



Eine ganz spezielle Lieferantenpartnerschaft, die seit 32 Jahren anhält (sitzend v.l.n.r.): Margrit und Valerie Plüss von Alto-Shaam (Switzerland) bzw. Plüss & Partners mit (stehend v.r.n.l.) Chef de Cuisine Cyrille Anizan, Executive Chef Fredi Nussbaum, Edouard Parlier von Alto-Shaam (Switzerland) und GOURMET-Verlagsleiter Stephan Frech.

Hotel Storchen am Weinplatz in Zürich und Alto-Shaam (Switzerland), Zürich:

Eine ganz spezielle Lieferantenpartnerschaft

Zwischen dem Hotel Storchen in Zürich und der Alto-Shaam (Switzerland) bzw. Plüss & Partners besteht – seit nicht weniger als 32 Jahren! – eine ganz besondere Lieferantenpartnerschaft. Wie es dazu kam, sagt dieser Exklusiv-Report. Doch vorerst wirft das GOURMET-Redaktionsteam einen Blick ins 660jährige, vor kurzem neu gestaltete Hotel Storchen am Zürcher Weinplatz.

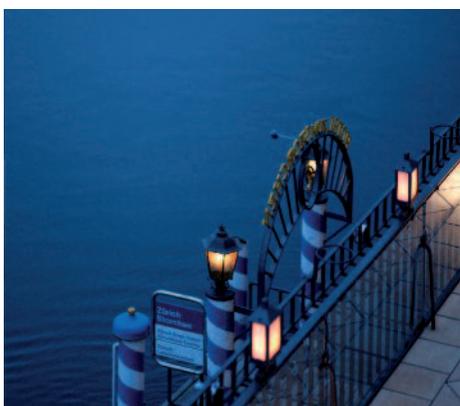
Text: Chefredaktor René Frech, Fotos: Sheryl Fischer und zVg

Das Hotel Storchen von Zürich ist eine veritable Institution der Gastlichkeit. Es wurde im Jahre 1357 – also vor 660 Jahren – als «Hus zum Storchen» erstmals urkundlich erwähnt. In seiner Historie war der Storchen lediglich von 1894 bis 1939 keine Herberge, sondern ein Bazar und später ein Kaufhaus – eine kurze Episode angesichts der jahrhundertlangen gastlichen Tradition, welcher der Zürcher Industrielle und Kunstsammler Emil Georg

Bührle ein Ende setzte, als er 1938 die Liegenschaft erwarb und sie auf die Landesausstellung von 1939 hin wieder zu einem erstklassigen Hotel umbauen liess.

Die jahrhundertlange Historie und Tradition des Hauses führte dazu, dass hier immer wieder berühmte Zeitgenossen logierten – der Arzt Paracelsus beispielweise oder der Dichter Gottfried Keller, der Komponist Richard Wagner und der Autor John

Hotellerie



Das Hotel Storchen am Weinplatz ist das einzige Hotel der Limmatstadt, das sich direkt am fließenden Wasser der Limmat und mitten im romantischen Herzen von Zürich

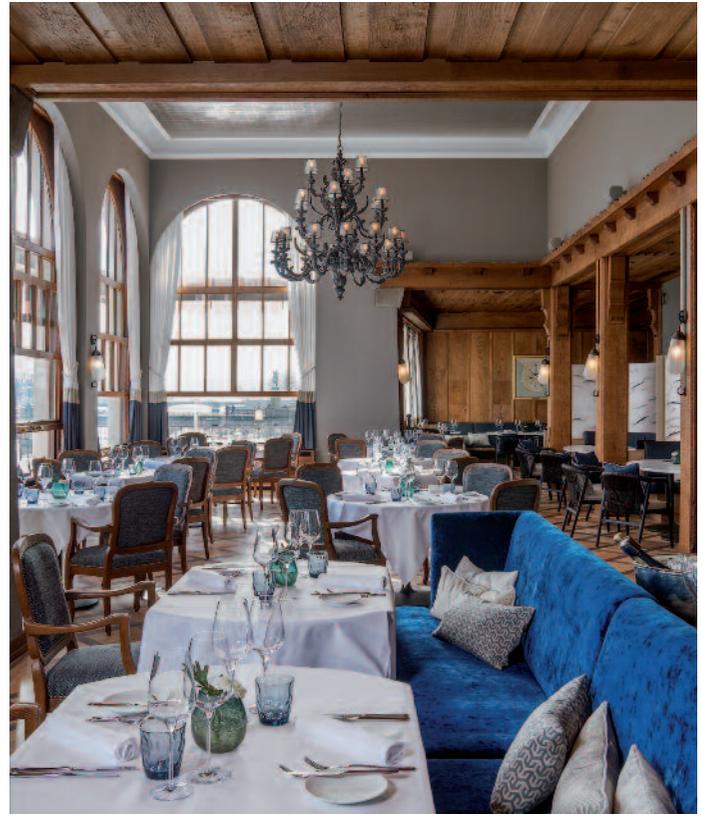
Irving, Prinz Philip von England oder Ex-UNO-Generalsekretär Kofi Annan. Vor allem aber: Seit 1894 ist der Storchen das Zunftlokal der exklusiven «Zunft zur Schiffleruten»!

Im romantischen Herzen von Zürich

Zu verdanken hat das Hotel Storchen sein Renommée aber auch seiner einzigartigen Lage am Zürcher Weinplatz: Das Haus ist das einzige Hotel der Limmatstadt, das sich direkt am Wasser, nämlich an der Limmat, befindet. Es verfügt über einen eigenen Bootssteg, wo die Passagierschiffe anlegen. Und es befindet sich nur wenige Gehminuten vom hektischen Treiben der Zürcher City und ihres Bankplatzes entfernt – am Weinplatz, mitten im romantischen Herzen von Zürich, von wo man den Blick schweifen lassen kann vom Grossmünster zum Rathaus und zur Fraumünsterkirche mit ihren beeindruckenden Chagall-Fenstern.

Vom Vier- zum Fünfsterne-Hotel

Angesichts der Tradition des Hotel Storchen ist es nicht erstaunlich, dass hier alles mit gesundem Selbstbewusstsein und mit Gelassenheit angegangen wird. Das heisst aber nicht, dass man nicht mit der Zeit geht: Eben erst – zu Beginn des laufenden Jahres – hat das Hotel Storchen mehr als nur ein Facelifting erfahren: Die neu gestalteten Gästezimmer und Suiten mit ihren sanitären Anlagen strahlen ein modernes Ambiente mit warmen Farben und zahlreichen stilvollen Details aus und sind mit der neusten technischen Infrastruktur und Kommunikationstechnik ausgestattet. Auch der Eingangsbereich wurde «entstaubt» und wirkt jetzt freundlicher und grosszügiger. Zudem gibt es jetzt einen neuen Eingang von der Limmat her, der zur Barchetta Bar und Lounge sowie zur Reception und Hotel-Lobby führt. Die erneuerte Glasfront gibt den Blick nach innen frei, aber auch nach aussen auf die stimmungsvollen Arkaden, auf die Limmat und auf die Silhouette des Zürcher Limmatquai. Die neue Offenheit soll künftig



befindet. Es verfügt über einen eigenen Bootssteg und wurde zu Beginn des laufenden Jahres in nur sechseinhalb Wochen renoviert: Im Bild der neue Eingangsbereich mit Reception, die Barchetta Lounge Bar, die modern gestalteten Gästezimmer und Suiten sowie die sanft renovierte Rôtisserie.

vermehrt auch einheimische Gäste und die Flaneure ins Haus locken. Schliesslich wurde auch die Rôtisserie, das Stammlokal der Zunft zur Schifflenten, einem sanften Faceliftung unterzogen. Das alles wurde im täglichen Zweischichtbetriebe in nur sechseinhalb Wochen realisiert – eine architektonische und organisatorische Herkules-Aufgabe, die nur dank den 400 beteiligten und hochmotivierten Handwerkern und Fachleuten gelingen konnte. Sie wurden denn auch während dieser Zeit von der Küchenbrigade im Hotel Storchen mit ausgezeichneten kulinarischen Leistungen verköstigt, verwöhnt – und wohl auch bei Laune gehalten. Hätte die Renovation nicht innerhalb der vorgegebenen sechseinhalb Wochen abgeschlossen werden können, wären – gemäss einer Wette – Hoteldirektor Jörg Arnold und Hausarchitekt Patric Meier mitsamt ihren schwarzen Anzügen in die Limmat gesprungen...

Nicht nur das Interior Design wurde entstaubt und präsentiert sich heute zeitgemäss und beschwingt – auch die Dienstleistungen

für den Gast wurden markant ausgebaut und verbessert. Es wurde also bewusst auch in den Hotel-Service und in den Concierge-Service investiert – dies alles mit dem erklärten Ziel, das Hotel Storchen vom Viersterne- zum Fünfsternehotel zu entwickeln und sich von der auf dem Platz Zürich wachsenden Konkurrenz in diesem Segment abzuheben. Und tatsächlich: Der fünfte Stern von hotellerieuisse prangt jetzt auch am Eingang des Hotels Storchen!

«The Living Circle»

Womit mit aller Deutlichkeit zum Ausdruck kommt, dass man sich im Hotel Storchen nicht auf den Lorbeeren ausruht. Im Gegenteil: Die private Eigentümerschaft, die Familien Bührle und Anda, hat ihre verschiedenen Engagements in Hotellerie, Gastronomie und Landwirtschaft unter der Dachmarke «The Living Circle» zusammengefasst, um damit vermehrt am Markt wahrgenommen zu werden.

Hotellerie



Jahrzehntelange und vertrauensvolle Lieferantenpartnerschaft rund um die Cook-, Hold- und Smoke-Multifunktionsgeräte von Alto-Shaam (v.l.n.r.): Valerie Plüss von Alto-Shaam (Switzerland) zusammen mit Executive Chef Fredi Nussbaum und Chef de Cuisine Cyrille Anizan vom Hotel Storchen.

Zum « The Living Circle» gehören:

- ▶ Das Fünfsternehotel Storchen am Zürcher Weinplatz.
- ▶ Das Fünfsternehotel Castello del Sole in Ascona.
- ▶ Das Rustico del Sole hoch über Ascona, das bis zum Jahr 2018 zu einer exklusiven Retreat-Oase mit Uebernachtungsmöglichkeit ausgebaut werden wird.
- ▶ Der Landwirtschaftsbetrieb Terreni alla Maggia in der Maggia-Ebene, wo auch ein exklusiver Risotto-Reis angebaut wird.
- ▶ Der Landwirtschaftsbetrieb Schlattgut mit Event-Location in Herrliberg.
- ▶ Das stimmungsvolle Restaurant Buech in Herrliberg.

Loyalität, Kontinuität und Nachhaltigkeit

Wer auf eine 660jährige Geschichte und Tradition zurückblicken kann, hält die heute so selten gewordenen Werte wie Kontinuität, Loyalität und Nachhaltigkeit (im richtig verstandenen Sinne) hoch – dies auch im Bereich der Human Resources. Das kommt im

Hotel Storchen u.a. auch in den langjährigen Engagements der Führungspersönlichkeiten zum Ausdruck:

- ▶ Seit dem Jahr 2000 – also seit 17 Jahren – wirkt der umsichtige Gastgeber Jörg Arnold zuerst während fünf Jahren als Vize-direktor und seit 2005 als General Manager im Hotel Storchen, eine Hotelier-Persönlichkeit übrigens, welche sich auch stark für die Belange des Zürcher Tourismus und der Zürcher Hotellerie engagiert.
- ▶ Seit dem Jahr 1992 – also seit 25 Jahren – wirkt der eidg.dipl. Küchenchef Fredi Nussbaum in den Küchen im Hotel Storchen. Jetzt ist er zum Executive Chef ernannt worden, und seine bisherige Wirkungsstätte als Chef de Cuisine des Gourmetrestaurants La Rôtisserie hat der 39jährige Franzose Cyrille Anizan übernommen, welcher den kulinarischen Kreationen noch mehr Abwechslung, Ueberraschung, Fantasie und französischen Esprit verleiht.
- ▶ Von 1977 bis 2005 – also während 28 Jahren – wirkte im übrigen



«Signature Dishes» aus der Storchen-Küche bzw. aus dem Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam: Inhouse subtil geräucherter Stör vom Tropenhaus Frutigen und inhouse elegant geräucherter Schottischer Rohlachs vor der beeindruckenden Kulisse des Zürcher Grossmünsters.

der legendäre Jean-Philippe Jaussi, Sohn des ehemaligen und allseits geachteten Kurdirektors von Montreux, als Hoteldirektor und hauchte dem Hotel Storchen und seiner Gastronomie so etwas wie französischen Charme und französisches Savoir-vivre ein.

Und genau auf diesen Hoteldirektor Jean-Philippe Jaussi geht die einzigartige Lieferantenpartnerschaft zurück, welche seit dem Jahr 1985 – also seit 32 Jahren – zwischen dem Hotel Storchen und der Alto Shaam (Switzerland) bzw. der Plüss & Partners (Zürich) besteht. Damals gelangte der leider viel zu früh verstorbene Willi Plüss mit der Anfrage an Hoteldirektor Jean-Philippe Jaussi, die aus Amerika stammenden Multifunktionsgeräte von Alto-Shaam präsentieren zu dürfen. Der Hoteldirektor erkannte sofort das kulinarische und qualitätssteigernde Potenzial der Cook-, Hold- und Smoke-Geräte von Alto-Shaam – und seither wird die technische Küchen-Infrastruktur im Hotel Storchen regelmässig mit Alto-Shaam-Geräten ergänzt und erneuert.

Auf der Basis der Multifunktionsgeräte von Alto-Shaam entwickelte insbesondere der heutige Executive Chef Fredi Nussbaum eigentliche «Signature Dishes». Dazu gehört ohne Zweifel der inhouse in einem Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam geräucherte Schottische Rohlachs, der ein aromatisches und doch elegantes und subtiles Geschmackserlebnis vermittelt und für welchen die Storchen-Küche weitherum bekannt ist. Der Rauchlachs wird beim Frühstücksbuffet, im A la Carte-Bereich sowie bei Cocktails, Aperos und Banketten eingesetzt. Executive Chef Fredi Nussbaum zu GOURMET: «Wir beziehen mittlerweile rund 1500 Kilogramm erstklassigen frischen Schottischen Rohlachs, den wir zu Rauchlachs verarbeiten. Wir servieren also unseren Gästen wöchentlich rund 30 Kilogramm von unserer Hausspezialität.

Und Chef de Cuisine Cyrille Anizan, der in den besten Häusern und Gourmet-Adressen (Hotel de Crillon, Paris, Beau Rivage Palace, Lausanne-Ouchy, Guarda Val, Lenzerheide, Mont Cervin

Hotellerie



Der Roundup Countertop Variety Steamer von Plüss & Partners ist ein kompakter Auftisch-Mini-Steamer und muss nur an eine 230 Volt-Steckdose angeschlossen werden. Executive Chef Fredi Nussbaum: «Der Roundup Mini-Steamer ist in der Storchen-Küche das am meisten genutzte Küchengerät und wird hauptsächlich in unserem A la Carte-Service eingesetzt.»

Palace, Zermatt, Mirabeau, Zermatt, usw.) berufliche Erfahrungen sammelte, bevor er vor dreieinhalb Jahren als stellvertretender Küchenchef zur Küchenbrigade im Hotel Storchen stiess, weiss mit den genialen Multifunktionsgeräten von Alto-Shaam zu experimentieren. So steht seit kurzem auch inhouse geräucherter Stör vom Topenhaus Frutigen auf der Karte im Gourmet-Lokal La Rôtisserie. Cyrille Anizan zu GOURMET: «Wir experimentieren aber auch mit dem Räuchern von Ente, Poulet, Crevetten, Jakobs-muscheln, Schweinsrücken oder sogar mit einer geräucherten Mayonnaise. Der Cook-, Hold- und Smoke-Ofen verfügt tatsächlich über ein grosses Potenzial an kulinarischer Innovation.»

Modernste Gar-Technologie

In der Storchen-Küche stehen mittlerweile zwei Multifunktionsgeräte mit der modernsten Gartechologie von Alto-Shaam im täglichen Einsatz:

- ▶ Der AS-250 Countertop Compact mit fünf bis sieben Einschüben und einer Kapazität von elf Kilogramm.
- ▶ Der 767 SK Cook-, Hold- und Smoke-Ofen mit einem Fassungsvermögen von 45 Kilo und mit einer manuell und elektronisch programmierbaren Steuerung.

Der Mini-Steamer Roundup Countertop Variety Steamer

Geradezu genial ist auch der Auftisch-Mini-Steamer Roundup Countertop VS 350 in der Storchen-Küche, der ebenfalls von Plüss & Partners geliefert und implementiert wurde. Er wird vor allem im A la Carte-Service für die sekundenschnelle und frische Zubereitung von Gemüse- und andern Beilagen eingesetzt und optimiert so die Qualität der A la Carte-Gerichte. Das kompakte Auftischgerät muss nur an eine 230 Volt-Steckdose angeschlossen werden. Entsprechend gering ist der Energie- und Wasserverbrauch.



Die Multifunktionsgeräte von Alto-Shaam entwickeln im Garraum die sanfte Wärme von «Halo-Heat» (oben). Frisch gepresste Zitrusfrüchte zum morgendlichen Frühstücksbuffet im Hotel Storchen sind ein Renner: Die Zitrussaftpresse Citrocasa von Plüss & Partners liefert die gesunden frischgepressten Säfte dazu.

Dazu sagt Executive Chef Fredi Nussbaum: «Der Mini-Steamer gehört in unserer Küche zu den meistgenutzten Küchengeräten überhaupt. Wir bereiten darin in Sekundenschnelle im A la Carte-Service portionierte Gemüsebeilagen, Reis, aber auch pochierte Eier zu. Das Gerät arbeitet wie ein Drucksteamer und unterstreicht den Eigengeschmack des Gargutes. Der Mini-Steamer ist eine echte und energiesparende Alternative zu den bekannten Kombi- und Drucksteamern.»

FrISCHE FRUCHTSÄFTE AUF DEM FRÜHSTÜCKSBUFFET

Im Restaurant La Rôtisserie vom Hotel Storchen kommt im Rahmen der kulinarischen Qualitätssteigerung auch die Zitrussaftpresse Citrocasa von Plüss & Partners zum Einsatz. Damit kommt das Hotel Storchen dem Trend zu naturbelassenen und gesunden Lebensmitteln und Getränken entgegen, was von den Gästen sehr geschätzt wird.

Dazu sagt Valerie Plüss von der gleichnamigen Firma: «Zitrusfrüchte sind besonders gesund. Sie sind besonders saftig und vitaminreich und leisten bei regelmässigem Genuss wie zum Beispiel zum Frühstück einen gewichtigen Beitrag zur Erhaltung und Förderung der Gesundheit. Vor allem aber sind Zitrusfrüchte bei den Gästen und Konsumenten besonders beliebte Fruchtarten. Man denke nur an die populären Fruchtarten wie Orangen, Mandarinen, Grapefruits, Pampelmusen, Limetten, Zitronen oder an die Kumquats.»

