

×
Diesmal
in der
**HOTELLERIE
GASTRONOMIE ZEITUNG**

№ 4

Seite

ATRIUM

2 SAUEREIEN UND SCHLEMMEREIEN
Der neue «Münsterhof» in Zürich

AKTUELL

- 3 S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2015
Prominente Jury
- 3 FLEISCH GESTERN, HEUTE UND MORGEN
Symposium «Schweizer Fleisch»
- 4 EFFIZIENZ UND PRODUKTIVITÄT
Systemgastronomie im Wandel
- 4 «WICHTIGER ALS SWISSNESS
IST DIE QUALITÄT»
Andreas Hug im Interview
- 5 DER BESTE SERVICEFACHMANN DER
SCHWEIZ
Gespräch mit David Fügler

TITEL

6 OHNE LICHT KEINE FARBEN
Farben haben grossen Einfluss auf uns
Menschen

PRODUKTE

8 NEUHEITEN IM SCHAUFENSTER

MOSAİK

10 DIGITALER CONCIERGE
Tablets halten Einzug in die Hotellerie

LEBENSART

- 11 GEMÜSE AUF DEM SIEGESZUG
Trend: from leave to root
- 13 AUCH SCHAUMWEIN MUSS ATMEN
Karaffe für perlende Weine
- 14 BUMANN SEI DANK
Die Geschichte der Kehlengrabenschlucht

SERVICE

15 FRAGEN ZUR ARBEITSZEIT
Rechtsberater René Haas gibt Auskunft

HOTEL & GASTRO UNION

- 16 BROT-CHEF
Ein neuer Wettbewerb für die Bäckerbranche
- 16 NACHT DER GASTRONOMEN
Rolf Fuchs in Weggis verewigt
- 17 KURSE UND VERANSTALTUNGEN

PROFIL

DIE STELLEN- UND IMMOBILIENBÖRSE
FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND
TOURISMUS

CAHIER FRANÇAIS

I-X HOTELLERIE GASTRONOMIE HEBDO

×

ANZEIGE

Klassen-Systeme
Otto Mathys



Zuverlässig
Professionell
Sympathisch
Neu, Occ., Miete
Service 365 Tg

Cashtec AG - 062 737 74 74 - www.cashtec.ch

Aarau • Bern • Buchs SG • Chur • Luzern
Ostermündigen • St. Gallen • Zürich



CHRISTIAN GRUND

Die mittelalterliche Wandmalerei «Liebesgarten» war Inspirationsquelle.

Im «Münsterhof» in Zürich gibts «Sauereien und Schlemmereien»

Das nahe des Zürcher Fraumünsters gelegene Traditionsrestaurant Münsterhof ist ein renommiertes Haus. Bis Mitte des vergangenen Jahres führten Sabrina und Tobias Buholzer das Lokal. Unter ihrer Ägide war das Lokal mit 16 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern dotiert. Seit kurzem weht nun ein anderer Wind durch die altherwürdigen Gemäuer. Der Architekt Leopold Weinberg und sein Geschäftspartner, der Jurist Adrian Hagenbach, haben dem Lokal ein neues Konzept verpasst. Mit ihrer Firma WAC (We are content) planen die beiden Firmeninhaber und ihr Team Objekte und Liegenschaften «inhaltge-trieben». Was sie darunter verstehen, haben sie im Volkshaus Basel oder bei den drei Zürcher Restaurants Helvetia, Helviti Diner und George Bar & Grill bereits gezeigt.

Inspiziert zu ihrem neuen Coup hat sie die im ersten Obergeschoss des stadttältesten Restaurants erhaltene Secco-Malerei aus dem 14. Jahrhundert. Laut zahlreicher Kunstexperten zählt diese zu den schweizweit bedeutendsten weltlichen Dekorationen aus dieser Zeit. Das Kunstwerk namens «Liebesgarten» zeigt fünf Paare und einen Diener, der diese mit Getränken versorgt. Die turtelnden Liebespaare tragen erstaunlich eng und tief ausgeschnittene Kleider, eine Dame pflückt die «verbotene» Frucht, einer der Herren umarmt seine Liebste von hinten. Für die damalige Zeit war die Darstellung wohl sehr gewagt, für heutiges Empfinden doch eher harmlos. Wie auch immer, das Thema Verführung ist zentrales Motiv des Bildes. Und dieses Motiv zieht sich dann auch durch das gesamte «Münsterhof»-Konzept.

Noch bevor sich die Gäste den kulinarischen Genüssen hingeben, können sie sich vom Interieur verführen lassen. Bei diesem sind sowohl die männlichen als auch die femininen Aspekte vertreten. Das schmale Restaurant verfügt über zwei Stockwerke mit je 30 Sitzplätzen. Das Erdgeschoss mit seinem rustikalen Holzboden sowie dem schlichten Interieur stellt die masku-

line, herbe Seite dar. Massive, rohe Holztsiche und ausdrucksstarke Originalskizzen von Ferdinand Hodler prägen die Atmosphäre. Die Farben sind erdig. Nicht so im ersten Obergeschoss. Da dominieren filigran geschwungene, runde Formen, Kupferabdeckungen und warme Pastelltöne wie Lila und Violett. Das grosse weisse Servicemöbel neben dem Eingang zur grossen Küche ist üppig tailliert. Die Stuhlbeine sind mit Strapsen versehen. Die Wassergläser weisen Noppen auf, wie dies auf dem Gemälde der «Liebesgarten» der Fall ist.

**VOR ÜBER
150 JAHREN**
eröffnete der
Wollishofener
Branntwein-
händler und
Speisewirt
Johannes
Weber die erste
Gastwirtschaft
im Haus
Münsterhof 6.

Und wie verführt das neue «Münsterhof-Team» kulinarisch? Françoise Wicki, die seit sechs Jahren für die Helvetia-Küche verantwortlich zeichnet und dort weiterhin zu 50 Prozent tätig sein wird, setzt auf «Sauereien und Schlemmereien». Mit ihrem Sous-chef René Blaser serviert sie täglich Mittags- und Abendmenüs à drei oder vier Gängen ganz im Sinne der französischen Marktküche. Daneben gibt es jeden Tag wechselnde «Grosses Pièces», am Stück gebratenes Fleisch oder Fisch. Zum fixen Programm gehören die Tatar-Spezialitäten, die nach den Stadtheiligen Felix, Regula und Exuperantius benannt sind, und kleine Gerichte wie ein einfacher Kopfsalat oder eine Entenleber-Terrine. «Wir beschränken uns auf eine kleine Auswahl, die jedoch oft wechselt», sagt Françoise Wicki.

Doch nicht nur das Handfeste spielt eine Rolle, sondern auch die Tranksame. Für das Weinangebot ist in erster Linie der Geschäftsführer Jan Imbaumgarten verantwortlich, der seine Spuren nach abgeschlossener Hotelfachschule in Luzern in diversen Zürcher Betrieben abverdient hat. Nicht grosse Brands sind angesagt, sondern Trouvaillen von unbekanntem Winzern. Das Angebot umfasst 123 Weinpositionen, davon stammen über 20 aus dem Châteauneuf-du-Pape. «Bei den Weinen machen wir eine Deckungsbeitragsrechnung», sagt Leopold Weinberg. Auf den Einkaufspreis werden 40 bis 50 Franken geschlagen. «Dadurch bleiben auch teurere Weine erschwinglich.» Bernadette Bissig

+ PRESSESPIEGEL +

Tages-Anzeiger

Nespresso macht auf Starbucks

Im Kampf um den Kaffee in der Kapsel beschreitet Nahrungsmittelmulti Nestlé neue Wege. Tochter Nespresso steigt ins Kaffeehausgeschäft ein. Zusammen mit einem österreichischen Cateringkonzern wollen die Schweizer in Wien und London Cafés eröffnen. «Wir werden Ende März in Wien mit einem Premiumkaffeehaus starten», bestätigt Nespresso-Sprecherin Diane Duperret. In London folge die Eröffnung später dieses Jahr. Man wolle ein «unverwechselbares Kaffeehauslebnis» anbieten, so Duperret, verbunden mit einer «innovativen Verkaufslösung» von Kaffee kapseln.



Backkönig Fredy wagt das Comeback

Fredy Hiestand brachte der Schweiz einst die Aufback-Gipfeli. Jetzt möchte er eine Bäckerei-Kette gründen. Die erste Filiale eröffnet im März. Er ist der Erfinder der Industrie-Gipfeli und der Aufback-Brötli, wie sie an Tankstellen und Kiosken zu Tausenden verkauft werden. Fredy Hiestand, der Gründer der gleichnamigen Grossbäckerei-Firmengruppe, zog sich zwar 2003 aus seinem ehemaligen Unternehmen zurück, doch der Altmeister kann es nicht lassen. Sein neuester Coup: Unter dem Namen Fredy's Brot Boutique gründet er eine Bäckerei-Kette. Startschuss für das neue Projekt ist der 2. März 2015. Dann eröffnet in Schlieren die erste Filiale.

Neue Zürcher Zeitung

Mr. Nutella ist tot

Michele Ferrero hat die Nuss-Schokoladen-Creme Nutella zu einem der bekanntesten Produkte auf dem Planeten gemacht. Aus einem kleinen Familienbetrieb im Alba in Piemont formte er den Weltkonzern Ferrero. Jetzt starb er mit 89 Jahren in Monte Carlo.

ZAHL DER WOCHE

16

Schüler aus China verbringen derzeit mit Gymnasiasten aus Interlaken ein Skilager in Grindelwald. Was für die Jugendlichen ein spannender Austausch ist, weckt bei Touristikern Hoffnungen. Im bevölkerungsreichen China mit seiner rasant wachsenden Volkswirtschaft gewinnt der Wintersport zunehmend an Bedeutung. Das eröffnet Marktöglichkeiten für Wintersportgebiete wie Grindelwald. Dort ist übrigens auch in diesem Winter wieder ein chinesischer Skilehrer tätig.