

Kooperation



Marcus Gyger

In Abländschen setzt man auf Gourmet-Kartoffeln

Im Berner Dörfchen Abländschen an der Grenze zum Kanton Freiburg wurden für Gstaader Restaurants Gourmet-Kartoffeln angepflanzt. Mit ihrem Projekt wollen die Gstaader Initianten Hanspeter Reust und Thomas Frei die Volkswirtschaft ankurbeln und die Abwanderung stoppen. Im vergangenen Juni hatte ein Landwirt 400 Kilogramm Kartoffeln gesetzt, die jetzt geerntet werden. Gerechnet wird mit einer Ernte von rund drei Tonnen. Parallel zum neuen Kartoffelanbau hat Spitzenkoch André Jaeger eine Bratwurst produziert, die zu den Kartoffelsorten passt. Die Kartoffeln aus Abländschen sind auch Thema eines Wettbewerbs. Für die Gstaader Messe vom 24. bis 27. Oktober werden Jungköche und Lernende das Tagesmenü kreieren, in welchem die Kartoffeln enthalten sein müssen.

Now open

Pop-up Culinary Artists & Hotel Artist neu in Biel

Unter dem Motto «Swiss Culinaire» hat sich Norman Hunziker, ehemaliger Teamchef der Schweizer Junioren-Kochnationalmannschaft, mit seinem Team im neu eröffneten Pop-up Culinary Artists in Biel niedergelassen. Die fünf jungen Spitzenköche legen Wert auf Genuss, Schweizer Kulinarik und Design. Sie lassen saisonale und wetterbedingte Einflüsse in die Küche einfließen. Das «Chefs Table» ist nur an bestimmten Tagen geöffnet. Pop-up und Hotel wurden während neun Monaten renoviert. Das Hotel bietet 17 Hotelzimmer. Das Hotel Artist bietet die Möglichkeit, ein kleines Aquarium mit aufs Zimmer zu nehmen.

Event



Daniela Kienzler

Kitchen Battle ist in Luzern, Zürich und Bern auf Tour

Start der Kitchen Battle 2019 ist am 24. Oktober in Luzern, wo unter anderem ein Spezial-Battle zum Thema Wild stattfindet. Es folgt ab 30. Oktober Zürich mit fünf thematischen Abenden. Zum Tour-Abschluss in Bern wird in der Grossen Halle der Reitschule ab 14. November an drei Abenden um die Wette gekocht. Beim Kitchen Battle, der Benefizveranstaltung zugunsten der Projekte von Cuisine sans frontières, kochen renommierte Kochteams aus einem Warenkorb, dessen Inhalt sie erst am selben Tag erfahren.

cuisinesansfrontieres.ch

«Auch hier ist Welt»: Lancierung der ersten Obervazer Kulturtag

Vom 11. bis 13. Oktober finden die ersten Obervazer Kulturtag statt. Durchgeführt und geplant werden sie vom Verein Kultur am Pass und ausgetragen in den Vazer Dörfen Lain, Muldain und Zorten. Alles steht unter dem Motto der Obervazer, die im 18. und 19. Jahrhundert ihre Heimat verliessen, um in der Ferne ihr Glück zu finden. In Partnerschaft mit Graubünden Viva soll die Kulinarik zum Kulturerlebnis werden. Das Gastroangebot bietet einheimische Kost. kulturampass.ch

kulturampass.ch



Für das «Baur's» wurden die alten Decken freigelegt, so entstand eine ganz neue Weite im Raum.

Bilder zvg

Neues «Baur's»: Ein ganz unkomplizierter Klassiker

Hotelgastronomie

Retro-Ambiente mit unkomplizierter Brasserie-Kultur ist die Antwort des «Baur au Lac» in Zürich auf die neuen Bedürfnisse des Luxusgastes. Morgen ist Eröffnung.

GUDRUN SCHLENCZEK

Schweizer Luxushotels machen sich intensiv Gedanken, wie sie ihre Gastronomie beleben können. Von Pizzeria (Jungfrau-Victoria, Interlaken) bis hin zu Sushi-Take-away (Grand Resort Bad Ragaz) reichen aktuell die Antworten. Das «Baur au Lac», Zürich, eröffnet nach drei Jahren Projektphase morgen nun die Brasserie «Baur's» inklusive neuer Cigarlounge und grosszügiger Lounge-Bar dort, wo bis anhin das «Rive Gauche» die Gäste empfing. Ziel ist auch beim Swiss-Deluxe-Hotel Baur au Lac, mit dem «Baur's» eine unkomplizierte Atmosphäre zu schaffen.

Anregung holte man sich dafür in London und engagierte für die Gestaltung das renommierte Designstudio Martin Brudnizki, dessen Referenzliste prestigeträchtige Projekte umfasst, wie das Annabel's, das Sexy Fish, The Ivy und das Soho House in London, das Pink Mamma in Paris oder das Café Boulud in Toronto.

Das Ergebnis ist optisch ein Klassiker, der mit vielen Retro-

Elementen und nicht zu kräftigen Farben den Gast einfach sich wohlfühlen und immer wiederkommen lassen soll. Das Gefühl von «neu» fehlt fast, rein optisch hätte das Konzept auch vor 50 Jahren gepasst. Ein zeitloser Ort. «Der Trend geht zurück zu Klassischem», beobachtete Hotelier Wilhelm Luxem in London, wo er sich gemeinsam mit Baur-au-Lac-Eigentümer Andrea Kracht die Ideen für das neue Restaurant-Konzept holte bei jenen Restaurants, die vergleichbare Kundschaft bedienen.

Unaufdringlicher, schneller Service für den häufigen Gast

Klassisch ist das «Baur's», gepaart mit jener für eine Brasserie typischen Unkompliziertheit. Wilhelm Luxem spricht von inszenierter Imperfektion. Beispiel: Die abendlichen Tischlampen dürfen optisch nicht eine Linie bilden. Das wirke natürlicher. Und anregender. Ungezwungen soll auch der neue Servicestil daherkommen. Aufmerksam, aber



«Der Trend geht zurück zu Klassischem und inszenierter Imperfektion.»

Wilhelm Luxem
Hotel Baur au Lac Zürich

ohne aufdringliches Nachfragen. Das Brasserie-Konzept erlaubt zudem ein breites Foodangebot, bisherige Rive-Gauche-Klassiker wie Rehpeffer gibt es weiterhin, ergänzt durch weitere Klassiker wie «Chateaubriand». Aber auch neue Kreationen und ein erweitertes vegetarisch-veganes Angebot stehen auf der Karte. Frisch lanciert hat man beispielsweise hausgeräucherten Bio-Lachs, das dafür verwendete Kirschholz verleiht dem Fisch ein – passend zum Stil des Restaurants – ganz unaufdringliches Aroma.

Auch im «Baur's» sind 14 Gault-Millau-Punkte wieder das Ziel, gepaart mit einem schnellen Service. Das Versprechen lautet: 50 Minuten reichen dem Business-Gast am Mittag für ein

2-Gang-Menü inklusive Kaffee. Dafür wurden in der Küche die Abläufe weiter optimiert. Konzeptionell arbeitete man mit der Londoner Agentur Gorgeous Group zusammen.

Wer alleine kommt, kann am neuen Dining Counter Gerichte bestellen, die zum Teil direkt vor den Augen der Gäste zubereitet werden. Und für die Bar lancierte man eine neue Cocktailtechnik: Einen Eiswürfel, der so lang wie das Glas ist und dadurch optimal kühlen soll, ohne zu verwässern.

Das aus den Neunzigerjahren stammende «Rive Gauche» stagnierte auf hohem Niveau, mit dem neuen Konzept will Luxem trotz leicht tieferer Brasserie-Preise das Geschäft nun erneut beleben.

Fakten

«Baur au Lac» Zürich: Luxushotel seit 175 Jahren

Das 5-Sterne-Superior-Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency. Seit 2015 erstrahlt die Hotelhalle im Retro-Stil, nun auch das «Baur's». Das Hotel-Gourmet-Restaurant Pavillon trägt 2 Michelin-Sterne. bauraulac.ch gsg



Zeitgenössische Kunst, harmonische Farben, bequeme Sessel: Im «Baur's» soll sich der Gast wohlfühlen und inspirieren lassen.



Neukreation: Bio-Lachs über Kirschholz geräuchert.

bauraulac.ch