

Neue Burger-Kette am Hauptbahnhof Winterthur

Morgen Dienstag eröffnet am HB ein neues Burgerrestaurant. Es preist Fast Food an, den man ohne ein schlechtes Gewissen verdrücken kann.



Von Till Hirsekorn@tillhirsekorn. 27.04.2015

Stichworte

[Winterthur](#)

Schon seit längerem wird am Hauptbahnhof umgebaut. Nun ist die Verwandlung komplett: Das Burgerrestaurant Jack&Jo wird morgen Dienstag eröffnet. Bild: Michele Limina

Saftig und würzig musste er sein und gut in der Hand liegen. Dem heutigen Lifestyle genügt ein Burger, der diese Kriterien erfüllt, aber nicht mehr. Er sollte zusätzlich gesund und mit regionalen Zutaten zubereitet sein, am besten in exklusiven Kompositionen serviert.

Unter dem Motto «Slow fast food» startet die neue Restaurantkette Jack&Jo morgen ihr erstes Lokal an prominenter Lage, am HB, gleich neben der Haupttreppe. Dort sie preist sie künftig «gesunde Burger» an.

Burger ohne Brötchen

Den Gourmet-Burger gibt es dort auch vegetarisch, glutenfrei oder low carb, sprich, im Salat, statt im Brötchen serviert, um Kohlenhydrate zu verbannen. Das Bier liefert eine lokale Brauerei, das Gemüse stammt aus der Region, das Fleisch aus der Schweiz.

«Wir setzen hier ein Gastro-Konzept um, dass in Italien bereits nach dem Massstab «Buono, pulito e giusto» funktioniert», sagt Sprecherin Hanna Jackl. Gut, sauber und fair. Menüs werden Take-Away oder an einen von rund 100 Sitzplätzen auf rund 200 Quadratmetern serviert. Im August eröffnet in Zürich an der Europaallee eine zweite Filiale.

In Winterthur etabliert

Geführt wird das «Jack&Jo» von der Firma Two Spice AG, die in Winterthur bereits das Yooji's und den Boilerroom besitzt. Die Edel-Burger-Bude folgt auf das S-Bahnhof-Restaurant, das gut bürgerliche Küche servierte. Vorher waren bereits die Kebab-Kette New Point und das Back&Brau dort eingemietet. (Landbote)

(Erstellt: 27.04.2015, 12:24 Uhr)