

VOM CAFÉ ZUM RESTAURANT, ZUR BAR, SHOWBÜHNE UND CLUB

Vom Tee nahtlos zum Cocktail wechseln? Vom Sushi zum Feuerspucker? Kein Problem. Immer mehr Lokale bieten ihren Gästen vom gratis Apéro bis zum Top-DJ ein abendumfassendes Programm.



BILDER ZVG

Internationales Flair und ein qualitativ hochstehendes Konzept soll eine gut betuchte Klientel anlocken.

D

as erste vegetarische Restaurant der Schweiz, Hiltl, macht es seit sieben Jahren erfolgreich. Der legendäre «Dracula-Club» in St. Moritz bot es wohl als Erster an. Und Ivo Adams «Seven» in Ascona läuft wie geschmiert. Auch das im letzten Jahr eröffnete «Alice Choo» an der Zürcher Limmatstrasse ist Restaurant, Bar und Club in einem. Mit durchdachten Konzepten sollen die Gäste möglichst lange im Haus gehalten werden, um ihnen das Maximum zu bieten und dabei die Raumfläche möglichst effizient zu nutzen. Dabei gilt es, Vieles zu beachten.

Was, weiss niemand besser als «Doktor Gastro» Wolf Wagschal. Der langjährige Gastronom und Berater zahlreicher Hotels und Restaurants wie des «Baur au Lac» und «Rive Gauche» in Zürich oder des «Posthause» und Hotel Monopol in St. Moritz führte bereits vor über zehn Jahren die legendären Mykonos-Partys im Restau-

rant Lakeside in Zürich mit den Gründern und Organisatoren Stelio und Seigi ein. Die Anlässe waren sehr erfolgreich. Zu hunderten tanzten überwiegend weiss gekleidete Menschen bis in die frühen Morgenstunden im grossen Saal des Gebäudes direkt am Zürichsee. Dabei lernten sie das dazugehörige Restaurant kennen und schätzen. Über 20 Restaurants in vier Ländern kreierte er in den vergangenen Jahren. «Ich war schon immer Fan der Kombination Restaurant und Club», sagt der 46-Jährige. In Grossstädten wie New York, London und Paris zieht das Konzept seit Jahren. Nun wird es immer häufiger auch in der Schweiz umgesetzt. Wegen der zahlreichen strengen, gesetzlichen Auflagen seien solche komplexen Betriebe laut Wolf Wagschal jedoch kostenintensiv, sodass man sehr gut kalkulieren und planen müsse. Er spricht aus Erfahrung: Das von ihm beratene asiatische Fine Dining Restaurant Alice Choo samt Club und Bar musste wegen einer verzögert erteilten Betriebsbewilligung den gigantischen und teuren Eröffnungsanlass kurzfristig um drei Wochen verschieben. Heute darf das «Alice Choo» als Vorzeigemodell genannt werden. Das ehemalige Restaurant und Club Indochine wurde für mehrere Millionen Franken von den drei Partnern und Inhabern der New Indochine SA Frank Ebinger, Francesco Nucera und Sébastien La

Page umgebaut und eingerichtet. Das Konzept zieht sich vom Stäbchenhalter über die Kleider des Personals bis zur Dekoration und Menükarte durch. «Wir legen sehr viel Wert auf Details», sagt Wolf Wagschal. Der Schlüssel einer erfolgreichen Gastronomie liege bei qualitativ hochwertigem Food, feinen Drinks und einer guten Ambiance.

Mit einem Mix aus exzellenter Küche, luxuriösem Interieur, aussergewöhnlichen Shows sowie internationalen und nationalen Top-DJs wollen die rund 30 Mitarbeiter auf 600 Quadratmeter Fläche bis zu 150 Restaurant- und 500 Clubgäste bewirten. «Alice Choo» möchte laut des Beraters in der Liga der weltweit besten, asiatischen Gastronomiekonzepte wie das «Novikow», «Zuma» «Nobu» und «Hakasan» spielen, die eine Kombination aus bestem Essen, Getränken und Unterhaltung bieten. Sehr wichtig sei eine aussergewöhnlich gute Küche. Um diese zu gewährleisten, wurden im «Alice Choo» Nathan Dallimore und sein Team engagiert. Der Neuseeländer mit englischen Wurzeln war vorher in der populären Strelka Bar in Moskau sowie dem In-Place «Novikov» in London tätig. Im Fokus stehen topmalaysische, -chinesische und -japanische Fleisch- und Fischspezialitäten wie Sashimi, Sushi, Tempura und Dim Sum. Um Abwechslung zu gewährleisten, wech-

selst der Spitzenkoch wöchentlich mindestens ein Menü aus. Dazu kocht er mit 120 verschiedenen Saucen. Der Salat mit knuspriger Ente überrascht mit Litchi, der Fischgang mit einem seltenen, chilenischen Seabass und salzigen Algen als Gewürz. Das Dessert mit Bergamotte-Sorbet mit leicht geliertem Schwarztee, Sauerrahm-Espuma und Jasminblüten. Über Mittag werden jeweils drei Menüs angeboten. Dazu Suppe, Salat sowie einige Appetizer. Um den hohen Stellenwert der Küche zu betonen, soll sie nächstens vergrössert werden.

Feuerspeiende Herren, bauchtanzende Damen

Von jeweils donnerstags bis sonntags verwandelt sich das edle Restaurant um 22.30 Uhr langsam in einen Club. Der DJ schraubt die Lautstärke der Musik etwas höher, die Lichter werden gedimmt. Feuerspeiende Männer und bauchtanzende Frauen, sich um die Gäste kümmernde kleinwüchsige Menschen und ausgefallene Shows ziehen die Gäste in den Bann. Die meist weiblichen, gut gekleideten Gäste gehen von Wein zu Cocktails oder Drinks über. Die Bar am Ende des abgedunkelten Restaurants füllt sich. Freiwerdende Tische werden aus dem Raum getragen. Damit den Gästen genug Zeit

HGZ № 10



Im Laliq-Room können bis zu zehn Personen in exklusivem Rahmen aus Produkten des gleichnamigen Edelgeschäftes Nathan Dallimores Köstlichkeiten geniessen.

bleibt, um das Essen zu geniessen, werden keine Reservationen nach 21 Uhr entgegengenommen. Zudem macht das gut instruierte Personal bereits telefonisch auf das Konzept aufmerksam. Kommen die Gäste zu spät, kann es vorkommen, dass sie zwischen tanzenden Menschen und in lauter Musik speisen müssen. Um die Verwandlung vom Restaurant zum Club für die Gäste möglichst unauffällig zu gestalten, sind einige Tricks vonnöten. Schliesslich geben die Gäste laut Wolf Wagschal mindestens 120 Franken pro Person aus und wollen entsprechend behandelt werden. So ist es möglich, die Tischhöhe nach Abtragen des Geschirrs hydraulisch auf die Höhe eines Clubtisches herunterzulassen. Der klassische Restaurantservice wird zum Flächenservice im langsam zur Lounge umfunktionierten Speisesaal.

Das Konzept scheint zu funktionieren. «Von donnerstags bis sonntags sind wir jeweils über zwei Wochen im Voraus ausgebucht», sagt Wolf Wagschal. Um keine spontanen Gäste wegschicken zu müssen, arbeitet das «Alice Choo» mit dem benachbarten Restaurant Italian Monkey zusammen. Jahrelang wurde darin erfolgreich das Ristorante La Rocca betrieben. Das folgende «Elements» floppte. Heute werden dort hochstehende italienische und sardinische Gerichte angeboten. Um die Gäste «im Haus» zu behalten, bekommen sie einen Stempel, um nach dem Essen kostenlos in den benachbarten Club von «Alice Choo» im Untergeschoss zu wechseln. Dort veranstaltet Paolo Manduca Deep-House-Partys. «Während im oberen Stock eher kommerzielle Musik gespielt wird, darf es im unteren ruhig etwas dirty, posh und undergroundig zu- und hergehen», sagt Wolf Wagschal. Dafür werden auch mal DJ-Urgesteine wie Sven Väth gebucht. Erfahrene Türsteher sorgen dafür, dass eine gute Balance zwischen der High Society und dem Fussvolk herrscht.

Wie im vorherigen Restaurant und Club Indochine werden im «Alice Choo» zwei Memberkarten angeboten. Eine für 4.000 Franken und eine für 1.000 Franken pro Person und Jahr. Die teure wird maximal 50 Personen pro Jahr gewährt. Insgesamt erhalten nicht mehr als 100 Personen eine Karte. Anwärter müssen ein vierseitiges Schreiben ausfüllen und diverse Bedingungen erfüllen. Karteninhaber erhalten

Getränke im Gesamtwert von 2.000 Franken, Zutritt zum Member-Raum Rabbit Hole, Valet-Parking, Zutritt zum Club für vier Personen, Garderobe, Einladungen zu allen VIP-Events, zehn Prozent Rabatt beim Weinpartner Casa del Vino sowie ein Geburtstagsgeschenk von Alice. Trotz des stolzen Preises seien diese Memberkarten gefragt. Schliesslich werde Exklusives geboten. Dazu gehört der «Laliq Room». In Zusammenarbeit mit dem Besitzer Silvio Denz können dort bis zu zehn Personen auf mass- und handgefertigten Tischen und Stühlen, unter luxuriösen Kronleuchtern aus exklusivem Geschirrdinieren.

Mit vielen Schichten Fixkosten decken

Seit Ende Januar bietet auch das Restaurant Dal Nastro in Zürich ein Clubbing-Programm. Vorher machte das zweistöckige Lokal vor allem durch seine feinen Antipasti von sich reden, welche auf einem rotierenden Sushi-Band präsentiert werden. Das «Dal Nastro» wurde vor rund eineinhalb Jahren eröffnet. Nun finden darin jeweils donnerstags Afterwork-Partys statt. Der Freitag ist mit der «Lady's Night», freiem Eintritt sowie einem Cüpli und Wettbewerbsgewinnen wie Louboutin-Schuhen den Frauen gewidmet. Samstags will sich das «Dal Nastro» mit Top-DJs wie Andrea Oliva oder Phat Phillie aus dem bestehenden Angebot an Partys herausheben. Räumlich eignet sich das Lokal ideal für das Konzept. Das im Erdgeschoss liegende Restaurant verwandelt sich ab 23 Uhr in einen Club. Die Tische werden zur Seite geräumt, sodass Platz zum Tanzen entsteht. Auf der Galerie im Obergeschoss befindet



WOLF WAGSCHAL
«Der Schlüssel zur erfolgreichen Gastronomie liegt bei gutem Essen, Trinken und guter Ambiance.»

sich die Lounge. Nachdem fertig gespeist wurde, werden auch hier die Tische hydraulisch tiefer gelegt, und bei Bedarf sorgen Vorhänge für Privatsphäre. Eintritt bezahlt nur, wer nach 23 Uhr das Lokal betritt. Es gelten strenge Gesichtskontrollen. Unter 25 Jahren kommt keiner rein.

Die Idee zu diesem Lifestyle-Konzept entstand einerseits aus dem Bedürfnis der Inhaber Alexander und Michael Manz sowie Dario Betucci heraus. Die Zwillingbrüder sind die Söhne von Ljuba Manz und ihrem verstorbenen Ehemann Caspar. Das Paar baute die Manz Privacy Group auf, zu welcher unter anderem das

Hotel St. Gotthard in Zürich, das Hotel Euler in Basel sowie das Hôtel de la Paix in Genf gehören.

«Wir finden es angenehm, nicht von einem Ort zum anderen wechseln zu müssen, sondern alle Annehmlichkeiten eines Abends in einer Location geniessen zu können», sagt Alexander Manz. Dies beginnt für ihn beim Apéro, mündet im hochwertigen Dinner und geht ins Clubbing über. Andererseits findet er, sei es die Hauptaufgabe eines Restaurants, so viele Schichten wie möglich zu bespielen, um die hohen Fixkosten abzudecken. Innerhalb dieser Schichten müsse man sich mit klaren Konzepten positionieren, die einander ergänzen. Die Infrastruktur des Lokals soll ausgenutzt werden. Das «Hiltl» sei ein gutes Beispiel dafür. Dort sei die Küche 24 Stunden in Betrieb. «Nur mit dem Verkauf von Mittag- und Abendessen ist es nicht möglich, kostendeckend zu arbeiten», sagt der 34-Jährige. Das Konzept «Dal Nastro by Night» habe sich angeboten, weil es in der Nähe des Stauffachers optimal dafür liege und die Marge verbessere. Am Wochenende mache der Verkauf der Speisen jeweils rund 50 Prozent des Umsatzes aus.

Antonio Colaianni sorgt für höchste Qualität

Mit flexiblen Preisen versucht man im «Dal Nastro», allen Gästen etwas anbieten zu können. Die Antipasti sind zum Teil offeriert oder kosten maximal 19 Franken. Die viergängige, grosszügige Tavolata in der Lounge beläuft sich auf 85 Franken. Da die Betreiber der Meinung sind, dass nur Qualität auch Qualität anzieht, wollen sie auch im Bereich der Kulinarik auftrumpfen: «Seit Februar begleitet uns Antonio Colaianni. Er soll unser Konzept im Food-Bereich prägen», sagt Alexander Manz. Der mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Chefkoch des Restaurants Mesa in Zürich verfeinert im Mandatsverhältnis gemeinsam mit dem Küchenchef vom «Dal Nastro» Gianluca Muzzi Rezepte sowie Abläufe. Laut Alexander Manz soll in ihrem Lokal spätestens im kommenden Winter alles perfekt stimmen, sodass ihr Konzept in andere Städte und Länder expandiert werden kann. «Das «Dal Nastro» soll weltweit etabliert werden. Wir haben bereits Interessensbekundungen vom Flughafen Charles de Gaulle in Frankreich und aus Dubai erhalten.»



ALEXANDER MANZ
«Es ist die Aufgabe eines Restaurants, so viele Schichten wie möglich zu bespielen, um Kosten zu decken.»

Überraschend mischt nun auch das edle Café Felix am Bellevue im Zürcher Nachtleben mit. Das opulent mit roten Rosen und goldverzierten Elementen ausgestattete Lokal bietet seit einigen Jahren feinste Pralinés, schön verzierte Kuchen sowie hübsche essbare Geschenkideen von Teuscher an. Daneben können die Gäste im Café auf zwei bedienten Etagen Gebäck und Pâtisserie, Heissgetränke sowie leichte Gerichte geniessen. Bis Anfang Jahr war es hauptsächlich tagsüber gefüllt mit einer Klientel, die zu sanften Klavier- oder Celloklängen ihren Kaffee oder eine Tarte Tatin zu sich nahm. Seit Januar wird das Lokal abends belebt mit Musik von Life-DJs oder Pianisten, die Evergreens und Hitparadenmusik spielen: «Dolf Teuscher Junior, Inhaber des Café Felix, suchte schon lange nach geeigneten Personen, die dem Lokal in den Abendstunden Leben einhauchen. Er findet, die Lage sei geradezu prädestiniert dafür», sagt die Geschäftsführerin Karin Wymann. In Hans-Peter Buchschacher sowie Bastian Grabbaum hat er sie gefunden. Letzterer kennt sich als ehemaliger Barchef des «Pöschli» in Zermatt und der benachbarten Terrasse-Bar in Zürich im Nachtleben aus.

Vom edlen Café zur Bar

Das Café Felix mutiert nach 19 Uhr jedoch nicht zu einem Club mit ohrenbetäubender Musik und einer tanzwütigen Masse. «Wir bieten einen Barbetrieb mit Musik an, jedoch in angemessener Lautstärke, sodass gemütlich an den Tischen miteinander etwas getrunken und gesprochen werden kann», sagt Karin Wymann. Ein neues Lichtkonzept sowie Kerzen auf den Tischen sorgen für die entsprechende Ambiance. Dazu mixt ein ausgebildeter Barkeeper eine Vielzahl an Cocktails, die saisonal angepasst werden. Und jeweils bis zur Schliessung des Lokals zwischen 24 und 2 Uhr ist die Küche geöffnet, sodass Bistro- und Barfood wie Caesar Salad, Club-Sandwiches oder Crostini bestellt werden können. Neben Afterwork-Apéros seien in naher Zukunft weitere Events im edlen Café am Bellevue geplant.

Sarah Sidler