

Gastronomie

Wiedereröffnung

Am 2. Oktober wird das «Zunft-
haus zur Zimmerleuten» in Zürich
in neuer Pracht wiedereröffnet.
Das historische Gebäude am Lim-
matquai war 2007 abgebrannt.
www.zunft-haus-zimmerleuten.ch

Neues Goût-Mieux-Lokal

Das Bistro der Genossenschaft
Kornhaus zu Vogelsang in Duss-

ang TG hat das Bio-Gastro-
Gütesiegel «Goût Mieux» erhal-
ten. Die Arbeit von Doris Schlegel
und ihrem Team ist damit ausge-
zeichnet worden. Die Genossen-
schaft Kornhaus zu Vogelsang in-
tegriert junge Menschen ins Be-
rufsleben. Sie arbeiten in ver-
schiedenen Ausbildungsbetrie-
ben, darunter auch im Bistro.
www.kornhausvogelsang.ch



Einer der beteiligten Betriebe ist das Hotel Eden au Lac, wo Küchenchef Denis Schmitt und sein Team die Gäste kulinarisch verwöhnen.

Neuer Gourmet-Event lanciert:

Drei Häppchen in Topbetrieben

Restaurants mit Topküche und entsprechenden Preisen haben ihr Stammpublikum. Doch wie bringen sie neue Gäste ins Lokal? In Zürich wird jetzt eine Idee ausprobiert, in der Betriebe zusammenarbeiten.

«Gourmets on Tour» heisst die neue Aktion, die von Zürich Tourismus und Sponsoren unterstützt wird.

Das Angebot richtet sich an alle ausgehfreudigen Feinschmecker.

An einer Abendtour geniessen die Gäste in drei ausgesuchten Restaurants je eine Gourmetspezialität und erhalten Infos dazu vom jeweiligen Spitzenkoch. Die Tourteilnehmer werden an einem speziellen, grossen Tisch im Stil einer Tavolata platziert. Jedes Gericht wird von Champagner und Weinen begleitet.

Initiator der Aktion ist Urs Zingg, der auch die «Lange Nacht der Hotelbars» in Zürich und Luzern organisiert. «Wir bieten mit der neuen Gourmettour einem breiten und of-

fenen Publikum eine abwechslungsreiche gehobene Ausgangsvariante.»

Buchbar sind fürs erste zwei Touren in Zürich. Eine im Seefeldquartier mit den Restaurants der Hotels Eden au Lac, Steigenberger Bellevue au Lac und Ambassador und eine im Engequartier mit «Alden Hotel Splügenschloss», «Ascot» und «Sheraton Zürich Neues Schloss».

«Die Betriebe müssen immer nahe beieinander liegen, da man sich zu Fuss bewegt», erklärt Zingg. Die Idee sei, dass mehrere Gästegruppen gleichzeitig rotierten. «So hat der Gastronom den Tisch immer voll und kann den Event planen.» Eine Tour wird inklusive Getränken 159 Franken pro Person kosten.

marc.benedetti@gastroneus.ch

Anzeige



Der Wettbewerb für die Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie



PISTOR

Co-Sponsoren:



Medienpartner:



Sale & Pfeffer

Weitere Informationen unter: www.svg-trophy.ch

Bei uns gabeln Gastgeber die besten Produkte auf.

HOWEG

Unterwegs zu den besten Gastgebern.
www.howeg.ch/0848.000.501

