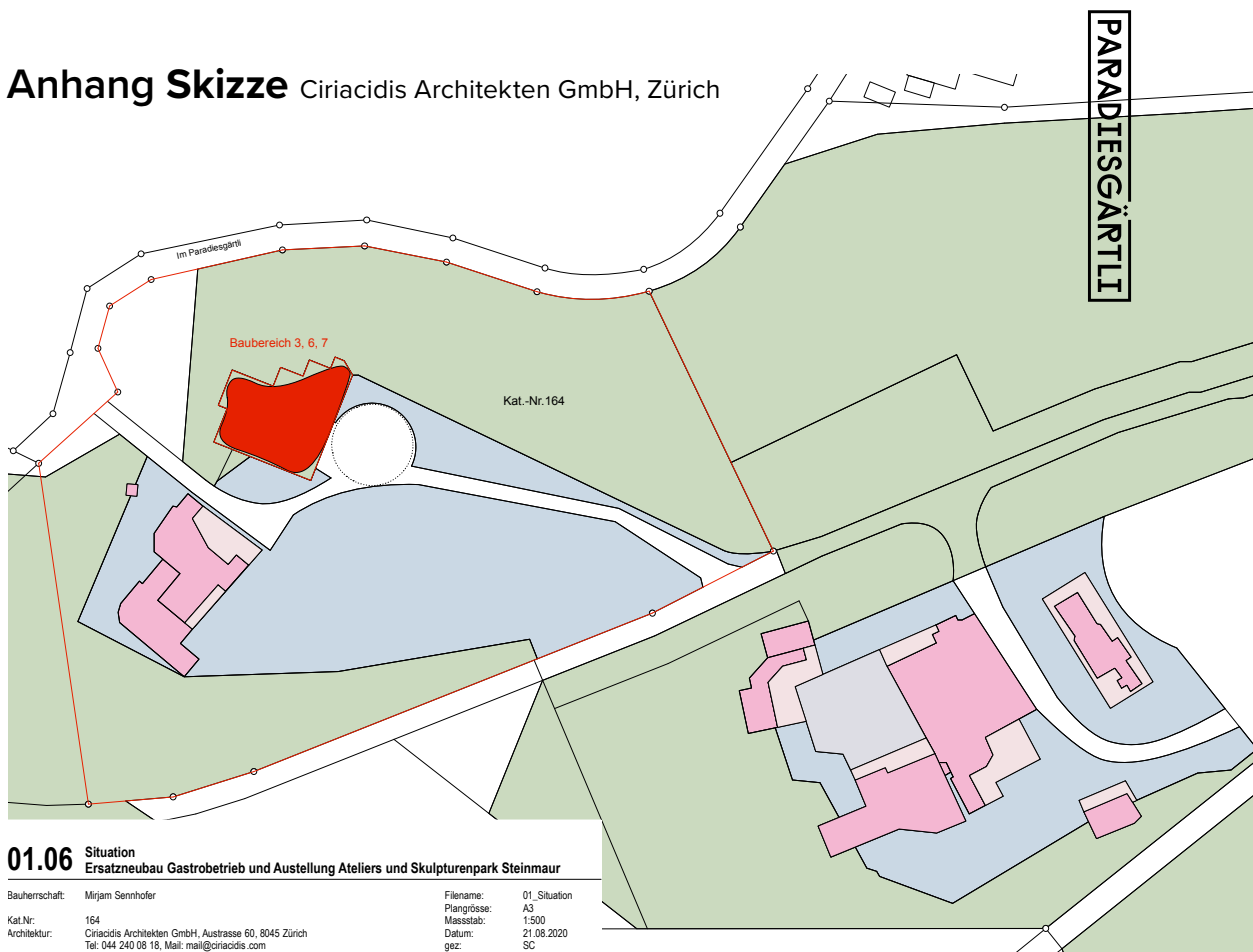
Anhang Gestaltungsplan

Paradiesgärtli / Anhang / Gestaltungsplan



- ③ ⑥ ⑦ Paradiesgärtli Restaurant
- ① Paradiesgärtli Zelt
- ⑤ Paradiesgärtli Grotto
- ① ③ ⑤ ⑥ ⑦ Paradiesgärtli Ausstellungsräumlichkeiten
- ⑨ Paradiesgärtli Ausstellungsareal
- ② Hühnerstall
- ④ Wohnhaus
- ⑭ Areal Verein Ateliers und Skulpturenpark

Anhang Skizze Ciriacidis Architekten GmbH, Zürich



01.06 Situation Ersatzneubau Gastrobetrieb und Ausstellung Ateliers und Skulpturenpark Steinmaur

Bauherrschaft: Mirjam Sennhofer
 Kat.Nr.: 164
 Architektur: Ciriacidis Architekten GmbH, Austrasse 60, 8045 Zürich
 Tel: 044 240 08 18, Mail: mail@ciriacidis.com

Filename: 01_Situation
 Plangrösse: A3
 Massstab: 1:500
 Datum: 21.08.2020
 gez: SC

Paradiesgärtli / Anhang / Vorprojekt



01.06 Visualisierung Ersatzneubau Gastrobetrieb und Ausstellung Ateliers und Skulpturenpark Steinmaur

Bauherrschaft: Mirjam Sennhofer
 Kat.Nr.: 164
 Architektur: Ciriacidis Architekten GmbH, Austrasse 60, 8045 Zürich
 Tel: 044 240 08 18, Mail: mail@ciriacidis.com

Filename: 01_Visualisierung
 Plangrösse: A3
 Massstab: 1:500
 Datum: 21.08.2020
 gez: SC

Anhang Organisationsstruktur

