

Baur au Lac*****S, Zürich/Schweiz

Die Ikone am Zürichsee

Das Züricher Luxushotel „Baur au Lac“ zählt zu den besten Adressen weltweit. Seit dem Jahr 1844 in Familienbesitz, kultiviert das Fünf-Sterne-Hotel eine Gastlichkeit auf allerhöchstem internationalem Niveau. Die exquisiten Logis- und Genusswelten und die wegweisende Service Exzellenz machen das Leading Hotel of The World zu einem Ort von kosmopolitischer Strahlkraft.

Es war das Jahr 1844, als in Zürich am Ufer des Zürichsees europäische Hotelgeschichte geschrieben wurde. Der aus dem österreichischen Vorarlberg ein paar Jahre zuvor in die Schweiz eingereiste Zuckerbäcker und Konditor Johannes Baur eröffnete seine zum See hin ausgerichtete Hotelvilla „Baur au Lac“. Damals ein absolutes Novum, denn das Hotel richtete sich zum See hin aus und eben nicht zur Stadt, die damals

schon prosperierte. Johannes Baur war seiner Zeit in vielen Belangen weit voraus, auch was technische Innovationen anbelangte. Was ursprünglich als noble Herberge für inkognito Reisende aus dem Hochadel und als gediegenes Logis für Sommerfrischler gedacht war, setzte schon bald internationale Maßstäbe in Ausstattung und Gastkultur. Im „Baur au Lac“ verkehrte die große Welt. Und sie tut es auch heute noch. Mit seiner bis heute kultivierten distinguierten Grandezza und einer mustergültig praktizierten Service Exzellenz gilt das „Baur au Lac“ als Wegbereiter erstklassiger, stilbildender Top-Hotellerie. Das Gästebuch zierten hochrangigste Namen, hier logierten und logieren bis heute Kaiser und Könige, Literaten und Nobelpreisträger, Staatenlenker und Künstler von Weltruf. In den hochherrschaftlichen Räumen und Salons wurde Geschichte geschrieben („Zürcher Frieden“), in der berühmten Hotelhalle „Le Hall“ stiftete Bertha von Suttner Alfred Nobel zum Nobelpreis an, Richard Wagner improvisierte im Festsaal „Petit Palais“ den ersten Akt seiner „Walküre“, am Klavier begleitet von seinem späteren Schwiegervater Friedrich Liszt. Eine Welturführung, Thomas und Katia Mann verbrachten ihre Flitterwochen im ersten Haus am Platz und lebten, wie es autobiographisch heißt, „auf großem Fuße“. Wer im „Baur au Lac“ Logis bezieht, der weiß um den Status seines Besu-

ches: Er ist zu Gast in einem der besten Hotels der Welt.

Hotel-Legende mit zeitloser Eleganz

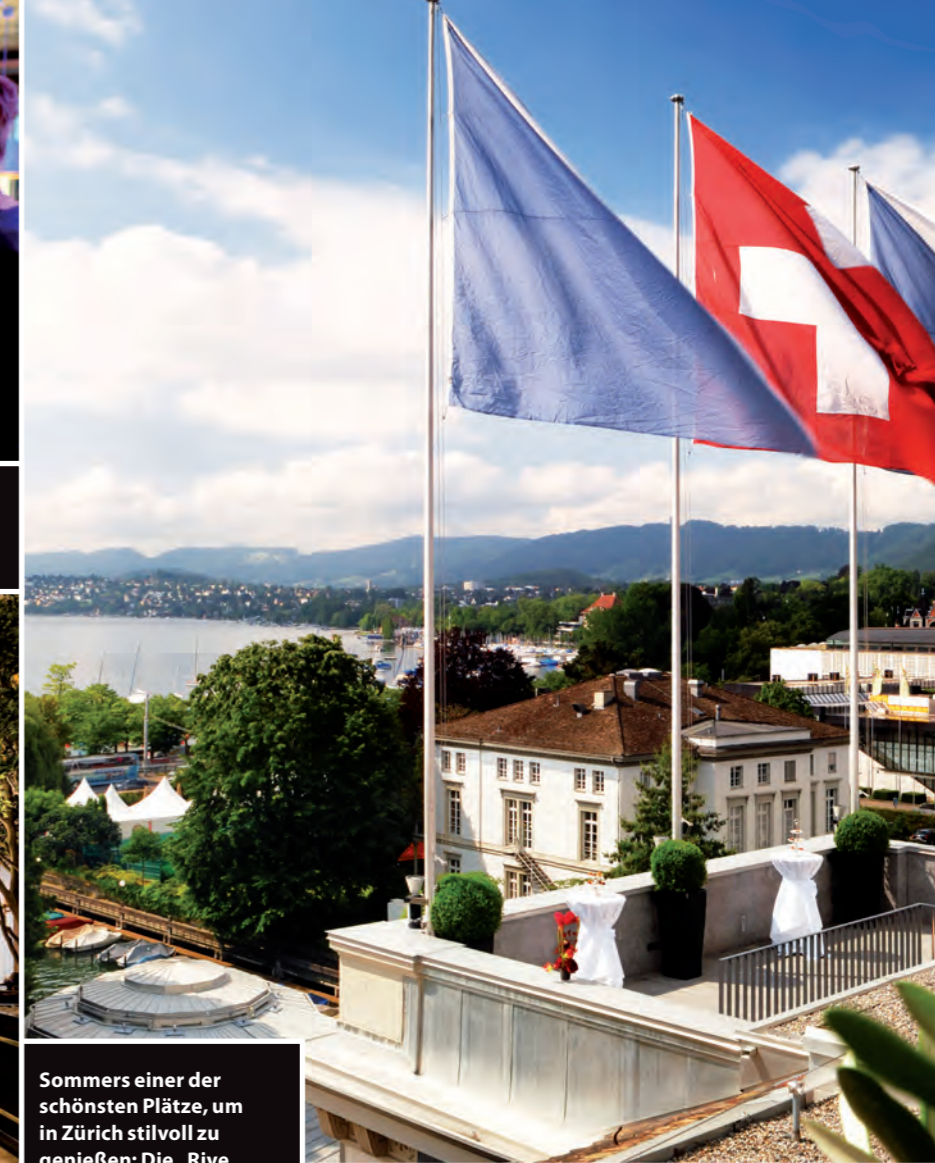
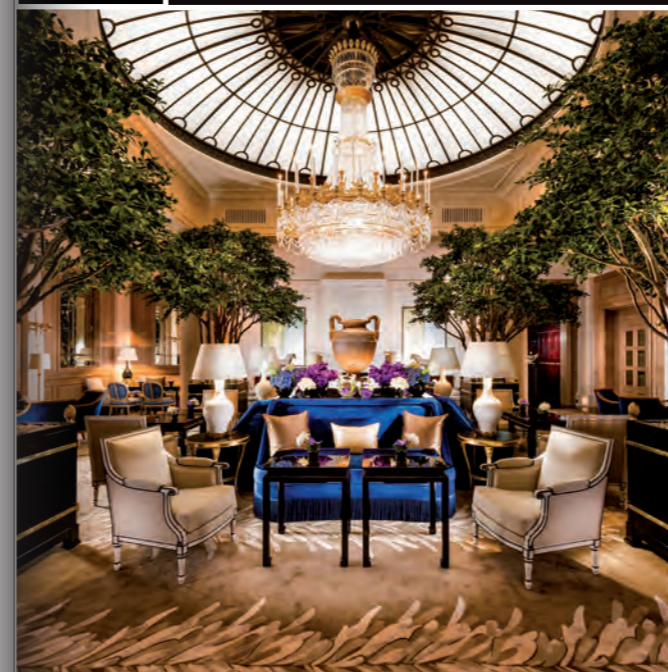
Seit nunmehr fast 175 Jahren ist das Grandhotel in Familienbesitz. Hoteleigentümer Andrea Kracht und seine Familie führen als direkte Nachfahren des Hotelpioniers Johannes Baur das „Baur au Lac“ in nunmehr sechster Generation. Das Privathotel ist Mitglied bei „The Leading Hotels of The World“ (deren Chairman Andrea Kracht ist) und bei „Swiss Deluxe Hotels“. Seit fünf Jahren wird es von General Manager Wilhelm Luxem weitsichtig geführt. Luxem kommt gebürtig aus Franken und war zuletzt mehrjährig für das „Schwesterhotel“ „Excelsior Ernst“ in Köln als Direktor verantwortlich. Im Jahre 2010 als „Hotelier des Jahres“ ausgezeichnet, listet der Hotelier beste Adressen in seiner Vita, darunter internationale Stationen in Australien, in Mauritius, auf Zypern und leitende Aufgaben in Deutschland, darunter im „Brenner's Park-Hotel“ in Baden-Baden.

Über 17.000 qm Fläche umfasst das Hotel mit seinem weitläufigen Hotelpark, der einst bis an den Zürichsee heranreichte. Das Fünf-Sterne-Hotel verfügt über 119 Zimmer, darunter 45 Suiten. 300 Angestellte kümmern sich um die Wünsche der kosmopolitischen Gäste. Alle öffentlichen Räume und Logiseinheiten sind von unnachahmlicher Eleganz, die Möbel sind maßgefertigt, die Bäder aus italienischem Carraramarmor, die Zimmer und Suiten in den Stilen Art déco, French Louis XVI. und English Regency

Eine Hotel-Ikone von weltweiter Reputation: Das „Baur au Lac“ im Herzen Zürichs und direkt am Zürichsee gelegen.



Lieblingsplätze der internationalen Gäste sind die „Rive Gauche Bar“ und die legendäre „Le Hall“ mit dem Bildnis des Hotelgründers Johannes Baur.



Sommers einer der schönsten Plätze, um in Zürich stilvoll zu genießen: Die „Rive Gauche-Terrasse“ mit herrlichem Blick in den Hotelpark und auf den Zürichsee (Bild unten).





Ein erhabener Anblick: Das von Stararchitekt Pierre-Yves Rochon gestaltete Gourmetrestaurant „Pavillon“ mit Rotunde und kostbarem Laliq-Lüster aus den frühen 1920er Jahren. Es ist der Schauplatz exquisiter Kulinarik im Glanz der Sterne, der Punkte und der Sonnen.



Drei von annähernd 300 Mitarbeitern im Baur au Lac: General Manager Wilhelm Luxem, Pavillon-Küchenchef Laurent Eperon und Sommelier Marc Almert.

eingrichtet. Das Luxushotel hat in den vergangenen Jahren über 160 Millionen Schweizer Franken in die Renovierung der öffentlichen Bereiche und der Wohneinheiten investiert, um den höchsten Erwartungen seiner weitgereisten Gäste auch künftig gerecht zu werden. Keine Frage: Diese Legende der Gastlichkeit präsentiert sich in allen Bereichen als „Place to Be“, als Sehnsuchtsort der großen Emotionen und als Kristallisationspunkt bewegender Begegnungen.

Die kulinarische Exzellenz

Zum Mythos des „Baur au Lac“ zählen Räumlichkeiten von solitärer Grandeur. Zu nennen ist da etwa die geschichtsträchtige „Le Hall“, die mit Millionenaufwand vor Jahr und Tag behutsam neugestaltet wurde und den Spagat aus Tradition und Moderne souverän meistert. Der von einer Lichtkuppel gekrönte Raum ist so etwas wie das „Wohnzimmer“ des „Baur au Lac“. Hier trifft man sich in den Herbst- und Wintermonaten zum Afternoon Tea, zum Apéro oder genießt die hauseigene Schokolade. Eine schlicht hinreißend schöne Hotelhalle von prachtvoller Noblesse! Das gilt in besonderem Maße auch für die Restaurants des Luxushotels. Allen voran für das vornehme Gourmetrestaurant „Pavillon“, das Stararchitekt Pierre-Yves Rochon mit der Rotunde im Zentrum gestaltete. Es bietet eine beglückende Ambiance für vorzügliche und mehrfach prämier-

te kulinarische und vinophile Genüsse unter dem imposanten Laliq-Lüster aus den frühen 1920er Jahren.

Was Küchenchef Laurent Eperon, Restaurantleiter Aurélien Blanc und Sommelier Marc Almert mit ihren Brigaden offerieren, ist die hohe Kunst Connaissance zu begeistern. Die Küche des nahezu komplett verglasten und beste Aussichten auf den Zürichsee bietenden „Pavillon“ ist aktuell mit einem Michelin-Stern und 18 Gault & Millau-Punkten dekoriert. Der 41-jährige Küchenchef Eperon stammt aus der französisch sprechenden Westschweiz und ist seit 1997 im „Baur au Lac“ tätig. Im Jahr 2017 wurde er zum „Aufsteiger des Jahres“ gekürt. Geschult in der französischen Klassik interpretiert der sympathische Meisterkoch die kulinarische Tradition modern, leicht und saisonal unter dem Motto „Contemporary Fine Dining“. Sein filigran-kreatives Kochhandwerk, dargeboten als neungängiges Degustationsmenü „Harmonie“, wird flankiert von einem perfekten Service unter Leitung von Restaurantleiter Aurélien Blanc und dem erst 27-jährigen Top-Sommelier Marc Almert aus Köln, der seit einem Jahr die legendäre Weinkarte verantwortet. Darauf befinden sich rund 750 Positionen mit Granden in Jahrgangstiefe aus dem Bordelais und dem Burgund. In der Weinhandlung „Baur au Lac Vins“ außerhalb von Zürich lagern insgesamt ca. zwei Millionen Flaschen, auch das ist ein unerreichtes Alleinstellungsmerkmal.

Das Menü der Höchstbenotung

Eperon, der einst mit dem heutigen Dreisternekoch Daniel Humm („Eleven Madison Park“, New York) im „Baur au Lac“ gemeinsam am Herd stand, wechselt sein großes Menü fünfmal im Jahr und setzt dabei kompromisslos auf allerbeste Grundprodukte, die er aus der Region und aus aller Welt bezieht.

Unser Menü der zeitlosen Klassik, zu dem der „Beste Sommelier Deutschlands 2017“ Marc Almert eine begleitende Weinreise entweder mit ausschließlich Weinen aus der Schweiz oder alternativ sechs internationalen Weinen kredenzt, eröffnete mit einer „Gemüse-Frühlingsrolle“. Eine aparte Ouvertüre. Dann reichte uns Maître Blanc als „Potager du moment“ eine hinreißend gelungene „Weiße-Spargel-Vinaigrette“. Hernach folgte eine perfekte „Entenleber-Terrine“ mit den Komponenten Eis, Pfeffer aus Kampot, Holunderblüte und Masfa el Altet (eines der besten Olivenöle der Welt). Wir wähten uns bei diesem Masterpiece wie der Herrgott in Frankreich, einfach köstlich! Es folgte auf ebenfalls sicherem Drei-Sonnen-Niveau „Medaillon vom bretonischen Hummer mit Wassermelone und Vanille aus Madagaskar“. Superb! Dann wurde es poetisch. „Ein Sonntagabend bei meiner Großmutter“ nennt Eperon die kulinarische Kindheitserinnerung und vereint Eigelb und feinsten Ossietra-Kaviar aus Belgien zu

Kostproben



Ausgewählte Kostproben aus dem Menü Harmonie: „Gemüse-Frühlingsrolle“, „Potager du moment: Weiße-Spargel-Vinaigrette“, „Foie Gras à la Eperon“, „Medaillon vom bretonischen Hummer mit Wassermelone und Vanille aus Madagaskar“, „Ein Sonntagabend bei meiner Großmutter“ mit Eigelb und feinstem Ossietra-Kaviar aus Belgien, „Reset“: Yuzu aus Japan, Sake, Meringue, Matcha und Sauerklee, „Schulterspitz vom Swiss Prime Rind mit Barolo-Jus, Petersilie, Zitrone und Annabell-Kartoffel“ und „Ananas-Koriander“.

FOODFOTOS: INGO SCHMIDT

einem betörenden Geschmackserlebnis. Ein Signature Dish des Laurent Eperon auf Zwei-Sterne-Niveau! Das Sorbet vor dem Hauptgang heißt im „Pavillon“ „Reset“ und erfrischt mit Yuzu aus Japan, aufgegossenem Sake, Meringue, Matcha und Sauerklee. Hernach servierte uns der tadellos agierende Service „Schulterspitz vom Swiss Prime Rind mit Barolo-Jus, Petersilie, Zitrone und Annabell-Kartoffel“. In der Summe des Gebotenen auch hier beste Qualität und komplexe Aromatik. Zum Finale begeisterte uns der britische Pâtissier Stefan Howells mit den Desserts „Ananas-Koriander“ und einem fantastisch fluffigen „Quark-Soufflé mit Himbeerbrand“. Wir zögern nicht und gratulieren zur Höchstbenotung der drei Sonnen in unserer Königskategorie Grand Chef/Gourmet.

Zu den angesagtesten Restaurantadressen Zürichs zählt neben dem „Pavillon“ ebenfalls das hoteleigene „Rive Gauche-Restaurant“. Es ist ein All-Day-Dining-Restaurant in ungezwungener Atmosphäre mit neu interpretierten Klassikern, erlesenen Bistrogerichten und weithin geschätzten Fleischspezialitäten vom Grill. Die „Rive Gauche-Terrasse“ wiederum gilt als Zürichs exklusivster Hot-spot, um bei sommerlichen Temperaturen in einzigartiger Kulisse stilvolle Stunden des Genießens zu verbringen.

Ingo Schmidt ■



Grand Chef/Gourmet

Restaurant Pavillon
Baur au Lac

Talstraße 1, CH-8001 Zürich
Tel.: +41 44 220 50 20

info@bauraulac.ch, www.bauraulac.ch

Eigentümer: Andrea Kracht
General Manager: Wilhelm Luxem
Küchenchef Pavillon: Laurent Eperon
Restaurantleiter: Aurélien Blanc
Sommelier: Marc Almert

Service: Herausragend
Wein: Herausragend
Ambiente: Luxuriöses Grandhotel