

×

Diesmal
in der

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

№ 21

Seite

ATRIUM

2 **BOUTIQUEHOTEL**
Das Marktgassee Hotel in Zürich hat auch
kulinarisch etwas zu bieten

AKTUELL

3 **BÄCKERKRONE 2015**
Der Gewinner Reto Schmid aus Sedrun

3 **BIO-GOURMET-KNOSPE**
43 Produkte wurden ausgezeichnet

4 **MARMITE FOOD LAB 3**
Multisensorische Inszenierung

4 **SWISS CULINARY CUP 2015**
Die sechs Finalisten stehen fest

5 **GRANDE CONCORSO PASTA**
Fünf Kandidaten, aber nur einer wird
Pasta-König

TITEL

6 **PATIENTEN ALS GÄSTE**
Medizintourismus

MOSAIK

8 **GESTÄNDNISSE EINES GASTWIRTES**
Ein Buch für Gäste und Gastronomen

LEBENSART

9 **SERIE «WENDEPUNKTE»**
Berghotel Obersee in Näfels/GL

11 **NOSE TO TAIL**
Das Rind

HOTEL & GASTRO UNION

12 **HIER PROFITIEREN MITGLIEDER**
Ab dem 1. Juli bietet die Hotel & Gastro Union
Vergünstigungen in verschiedenen Aquaparks

13 **KURSE UND VERANSTALTUNGEN**

PRODUKTE

14 **NEUHEITEN IM SCHAUFENSTER**

PAGINA ITALIANA

15 **È DONNA IL MIGLIOR BARKEEPER
DELLA SVIZZERA**

PROFIL

**DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE
FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND
TOURISMUS**

CAHIER FRANÇAIS

×



So wird's ab Ende Oktober in der Bar des «Balto» im Zürcher Niederdorf aussehen.

Kleines, feines Boutiquehotel hat auch kulinarisch viel zu bieten

Zürich ist bald um ein Hotel reicher. Ende Oktober eröffnet die zur Migros gehörende Ospena-Gruppe das Marktgassee Hotel im Zürcher Niederdorf. Es vereint ein Boutiquehotel mit 39 individuellen Zimmern und zwei Restaurants sowie eine Bar. «Die Gastronomiebetriebe sind explizit lokal ausgerichtet», sagt der Direktor Olivier Gerber. Zürcherinnen und Zürcher sollen dort neben Hotelgästen ein- und ausgehen.

Küchenchef Bruno Hurter, der zuletzt während fünf Jahren als Executive Chef im Waldhaus Flims tätig war, wird um das leibliche Wohl der Gäste besorgt sein. Er setzt auf eine hochwertige Küche mit kosmopolitischem Flair und regionalen, saisonalen Produkten. Das Angebot hat sowohl Veganern als auch Carnivoren viel zu bieten.

Das zum Marktgassee Hotel gehörende «Balto» umfasst eine Bar mit 45 Sitzplätzen und ein Restaurant mit 75 Plätzen. Die Namensgebung ist inspiriert durch den Heiligen Balthasar, der Schutzpatron der Reisenden und des Gastgewerbes. Das Lokal bietet ganztags eine bewusst kleine Karte mit neu interpretierten Klassikern und saisonalen Gerichten. Es werden jeweils fünf Vorspeisen, fünf Hauptgerichte und fünf Desserts angeboten. Daneben sind ausgesuchte Weine, Cocktail-Klassiker und Bierspezialitäten aus Mikrobrauereien im Angebot.

Das schlicht schwarz-weiss gehaltene «Delish» ist als Alternative zu den Cafés und Takeaways in der Umgebung gedacht und wird von früh bis spät geöffnet sein. Hier gibt es ein ausgiebiges Frühstück mit frisch gebrühtem Filterkaffee, Zutaten für ein Picknick an der Limmat und Kleinigkeiten für den ausgedehnten Apéro. Je nach Tageszeit steht ein wechselndes Angebot an saisonalen Salaten und ofenfrischen, pikanten oder süssen Backwaren zur Auswahl. Das gesamte Angebot kann vor Ort oder als Take-out konsumiert werden. Das «Delish», angelehnt an das englische Wort «delicious», ist ein Ort, wo die Gäste unabhängig von klassischen Essenszeiten ein individuelles kulinarisches Erlebnis finden. Im Hotel kommen Indi-

vidualisten ebenfalls ganz auf ihre Rechnung. Dazu trägt die authentische Atmosphäre des denkmalgeschützten, verwinkelten Hauses bei. Bei der Renovation wurden Stuckaturen, Täferwände, Kachelöfen und Säulen erhalten. Ebenso beliebt man die teils sehr schiefen Böden aus Gründen des Denkmalschutzes. Aufgrund der baulichen Substanz verfügt jedes Zimmer über einen individuellen Grundriss. Das Marktgassee Hotel bietet fünf Zimmerkategorien, vom kleinsten, gemütlichen Single-Zimmer bis zur grosszügigen Marktgassee-Suite. Einzelzimmer können ab 250 Franken, Doppelzimmer ab 350 Franken gebucht werden.

**DAS
MARKT-
GASSE
HOTEL**
bietet jeweils
bis August
freitags von
17 bis 18 Uhr
öffentliche
Führungen.
Infos unter
www.marktgas-
seehotel.ch

«Das Marktgassee Hotel ist wie ein Privathaus geführt», sagt der Hoteldirektor Olivier Gerber. «Die Gäste sollen sich zu Hause fühlen.» Neben den sorgfältig und hochwertig eingerichteten Zimmern wird die Bibliothek und der angrenzende Salon zum Verweilen einladen. Die Gäste finden dort eine Auswahl an Büchern zum Thema Kunst, Kultur, Kulinarik und Reisen. Das denkmalgeschützte Haus zählte bereits im 15. Jahrhundert unter dem Namen Rothus zu den vornehmsten Gasthäusern Zürichs. Seither beherbergte es stets Gastronomie-, Hotel- und Barbetriebe. Ab 1939 machte der legendäre Gastronom Emil Bäggi aus dem Rothus ein florierendes Hotel mit modernen Bars, Restaurants und einem Dancing. Dort startete Vico Torriani bei einem Gesangswettbewerb seine Karriere. Ab den Sechzigerjahren wurde das Dancing zu einem «gepflegten» Striplokal. Gerüchten zufolge sollen auch die Hotelzimmer in den oberen Stockwerken rege genutzt worden sein. Ende der 1990er-Jahre ging die Liegenschaft an den Zürcher Spielautomaten- und Casinobetreiber Hans Jecklin über, der das Haus wieder zu einer Ausgehinstitution machte und während knapp zehn Jahren eine Varietétheater betrieb. 1995 vermietete er das Rothus an die Kramer Gastronomie. Bis zum Umbau Mitte 2013 beherbergte das Haus das Zic Zac Hotel, ein indisches Restaurant sowie das Lokal Zic Zac. Bernadette Bissig

+ PRESSESPIEGEL +



Gibt's bald Fisch und Salat vom Migros-Dach?

Das Basler Urban-Farming-Projekt auf dem Dreispitzareal ist auf Expansionskurs: Seit dem Start vor zwei Jahren wurden kontinuierlich neue Ideen erdacht, die nun in die Realisierungsphase kommen. Neben verschiedenen Projekten im Ausland planen die Urban Farmers ein ganz besonderes in Basel: In Zusammenarbeit mit der Migros soll auf dem Dach des M-Parc-Supermarkts eine Aquaponik-Anlage entstehen. Damit würde der Kunde in den Genuss von Gemüse und Fisch kommen, die an Frische kaum zu übertreffen wären.

DIE SÜDOSTSCHWEIZ

Investorensuche für Badhotel kann anlaufen

Die Baubewilligung für das am Lai Barnagn in Savognin geplante Erlebnisbad mit Hotel und Ferienresidenz ist rechtsgültig. Laut Gemeinde sind nun alle rechtlichen Voraussetzungen für die Realisierung des Projekts gegeben. Die von privater Seite gegen die Bewilligung eingereichte Beschwerde sei zurückgezogen worden, schreibt die Gemeinde Savognin. Man habe im Gespräch eine einvernehmliche Lösung finden können. Den Einsprechern sei es nicht darum gegangen, das Projekt zu verhindern; sie hätten gestalterische und architektonische Aspekte ins Feld geführt.

Blick

Lipton ändert klammheimlich Zutaten

Unter den Eistees ist derjenige von Lipton ein Klassiker. Jetzt hat der Hersteller die Rezeptur geändert. Ein Teil des Zuckers wurde durch Stevia ersetzt. Der Zitronen-Eistee von Lipton schmeckt seit kurzem anders. Bemerkt haben das regelmässige Eistee-Trinker. Nun stellt sich heraus: Es liegt an einer neuen Rezeptur. Hersteller Unilever hat seine Kunden nicht auf die Änderung aufmerksam gemacht.

ZAHL DER WOCHE

12,3

Die Privatspitäler- und Hotelgruppe Aeviss hat im ersten Quartal 2015 den Umsatz gegenüber der Vorjahresperiode um 12,3 Prozent auf 139,4 Millionen Franken erhöht. Die Zunahme sei hauptsächlich auf die Integration der Victoria-Jungfrau Collection VJC zurückzuführen. Die Luxushotelgruppe VJC, deren Flaggschiff das Victoria-Jungfrau Grand Hotel in Interlaken ist, war zu 71,2 Prozent von Aeviss übernommen worden. Die VJC wird seit dem zweiten Quartal 2014 konsolidiert.

ANZEIGE

Uncle Ben's® Basmati

Die einfachste Art,
Asien zu geniessen.

MARS Schweiz AG
Foodservice, CH-6302 Zug
Infoline 0848 000 381
www.mars-foodservice.ch

Beginn
mit Ben