S — C
& h —

SWISS CUISINE
& hospitality

Das Fachmagazin
für Gastgeber

Ausgabe 2
April / Mai 2017
CHF 8.—

Dossier

Corporate Wear
Hauptsache individuell: Dahin gehen die Trends in der Berufsbekleidung.

Seite 36

Technik
Fit für die Zukunft: Dank umfassendem Digitalisierungsprozess zu mehr Umsatz

Seite 44

Innovation & Entwicklung
Die kleinen Grünen kommen: Micro Leaves und Micro Greens neu aus der Schweiz

Seite 56

Welt des Kaffees
News aus dem Kaffeemaschinenmarkt, angesagtes Table Top und Barista-Schweizermeister André Eiermann über seine Vorbereitung auf die WM.

Seite 25

Frühlingsgefühle an der ChefAlps

Am Fachsymposium in Zürich zeigt Heinz Reitbauer Kostproben seiner kompromisslos lokalen und saisonalen Spitzenküche. Österreichs Ausnahmekoch im Portrait.

Seite 46

Neu eröffnet

1

Facelift in Rekordzeit für den Storchen Zürich

Der Rubriktitel «Neu eröffnet» stimmt für dieses Traditionshaus genau genommen natürlich nicht: Das Hotel Storchen mit seinem 660-jährigen Gebäude ist eine waschechte Zürcher Institution, ein Wahrzeichen mitten in der Altstadt direkt an der Limmat gelegen. Schon früh wurde es zur beliebten Herberge am Schnittpunkt der Handelsstrassen nach Italien und Deutschland, zum Ort geschichtsträchtiger Treffen und zum Zentrum politischer Zusammenkünfte. «Neu eröffnet» heisst in diesem Fall vor allem: Ein neues Federkleid für den Storchen, um den Hotelbetrieb in eine neue Ära zu überführen, ihn sprichwörtlich für die Zukunft neu zu öffnen – und das nach rekordverdächtigen sechseinhalb Wochen Umbauzeit.

«Der Storchen lief und läuft gut und wir sind in der glücklichen Lage, viele Stammgäste bei uns zu begrüssen. Aber wer die Entwicklung in der Zürcher Hotellerie kennt und beobachtet, stellt bald fest: Die 2700 neuen Zimmer, die nächstes Jahr am Platz eröffnet werden, machen die Marktsituation nicht einfacher. Vor allem im Budget-Segement werden die Mitbewerber zunehmen, schon nur mit der Motel-One-Eröffnung. Im Mittelfeld wird der Druck stärker. Deshalb haben wir uns entschieden, uns klar im oberen Segment zu positionieren», sagte Gastgeber und Direktor Jörg Arnold bei der Medienpräsentation des neuen Storchens zu den Hintergründen für das Facelift. Das bedeutet: Mit dem Umbau und der damit verbundenen Bereitschaft der Besitzerschaft IHAG Holding AG zur Investition positioniert sich das bisherige Vierstern-Superior-Haus neu im Fünfstern-Bereich. Mit einem Investitionsvolumen im zweistelligen Millionenbereich wurden 35 der insgesamt 66 Zimmer, alle Korridore, das Treppenhaus sowie das gesamte Erdgeschoss mit Eingangshalle, Rezeption, Lobby und Bar modernisiert. Das Hotel wurde zur Flussseite hin aufgebrochen, womit neu auch ein direkter Zugang in die Barchetta Bar und Lounge für externe Besucher möglich ist. Und auch nach der Renovierung des Restaurants La Rôtisserie bleibt der Zunft zur Schiffleuten ihr Stammlokal erhalten.

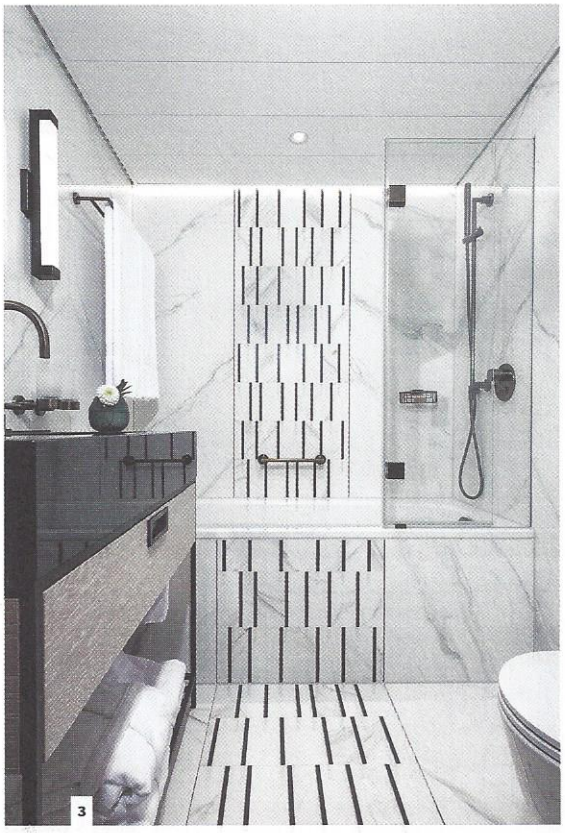
Ein Coup, der für viel mediale Aufmerksamkeit sorgte, war die Begleitung der Umbauzeit auf den verschiedenen Social-Media-Kanälen des Hotels: Der hauseigene Blog FollowTheStorchen zum Beispiel dokumentierte die letzten Wochen vor und während des Umbaus, gab Einblicke hinter die Kulissen und inszenierte die Wartezeit bis zur Wiedereröffnung mit gekonntem Storytelling.

Der Storch als wiederkehrendes Design-Motiv

Hausarchitekt Patric Meier von der P. Meier & Partner AG und die Interior Designer Ina Rinderknecht und Christoph Cavigelli haben die angestrebte Neupositionierung im historischen Gebäude mit teils unter Denkmalschutz stehenden Elementen zeitgemäss umgesetzt: Die Hauptmaterialien Holz, Stein und Marmor sowie eine neue Raumaufteilung kamen dabei zum Zug. Der Storch als wiederkehrendes Motiv sorgt beim Interior Desing für stimmige Details: So hat die neue Rezeption zum Beispiel die Form eines Flügels oder auf den Teppichen sind Fussabdrücke des Storchs zu sehen. Handbemalte Gournay Tapeten mit Storchensujets oder Motiven, die rund um den Zürichsee zu finden sind, ziehen sich dabei wie ein roter Faden durch das Haus.

Bei der Überarbeitung des F&B-Konzeptes und dessen künftiger Umsetzung steht dem Storchen um Küchenchef Fredi Nussbaum und seinem Stellvertreter Cyrille Anizan kein geringerer als

1 Neue, erdige Töne in der Barchetta Bar-Lounge-Piazza.
2 Auch in den neu gestalteten Hotelzimmern ist der Storch als Sujet ein wiederkehrendes Motiv.
3 In Schwarz-Weiss: neues Badezimmer
4 Gemütlichkeit ist Trumpf in der Cigar Bar.
5 Führt den neuen Storchen in die Zukunft Gsastgeber und Direktor Jörg Arnold.



Spitzenkoch André Jaeger beratend zur Seite; die kulinarische Tradition des Hauses wird in der La Rôtisserie, Cigar Bar und der Barchetta Bar-Lounge-Piazza neu präsentiert und soll sowohl den Stammgästen Rechnung tragen als auch neue Gäste gewinnen. Neu steht samstags beispielsweise ein spezieller Shopping-Lunch im Angebot.

Am 7. April findet nun die offizielle Eröffnung mit der Besitzerschaft, den Berhörden und geladenen Gästen statt – gleichzeitig wird das auch die Geburtsstunde der neuen Gruppe «The Living Circle – Luxury Hotels fed by nature» bedeuten – was sich dahinter genau verbirgt? Wir werden es bald erfahren. ■

storchen.ch

Hotel Storchen Zürich
Zahlen & Fakten zum Umbau

Zeitraum Umbau
Sechseinhalb Wochen im Januar/ Februar 2017

Investitionsvolumen
Zweistelliger Millionenbereich

Besonderes
Rund 400 Handwerker waren an sechs Wochentagen im Schichtbetrieb im Einsatz; 1800 Kubik Material wurde dabei herausgeholt in über 200 000 Arbeitsstunden

Architekt
Patric Meier, P. Meier & Partner AG, Zürich und Erlenbach

Interior Design
Ina Rinderknecht & Christoph Cavigelli, Cavigelli & Rinderknecht AG, Erlenbach