

**Das besondere Konzept** Der neuste Streich von Zürichs Gastro-Grösse Michel Péclard: das kleinste Hotel der Schweiz, in dem der Gast das Zimmer ersteigern muss.

RENATE DUBACH

Ab sofort kann man darin schlafen, im kleinsten Hotel der Schweiz. Seit letzter Woche ist das Hotel der «Milchbar» in Zürich eröffnet. Es besteht aus einem einzigen Zimmer, verfügt über eine aussergewöhnliche Ausstattung und liegt im Herzen der grössten Schweizer Stadt, an der Bahnhofstrasse, gleich beim Paradeplatz.

Er habe sich mit dem einmaligen Hotelzimmer einen Traum verwirklicht, sagt Gastronom Michel Péclard dazu. Anfang Jahr, bei der Eröffnung des Restaurants Milchbar, hatte er noch über die Behörden gewettert, die von ihm verlangten, dass er sich an die üblichen Hotel-Bestimmungen halte, die sein Hotel Milchbar nie erfüllen könne – weil es eben in vielem komplett aus dem Rahmen falle. Tatsächlich lässt sich bei einer Besichtigung sagen: Es

### Fakten Die Péclard-Gastronomie in Zürich

Das Hotel der «Milchbar» ist die neuste Eröffnung des Zürcher Gastronomen Michel Péclard. Die Liste seiner Betriebe wird immer länger, erst kürzlich kam das Rooftop-Restaurant im obersten Stock des Modehauses Modissa dazu. Angefangen hatte der gelernte Buchhalter und Absolvent der Hotelfachschule Luzern mit der «Pumpstation», dem Outdoor-Grill-Restaurant beim Stadelhofen direkt am Zürichsee. Dann kamen allmählich die Conditorei Schober, das Restaurant Kiosk beim Hafensiesbach, «Fischer's Fritz», Coco Grill & Bar und die beiden «Milchbars» am Bellevue und beim Paradeplatz hinzu. rd



Klein, aber bunt: Michel Péclard's «Ein-Zimmer-Hotel» inklusive Wandbild des Zürcher Künstlers Max Zuber.

Bilder peclard.net

## Ein Traumzimmer für Meistbietende

ist klein und sehr fein, das Zimmer oberhalb der Arkaden der Milchbar. Man betritt den Raum, schiebt seine Hotelkarte ein – das Licht geht an und der Vorhang zu. Man kann ihn natürlich wieder öffnen und dem Treiben unten zusehen. «Besser als Fernsehen», sagt Milchbar-Geschäftsführer Paul Blume dazu.

### Die feinsten Daunen für das kleinste Hotel

Ein Fernsehgerät gibt's ohnehin nicht – dafür ein Wandbild des Zürcher Künstlers Max Zuber. Es zeigt einen Faun, der Flöte spielt, und mehr oder weniger bekleidete Männlein und Weiblein, die dazu tanzen. Eine Wand ist mit Spiegelkacheln bedeckt, dahinter verbirgt sich das im Retrolook gestaltete Badezimmer mit Dusche. Dazu kommen antike Lampen, Grün-, Gelb- und gedämpfte Rottöne sowie Kissen auf den breiten Fenstersimsen. Verantwortlich für die Innenarchitektur ist der ehemalige Bühnenbauer Raphael Otto, der



Den Traum vom Hotelzimmer verwirklicht: Michel Péclard.

ebenfalls das darunter liegende Lokal eingerichtet hat.

Aus dem Rahmen fällt das kleinste Hotel der Schweiz nicht nur wegen der Lage und der Gestaltung. Sondern auch, weil das Bett mit dem vermutlich teuersten Inhalt und Zubehör ausgestattet ist, das aktuell erhältlich

ist. Die Gäste dürfen sich auf ein Boxspring-System legen und mit einem Eiderdaunen-Duvet zu decken, das so leicht ist, dass es fast davonfliegt. «Das hat ein paar tausend Franken gekostet», sagt Paul Blume dazu und erklärt kurz und stolz, wie die Daunen der Eiderenten in die Duvets gelangen.

Und dann gibt's da auch noch das einmalige Preissystem für das Zimmer: Die Gäste bestimmen den Preis. Jedenfalls, solange er über dem Mindestgebot von 199 Franken pro Nacht liegt – den Rest bestimmt die Nachfrage. Das Zimmer kann also nur ersteigert werden. Im Preis eingeschlossen ist sogar eine Flasche Champagner und das Frühstück – natürlich in der Milchbar, die ja bereits ab 5 Uhr morgens geöffnet hat.

### Ein bisschen pokern gehört zur Zimmerreservierung

Das Ganze geht natürlich nur per Internet, wo die Daten in einem Kalender anklickbar sind. Wenn man registriert ist, kann



Ton in Ton: der Badezimmer-Bereich im «Milchbar-Hotel».

man bieten. Nach den mindestens 199 Franken beträgt jeder Erhöhungsschritt 10 Franken. Das System gibt automatisch den nächsten Betrag an. Wenn man sich «seiner» Nacht auf sicher reservieren will, kann man aber auch ein Maximalgebot stellen.

Um Mitternacht sieben Tage vor dem Belegungstag wird die Auktion beendet. Hat man Pech gehabt und ist überboten worden, muss man sich halt nach einem anderen Zimmer umsehen. Ein Ähnliches wird in Zürich wohl nicht so leicht erhältlich sein.

[www.milchbar.ch](http://www.milchbar.ch)

## Kolumne



Christoph Kokemör ist Chefsommelier im Grand Hotel Les Trois Rois in Basel

## Halbe und grosse Flaschen ganz nach vorne!

Bei der Bestellung eines begleitenden Getränkes im Restaurant stellt sich oft die Frage: Wie viel können wir heute trinken? Der Ruf der offenen Weine ist nicht immer zum Besten und eine Dreiviertel-Liter-Flasche ist manchem Gast zu viel. Insbesondere ältere Kundenschaft bevorzugt, immer weniger Wein zu trinken. Da kommt öfter auch die Frage nach halben Flaschen. Die Gründe für den Genuss von weniger Alkohol sind vielfältig. Einer davon ist das Auto: Die Gäste bestehen auf die Unabhängigkeit, die ihnen der fahrbare Untersatz garantiert. Der Verlust des Führerscheins wäre für sie jedoch eine Katastrophe. Die komplizierte Rechtsprechung bei der Alkoholgrenze zwischen den Versicherungen und der Polizei weist Differenzen von 0,4 Promille aus. Dadurch ist der Bedarf an kleineren, adäquaten Flaschengrößen gestiegen. Eine Entwicklung, die innerhalb Europas unterschiedlich ist. In den südlichen Ländern gibt es weniger halbe Flaschen von höherwertigen Weinen zu kaufen. In Frankreich, der Schweiz oder in Deutschland etwa findet sich diesbezüglich ein breiteres, differenzierteres Angebot. Dennoch ist auch da das Angebot an kleinen Flaschen bei den besseren Qualitäten noch immer zu tief. Das Argument: Die Kosten für halbe Flaschen seien genauso hoch wie bei ganzen Flaschen und verteuere die Bouteillen. Ein Grund mehr für die Anti-Lobby gegen halbe Flaschen.

Aus diesen Gründen würden Bordeaux-Liebhaber niemals eine halbe Flasche bestellen, weil sie die Geschmacksqualität einer «normalen» Bordeaux-Flasche kaum erreichen würde. Dies eine Behauptung, die immer wieder im Raum steht. Wenn überhaupt, würden sie am liebsten nur Magnum-Flaschen trinken. Welches Flaschenformat hat nun die beste Qualität? Oder gibt es Unterschiede zwischen den Flaschenherstellern oder den Formen? Die Meinungen gehen weit auseinander.

Idealerweise sollten Flaschen eine möglichst geringe Oberfläche für den Reifungsprozess ausweisen. Je mehr Wein sich in einem geschützten Behältnis gegen die Reifungsfaktoren Wärme, Trockenheit, zu hohe Feuchtigkeit und Licht schützen kann, desto idealer ist die gehemmte Reifung des Weines. Deshalb haben die Befürworter von grossen Formaten absolut recht. Die Weine haben im Alter noch ein grösseres Potenzial. Dennoch: Die Alternative einer halben Flasche beinhaltet zwar einen veränderten Reifungsprozess, nicht aber eine schlechtere Qualität. Sicherlich gibt es Rebsorten, die zu schnell reifen und sich zur Abfüllung in kleineren Formaten nicht eignen. Allerdings trifft das nicht auf alle Weine zu: Solche aus dem Burgund oder Piemont wären prädestiniert dafür. Doch die Quantität der produzierten Menge hindert die Winzer, Schöppli abzufüllen, weil die Weine bereits verkauft sind, bevor sie abgefüllt

werden. Das ist bei allen hervorragenden Gewächsen so. Wenige Winzer erlauben sich den Luxus, kleine und grosse Formate abzufüllen. In den letzten Jahren hatten Weinbauregionen zunehmend Probleme mit der Erntemenge, sodass sich die Kapazität der Abfüllmenge reduziert hat.

Der Verkauf von Schöpplis ist abhängig von der Präsentation auf der Weinkarte. Auf vielen Weinkarten sind diese bei den Flaschen in der jeweiligen Region integriert oder auf den letzten Seiten zu finden. Doch diese Politik des Versteckens hindert den Kunden, diese Gewächse und Formate zu entdecken. Eine Redensart besagt: Vor lauter Bäumen sieht man den Wald nicht. Deshalb empfehle ich, die halben Flaschen ebenso wie die Grossformate und Champagner auf den vordersten Seiten separat zu präsentieren. Umso mehr sollte die Auswahl der halben Flaschen hochwertig sein, sodass die Bereitschaft, diese Weine zu entdecken, gefördert wird. Die Verkaufspolitik des Hauses sollte den Gast im Fokus haben. Die unüberlegte Platzierung oder ein geringfügiges Angebot behindert sowohl Umsatz als auch Genuss. Offene Weine können sicherlich eine höhere Marge ausweisen, aber nicht immer einen höheren Umsatz nach sich ziehen. Ich freue mich immer an einem ungewöhnlichen Angebot an halben Flaschen, so kann ich auch zwei halbe Flaschen geniessen, ohne auf Qualität zu verzichten.

## Wein

### Zuwachs für die «Collection Chandra Kurt»

Soeben sind in der «Collection Chandra Kurt» zwei Tessiner Merlots erschienen, ein weisser und ein roter. Ein Rosato und ein Grappa werden demnächst folgen. Produziert werden die Weine von Tamborini Vini, einem 1944 gegründeten Familienbetrieb, der heute vom «Winzer des Jahres 2012» Claudio Tamborini geführt wird. Die Zürcher Weinautorin Chandra Kurt will mit ihrer Kollektion die Eigenschaften der Schweizer Weine hervorheben. Es gibt bereits acht autochthone Walliser-Weine von Provs und sechs Chasselas-Variationen von Bolle. Die schön gestalteten Flaschen erhielten 2014 den Red Dot Design Preis. Der Konsumentenpreis beträgt je 19.80 Franken. rd

### Neues Portal für den Schweizer Wein

Ein neues Online-Portal vereint alle Schweizer Winzer und bietet einen umfassenden Einblick in die helvetische Weinszene: Das Online-Portal Swiss Wine Directory, das von Swiss Wine Promotion unterstützt wird, ist per sofort der breiten Öffentlichkeit zugänglich. Es ist mehr als ein Branchenverzeichnis, bietet es doch detaillierte Informationen zu Weingütern, aktuellen Themen und zu Schweizer Weinen im Allgemeinen. Mit wenigen Klicks lassen sich Winzer geografisch orten, die angebauten Rebsorten und ihr aktuelles Angebot studieren.

[www.swisswinedirectory.ch](http://www.swisswinedirectory.ch)

## Tourismus

### Aletsch Arena und Bad Zurzach kooperieren

Pünktlich zur Sommersaison 2015 lancieren die Aletsch Arena und Bad Zurzach Tourismus gemeinsam das Angebot «Wasser- und Gletschererlebnis». Inbegriffen ist ein Wanderpass für die Aletsch Arena mit freier Fahrt auf den Bergbahnen. Bei einem Aufenthalt in Bad Zurzach ist der Eintritt zur Wellnesswelt im Thermalbad Zurzach mit Dampfbad, Sauna und Fitness inklusive. Mit der Kooperation zwischen der Aletsch Arena und der Wellness- und Gesundheitsoase Bad Zurzach sollen Synergien neu genutzt und mit einem gemeinsamen Pauschalangebot vermarktet werden.

### Mit dem Thurgau-Quartett die Region kennenlernen



zvg

Thurgau Tourismus lanciert mit den Thurgauer Betrieben das Kartenspiel Thurgau-Quartett. Dieses besteht aus 32 Spielkarten, kostet 19 Franken und ist weit mehr als ein Quartett: Spielerisch können die Gäste der Region so die Landschaft des Thurgaus erfahren und das Potenzial der Erlebnis- und Freizeitregion kennenlernen. Es ist auf 2000 Stück limitiert, und wer eines davon ersteht, erhält zudem einmalig freien Eintritt in Thurgauer Klassiker, wie etwa zum Napoleonmuseum. fee

[www.thurgau-bodensee.ch/quartett](http://www.thurgau-bodensee.ch/quartett)