



Argentinische Hotels
Neue Hotels in den trendigen Quartieren von Buenos Aires setzen auf Farbe und Design.
Seite 15



Nicht springen, bitte! Michel Péclard (links) und Geschäftsführer Martin Egger bauen das «Schober» um. Bilder Alain Boillat

«Wenn schon, dann richtig»

Früher gingen Michel Péclard und seine Frau wenn immer möglich am Samstag gemütlich im «Schober» im Zürcher Niederdorf «zmörgele». Dann wurde die weiterhin bekannte Zuckerbäcker-Confiserie geschlossen. Und jetzt, am kommenden Dienstag wieder eröffnet. Unter dem neuen Pächter – Michel Péclard. Der Tausendsassa, der in Zürich bereits die Lokale Münsterhof, Coco, Pumpstation, Balthazar, Kiosk am See und in Langnau den «Wildpark Langenberg» führt, hat nach längerem Ringen einen zwanzigjährigen Pachtvertrag mit der Schober-Familie abschliessen können.

Zurzeit wird im Innern des Hauses noch heftig renoviert. 1,5 Millionen Franken investiert Péclard in die Auffrischung. «Eigentlich hatte ich 800000 Franken veranschlagt. Aber meine Devise ist: Wenn schon, dann richtig», meint der ausgebildete Finanzfachmann, der auch heute noch im Alleingang die Buchhaltung seines immer weiter verzweigten Unternehmens erledigt, weil er so «stets den Überblick über sämtliche Kosten» behält.

An der Napfgasse 4, so zeigt bereits ein Blick in die noch von Baustaub bedeckten Räume, entsteht ein wahres Bijou. «Ein Boutique-Café mit vier völlig unterschiedlichen Räumen», sagt Péclard. Im Ladenlokal wird wieder die legendäre Kasse stehen, auf den geschliffenen

Am 25. März geht das «Schober», eines der legendärsten Zürcher Lokale, wieder auf. Als Boutique-Café, mit französischen Pâtisseries.

ELSBETH HOBMEIER



Gediegene Schachteln für die Pâtisseries des französischen Stars Patrick Mésiano.

Glasétageren prangen ab nächster Woche die Pâtisseries des französischen Stars Patrick Mésiano. Er arbeitet für Joël Robuchon und entsendet drei seiner Meisterconfisere nach Zürich. Jede Süßigkeit – auch die berühmten Macarons – wird in normaler und in Mini-Version angeboten. In der Teebar werden 60 Tees von Schwarzenbach ausgeschenkt, die Pralinen kommen von Honold. Verpackt werden alle Sü-



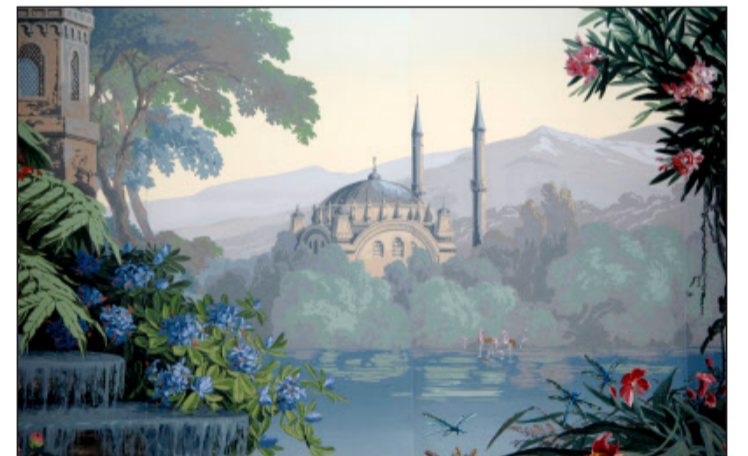
Goldene Lettern an der Tür.

sigkeiten in spezielle dekorierte Schächtelchen und Taschen – Michel Péclard und sein Geschäftsführer Martin Egger wollen im «Schober», das wegen eines Namensstreits jetzt Conditorei statt Café heisst, einen für Zürich neuen und einmaligen Brand lancieren.

Einmalig für Zürich wird auch das Interieur im Raum mit der 23000 Franken teuren «Eldorado»-Tapete. Schon Jacqueline Kennedy hatte eine solche im Weissen Haus, und auch Madonna soll eine haben.



Denkmalgeschütztes Interieur.



Handarbeit: Detail aus der kostbaren Tapete «Eldorado» im 1. Stock.

Das Zürcher Restaurant-Karussell dreht schnell

In Zürich könnte man fast wöchentlich in einem neu eröffneten Restaurant essen. Ein paar Vorschläge.

RENATE DUBACH

Wenn ein Lokal nicht ziemlich schnell gut funktioniert, wird es ersetzt. Ein Schicksal, das zum Beispiel im Januar 2007 mit viel Vor-schusslorbeeren bedachte «b-fine» im Seefeld ereilte. Das in klinischem Weiss gehaltene Restaurant, dessen Speisen von Ärzten und Ernährungsberatern ausgetüfelt worden waren, schaffte es nicht bis zum 2. Geburtstag. Das weisse Leder und die speziell entwickelten Tische und Bänke sind verschwunden, dunkle Farben und Holz herrschen

jetzt vor. Das Restaurant heisst seit kurzem «Corretto». Es wird von den jungen Gastronomen Christian Fischer und Ralf Gessner geführt, Küchenchef Ricardo Graca kocht internationale Saisonküche.

Restaurant Corretto, Seefeldstrasse 96, Tel. 043 5361712, www.restaurant-corretto.ch

Ein anderer Grund für eine Neueröffnung: Man möchte sich einen langegehegten Wunsch erfüllen – wie Ilana und Chaim Baranes. Das Ehepaar aus Israel führt seit 2004 das «Milk & Honey» an der Zelgstrasse, ein koscheres Restaurant. Und da in einem koscheren Restaurant entweder Fleisch- oder Milchspeisen zubereitet werden dürfen, blieb das «Milk & Honey» fleischlos. Der Traum von einem Restaurant mit Fleischgerichten hat sich das Paar, das seit 20 Jahren in der Schweiz lebt, jetzt ein paar Schritte von ihrem ersten Lokal entfernt er-



Farblich etwas aufgefrischt: Die «Bar 63».

füllt. Das Neue heisst schlicht «Baranes» und bietet Grillgerichte und orientalische Köstlichkeiten, selbstverständlich ohne Milch. **Restaurant Baranes**, Zurlindenstrasse 21, Tel. 044 450 5353

Weiter gibt es die Variante, dass ein Lokal altershalber aufgegeben wird. Wie die **Bar 63**, die 1963 gegründet wurde und nahe der Langstrasse gelegen ist. Ende Jahr trat die Gastgeberin Silvia Uttinger nach

40-jähriger Tätigkeit in den Ruhestand. Gleich vier Männer ersetzen sie: Daniel Höhn, Pascal Kählin, Michel Monod und Jonas Schwarz. Das Kleeblatt war bereits in der Totalbar gastronomisch tätig. Zur Auffrischung der Bar 63 haben die vier «nur etwas in die Farbkessel gegriffen und nicht viel umgebaut», sagt Daniel Höhn.

Bar 63, Rolandstrasse 19, Tel. 044 241 75 83, www.bar63.ch

Ebenfalls in Pension gegangen ist der Chef der Pizzeria Da Carlo an der Sternenstrasse, Giancarlo Frigo. Hier hat der langjährige Kellner Babis Lianakis zugegriffen, das Lokal in einen Edel-Italiener umgewandelt und in «L'altro» umgetauft. In der Küche wirkt der junge Küchenchef Davide Bösch.

L'altro, Sternenstrasse 11, Tel. 044 201 43 98, www.l-altro.ch

Schliesslich kann man auch Expansions-Chancen nutzen. Thomas Hofstetter, der bereits das Restaurant Waid führt, hat vor ein paar Wochen auch das Jägerhaus Waid übernommen und in das **Grotto Tessin** verwandelt. Er kann vorerst zwei Jahre bleiben, dann entscheidet die Stadt Zürich, ob sie ihr Haus lieber renovieren oder abreißen lassen will.

Tessin Grotto, Waidbadstr. 151, Tel. 044 271 47 50, www.tessin-grotto.ch



Gemütlich: Das «Corretto».