

Einzigartig

Ein internationales Life-style-Hotel. Ohne Sterne, aber mit allem, was der Reisende von Welt sich wünscht. Drei Restaurantkonzepte voller Charakter. Italienisch und japanisch. Eine Bar in purem Gold – und zwei Lounges. Im Kameha Grand Zürich ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Einen Raum zu schaffen für Gäste und Besucher, in dem sie sich einfach wohlfühlen. So lautete die Aufgabe für den holländischen Innenarchitekt Marcel Wanders. Aus dem innovativen Konzept aus Farbe und strukturellem Design ist ein Haus mit 224 Zimmern, elf einzigartigen Suiten, zwei Executive Suiten und sechs Business-Suiten entstanden. Seine Kreativität findet sich im gesamten Haus wieder: In einer attraktiven Mischung aus Materialien und Techniken, Wandvertäfelungen, die an Schweizer Schokolade erinnern. Minibars, die aussehen wie die legendären Safes der Schweizer Banken. Der Gast weiss, wo er ist. Die Poker Face Suite ähnelt einem Kasino mit Bett. Ausgestattet mit Roulettetisch und Kameha Pokerkarten. Die Serenity Suite bildet das klare Gegenteil: Helles, leichtes Design. Yoga-Accessoires und Duftkerzen.



Drei Restaurantkonzepte

Im Design-Hotel treffen drei Restaurantkonzepte aufeinander. Für das leibliche Wohl ist Raoul Mühlen verantwortlich. Bei der Qualität der Produkte macht Raoul Mühlen keine Kompromisse. Sein Handwerk lernte er im Restaurant Schillinghof in Gross-Schneen. Nach diesem 16-Gault-Millau-Punkte-Betrieb folgten Stationen in Portugal, Irland, Spanien und Frankreich. Als einen Höhepunkt seiner Karriere bezeichnet Mühlen seinen Start im Kameha Grand Bonn und die Arbeit mit der Lifestyle Hospitality & Entertainment Group. Dort vermochte er auch den Hotelverantwortlichen Carsten K. Rath zu überzeugen: «Raoul Mühlen hat uns schon in Bonn mit seinem herausragenden Führungsstil, seinem enormen Fachwissen beeindruckt und noch mehr mit seiner Begeisterung für seine Aufgabe.»

Mediterranes

Der Clou im l'Unico: die Pastamanufaktur. Igino Bruni produziert die Pasta manuell. Frische Nudeln aller Arten, dazu selbstgemachtes Pesto in verschiedensten Variationen, Saucen oder einfach Käse. «Meine Gäste sollen sich wie in den Ferien in Italien fühlen», erklärt Bruni seine Philosophie. Der Duft der Pasta aus der hauseigenen Manufaktur und die frische Zubereitung an der Live-Cooking-Station schaffen eine Atmosphäre wie am Küchentisch einer

italienischen Mama. Iginò Bruni, der aus San Leone in Italien kommt, liebt die Küche seines Heimatlandes. «Ich koche mit Liebe und mit Seele», sagt er. Und mit einer ordentlichen Portion Handwerk, die er an zahlreichen hochklassigen Stationen verfeinert hat. Als Chef de Partie in der Seven Group in Ascona unter Ivo Adam begann sein beruflicher Weg in die Spitzengastronomie. Zu den Höhepunkten seiner Karriere zählt er unter anderem seine Zeit als Sous Chef mit Armin Amrein im Seehofstübli in Davos.

Fine Dine Yu Nijyo

Den ersten Ritterschlag erhielt das Kameha Grand Zürich bereits kurze Zeit nach seiner Eröffnung im März 2015. Mit der Aufnahme in die Top 10 der besten Stadthotels der Schweiz im renommierten Hotelrating der Sonntags-Zeitung von Karl Wild und der Ehrung Carsten K. Raths als «Newcomer des Jahres» sorgte das moderne Grand Hotel bereits für Furore. Im Herbst folgte der kulinarische Ritter-schlag. Chefkoch Norman Fischer und sein Team wurden vom



Gault&Millau mit dem Fine Dining Restaurant Yu Nijyo mit 16 Punkten ausgezeichnet. Und wäre das nicht schon Auszeichnung genug, vergibt der Guide Michelin dem Restaurant auch gleich einen Stern. Norman Fischer bringt mit regionalen Produkten Gerichte aus dem Land des Lächelns auf den Tisch. Sein Küchenwissen verfeinerte Norman Fischer unter anderem im Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg (3 Michelin-Sterne) und in der Meierei Dirk Luther in Glöcksburg (2 Michelin-Sterne).

Ein Ort, um bei einem Drink zu entspannen ist die Puregold Bar. Die Wände sind in der Farbe des Edelmetalls gehalten. Ein paar Schritte weiter folgt ein englischer Gentlemens Club. Schwere Ledersessel, erlesenes Parkett, Bücher und Magazine. Dunkle Farben dominieren hier. Sie passen zu den exquisiten kubanischen und dominikanischen Zigarren. Zu den feinen Cognacs und den seltenen Single Malts, die hier auf der Karte stehen – die Smoker's Lounge. Orientalisch angehauchte Teesorten, Wasserpfeifen und Tabak findet der Gast schliesslich in der Shiska Lounge.

55 Gründe, ein Grandhotel zu eröffnen

«Man muss Menschen mögen» – So lautet der Leitspruch des Grand Hotelier Carsten K. Rath. Im seinem Buch «55 Gründe, ein Grandhotel zu eröffnen» erzählt der Deutsche in 55 witzigen, informativen und fesselnden Anekdoten, warum er nicht aufhören kann, immer wieder Luxus-Hotels zu eröffnen – früher die von anderen Besitzern, heute seine eigenen. Was macht ein Grand Hotel besonders? Welche Eigenschaften sollte ein Hotelier haben? Und was sind eigentlich «HWC»-Gäste? Wer dieses Buch liest, erfährt einiges über die Grand Hotellerie, ihre Geschichte und die Menschen dahinter. Und über Carsten K. Rath. Denn er hat nicht nur Standards gesetzt, sondern ist für sein Engagement und seinen Weitblick bereits mehrfach ausgezeichnet worden. Rath bekam den «Innovationspreis der Deutschen Tourismuswirtschaft», war «Hotel Manager des Jahres», «Arbeitgeber des Jahres» und «Gastgeber des Jahres».



Yu Nijyo

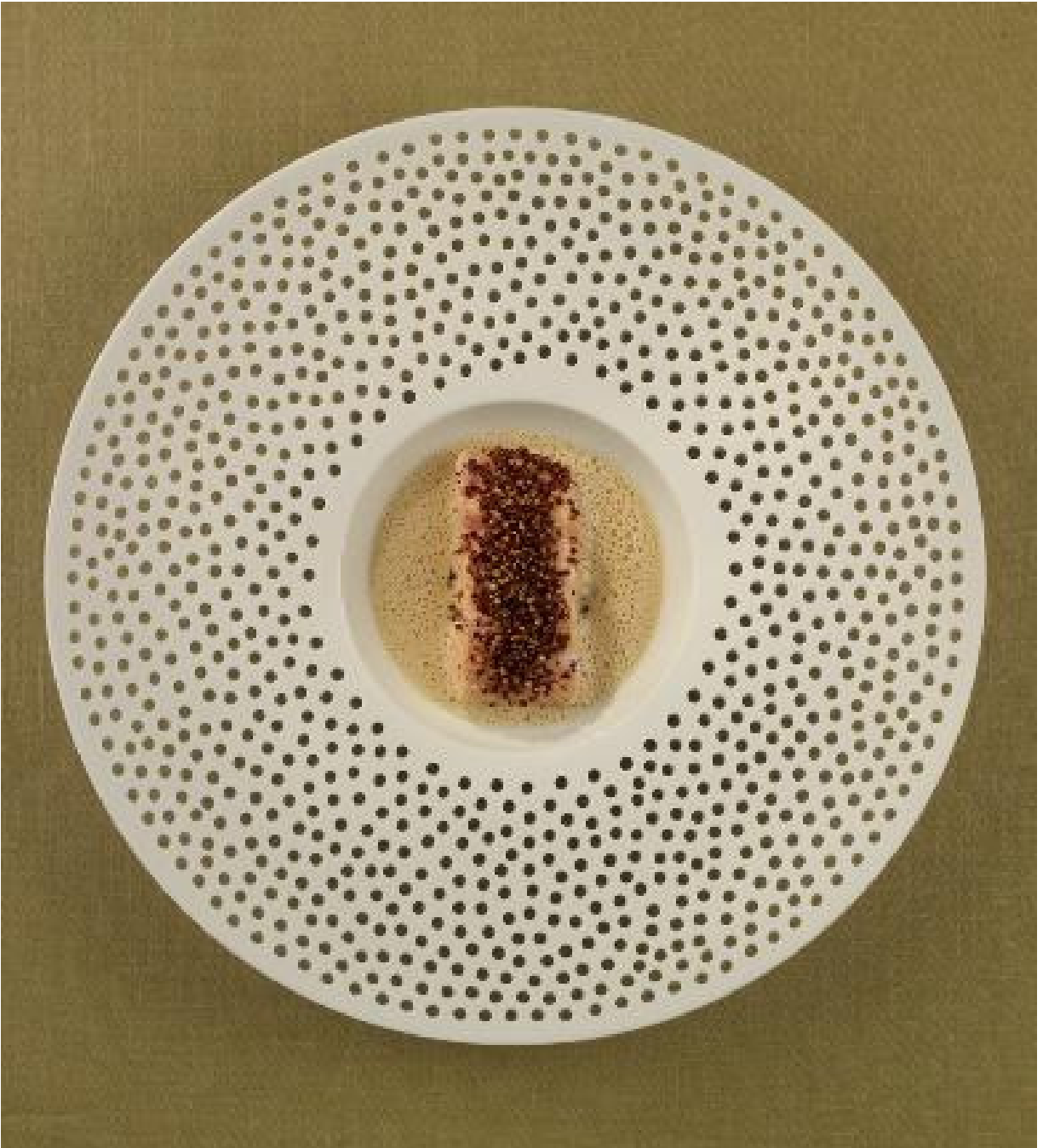
Dufaux-Strasse 1
8152 Glattpark/Zürich
www.kamehagrandzuerich.com



Rezepte



Isigny-Lachs mit Birkensaft & Quinoa



Aromatisiertes Heu-Öl (1L Bio-Rapsöl / 2 grosse Hände Heu)

Das Heu in einen Topf geben und mit dem Öl bedecken. Das Öl auf 75C° erhitzen und 4 Stunden konstant bei 75C° ziehen lassen. Anschliessend durch ein Spitzsieb passieren.

Quinoa (200g Roter Bio-Quinoa / 100g Weisser Bio-Quinoa)

1 Liter gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den Quinoa getrennt voneinander kochen. 50g von dem Roten Quinoa abwiegen und mit dem weissen Quinoa mischen. 150g Roten Quinoa trocken tupfen und im Trockenofen bei 60 C° ca. 3 Stunden trocknen lassen, oder im Backofen bei 60 °C Fertigstellung: 500ml Rapsöl auf 220 C° erhitzen den getrockneten Quinoa dazugeben. Den aufgegangenen Quinoa mit einer Schaumkelle oder einem Esslöffel auf ein trockenes Tuch geben.

Birkenholz-Sud

- 250 g Birkenholzchips
- 3 Stück Schalotten in feine Streifen geschnitten
- 50 g Sellerie in feine Würfel geschnitten
- 50 g Karotten in feine Würfel geschnitten
- 1 Liter kräftiger Kalbsfond (oder 2 Liter Kalbsfond aus dem Supermarkt auf 1

Liter einkochen)

- 10 cl Cognac
- 50 g weiche Butter
- 30 g Creme frisch 38% Fett
- Eichelaroma (Bosfood.de)
- 3-4 Esslöffel Stärke mit 6 Esslöffeln Wasser verrühren

Die Butter in einen flachen breiten Topf geben und aufschäumen lassen, nun das Gemüse die Schalotten und die Birkenholzchips anrösten, die Butter darf ruhig Braun (nussig) werden. Mit Cognac ablöschen und mit dem Feuerzeug flambieren. Mit dem Kalbsfond auffüllen und gut 45 Minuten köcheln lassen, aber aufpassen das die Sauce nicht zu sehr reduziert wird. Durch ein Microsieb passieren und mit der Stärke abbinden. Mit Salz, Cayenne und weissem Pfeffer abschmecken und 2-3 Tropfen vom Eichelaroma zugeben

Isigny-Lachs (Lachs 3 KG Tier)

Den Lachs vom Kopf befreien und die Filets von der Mittelgräte lösen. Anschliessend die beiden Lachsseiten von Gräten befreien und mit einem dünnen scharfen Messer von der Haut lösen. Dann in gewünschte Portionen portionieren. Einen tiefen Topf mit Alufolie auslegen. Birkenräucherspäne hinzugeben und zum Glühen bringen. Bioheu, Rosmarin und Knoblauchschaale zugeben und anglimmen lassen, mit einem feuchten Handtuch abdecken sodass Schwelrauch entsteht. Den portionierten Lachs in ein Edelstahlsieb legen, das Sieb in den Topf hängen und mit Klarsichtfolie bedecken. Den Fisch 4 Minuten räuchern. Idealerweise den Lachs portionsweise in Vakuumbbeutel geben und mit Heu-Öl angiesen. Für 4 ½ Minuten bei 66C° im Wasserbad garen. Oder die portionierten Lachsstückchen in 54C° temperiertes Heu-Öl geben sodass der Lachs bedeckt ist. Und auf eine Kerntemperatur bei konstanter Hitze auf 39C° - 41C° garen. Anrichten: Einen vorgewärmten tiefen Teller zu 75% mit einem Petersilienpinselstrich bestreichen. Mit Hilfe eines 7 cm breiten Ringes, den Quinoa in der Mitte des Tellers kreisrund anrichten. Den gegarten Lachs mit Hibiskussalz würzen und viereckig den gepoppten Quinoa auf dem Lachs drapieren und auf den kreisrunden Quinoa setzen. Auf dem Tellerrand, drei unterschiedlich grosse Tupfen vom Apfelschalenpüree spritzen.

Zum Schluss mit der heissen aufgeschäumten Sauce angiesen.

L'Unico

Dufaux-Strasse 1

8152 Glattpark/Zürich

www.kamehagrandzuerich.com



Rezepte

Cucina di Mamma



Zutaten:

400 gr. frische hausgemachte Pasta des Tages

Iginos Tomaten Sosse

Basilikum Pesto

Geriebener Parmesan

Mediterrane Gemüse

1 Flasche Wein nach belieben

Für 2 Personen

Kochzeit: 15 Minuten

Zubereitung:

Als allererstes öffnen Sie Ihren Wein und trinken einen Schluck, denn mit Muse kocht es sich besser.

Die frische Pasta in reichlich siedendem, gesalzenerem Wasser 4 Minuten abkochen. Währenddessen Iginos Tomatensosse in einen kleinen Topf füllen und langsam erhitzen. Ab und zu umrühren. Nach ca. 4 Minuten die Pasta in einem Durchschlag oder Loch Sieb abschütten.

Die mediterranen Gemüse waschen und nach Belieben schneiden. In einer heißen Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Pasta in einem tiefen Teller anrichten, die Gemüse dazu geben, die heiße Sosse auf-giessen.

Zum Schluss einen Löffel Pesto und den Parmesan oben drauf geben.

Buon appetito!