

# Ein neues kulinarisches Markenzeichen



Das «Bacio della Mamma»-Konzept erzeugt mit Retrodesignelementen den Wohlühlcharakter einer italienischen Trattoria.

W. Stahr

## Gastrokonzept

Das Ameron Luzern Hotel Flora hat ein neues Gastroangebot. Die zeitgemässe Cucina casalinga ist nun das kulinarische Markenzeichen der Ameron-Hotels.

PATRICIA BRÖHM

«Eat pasta, run fasta» – coole Sprüche für ein neues, junges Gastronomiekonzept, das im Ameron Luzern Hotel Flora Mitte September an den Start ging. Hier erwartet die Gäste keine chiantiselige «Ciao Bella»-Stimmung, wie man sie vom traditionellen Italiener kennt, sondern eine sehr zeitgemässe Gastronomie, die mit Retrodesignelementen und stilvoller Weinpräsentation den Wohlühlcharakter einer italienischen Trattoria mit dem urbanen Lebensgefühl des 21. Jahrhunderts verbindet.

Dazu passt, dass der junge Küchenchef Gabriel Neves die typischen Italo-Klassiker Pizza und Pasta neu interpretiert. Statt der guten alten Pizza setzt er auf ihre

römische Schwester, die Pinsa: «Sie besteht nicht nur aus Weizenmehl, in die Mischung kommen auch Soja- und Reismehl, das macht sie bekömmlicher.»

### Zutaten kommen direkt aus «Bella Italia»

72 Stunden wird der Teig geführt, anschliessend in einem Original-Pizzaofen aus Neapel gebacken. «So wird die Pinsa aussen schön knusprig, innen aber luftig und fluffig», sagt Neves. Der Gast hat nicht nur die Wahl zwischen verschiedenen Belägen – auch vegetarisch oder vegan –, er entscheidet auch selbst, ob die Tomatensauce fruchtig-mild oder pikant sein soll und ob es schlicht Mozzarella oder Mozza-

rella di Bufala sein soll. «Fast alle Zutaten werden in Italien eingekauft, vorzugsweise bei kleinen Produzenten», betont Jessica Ternes, Director of Operations in Luzern. «Auch der Pastateig ist selbstverständlich hausgemacht.» Ein besonderer Genuss sind die Pappardelle al Tartufo mit frischem schwarzem Trüffel: «Beim Teig kommen auf ein Kilo Mehl 30 Eigelbe», so Küchenchef Neves. «Eigelb und Trüffel sind eine unübertroffene Verbindung, man schmeckt den Unterschied.»

### Die Liebe zu Italien hat bei Althoff Tradition

Das «Bacio della Mamma»-Konzept ist als neues kulinarisches Markenzeichen der Ameron-Hotels angelegt, ab Ende des Jahres wird es auch in Davos umgesetzt. Die Idee entstand in enger Zusammenarbeit mit der Londoner Gorgeous Group, die auch die höchst erfolgreichen Konzepte «Fritz & Felix» in Brenners Parkhotel in Baden-Baden oder das regionale Konzept «Egerner Bucht» im Seehotel Überfahrt am bayerischen Tegernsee erdachte. Die Liebe zu Italien hat bei Alt-

## Ameron

### Die Zweitmarke von Althoff

Die jüngere Lifestylemarke der Althoff-Hotels mit Sitz in Köln betreibt derzeit acht 4-Sterne-Hotels in Berlin, Hamburg, Köln, Bonn, Frankfurt, Hohen-schwangau sowie in Davos und Luzern. Eckpfeiler der Marke sind eine aussergewöhnliche Lage, erstklassige Architektur und zeitgemässes Interior Design. Kunst- und Kulinarikkonzepte setzen Akzente. Neueröffnungen Anfang 2021 in München und Zürich erweitern das Portfolio.

[ameronhotels.com](http://ameronhotels.com)

hoff Tradition – Cucina casalinga prägt auch die Zweitrestaurants der deutschen Althoff-Aushängeschilder Schloss Bensberg und Seehotel Überfahrt.

«Ameron steht für Hotels mit Persönlichkeit. Jedes Haus ist geprägt vom Lebensgefühl und von den Traditionen der jeweiligen Destination», sagt Frank Marenbach, seit Mai dieses Jahres CEO der Althoff-Hotels. Derzeit ist die Lifestylemarke der renommierten Althoff-Gruppe auf Expansionskurs. 2019 eröffnete das Ameron Frankfurt Neckarvillen hinter der Fassade mehrerer denkmalgeschützter Kaufmannsvillen, ausserdem ein Resorthotel im Allgäu am Fuss der Königsschlösser Neuschwanstein und Hohenschwangau. Ende dieses Jahres soll das Ameron München Motorworld folgen. Auch in München wird das «Bacio della Mamma»-Konzept greifen.

Die Schweiz steht derzeit ebenfalls stark im Fokus: Zu den bestehenden Häusern in Luzern und Davos soll Anfang 2021 in Zürich das erste Ameron-Boutique-Hotel kommen. Das traditionsreiche «Bellerive au Lac» am Utoqui direkt gegenüber der gleichnamigen Badeanstalt, zuletzt von Steigenberger geführt, soll nach aufwendiger Renovierung mit 60 Zimmern und Suiten, Gastronomie und Tagungsräumlichkeiten neu eröffnen.



«Die Marke Althoff steht für kulinarisches Engagement.»

Andreas Schmitt  
Chief Operation Officer  
der Althoff-Hotels

## Nachgefragt

Mit dem «Bacio della Mamma» in Luzern starten Sie ein zeitgemässes italienisches Konzept. Erfährt die Marke Ameron kulinarisch insgesamt eine Aufwertung?

Die Marke Althoff steht für grosses kulinarisches Engagement, mit Joachim Wissler und Christian Jürgens beschäftigen wir gleich zwei der führenden Köche Deutschlands. Auch unsere Lifestylemarke Ameron soll in Zukunft der enormen gastronomischen Entwicklung weltweit Rechnung tragen. So haben wir etwa in unserem Berliner Haus mit «Carl & Sophie» ein stark regional gefärbtes Konzept etabliert. Wir setzen auf Produkte wie Spreewaldgurken oder Gemüse von Berliner Gärtnern – der Umsatz ist seither um 30 Prozent gestiegen.

Kommt der gastronomische Aufschwung den Gästen auch beim Frühstück zugute?

Morgens möchten wir in Zukunft möglichst viel bio anbieten und bei Bäckern, Gärtnern und Metzgern vor Ort einkaufen. Wir kreieren eigene Smoothies und setzen regionale Akzente. So gibt es in Hamburg auf dem Buffet gebeizten Hering, in Hohenschwangau eine Auswahl von Allgäuer Hofkäse und typisch bayerische Weisswurst.

Anfang 2021 eröffnet in Zürich das «Ameron Bellerive au Lac». Wie sieht dort das kulinarische Konzept aus?

Das Haus wird das zweite Boutique Luxury Hotel von Ameron nach Frankfurt. Für diese Häuser entwickeln wir je ganz individuelle Gastrokonzepte, die vom Standort inspiriert sind. Für Zürich haben wir derzeit fünf Konzepte auf dem Tisch. Klar ist: Das Restaurant liegt im Erdgeschoss mit Blick auf den See, im ersten Stock planen wir eine stilvolle Bar mit Terrasse. pb

## Now open



zvg

### Walliser Kultbetrieb Chez Vrony auf Stadtvisite

Bereits zum dritten Mal gastiert das «Chez Vrony» aus Zermatt in der Wirtschaft zur Shtund im Widder Hotel in Zürich. Bis zum 31. Dezember serviert das Gastgeberpaar Vrony und Max Cotting-Julen jeweils von Montag bis Samstag neue Kreationen und beliebte Signature Dishes. Doch damit nicht genug. Das erprobte Gastropaar übernimmt zusätzlich zum «Chez Vrony» das «Paradies» in Findeln ob Zermatt. Als Gastgeber wirken Vronys Neffe, der Ex-Profisportler Elia Zurbruggen, und seine Ehefrau Loredana. Beide sind gastroaffin. Loredana wirkte acht Jahre im «Chez Vrony», und Elia ist dank seines Vaters Pirmin Zurbruggen nicht nur mit dem Ski-, sondern auch mit dem Gastrogen gesegnet. bbe

[widerhotel.com](http://widerhotel.com)

### Neues Boutique-Hotel inmitten von Tessiner Weinbergen

Die Locanda San Silvestro im Herzen des mittelalterlichen Dörfchens Meride hat soeben seine Tore geöffnet und empfängt die Gäste im restaurierten Tessiner Steinhaus aus dem 18. Jahrhundert. Das kleine Boutique-Hotel mit sieben Zimmern, davon drei Suiten, ist mit seinen Gewölben aus Terracotta, den Säulen und Loggien ein architektonisches Juwel. Geführt wird die Locanda von Küchenchef Ambrogio Stefanetti, der sich bereits mit der Vecchia Osteria Seseglio einen Namen gemacht hat. Er hatte schon immer den Traum, einen zweiten Betrieb zu eröffnen, wo sich Gäste wie zu Hause fühlen und genussvolle Stunden verbringen. In der Locanda setzt er auf regionale, saisonale Küche. bbe

[locandasansilvestro.ch](http://locandasansilvestro.ch)

## Events



nomnom

### Elf Tage Gaumenfreuden in und um Zürich

Die fünfte Ausgabe von Food Zurich findet vom 22. Oktober bis zum 1. November 2020 mit zahlreichen Festivalevents für Gruppen in gut überschaubarer Grösse statt. Im Fokus der ausserordentlichen Herbstausgabe stehen kreative, vielfältige und informative Veranstaltungen. Back-, Drink- und Kochkurse liefern Anregungen für die Küche. Dinner, Tastings und Touren laden zum Geniessen, Degustieren und Entdecken ein. Workshops, Vorträge und Talks – erstmals am Start das Symposium Soil to soul – bieten Denkanstösse zum nachhaltigen Einkaufen und Konsumieren. bbe

[foodzurich.com](http://foodzurich.com)

### Die Lebensmittelindustrie braucht neue Lösungsansätze

Food-Waste ist allgegenwärtig. Ein Drittel der Lebensmittel wird weggeworfen. Dass hier ein Umdenken stattfinden muss, ist unbestritten. Aber mit welchen Massnahmen lassen sich Lebensmittel möglichst gesamtheitlich verwerten? Um diese Fragestellung dreht sich die diesjährige ZHAW-Lebensmitteltagung vom 26. November 2020 in Wädenswil unter dem Titel «Circular Economy in der Lebensmittelverarbeitung: Innovative technologische Ansätze». Die Teilnehmerzahl ist aufgrund der Corona-Schutzmassnahmen auf maximal 60 Personen beschränkt. Neu ist jedoch auch eine virtuelle Teilnahme möglich. bbe

[zhaw.ch](http://zhaw.ch)