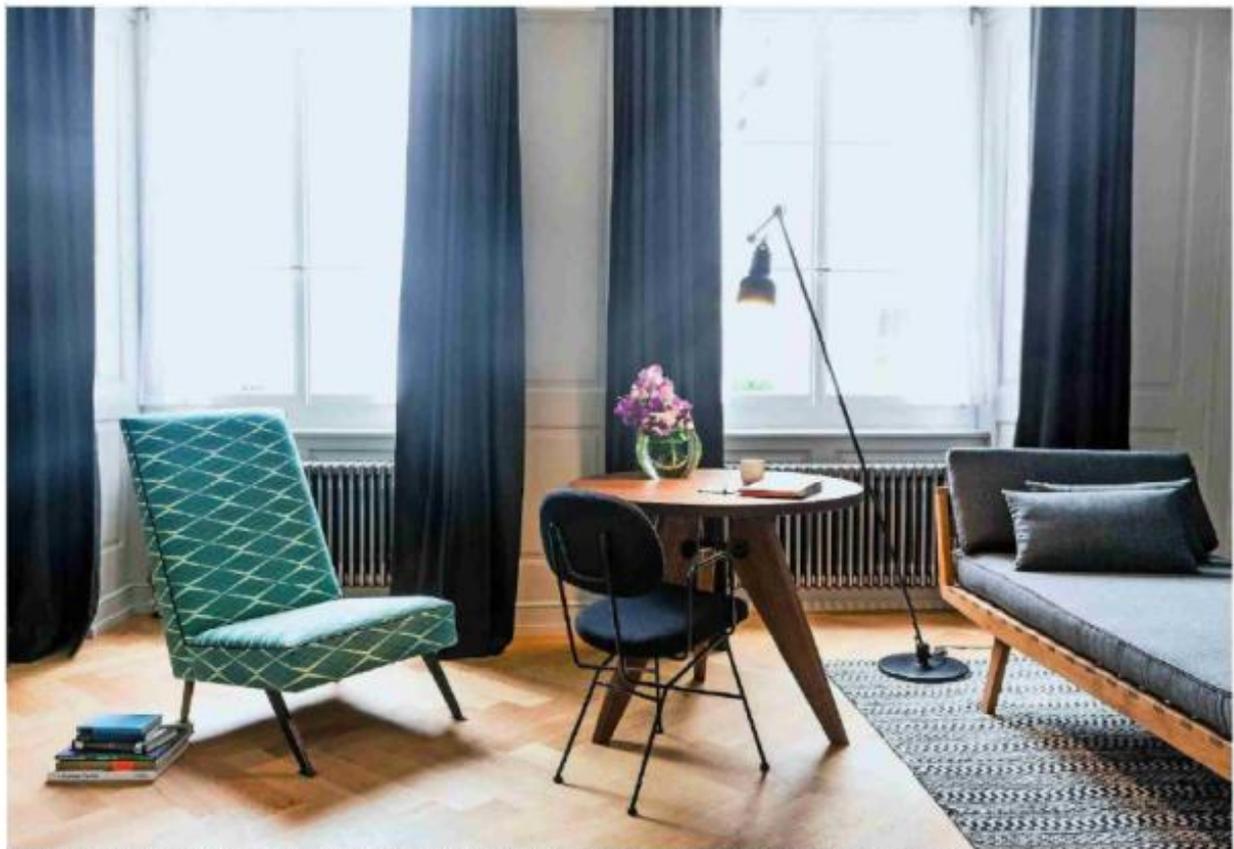


## Ein Hotel mit Ecken und Kanten

40 Millionen hat Unternehmer Beat Curti investiert und das Zic-Zac zum Boutique-Hotel umgebaut. Es hat zum Teil tiefe Decken. Dort platziert die Réceptionistin mit Vorliebe Gäste aus China.



Für einmal stimmt die Bezeichnung Boutique-Hotel: Die 39 Zimmer wurden mit Design-Klassikern ausgestattet. Foto: PD

### Lorenzo Petrò

Die zwei Jahre dauernde Bauerei am Elsäusserplatz ist endlich vorbei: Am Donnerstagabend feierte das Hotel Marktgasse im Niederdorf Eröffnung. Wobei das Hotel mit seinen zwei Restaurants und einer Bar schon ein paar Wochen offen war (Soft Opening nennt man so etwas), und das erfolgreich: Die kommenden Tage ist es bereits ausgebucht. Geladen waren VIPs und Medien, die sich live überzeugen konnten, wie dem Hotel in einem der ältesten Gasthäuser der Stadt an der Kreuzung Münster- und Markt-

gasse wieder ein neues Gesicht gegeben wurde. Es ist ein edleres, als es das Zic-Zac-Rock-Hotel für Backpacker mit seinem burgerlastigen Angebot vor dem Umbau hatte. Das mag Nostalgiker betrüben, die hier ihre nächtlichen Streifzüge durchs Dörfli starteten. Doch die Macher haben für gebührenden Ersatz gesorgt.

Das Schönste am grossen Umbau für 40 Millionen Franken ist nämlich die kleine, aber gemütliche Baltho-Bar: dunkler Marmor am Boden, grün gestrichen die Holzwände, Nussbaumholz am Tresen und freundliches Personal da-

hinter, das Popcorn serviert und mit Zimt aromatisiertes Wasser, gratis und à discrétion. Hinter der Bar steht Luis Estrada, der ein ausgesprochenes Gefühl für feine Aromen hat und deren Präsentation. Der Willkommensdrink ist ein Gin Tonic mit Noten von Wacholder, Jasmin, Veronika, Veilchen, Rosenblättern, Lavendel. Ein Zweig von Letzterem schmückt das Longdrinkglas. Estrada mixte vorher im Renaissance-Hotel im Kreis 5 Cocktails.

**Chinesen logieren oben**

Eine Treppe führt hinunter ins Restaurant Baltho-Küche, das eine «bewusst kleine Karte mit neu interpretierten Klassikern und saisonalen Überraschungen» bietet. Es ist für Veganer genauso etwas darunter wie für Fleischliebhaber. Es gibt Kabeljau im Panko-Mantel, Kichererbsengemüse oder einen edlen Burger. Verantwortlich für die Küche ist Bruno Hurter (Hurters Seehus, Stäfa), der zuletzt während 5 Jahren als Küchenchef im Waldhaus Flims tätig war. (Wer dem Zic-Zac-Burger mit Speck und Käse nachtrauert, findet ihn 100 Schritte weiter Richtung Hirschenplatz im Louis Take-away). Der Name «Baltho» hat übrigens nichts mit dem Baltikum zu tun, er ist inspiriert durch den heiligen Balthasar, den Schutzpatron der Reisenden und des Gastgewerbes.

Weniger gelungen als Restaurant und Bar ist das Delish. Es soll eine Alternative zu Cafés, Bäckereien und Take-aways in der Umgebung sein. Doch das Interieur wirkt kalt mit seinen weissen Kacheln und kahlen Holzbänken. Es gibt Pulled Pork Sandwiches und gesunde Gemüseteller von 6 bis 23 Uhr, am Wochenende sogar bis 24 Uhr. Das freut immerhin die Hotelgäste und andere Spätheimkehrer.

Die Hotelgäste wohnen in 39 sorgfältig mit Designklassikern ausgestatteten Zimmern. Die Bezeichnung Boutique-Hotel ist für einmal kein hohles Marketing. Tatsächlich strahlen die Zimmer mit unterschiedlichsten Grundrissen Charakter aus. Ecken und Kanten, könnte man sagen: «Definitiv kein Vergnügen» sei die Raumhöhe von 190 bis 195 Zentimeter in seinem Zimmer gewesen, klagt ein Gast mit einer Grösse von 1,98 Metern auf dem Onlinebewertungsportal Tripadvisor. Tatsächlich, je höher man die Treppen hinaufsteigt, desto tiefer hängt die Decke. An der Réception achtet man deshalb auf die Herkunft der Gäste: Gewöhnlich eher gross gewachsene Amerikaner würden in den unteren

Stockwerken einquartiert, Chinesen, die sich an tiefen Decken weniger stören würden, in den oberen, heisst es dort. In den oberen Stockwerken wird man dafür mit einem Blick über die Limmat auf den Lindenhof belohnt, von der eigenen Dachterrasse aus. Zumindest, sofern man die Junior Suite gebucht hat.

Betreiberin des Hotels ist die Ospena-Gruppe, eine Tochter der Migros Zürich, die sich mit der Übernahme der Molino-Restaurants in die Gastronomie vorgewagt hat. Sie wird nun mit dem Hotel Marktgasse auch im Hotelbusiness tätig. Die Zimmerpreise bewegen sich zwischen 250 und 570 Franken. Der 77-jährige Medienunternehmer Beat Curti, der einst antrat, mit seiner Usego die Macht von Migros und Coop zu brechen, hat zusammen mit Casino-Pionier Hans Jecklin Millionen in die Renovation der Häuser rund um den Elsässerplatz investiert.

### Kleiderladen statt Schwulenclub

Während der Platz mit dem Hotel Marktgasse zweifellos eine Aufwertung erfahren hat, sind dem Umbau der Liegenschaften gegenüber gleich zwei Institutionen des Zürcher Nachtlebens zum Opfer gefallen: Die Pigalle-Bar und der Schwulenclub T&M. Sie mussten einer Filiale des skandinavischen Edel-H&M COS weichen. Aus der Zeit, als sich hier das sündige Zürich traf, ist einzig das Mosaik übrig, das die Wände des Pigalle schmückte und Szenen aus dem gleichnamigen Pariser Quartier zeigt, in dem sich auch das Moulin Rouge befindet. Portugiesische Spezialisten haben Streifen für Streifen abgelöst und in den nahen Stüssihof transferiert, wo man zwar keine schlüpfrigen Filme mehr geniessen kann, dafür solche für die ganze Familie. Dazu gibt es Hotdogs mit Saucen.

## Ein Tunnel für die Go-go-Girls Haus mit Geschichte

Das denkmalgeschützte Rothus wurde 1291 erstmals schriftlich erwähnt. Es ist eines der ältesten Gasthäuser der Stadt Zürich. Beim jüngsten Umbau kamen Stuckaturen und Fresken zum Vorschein: an der Réception etwa, wo auch geschnitzte Säulen zu bewundern sind, in den Zimmern Täferwände und Kachelöfen. Sie erzählen von der Vergangenheit des Hauses an der wichtigsten Strasse im mittelalterlichen Zürich.

In der zweiten Hälfte des 15. Jahrhunderts gehörte das Rothus zu den vornehmsten Häusern der Stadt. In der Neuzeit verblasste dann sein Ruhm, bis Emil Bäggli (1896–1966), der ungekrönte König der Altstadt, hier, am sogenannten Elsässerplatz (weil früher exklusiv elsässisches Bier ausgeschenkt wurde), sein Gastro- und Unterhaltungsreich aufbaute. Er betrieb im Steinkeller den Tiefen Keller, wo sich Banker, Strassenwischer und die Zürcher Unterwelt trafen, und das Stägefässli, wo man Burgunder Schnecken genoss. Bäggli war es auch, der einen unterirdischen Gang zum Goldenen Schwert auf der anderen Seite der Marktgasse anlegen liess, seinem neuen Stadthotel mit Dancing, Bar, Restaurant und Kino. Durch den Tunnel war die Ware einfacher anzuliefern. Später huschten hier auch Tänzerinnen zwischen den Dancings im Goldenen Schwert und dem Rothus hin und her. (top)



Bilder Das Hotel  
nach dem Umbau

marktgasse.tagesanzeiger.ch