

12.03.2025 – 11:17 Uhr

Das neue Pop-Up-Erlebnis in Zürich - The Other End of the Universe



Vom 19. März bis zum 12. April 2025 erwartet Zürich ein einzigartiges Pop-Up-Erlebnis: The Other End of the Universe. In einer faszinierend gestalteten Umgebung vereinen sich ein exklusives Fünf-Gänge-Menü des Sternekochs Benji Plsek, interaktive Kunstinstallationen und packende Live-Performances.

Menü vom Sternekoch

Für 169 Franken pro Person geniessen die Gäste ein exklusives [Fünf-Gänge-Menü](#), kreiert vom renommierten Koch Benji Plsek (Michelin-Stern & 16 GaultMillau-Punkte). Als Chefkoch des Maison Manesse und ehemaliger Chef de Partie im angesehenen The Fat Duck bringt Plsek umfangreiche Erfahrung in der gehobenen Gastronomie mit. Bekannt für seine innovative Herangehensweise an klassische Gerichte, kombiniert er Aromen und Texturen auf kreative und überraschende Weise, die das kulinarische Erlebnis auf ein neues Niveau heben.

Eine Location wie aus einer anderen Welt

Für dieses besondere Pop-Up wird eine Eventhalle bei der SBB-Werkstätte in Zürich-Altstetten in eine faszinierende Erlebniswelt verwandelt. Die Räumlichkeit wird von [Children of Panacea](#) mit interaktiven Kunstinstallationen und immersiven Elementen gestaltet, die die Gäste in The Other End of the Universe entführen. Inspiriert vom retro-futuristischen Design verschmelzen hier Kunst, Musik und Kulinarik zu einer einzigartigen Reise der Sinne. In dieser aussergewöhnlichen Atmosphäre wird das exklusive Fünf-Gänge-Menü zu einem Erlebnis.

Comedy, Live-Musik, Artistik-Performances & mehr

Zwischen den Gängen werden die Gäste mit einem vielseitigen [Live-Entertainment-Programm](#) unterhalten. Jeden Abend sorgen wechselnde Künstler und Performances für fesselnde Unterhaltung und unvergessliche Erlebnisse. Mit dabei ist unter anderem die Journalistin, Autorin und Comedian Gülsha Adilji, die mit ihrem scharfsinnigen Humor begeistert. Der Musiker TribalNeed fasziniert mit seinen einzigartigen Rhythmen und bringt einen hypnotischen Sound auf die Bühne. Die Künstlerin Luzia Bonilla verzaubert mit beeindruckender Luftartistik, Akrobatik und weiteren spektakulären Darbietungen. Ergänzt wird das Programm durch wechselnde Live-Musik-Acts, DJs und Artistik-Performances, die jeden Abend aufs Neue für Überraschungen und Staunen sorgen.

Innovative Cocktails für vibrierende Nächte

Während das Dinner nur mit Vorreservierung besucht werden kann, öffnet ab 22 Uhr die im Pop-Up integrierte Bar auch für Gäste, die keinen Dinner-Platz gebucht haben. Hier kreiert Mixologie-Meisterin Jennifer Ann Hunziker

von [Gin, Juice & Co.](#) aussergewöhnliche Cocktail-Kreationen, die genauso kunstvoll sind wie die Umgebung selbst. Während man die einzigartigen Kunstinstallationen bestaunen kann, laden raffinierte Drinks und cooler DJ-Sound dazu ein, in die Nacht einzutauchen und den besonderen Vibe dieses Erlebnisses zu geniessen.

Infos zu "The Other End of the Universe"

Reservierungen und weitere Informationen sind auf der Website www.panaceauniverse.ch zu finden.

Öffnungszeiten (19. März bis 12. April 2025, jeweils Mittwoch bis Samstag):

Mittwoch: 18:00 – 00:00 Uhr

Donnerstag bis Samstag: 18:00 – 02:00 Uhr

Location:

Halle D, Hohlstrasse 400, 8048 Zürich

Sandro Troxler

Online Marketing & Communication Manager

Pointbreak Events GmbH

Bachstrasse 9

8038 Zürich

Phone: 044 500 96 60

Direct: 044 500 19 75

Medieninhalte



Dani, Nick und Véronique (von links nach rechts): Das Pop-up Dreamteam (Klare Rollenverteilung - zwei packen an, eine führt Regie)



Zwischen den Gängen gibt es jeden Abend verschiedene Live-Performances in der Sparte Comedy, Musik & Artistik-Performances. Mit dabei ist unter anderem die Journalistin, Autorin und Comedian Gülsha Adilji.



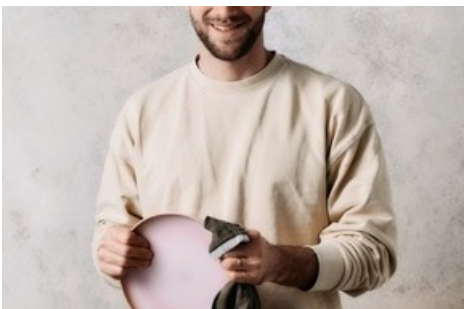
Zwischen den Gängen gibt es jeden Abend verschiedene Live-Performances in der Sparte Comedy, Musik & Artistik-Performances. Mit dabei ist auch der Electro Nomad "TribalNeed"



"The Other End of the Universe" verspricht eine einmalige Mischung aus Kunst, Kulinarik und Entertainment.



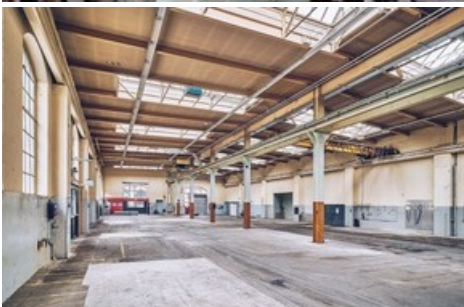
Die Gäste können sich auf ein exklusives Fünf-Gänge-Menü, kreiert vom renommierten Koch Benji Plsek (Michelin-Stern & 16 GaultMillau-Punkte), freuen.



Benji Plsek: Sternekoch mit 16 Gault&Millau Punkten, der jeden Abend wahre Kunstwerke auf die Teller bringt



Mixologie-Meisterin Jennifer Ann Hunziker von Gin, Juice & Co. kreiert kunstvolle Cocktail-Kreationen an der Bar.



Die Halle D in der SBB Werkstätte verwandelt sich für vier Wochen in ein beeindruckendes Pop-up-Erlebnis. Sie wird aufwendig dekoriert und mit faszinierenden Kunstinstallationen gestaltet.