

## Zum ersten Mal in Zürich: Exklusives Genusserlebnis mit plant-based Krokodil

**Mit der grossen Wiedereröffnung der beliebten «Outback Lodge» am Bahnhof Stadelhofen feiert die Familie Wiesner Gastronomie AG ein aufregendes, kulinarisches Debüt: mit dem Gericht «No Crocodile Hunter» wird in der Zürcher Gastronomieszene erstmals plant-based Krokodil als exotische, vegetarische Variante angeboten.**

Nach umfangreichen Renovationsarbeiten öffnet die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) ab sofort wieder die Türen ihres Zürcher Kult-Lokals «Outback Lodge» im Bahnhof Stadelhofen. Die Wiedereröffnung markiert nicht nur eine Vergrösserung der Räumlichkeiten und den Launch einer geheimnisvollen Cocktailbar, sondern auch die Einführung eines ganz besonderen Geschmackserlebnisses.

### **Exklusiver Genuss ohne Kompromisse: plant-based Krokodil**

Mit der Umstellung auf plant-based Krokodil im Gericht «No Crocodile Hunter» setzt die «Outback Lodge» einen neuen Standard für innovative Gastronomie. Das «No Crocodile Hunter» ist ein pflanzenbasiertes Krokodil-Steak, das nach einem Mix aus saftigem Poulet und zartem Fisch schmeckt. Die Marinade aus einer delikaten Chimichurri Salsa wird von einem verlockenden Tomaten-Chutney abgerundet und bietet den Gästen eine unvergessliche Geschmacksexplosion.

### **Umweltfreundliches Angebot und soziales Engagement**

Als Vorreiter in Zürich präsentiert die FWG das plant-based Krokodil als Antwort auf die wachsende Nachfrage nach umweltfreundlicheren, kulinarischen Optionen. «Mit der Einführung des plant-based Krokodils bieten wir unseren Gästen ein modernes, exotisches Genusserlebnis, das gleichzeitig unsere Werte der Nachhaltigkeit widerspiegelt», so Daniel Wiesner, Co-Lead Strategy und Innovation der FWG. «Wir sind stolz darauf, als erste Gastronomie in Zürich eine pflanzenbasierte Krokodilalternative anzubieten und somit einen Beitrag zu einer nachhaltigeren Zukunft zu leisten. Wir freuen uns darauf, unsere Gäste auf diese aufregende Reise mitzunehmen.»

Doch das ist nicht das einzige Engagement der «Outback Lodge» im Bereich Nachhaltigkeit. Mit der Initiative «1% for Australia» werden wichtige Projekte zum Schutz der australischen Natur und Kultur unterstützt, indem 1% des Umsatzes aller Hauptgerichte der „Outback Lodge“ an eine anerkannte Nachhaltigkeitsstiftung in Australien gespendet wird.

### **Infobox: Über die «Outback Lodge»**

Die «Outback Lodge» am Bahnhof Stadelhofen ist eines der bekanntesten Kult-Pubs in Zürich und begeistert seit über 25 Jahren seine Gäste mit australischem Ambiente, einer ungezwungenen, gemütlichen Atmosphäre und einer grossen Auswahl an spannenden Drinks und exotischer Gerichte. 1997 vom Schweizer Gastro-Urgestein Fredy Wiesner eröffnet, erfreute sich das Konzept der Outback Lodge schnell grosser Beliebtheit.

Die «Outback Lodge» steht für Authentizität, Ehrlichkeit und echte Aussi-Vibes mitten in Zürich. Mit der Wiedereröffnung und den neuen, nachhaltigen Konzepten setzt die Outback Lodge am Bahnhof Stadelhofen auf eine Kombination von Tradition und Innovation. Das Australian Food & Drink House wird mit der Wiedereröffnung von der neuen, australischen Cocktailbar «Sly Grog» im Obergeschoss

ergänzt, welche die Besucher in die Atmosphäre in eine geheime Bar mitten im Outback entführt.

### **Standort**

Outback Lodge  
Zürich Stadelhofen  
Stadelhoferstrasse 18  
8001 Zürich  
[www.outback-lodge.ch](http://www.outback-lodge.ch)

### **Öffnungszeiten**

Mo - Do: 11 - 23 Uhr  
Fr: 11 – 24 Uhr  
Sa: 12 – 24 Uhr  
So: 12 – 22 Uhr

---

### **Kontakt für weitere Informationen**

Judith Reidenbach  
FWG Presse- und Medienstelle  
Telefon: 044 510 50 45  
E-Mail: [medien@fwg.ch](mailto:medien@fwg.ch)  
Web: [www.fwg.ch/presse](http://www.fwg.ch/presse)

### **Bilder & Pressemitteilung siehe:**

<https://drive.google.com/drive/folders/1m7I5V1CDISe1XskEDgmE7P3clQqx--76?usp=sharing>

---

### **Familie Wiesner Gastronomie – das Familienunternehmen für Erlebnisgastronomie in der Schweiz**

Die Familie Wiesner Gastronomie AG (FWG) aus Zürich ist seit den 90er-Jahren in der Deutschschweiz tätig und gehört zu den 20 grössten Schweizer Gastronomieunternehmen. Treu der Überzeugung, dass schöne Erlebnisse in guter Gesellschaft glücklich machen, bietet die FWG ihren Gästen Gastronomie zum Erleben und Geniessen. Das Unternehmen beschäftigt in ihren 31 Restaurants und 4 Velokurier-Standorten fast 1'000 Mitarbeitende aus rund 70 Ländern.

Zum Restaurant-Portfolio gehören Nooch Asian Kitchen, Negishi Sushi Bar, Miss Miu, The Butcher, Outback Lodge und die Kitchen Republic. Für wohltätige Zwecke und für ihre Mitarbeitenden haben sie zudem die FWG-Foundation ins Leben gerufen.

Weitere Informationen gibt es unter [fwg.ch](http://fwg.ch).