

Alice Choo; High-End Asian Restaurant and Nightclub in Zurich, Switzerland

Mandatsdauer: November 2014 – on going

During a period of 6 months – from the opening until today – Output: around 50 Clippings in Swiss print and online Media, Radio and TV, Blogs

Examples:

7.11.2014, 20 Minuten, 478'000: printing, 1'540'000: readership

FREITAG, 7. NOVEMBER 2014 / 20MINUTEN.CH

Zürich/Region 7

## Im neuen Edelclub kostet eine Membercard 4000 Fr

ZÜRICH. Der einstige Club Indochine heisst jetzt Alice Choo. Für 4000 Franken wird man Member - dafür gibt es Butler, Parkservice und Zugang zu einem Privatraum.

Ein Kronleuchter für 100 000 Franken, ein Gourmetrestaurant und eine Smoking Lounge mit Samtsofas und Tanzfläche. Im Zürcher Club Alice Choo wird Luxus grossgeschrieben. In den kommenden Wochen gehen in den ehemaligen Indochine im Kreis 5 die Türen auf. Laut Francesco Nucera, einem der neuen Mitinhaber, können die Gäste nach ein paar Drinks und einem Dinner bis zum Morgen grauen feiern. Zauberer und Akrobaten sollen sie unterhalten, auch 60er- und 70er-Nächte stehen auf dem Programm. «Die Altersgrenze setzen wir bei 25 Jahren fest», so Nucera. Zudem werde nur eingelassen, wer sich gepflegt kleide und angemessen benehme. Der Eintritt kostet um die 30

Franken, für 4000 Franken gibt es eine Jahreskarte für die sogenannten Close Friends of Alice Choo. Dann fahren Angestellte das Auto der Premiumgäste in ein Parkhaus, gewisse Member holen sie sogar mit der Limousine ab. Zudem können Close Friends für 2000 Franken pro Jahr Getränke beziehen und ein Butler sorgt sich während des ganzen Abends um sie. «Tische gibt es für unsere Member 24 Stunden im Voraus garantiert und sie können sich in einen kleinen Raum zurückziehen.» Zum in dunklen Farbtönen gehaltenen Rabbit Hole mit Spiegeln an den Wänden haben nämlich nur die Premiumgäste Zugang. JANNIS FATSEAS

Mehr zum Thema auf [fillrate.com](#)



Mitinhaber Francesco Nucera freut sich auf die Eröffnung. FAT

20 Sekunden

Gastrecht für Frauen

ZÜRICH. Die Frauenzunft darf am Sechseläuten künftig im offiziellen Zug der Zünfte mitmarschieren. Sie wird Dauergast der Gesellschaft zur Constaffel. An den Zunftaktivitäten am Abend wollen die Männer aber weiterhin unter sich bleiben. SOA

Mädchen angefahren

LUSTER. Zwei Schülerinnen sind am Mittwochabend von einem Lieferwagen auf einem Zebrastreifen angefahren worden. Eine der beiden 15-Jährigen wurde mit schweren Verletzungen ins Spital gebracht. SOA

Illegale Prostituierte

WINTERTHUR. Die Polizei hat am Mittwoch in einer Bar drei Frauen festgenommen, die ohne Bewilligung als Prostituierte arbeiteten. Die Dominikanerinnen hielten sich als Touristinnen in der Schweiz auf. SOA

Jetzt profitieren: bis zu CHF 4500.- quattro Prämie\*

Attraktive Prämien bis 31. Dezember 2014 bei allen Audi Lagerfahrzeugen mit dem legendär sicheren quattro Antrieb. Detaillierte Informationen erhalten Sie bei uns.

\*Angebot gültig bis 31. Dezember 2014 (Immatrikulationsdatum) für Lagerfahrzeuge mit quattro Antrieb. Die Modelle S1, TT, R8 sowie A6 und A7 nach Produktauflistung sind von der quattro Prämie ausgeschlossen. Kalkulationsbeispiel: Audi A6 Avant quattro 3.0 TDI S tronic, 204 PS, Normverbrauch gesamt: 5,8 l/100 km, Benzinäquivalent: 6,5 l/100 km, 152 g CO<sub>2</sub>/km (Durchschnitt aller verkauften Neuwagen: 148 g/km), Energieeffizienz-Kategorie: C, CHF 64 160.- inklusive quattro Prämie von CHF 4500.- (quattro Antrieb CHF 5500.- abzüglich CHF 4500.- Prämie), inklusive Premiumbonus von CHF 3990.-. Änderungen jederzeit vorbehalten. Alle Preise inkl. MwSt. Abgebildetes Modell: Audi A4 Avant quattro, CHF 44 370.-.



**Jetzt bei Ihrem offiziellen Audi Partner in Ihrer Region.**

**Audi Center AMAG Zürich**, 8600 Dübendorf, Tel. 044 325 45 45, [www.autowelt.amag.ch](http://www.autowelt.amag.ch)  
**Audi Center Zürich Altstetten**, 8048 Zürich, Tel. 044 405 68 68, [www.altstetten.amag.ch](http://www.altstetten.amag.ch)  
**AMAG Bülach**, 8184 Bachenbülach, Tel. 044 864 86 40, [www.buelach.amag.ch](http://www.buelach.amag.ch)  
**AMAG Horgen**, 8810 Horgen Tel. 044 727 40 40, [www.horgen.amag.ch](http://www.horgen.amag.ch)  
**AMAG Utoquai**, 8008 Zürich, Tel. 044 269 51 51, [www.utoquai.amag.ch](http://www.utoquai.amag.ch)

Vorsprung durch Technik





# Essen, staunen und feiern in Zürichs neuestem Club

**ALICE CHOO** Das ehemalige Indochine an der Limmatstrasse heisst jetzt Alice Choo und ist ein exklusiver Restaurant-, Bar- und Clubbetrieb auf 600 Quadratmetern. Der Schwerpunkt liegt auf panasiatischer Küche.

VON GINGER HEBEL

Zürich ist um eine Ausgehlocation reicher. An der Limmatstrasse 275 hat das Alice Choo eröffnet, ein asiatisches Fine-Dining-Restaurant mit Bar und Club, verteilt über zwei Stockwerke. Von Donnerstag bis Sonntag finden hier – neben dem regulären Clubbetrieb – bizarre und ausgefallene Künstlerdarbietungen statt, darunter Burlesque-Shows, Hippie-Nächte und «We love Bangkok»-Partys. Während man diniert, kommt man also gleichzeitig in den Genuss inspirierender Show-Acts, wie sie in In-Clubs wie dem Lio auf Ibiza zelebriert werden. So ist man Teil einer Erlebniswelt, die über das Essen hinausgeht. Im Fokus stehen Electromusik und Deep House von Top-DJs wie Sven Vüth. Im unteren Bereich befindet sich das Rabbit Hole, eine Barzone, die Member-Gästen vorbehalten ist. Ab 1000 Franken pro Jahr darf man sich «Friends of Alice Choo» nennen.

Die neue Location ist ein mystischer Ort mit dunklen Tischen und Stühlen mit schweren Stoffbezügen. Das weibliche Servicepersonal trägt asiatisch angehauchte Kleider, an der Bar mixen Männer Drinks und schenken japanischen Whisky aus oder Sake von der Premium-Hausmarke.

In der Küche steht Nathan Dallimore, ein Neuseeländer mit englischen Wurzeln. Er hat zuvor im bekannten Novl-



Mystisch: Das Alice Choo ist Restaurant, Bar und Club in einem.



Neben Sushi und Sashimi gibt es auch Dim Sum und Kobe-Beef.

kov in London gearbeitet und seine gesamte Küchencrew mitgenommen ins Alice Choo. Auf der Speisekarte findet man malaysische, chinesische und japanische Fleischspezialitäten, darunter feinstes Kobe-Beef, Entensalat, Sushi, Sashimi und Dim Sum. «Eine vergleichbare panasiatische Küche gibt es in Zürich nicht», sagt Gastrofachmann und Szenekenner Wolf Wagschal, der den Inhabern von Alice Choo als Berater zur Seite steht. Diese sind: Francesco Nucera, Sébastien La Page und Casa-del-Vino-Inhaber Frank Ebinger, die angebotenen Weine kommen aus seinem Privatkeller. Mittags bietet das Restaurant Business-

lunchs an. Für exklusive Abendessen für 10 Personen lässt sich der LaTique-Raum reservieren, der in den Club integriert ist. Hier diniert die Gäste unter pompösen Kristalllüstern.

Laut Wolf Wagschal ist im neuen Club jeder willkommen, doch die ganz junge Klientel möchte man nicht ansprechen. «Es gibt in Zürich wenig Clubs, wo man sich auch als über 35-Jährige wohlfühlt, das Alice Choo soll so ein Ort sein.» ■

**Wer essen geht, zahlt keinen Eintritt in den Club. Wer nur den Club besuchen möchte, zahlt – je nach Party – ab 30 Franken. [www.alice-choo.ch](http://www.alice-choo.ch)**



Raffiniert: Entensalat mit Kräutern.

## WAS KANN MAN TUN, DAMIT SICH KINDER IM RESTAURANT BENEHMEN?

RATGEBER

«Ein Restaurantbesuch mit unseren Kindern ist Stress pur. Was kann ich tun, damit sie nicht mit dem Essen spielen oder sich sonst wie danebenbenehmen?», fragt Stephan Tanner.



Thomas Brunner (42), Leiter Elternberatung Deutsche Schweiz bei Pro Juventute, weiss Rat.

Das A und O in diesem Fall sind die richtige Vorbereitung sowie die Auswahl des Restaurants. Verzichten Sie bei Ihrem Kind auf Appelle wie «Da darfst du nicht herumrennen» oder «Da musst du brav sein». Das setzt das Kind nur unter Druck, und dann ist der Stress quasi programmiert. Besser ist, einen positiven Kontakt herzustellen, etwa dass man das Menü anders als zu Hause aussuchen kann. Wählen Sie ausserdem ein Lokal, das wenn möglich eine Spielecke oder einen Spielplatz hat, die Räumlichkeiten nicht zu eng sind und wo nicht von vornherein ein hoher Lärmpegel herrscht. Nehmen Sie Malhefte und Stifte mit. Und verzichten Sie auf ein Gourmetessen mit mehreren Gängen. Seien Sie sich bewusst, dass Sie das Restaurant als Familie besuchen und nicht für ungestörte Gespräche zu zweit.

Sind Sie bereits im Restaurant, und Ihr Kind benimmt sich daneben, dann erklären Sie ihm, warum sein Verhalten störend auf die Umgebung wirkt. Ist ihm langweilig, dann bieten Sie ihm Alternativen an, indem Sie zum Beispiel mit dem Kind malen oder spielen. Bei weinenden oder tobenden Kindern ist es am besten, mit ihnen kurz nach draussen zu gehen und sie zu beruhigen. Seien Sie grundsätzlich nicht zu streng. Wenn ein Kind Hilfe beim Zerkleinern des Essens möchte, obwohl es dies gut selbst könnte, dann helfen Sie ihm. Und wenn es nicht mag, was es selbst ausgesucht hat, dann sollten Sie zwar kein anderes Menü bestellen, fragen Sie aber den Service nach Brot. Ein Dessert sollte das Kind dann dennoch bestellen dürfen. Ein Besuch in einem Restaurant ist ja nichts Alltägliches und sollte allen Spass machen. SB

## Pausenmilch liegt im Trend

Einmal pro Jahr steht die Pausenmilch im Mittelpunkt. Letzte Woche, am Tag der Pausenmilch, schenkten Swissmilk und der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband über 365 000 Schulkindern zum Znüni einen Becher Milch aus. «Die enorme Beteiligung der Schweizer Schulen zeigt klar auf, dass der Pausenmilchtag und die gesunde Ernährung bedeutender sind denn je. Auch angesichts der vielen übergewichtigen Kinder und fehlernährten Jugendlichen», betont Hanspeter Kern, Präsident der Schweizer Milchproduzenten.



Pausenmilch als gesunde Zwischenmahlzeit.



Mittwoch, 12. November 2014

ALBUM

13

**MAJA TRATSCHT**

Ein kleinwüchsiger Mann hielt die Leine in der Hand. Daran angebunden war ein anderer, stark geschminkter Mann. Auf Stelzen. Rleeeeesig. Das Gesicht verzerrt. Überall ein bisschen Nieten. Zwei Meter weiter rechts wirbelte eine Frau, die als Mann verkleidet war, einen Gummipenis durch die Luft. Mittendrin **Patrick Liotard-Vogt**, **Paty Bosser**, **Gregory Knie**, **Vujo Gavric** – und ich. Willkommen im falschen Film an der Limmatstrasse im Kreis 5. Da, wo früher der Club Indochine stationiert war, eröffnete letzten Donnerstag das Alice Choo. Ein Club für Reiche. Im Alice Choo kostet eine Memberkarte schliesslich bis zu 4000 Stutz im Jahr. Dafür gibts Limousinenservice, Butler, Essen, Tänzerinnen an der Stange, Zauberer und eben, Kleinwüchsige, die sich zum Affen machen. Nicht meins. erinnert mich zu sehr an dunkle Fetisch-Clubs,



die ich aus RTL-Reportagen kenne. Verstehen Sie mich nicht falsch. Jedem das Seine. Kein Problem. Zugegeben, nach zwei Drinks amüsierte ich mich. Ausserdem war **Sero Demir**, mein Lieblingsmodel, da. Wir suchten uns eine ruhige Ecke und beobachteten das Geschehen. Er sei ein grosser Vujo-Fan, erzählte Sero. Er kenne den Ex-«Bachelor» aber nicht persönlich. Ich stellte die beiden einander vor. Vujo hats gefreut. In alter Weisheit sinnierte der 29-Jährige: «Die, die mich cool finden, verstehen viel. Andere, die mich scheisse finden, gehen abends um 21 Uhr ins Bett und lesen ein Buch.» Ich lachte. Vujo nicht. Der meints ernst. So wie **Tanja La Croix**, die mit mir über die

Liebe plauderte. Wie lange ich schon mit meinem Freund zusammen sei, und ob ich nicht Angst habe, dass wir uns hassten, falls wir uns mal trennten. Nun, nein. Da ich mir zumindest zuzeit meiner Beziehung sicher bin, bin ich entspannt. Ob sie denn Ängste plagten, wollte ich wissen. Das nicht. Aber zurzeit stecke eine Freundin in der Scheidung. Das sei so grdslich, dass sie sich überlege, ihren Freund **Fabrizio** nie zu heiraten. Weil mich das Gespräch etwas deprimierte, wandte ich mich ab. Hinter mir war ein Käfig, der einer Gefängniszelle ähnelte. Darin räkelte sich eine Tänzerin, die sich als Bösi verkleidete. Irritierte mich schampar. **Melanie Alexander** nicht. Das Model posierte schon vor zwei Wochen mit einem Vibrator in der Hand. Hier baggerte sie die Bösi-Dame an, welche wiederum aus dem Käfig über meinen Rücken strich. Meine Augen weiteten sich. Sero grinste. Time to say goodbye. Beim Ausgang zwinkerte mir der Riese an der Leine zu. Ich lächelte und haute ab. Mich fragend, ob die Welt einfach Irr ist oder ich prüde bin.

Klatschkolumnistin Maja Zivadinovic ist Redaktorin bei Tillatte und «20 Minuten».

AKRIGG

**Jetzt profitieren: bis zu CHF 4500.– quattro Prämie\***

Attraktive Prämien bis 31. Dezember 2014 bei allen Audi Lagerfahrzeugen mit dem legendär sicheren quattro Antrieb. Detaillierte Informationen erhalten Sie bei uns.

\*Angebot gültig bis 31. Dezember 2014 (Immatrikulationsdatum) für Lagerfahrzeuge mit quattro Antrieb. Die Modelle S1, TT, R8 sowie A6 und A7 nach Produktaufwertung sind von der quattro Prämie ausgeschlossen. Kalkulationsbeispiel: Audi A6 Avant quattro 3.0 TDI 5 tronic, 204 PS, Normverbrauch gesamt: 5,8 l/100 km, Benzinkäquivalent: 6,5 l/100 km, 152 g CO<sub>2</sub>/km (Durchschnitt aller verkauften Neuwagen: 148 g/km), Energieeffizienz-Kategorie: C, CHF 64160.– inklusive quattro Prämie von CHF 4500.– (quattro Antrieb CHF 5500.– abzüglich CHF 4500.– Prämie), inklusive Premiumbonus von CHF 3990.–. Änderungen jederzeit vorbehalten. Alle Preise inkl. MwSt. Abgebildetes Modell: Audi A4 Avant quattro, CHF 44370.–.

**Jetzt bei Ihrem offiziellen Audi Partner in Ihrer Region.**

Audi Center AMAG Zürich, 8600 Dübendorf, Tel. 044 325 45 45, [www.autowelt.amag.ch](http://www.autowelt.amag.ch)  
 Audi Center Zürich Altstetten, 8048 Zürich, Tel. 044 405 68 68, [www.altstetten.amag.ch](http://www.altstetten.amag.ch)  
 AMAG Bülach, 8184 Bachenbülach, Tel. 044 864 86 40, [www.buelach.amag.ch](http://www.buelach.amag.ch)  
 AMAG Horgen, 8810 Horgen Tel. 044 727 40 40, [www.horgen.amag.ch](http://www.horgen.amag.ch)  
 AMAG Utoquai, 8008 Zürich, Tel. 044 269 51 51, [www.utoquai.amag.ch](http://www.utoquai.amag.ch)

Audi Vorsprung durch Technik



FREITAG, 14. NOVEMBER 2014 / 20MINUTEN.CH

Zürich/Region 5

# Bewilligung fehlt: Edelclub muss Eröffnung verschieben

**ZÜRICH. Techno-Legende Sven Väth hätte morgen im neuen Alice Choo auflegen sollen - doch daraus wird nichts.**

Mit einer rauschenden VIP-Party feierte der neue Edelclub Alice Choo im Kreis 5 vor einer Woche das Pre-Opening. Zwei Tage später stammten Detektive der Stadtpolizei dem ehemaligen Indochine einen Besuch ab. Dabei stellten sie fest, dass Umbauten vorgenommen wurden, die gar nicht bewilligt waren. «Wir haben den Betreibern klargemacht, dass der Club bis auf Weiteres geschlossen bleiben muss», so Stapo-Medienchef Marco Cortesi. Gleichzeitig informierten die Politisten das Hochbaudepartement. Dieses bestätigte, dass für das Alice Choo noch keine Baufreigabe erteilt wurde. «Es gibt einige Auflagen, die zuerst erfüllt werden müssen», sagt Sprecherin Heike Isselhorst. Wann die Baufreigabe kommt, sei noch unklar.

Das hat nun Folgen für die erste grosse Party des Clubs: Eigentlich hätte morgen Techno-Legende Sven Väth auflegen sollen. Doch sein Gig zögert



An der Pre-Opening-Party gings im Alice Choo hoch her - momentan ist nichts los. S. GRUNIG/TELLATEZZO

num in Frieda's Büro. «Wir hatten nie die Absicht, den Club ohne Betriebsbewilligung zu öffnen», stellt Alice-Choo-Mitthaber Francesco Nucera klar. Das Pre-Opening sei ein Privat-

anlass gewesen. «Wir haben natürlich gehofft, dass wir den Betrieb möglichst rasch nach dem Pre-Opening fortführen können», sagt Nucera. «Nun hat sich eine Verzögerung von ein-

zwei Wochen ergeben - das kann bei einer sehr engen Planung passieren.» Man wolle den Betrieb baldmöglichst nach der Abnahme durch das zuständige Amt aufnehmen. **ROM**

## Zu gefährlich - Lok muss weg

ADLISWIL. Kinderspielen seit 30 Jahren auf einer alten Dampflokbahn bei der Freizeitanlage Weid - passiert ist offenbar noch nie etwas. Da die Schulgemeinde aber bei Unfällen haftet, hat sie sie im Auftrag der Suva prüfen lassen. Diese stellte fest, dass die Lok zu gefährlich ist und entsorgt werden muss - eine Renovationswäre teuer. Zudem würde die Lok nach angeordneten Sicherheitsmassnahmen nicht mehr die alte sein, sagte Schulpräsident Raphael Egli im «Lages-Anzeiger». **SOM**

## 100 Hanf-Anlagen ausgehoben

ZÜRICH. Die Zahl der ausgehobenen Hanf-Indoor-Anlagen im Kanton Zürich ist stark gestiegen: Dieses Jahr hat die Kantonspolizei bereits rund 100 entdeckt. 2013 waren es total 84 und im Jahr zuvor 50, wie Kapo-Ermittlungschef Marcel Frei der NZZ sagte. Hinter den Anlagen stünden neben Kleinhändlern professionell organisierte Gruppen. Letztere bereiten ihm Sorgen: «Viele Anlagen sind bestens gesichert, etwa mit Videoüberwachung.» Auch würde teils eigenes Sicherheitspersonal eingesetzt. Bei Kontrollen stelle man immer wieder Waffen sicher. **ZOM**

## Neues Massnahmenzentrum ist kein Ferienlager

UTIKON. Nach fünf Jahren ist der 39 Millionen Franken teure Um- und Ausbau des Massnahmenzentrums Utiikon fertig. Es bietet 64 jungen Straftätern Platz - 30 davon in der geschlossenen Abteilung. Die Sicherheitsstandards sind entsprechend hoch. Bett, Tisch, Regal, Lavabo, WC, sogar die Lampen sind in den Zellen fest eingebaut. Das Fenster ist zwar nicht vergittert, lässt sich aber nicht öffnen und ist aus bruchsicherem Glas. Morgen findet ein Einweihungsfest für die Bevölkerung statt. **DA**



Ein Blick in das renovierte Massnahmenzentrum Utiikon. **KZY**

## Banker erfindet Bancomat-Überfall

ZÜRICH. Ein offenbar geistig verwirrer UBS-Angestellter wollte am 30. Januar 2013 an einem UBS-Bancomaten im Letzipark 4100 Franken beziehen. Das Geld liess er versehentlich im Auswurfsteckchen stecken. Der Polizist meldete der heute 49-jährige Schweizer aber einen Raubüberfall. Bald kam heraus, dass der Mann Unstinn erzählt habe. Auch die Beute tauchte wieder auf - der Bancomat zog

das Geld nach einer Minute ein und der Betrag wurde seinem Konto gutgeschrieben. Vor dem Bezirksgericht Zürich zeigte sich der Beschuldigte gestern geständig, machte aber eine psychische Ausnahmesituation geltend. Die Richter sprachen den Mann im Sinne der Vernehmung vom Vorwurf der Irreführung der Rechtspflege frei - ein Vorsatz sei nicht nachzuweisen. **WT**

ANZEIGE

**BERUFS MESSE ZÜRICH**

Dem Beruf ist dein Geschlecht egal  
[www.berufsmessezuerich.ch](http://www.berufsmessezuerich.ch) | Messe Zürich | Eintritt kostenlos  
 Berufsmesse Zürich: 18. bis 22. November 2014  
 Treffpunkt Weiterbildung: 21. und 22. November 2014

Hauptpartner: Zürcher Kantonalbank

Unterstützt durch:
 

- Wirtschaftskammer Kanton Zürich
- Stadtkanton Zürich
- Stadtkanton Zug
- Stadtkanton Schwyz
- Stadtkanton Uri
- Stadtkanton Nidwalden
- Stadtkanton Obwalden
- Stadtkanton Appenzel A. u. S.
- Stadtkanton Appenzel O. u. N.
- Stadtkanton Thurgau
- Stadtkanton Graubünden
- Stadtkanton Valais
- Stadtkanton Ticino
- Stadtkanton Val d'Aoste
- Stadtkanton Aostale

Veranstalter: KGV, M.CH



21.11.2014, Tagesanzeiger Zürich, 172'920: printing, 473'000: readership

# Nachtleben / Clubs

28



Erster Einblick in den neuen Club. Hier das Fumoir im Untergeschoss.

## CLUBERÖFFNUNG

# EDLER NEULING

*Im ehemaligen Indochine glänzt nun Alice Choo. Der Club hat Grosses vor. Eine Vorbesichtigung.*

VON YANN CHERIX

**CLUB** «Der Start, na ja...» Projektleiter Wolf Wagschal zuckt mit den Schultern. Was soll er auch sagen? Es war das Horrorszenerario. Die Gewerbehölle hatte die Umbauarbeiten, vor allem jene in der komplett neuen Küche, noch nicht gutgeheissen. Darum musste die grosse Premiere mit DJ Sven Vath letzten Samstag kurzerhand abgeblasen werden. Für dieses Wochenende sollte nun alles klappen. «Wir sind auf jeden Fall bereit», sagt Wagschal und führt uns durch den zweistöckigen Club.

Vom fernöstlichen Chic des Indochine ist nichts mehr zu sehen. «Alles wurde erneuert: Musikanlage, Bar, Deko, Beleuchtung. Und natürlich das Konzept.» Wolf Wagschal macht klar: Man will ähnlich wie das Indochine eine edle, kaufkräftige Klientel ansprechen. Aber zu jung darfs nicht mehr sein. «Darum ist der Eintritt für Männer auch erst ab 25 Jahren.»

Wer den Eingangsbereich hinter sich lässt, steht sofort, wie wichtig die Gastronomie sein wird. Rechts befindet sich die offene Küche, die astatische Gerichte mit Ambitionen kreieren will. Links der Essbereich, der im Lauf des Abends zum Club werden soll. Dahinter die Bar. Im unteren Stockwerk liegt das Fumoir mit vielen Sofas und einem zweiten kleinen Dancefloor. Alles wirkt stringent-streng durchkomponiert – bis in die Details. Die Bierdeckel sind aus edlem Material, die Menükarte ebenso. In der loungeig eingerichteten Toilette gibts gar Kondome im hauseligen Design. Und musikalisch? Wolf Wagschal sagt: «Es wird Disco geben, aber auch Elektronisches.» Konkreter ist der stadtbekannt DJ Gogo, der fürs Programm mitverantwortlich ist: «Anspruchsvoller House.»

## ALICE CHOO

LIMMATSTR. 275 WWW.ALICE-CHOO.CH

Eintritt 30 Franken  
Freitag offizielles Eröffnung  
Samstag mit DJ Wally Lopez aus Ibiza

## DO

Donnerstag, 20. November

**2. AKT** Jukebox. DJ Robin Rehm. Open Format. Selnaustr. 2. 21 Uhr.

**BAGATELLE 93** Blackatelle. DJ M-O. Eintritt frei. Langstr. 93. 23 Uhr.

**BAR 3000** Home of Good Music. House/Indie. Dienerstr. 33. 18 Uhr.

**BAR ROSSI** Old School. DJ Roli. Pop. Sihlhallenstr. 3. 22.30 Uhr.

**BONZO** Stronzo. DJ Captain Teis. Rock'n'Roll. Langstr. 135. 23 Uhr.

**HIVE** Neon. DJ Monnequine. House. Geroldstr. 5. 23 Uhr.

**KANZLEI** Babe Roots. DJs Balobob Sound vs. Scratchy. Reggae. Kanzeistr. 56. 23 Uhr.

**KAUFLEUTEN** Good Nite by The Andersons. DJ J. Anderson. House. Pelikanplatz. 21.30 Uhr.

**MASCOTTE** Silk. DJs Steve Supreme, Mike Steez & Shade. Hip-Hop/R'n'B. Theaterstr. 10. 22 Uhr.

**MAUSEFALLE** Wolf of Wallstreet. Pop/Rock. Uraniastr. 40. 20 Uhr.

**PALAVRION BAR ZÜRICH** Thursday – After is Before. DJ Danny Ellison. Mix. Beethovenstr. 32. 17.30 Uhr.

**REVIER IM HOF** Rouge. DJs Samsara, Luke Bedford. House/Techno/Minimal. Hohstr. 18. 23 Uhr.

**STALL 6** Love & Happiness. Premierefeier. DJ Crown Propeller. Jump Blues/Jive/R'n'B. Gessnerallee 8. 22 Uhr.

Siehe Hinweis auf dieser Doppelseite.

**X-TRA** Salsomania. DJ Frankaly. Lounge. Limmatstr. 118. 21 Uhr.

**ZUKUNFT** Phantom Island Disco. DJs Ron Shiller, Kejebias. Disco. Dienerstr. 33. 23 Uhr.

## FR

Freitag, 21. November

**2. AKT** Soul Deluxe Session. DJ Steven Stone. House. Selnaustr. 2. 21 Uhr.

**ADAGIO** Ladies' Night. DJ Patrice. House/Open Format/Latin. Gotthardstr. 5. 21 Uhr.

**ALICE CHOO** Cluberöffnung. Limmatstrasse 275. 23 Uhr. Siehe Hinweis auf dieser Seite.

**ALTE KASERNE (ZEUGHAUS 5)** Clashrockers. DJ Clashrockers. Indie/Ska/Electro. Eintritt frei. Kanonenstrasse 16. 23.30 Uhr.

**AUBREY** Latin Touch. DJ Chevere. Salsa. Schiffbaustr. 10. 22 Uhr.

**BAGATELLE 93** Funk it Up. DJ Nail. Funk/Disco Funk/Afro Funk. Langstr. 93. 23 Uhr.

**BANANENREIFEREI** Friday's Night. DJs Palmat, Pepe, Saliba. Latin/Salsa. Pfingstweidstr. 101. 21 Uhr.

**BLOK** Puppenhouse. DJs Martin Ikin vs. Nici Foerber, Dausla. House. Schiffbaustr. 3. 23 Uhr.

**CAFE GOLD** Bunte Bummier. DJs Bunte Bummier vs. Rumlaut, Delano. House. Langstr. 83. 23 Uhr.

**ESCHERWYSS** Foxy Friday. DJ Jay K. R'n'B. Hardstr. 305. 23 Uhr.

**EXIL** Light It Up. DJs Blood A Run Sound, K.O.S Crew. Dancehall. Hardstr. 245. 23 Uhr.

**FRIEDA'S BIKE** 3 Jahre Les enfants terribles. DJs Juan Akimoto & Ittetsu vs. House. Friedenstr. 23. 23 Uhr.

**GONZO** Tarzan & Jane. DJs Air 2, Peter und der Rollo. 90s. Langstr. 135. 23 Uhr.

**HARD ONE** Latin Friday. DJs Cochano, Jimmy, Reggaeton/Dembow. Hardstr. 240. 23 Uhr.

**HÄRTEREI** Sway. DJs Mat. Joe vs. Enrico & Faith vs. Oscar C. Deep House. Hardstr. 219. 23 Uhr.

**HELSINKI** Soulstew. DJ Soulsonica. R'n'B. Geroldstr. 35. 23.30 Uhr.

**HILT** In Deep & Dance. DJs Patrischa, Jack & Jus, Jason Owens. House. St. Anna-Gasse 16. 23 Uhr.

**HIVE** Party Now. DJs Babosonic vs. Passi & San Marco, Einzig & Foerber. House. Geroldstr. 5. 23 Uhr.

**JADE** La parisienne. DJ Soulplay vs. Hits. Brandschenkestr. 25. 23 Uhr.

**KANZLEI** Contraction. DJs Doobious, Certified, Lazy Mood, Trap/New School. Kanzeistr. 56. 23 Uhr.

**KAUFLEUTEN** Private Party. DJ Richi S. House. Pelikanplatz. 22 Uhr.

**KAUFLEUTEN** Hip-Hop Don't Stop. DJs Beethoven vs. Giam vs. Hip-Hop. Pelikanplatz. 23 Uhr.

**KINKI** Party Animals. DJs Huevotron, Junkies On Rollerblades. Pop/Rock/Hits. Langstr. 112. 23 Uhr.

**KOMPLEX KLUB** Machine Head After-Show-Party. DJs Frantic, Jomez. Metal. Hohstr. 457. 23 Uhr.

**LATIN PALACE** Reggaeton for You. DJ Rino. Latin. Miltstr. 84. 23 Uhr.

**MAMBO CAFÉ** DJ El Malo. Mambo. Limmatstr. 195. 22 Uhr.

**MARQUEE** 0-30-Dance-Party. Pop. Weinbergstr. 68. 21 Uhr.

**MASCOTTE** The Royal Flush. DJs Ujo, Johnny Rook. Pop/Hip-Hop/House. Theaterstr. 10. 23 Uhr.

**MAUSEFALLE** XXXLarge Birthday Party. Pop/Deutscher Schlager. Uraniastr. 40. 20 Uhr.

**NEO** Hochkant. DJs Luke Bedford, Disco D, Schoolbell. House/NU Disco. Europaltee 47. 22 Uhr.

**NORDBRÜCKE** Patina. DJ Siegwart. Club Music. Dammstr. 58. 23 Uhr.

**PLAZA** Studio 91 – Masquerade. DJ Studio 91 DJ Team. Open Format. Bodenerstr. 109. 23 Uhr.

**PROVITREF** Lux-en-boom. DJ Simon Singgeli. House/Electro. Sihlquai 240. 22 Uhr.

**REVIER IM HOF** Five Years Revier. DJs Nicola Kazimir, Ast, Fast Bux. House. Hohstr. 18. 23 Uhr.

**ROTE FABRIK** Niklischeur Party. Club Music. Seestr. 395. 22 Uhr.

**STAIRS** Club Night. DJs Romano Ciccone, Silvio, Giacomo Lombardo. Tech House. Baslerstr. 50. 23 Uhr.

**SUPERMARKET** Roxy Never Dies. DJs Nenad J. Mar Ricardo. Disco/House. Geroldstr. 17. 22 Uhr.

**VIOR CLUB** MTV Hauptstadt Club. DJ-Battle-Winner. Hip-Hop/R'n'B. Löwenstr. 2. 22.30 Uhr.

**X-TRA** Lollipop. DJs Rolly, Wollana, Adinardi. Schlager/Canzani/80s. Limmatstr. 118. 22 Uhr.

**ZUKUNFT** Reverse Part Two. DJs Stereoluca, Skar, CNDR. Soul/Reggae/Rap. Dienerstr. 33. 24 Uhr.

## SA

Samstag, 22. November

**2. AKT** Futuristic Night. DJs Rolandam, Frau Müller. House. Selnaustr. 2. 21 Uhr.

**ADAGIO** 0-40 Last in Disco. Disco. Gotthardstr. 5. 21 Uhr.

01.12.2014, Bar News



Das ideale We  
BAR-NEWS 1-Jahres-  
oder 2-Jahres-Abo (CH

NEWS

COMPETITIONS

WISSEN

SWISS BAR AWARDS

MAGAZIN

SHOP

LOKALE

# ALICE CHOO - EHEMALIGES INDOCHINE NEU ERÖFFNET

01.12.2014





03.12.2014, SI Style online

<http://sistyle.ch/lifestyle/neu-er%C3%B6ffnet-zuerich-alice-choo-das-wunderland-im-zuercher-kreis-5>

style Rubriken ▾ SI online Das Neu

Startseite › Lifestyle

Neu eröffnet

# *Alice Choo, das Wunderland im Zürcher Kreis 5*

LETZTEN FREITAG ÖFFNETE DAS «ALICE CHOO», EIN ORT VOLLER (ANGENEHMER) ÜBERRASCHUNGEN, OFFIZIELL SEINE TÜREN.

f t g+ p e

*this must be the place*

© ALICE CHOO

04.12.2014, Hotel Revue, printing: 12'000

htr hotel revue  
Nr. 49 / 4. Dezember 2014

dolce vita 19

# Farmer erobern die City

«Urban Gardeners» begründen in Städten Verkehrsinseln und Brachen und bewirtschaften gemeinschaftliche Gemüsegärten. Auch das Gastgewerbe lässt sich von diesem Trend inspirieren.

NATALIE KOPIA

Was die new farmers - and the city is our farms, heisst es in einem YouTube-Spot des Berliner Startups «Infarm». Das drei aus London stammenden Jung-Gründer Guy und Eric Galonska und Daniel Michaeli bauen in einer Kreuzberger Fabriktagge Gemüse und Kräuter an. Sie wollen ein Nahrungsmittel-Verzweigungssystem für Grossstädter schaffen, unabhängig von Saison und Sonnenlicht. Die Pflanzen werden nicht auf normaler Gartenerde gezogen, sondern auf einem sterilen Substrat aus Kokosfasern - und dann unter künstlichem Licht mit einem ausgeklügelten Verzweigungssystem mit Wasser versorgt.



«Heute pflügen Sternköche ihren Garten oder lassen Produkte lokal anbauen.»

Natario Maggi  
Koch und Urban Gardener, Zürich

zur Guerrilla-Gardening-Bewegung. Er sieht deutliche Parallelen zwischen dem Urban-Farming-Trend und der internationalen Spionagemotivserie, speziell in der Serie «Gardens».

«Heute pflügen Sternköche gerne ihren eigenen Garten oder lassen ihre Produkte lokal anbauen. Dies ist regional, saisonal und nachhaltig, zudem schmecken diese Produkte besser und sind ethisch. Es ist die Chance für uns Köche, die Menschen mit schmackhaften Gerichten - zu Nachhaltigkeit und Sorgsamkeit zu verführen.» Maggi hat kürzlich ein Buch über die Verwendung von regionalen Wildpflanzen in der vegetarischen Küche veröffentlicht. Der Zürcher möchte damit seinen Lesern die Augen für die nahe Stadt Natur und die coole Wildpflanzen öffnen: «So wird das Stadtbild plötzlich auch zur Nahrung, und es wird ein sensibles Verhältnis dazu geschaffen», betont Maurice Maggi.

ZNW-Absolventen und des «Agaponico-Prinzip» Agaponik ist den urbanen Farmern mehr als bloss ein Lippenbekenntnis. Und das vorantreibt sich auch mit moderner Technologie. Die Städte im grossen Stil mit landwirtschaftlichen Flächen zu bewirtschaften, ist das Anliegen von Roman Gass und Andreas Graber von Urban Farmers in Zürich.

Die beiden Absolventen der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädswil bauen nach dem «Agaponico-Prinzip» an. Dabei geht es um ein geschlossenes System, welches die Aufgabe von Fischen in Aquakultur und die Kultivierung von Nutzpflanzen in Hydrokultur reibungslos verbin-



Vom Pflanzenanbau in einer Fabriktagge (oben) bis zum Indoor-Gemüsegarten im «25hours» in Berlin (Mitte), das bietet Osnat Michaeli, Eric und Guy Galonska von «Infarm». (v.l.)

## Hotels Gemeinschaftliches Stricken

Grünern, Handwerken, Kochen - die Last am Selbstermachen hat Konkurrenz. «Do-it-yourself» heisst dieser Trend im Lifestyle-Lagen, und manche Hotels sind bereits dabei, entsprechende Angebote zu schaffen. Das Neue und Design-Hotel Das Goldberg in österreichischen Bad Hofgastein lädt die Gäste zum gemeinschaftlichen Stricken ein. «Man merkt einfach, wie gut einem das Stricken hat -

es fällt loszulassen und zu entspannen», sagt Hotelchefin Vera Seer dazu. Die meditative Wirkung von Stricken, Häkeln und Filzen hat auch das Biohotel «Der Dohner» im Gallitz in Karnten (A) für sich entdeckt. Minztee, Schokolade und weisse Tahnkugeln entstehen dort unter fachkundiger Leitung. Auch Männer sollen immer öfter an den «Handgemachten» Abenden des Hotels teilnehmen.



## Gastronomie

«Basel geht aus!» 2015 mit 49 Neuzugängen

Es erscheint bereits zum neunten Mal, das Magazin «Basel geht aus!» mit 111 ausgewählten Restaurants von Kleinbasel bis Grossebasel, von Biertrinken bis Soufflés. Die Ausgabe 2015 wartet gleich mit 49 Neuzugängen auf. Wie gewohnt ist das Magazin in elf Kategorien unterteilt und innerhalb dieser in einer Rangliste eingeteilt. Die Top-Liste «Grosse Küche für Gourmets» wird von «Chocol Blanc», «Stark» und «Maison» angeführt. Das Weiteren bietet das Magazin 33 empfehlenswerte Adressen in Südtal und im Espace.

www.gotaus.ch

## Panasiatische Küche im Clubbetrieb Alice Choo



Im ehemaligen Zürcher Club Indochine im Kreis 5 hat nun der Restaurant- und Clubbetreiber Alice Choo seine Pforten geöffnet. Das Lokal richtet auf Club- und Nightlife-Überszene aus, stellt aber auch die Küche in den Mittelpunkt: Mit dem Neuzugänger Nathan Döllinger bietet die Betreiberin einen auf die panasiatische Kost spezialisierten Küchenchef nach Zürich, der zuvor in London's Tondokai Nework tätig war.

www.alice-choo.ch

## News

Gesucht: Rezepte, inspiriert von Kunstobjekten

Ein Gemälde Rousseaus oder ein Relieffragment - die Museen Basel rufen Kochbegierde dazu auf, Rezepte zu erfinden. Als Inspiration dienen neun Objekte und ein Bild aus dem Antikeressort, der Fondation Beyeler, dem HME, dem Museum der Kulturen sowie dem Naturhistorischen Museum. Einordnungslos ist der 15. März. Zusammen mit dem Restaurant Rubino wird getestet, welche Rezepte es in ein Hotel schaffen, das im Mai 2015 erscheint.

www.museumbasel.ch

Regenwetter setzte der Olivenemte in Italien zu



Ausserordentlich viel Regen und eine fruchtigen Invasoren lassen die Olivenemte in der Toskana und in Umbrien reifen ausfallen. Gerardo «G. Gallo» Tagliabue ist von einem um 50 Prozent geringeren Ertrag als im Vorjahr die Rede. Gemäss Landwirtschaftsministerium und lokalen Produzentenveränderungen werde die diesjährige Gewinnung kaltpressierten Olivenöls die 100.000-Tonnen-Marke nicht überschreiten. Das Basse die Preise von «Fair» vergrünungs explodieren und begründete Beitrag.

dot. In Basel bewirtschaften sie eine Pilotanlage, und eine weitere grosse Dachfarm auf der Migros-Filiale MPlace in Basel ist bereits in Planung. Mit Gemüse und Fisch beliefern sie bereits die beliebten Migros-Filialen und einige Gastronomen.

Einer auf der Kantonsliste in Roger Wilmanns vom «Schifflihaus» in Basel, der im Sommer Tomaten und Paprika, vulturen Rissen und Beeren von der Urban Farmers bezieht und im Winter seinen Nudelsalat. Die Idee übertrug ihm: «Die Farm befindet sich nicht weit von meinem Restaurant, und die Produkte sind von weitaus besserer Qualität als die Ware vom Grossmarkt. Auch wenn es etwas teurer ist - dafür ist es fair».

## Auf dem Dach des Wiener Designhotels wohnen Biene

Wenn ein Hotelier mit der Urban-Farming-Kultur im Einklang steht, dann kann man die Folgen auch am Beispiel des Hotel Daniel in Wien veranschaulichen. Das Designhotel liegt knapp neben einer Wiener Hauptverkehrsader - und doch mitten in der Natur. Im Garten wachsen Weizen, Tomaten, Kürbisse, Gurken, und auf dem Dach der Gebäudedeckelung bei schönem Wetter fünf Bienehüter dort gepflanzten Apfelbäume bestaunen und den Honig produzieren. Florian Weitzer, Sprecher einer Grazer Hochschule, sagt: «Wir haben damit das Bad nicht

«Die Produkte von Urban Farmers sind von besserer Qualität als die vom Grossmarkt.»

Roger Wilmanns  
Küchenchef «Schifflihaus», Basel

neu erfunden. Schon das erste Hotel meines Grossvaters in Graz verfügte über einen Honigstock, und das wollen wir wieder aufleben lassen. Es steckt doch in jedem Menschen, dass er irgendwas darüber nachdenkt, ob es mit der industriellen Landwirtschaft so weitergehen kann wie bisher. Die Anbeute der diesjährigen Ernte: 100 Kilo Honig und 300 Kilo Trauben. Aus den Trauben stellt das Hotel einen Sirup her, der zusammen mit dem Honig auch im Hotelbrot verkauft wird.

Das Gemüse findet seinen Weg in die Restaurant-Küche. Ein Beispiel zum Nachahmen? Florian Weitzer sagt: «Wir geben anderen Interessierten gerne Anregungen. Es ist überhaupt kein Hexenwerk. Wir selbst waren überrascht, wie einfach das ist.»



Winterthur gegen Baurechts-Pflicht

Stadt zieht flexible Landpolitik vor

Der Winterthurer Stadtrat will sich bei künftigen Landvergaben alle Optionen offenhalten, ein faktisches Verkaufsverbot durch den Zwang zu Baurechtsverträgen lehnt er ab.

In ihrer Begründung verweist die Winterthurer Stadtregierung auf die grüne Flexibilität, die ihr eine objektive frei wählbare Art der Landvergabe sichert.

Als generelle Abgabe an Baurechtsverträge will der Stadtrat seine Stellungnahme indessen nicht verstanden wissen.

IN KÜRZE

Neue Professoren der ETH Zürich etc. - Der ETH-Rat hat an seiner letzten Sitzung folgende Personen zu Professoren ernannt: Andreas Klumpe (36, außerordentliche Professor für Informatik), Tobias Schmidt (33, Transfer-Track-Außenprofessor für Energiepolitik), Olga Sorikina Horvath (33, außerordentliche Professorin für Informatik), Roman Stocker (39, ordentliche Professor für Grundwasser und Hydrochemie), Vanessa Wood (31, außerordentliche Professorin für Materialien und Komponenten).

Bettina Balmer beerbt Tamara Lauber aus. - Die Zürcher Gemeinderätin Tamara Lauber wird ihren Wohnsitz in der Stadt Zürich per Ende Jahr aufgeben und aus dem Gemeinderat zurücktreten. Die Witzlerin wurde 2011 in den Parlament gewählt. Neu für die FDP '08 wird die 48-jährige Kinderärztin Bettina Balmer in der Gemeinderat einzutreten. Die Finanzministerin wird ihr neuen Amt am 1. Januar antreten.

Drei Taschendiebstahler erwischt etc. - Die Kantonspolizei hat am Freitagmorgen im Hauptbahnhof Zürich drei Taschendiebstahler im Alter von 16 bis 27 Jahren erwischt und Diebstahlgut beschlagnahmt.

Reitern verletzt sich am Kopf etc. - Bei einem Reitunfall hat sich am Samstagmorgen eine 24-jährige Frau in Mettmenstetten verletzt. Die Reiterin und eine Kollegin waren laut Kantonspolizei gegen 13 Uhr 30 mit ihren Pferden unterwegs.



Ambitioniert dem Ziel entgegen: Mädchen an der Hand des Vaters am Zürcher Silvesterlauf 2014.

Herbststimmung am Silvesterlauf

Rekordbeteiligung mit 21 643 angemeldeten Läuferinnen und Läufern

... Wer läuft, lernt zu leiden. Im Feld der kleinsten Teilnehmenden des Zürcher Silvesterlaufs, in der Kategorie Vater/Kind oder Mutter/Kind, gab es bewiesenen Tausend der Erschöpfung. Die Distanz von 1,6 Kilometern kann für einen zweijährigen Dickleibchen ziemlich herausfordernd sein.

45 lango Minuten

Der Spruch «Mitmachen ist wichtiger als gewinnen» mag eine Platitüde sein, am Silvesterlauf dürfte er für Tausende von Läufern Gältigkeit haben. Eine Handvoll aus den 21 643 angemeldeten Teilnehmern hat bis auf jeden der 38 Zürcher Silvesterläufe absolviert.

Silvesterlauf sein Leben nachhaltig. Die 5 Kilometer schaffte er damals in 45 langen Minuten. So viel Zeit brauchen die ambitionierten Hobbyläufer in der Kategorie «Züri Ho» diesen Sonntag für die doppelte Strecke. Zwölfmal gab im Anschluss an seine Silvesterlauf-Premiere das Rennen auf, spuckte ab und absolvierte topelernmäßig alle bekannten Wettkämpfe in der Schweiz.

Ein Augenwinkeln entlang der Strecke, die in der Lagunenwelt von Hochpizzen über den Limmattal bis zum Central und durch die Altstadt über den Münsterhof bis zum Ziel blüht der Plausibilitätspost führte, vermittelte dem Einzelst, das heute halb Zürich jogg. Eine nicht enden wollende Schlange von Läufern der Kategorie «Züri Ho» wendete sich den Rennweg hinauf durch die Altstadt.

... am warmen Sonntagmorgen mitten im Dezember - über dem gläsernen See strömten erst leicht mit Schnee besackelte Alpen. Über zweihundert freiwillige Helferinnen und Helfer waren die Athleten ein und sorgten dafür, dass die Publikum den Läufern aus 91 Nationen nicht den Weg abschneidet.

Zufallsmehr für Männer

Der Silvesterlauf ist nicht nur sportlich durch alle Generationen hindurch populär, sondern auch politisch konträrk. Wie dem Ballotus der Veranstalter zu entnehmen ist, stellen die ersten 1700 angemeldeten Kinder dank Unterstützung des Hauptponsors unentgeltlich, es wird gespendet, fizykliert und mit handelt Prozent Ökonomie gearbeitet, selbst der Frauenanteil liegt bei 46 Prozent - beinahe schon ein Zufallsfaktor für die Männer. Wir wissen nicht, wo sich die vier Prozent Männerüberschuss im Teilschneefeld verstreut haben, vielleicht in der Kategorie «Run for Fun», wo man 5 Kilometer im Osterhaukennetz absolvieren konnte.

Resultate siehe Sport, Seite 28

Mit dem Latein am Ende

Widerstand gegen Lateinabbau

... Die Bildungsdelegation von Regine Aepli (sp.) arbeitet gegenwärtig Szenarien für eine Umgestaltung des gymnasialen Landesschul. Zur Diskussion steht ein Langzeitgymnasium mit mathematisch-naturwissenschaftlichem Profil.

Laut einem Artikel der «NZZ» am Sonntag diskutierte Marc Kummer, Leiter des Mittelschul- und Berufsbildungsamtes, kürzlich an der Delegiertenversammlung der Lehrpersonenkonferenz der Mittelschulen entsprechende Ideen. Ziel des neuen Profils sei, mehr Studierenden früh die Studiengänge in den Mitt-Diziplinen (Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft, Technik) nahebringen.

Auch wenn Karriere die Idee nicht als eine Variante unter anderen verstanden haben will, sind zahlreiche Lehrer und Rektoren alarmiert. Hauptargument dagegen ist, dass der Graben zwischen den

Schülern eines Langzeitgymnasiums mit mathematisch-naturwissenschaftlichem Profil und den Absolventen des mathematisch-naturwissenschaftlichen Kurzzeitgymnasiums (MNG) vertieft werden würde. Die Rektoren warnen denn auch vor einer Zweiklassen-Matrule und befürchten, dass die MNG-Matrisanten beim Übertritt in die Universitäten oder an die ETH mit Nachteilen zu rechnen hätten.

Cornel Isenhardt, Präsident der Schulleiterkonferenz und Rektor des Wirtschaftsgymnasiums Badlihof in Winterthur, ist gegen einen Verzicht mit einem Elitzgymnasium. Auch Marc Meyer, Präsident der Mittelschulleiter, warnt davor, ein autoritäres System durchzusetzen. Angeregt gibt es auch vor einem Bedeutungsverlust des Lateins. In Latein beispielsweise können die Langzeit-Gymnasialisten im Profil von Anfang an wählen, was dem Ziel auf alten Sprachen geschadet, das Mitt-Fächern aber kaum gestört habe, sagt Theo Wirth, ehemaliger Dozent für Fachdidaktik der alten Sprachen an der Universität Zürich. Viele Schüler würden nach zwei Jahren ihr Profil ohnehin wieder wechseln.

Schlägerei während der Rauchpause

Verletzter in Wetzikon

... Ein Konflikt vom Samstagabend in Wetzikon ist von einer folgenreichen tätlichen Auseinandersetzung überschattet worden. Laut Mitteilung der Zürcher Kantonspolizei hat sich ein 25-jähriger Mann mittelschwer verletzt. Wie der «Zürcher Oberländer» meldet, steigerte sich der Zwischenfall vor dem Lokal «Hall of Fame», in dem am diesem Abend ein Konzert der einheimischen Band Die lebenden Dossen stattfand. Der Hintergrund des Streits ist unklar, die Kantonspolizei sucht Zeugen. Klar ist, dass die Notrufzentrale von Schutz und Rettung kurz vor Mitternacht die Meldung erhielt, wonach es in Wetzikon zu einem Disput mit Verletzungen gekommen sei. Die Rettungsgesellschaft traf vor Ort auf einen bewusstlosen Mann mit Kopfverletzungen, wie die Kantonspolizei schreibt. Erste Abklärungen hätten ergeben, dass zwei Gäste während des Konzerts das Lokal für eine Rauchpause verlassen hätten. In der Folge sei es vor der Lagunenwelt an der Zährcherstrasse 49 mit einer Personengruppe zu einer Auseinandersetzung gekommen. Dabei habe der 25-jährige Mann Verletzungen erlitten.



A LA CARTE Aufblühend

Urs Bähler - Zürichs «Flottolo» haben nicht so, weil da alles blühen würde, sondern da das Patisseriehaus am dem 18. Jahrhundert einst der Seidenfabrikanten-Familie Oest-Lavater gehörte. Seit hundert Jahren dient die denkmalgeschützte Perle am Fuss des Hochschalvierts als Hotel, seit letztem Herbst sind Führung und Konzept neu. Der charmerig gelegene Ort über dem Platten bietet ein malerisches, nun aufgeräumtes Ambiente, von der prächtigen Terrasse über die behagliche Lounge bis zum späten Restaurantanfang. Auch wenn dessen Süppelitalianer kaum bei alle Zweifel erhasen ist, bieten die nicht zu eng verteilten Tische eine angenehme Gesprächsumrahmung (sie sind indes bei unserem Besuch nur zur Hälfte besetzt).

Mit dem neuen Küchenchef Patrick Leuenberger ist ein vielversprechendes Talent am Werk. Der gebürtige Schwyzler hat zwanzig Jahre seines jungen Lebens in Australien verbracht, dem Kontinent, von dem zurück meiste Spitzenköche in der Stadt gegangt sind. Una fallen zunächst mehr gefürchtete Eindrücke auf, sei es auf der Speisekarte - weniglich die kompetente Schreibweise «Tarte statt «Tartes» wohl eher den englischen Einfluss verrät - oder im Service: Umsonst Vierfüßler befeuert eine künigle Deutsche, die sich später als Restaurantchefin Susana Sampayo herausstellt und wirklich anwesend bleibt. Einen der Begleiter, der ab und zu die Krallen ausfährt - halb am Vortrag, halb als Prüfung für das Personal - bietet sie so unverstärkt Paroli, dass der Tiger am Ende fast wie ein Kätzchen schnurrt. Kein seltsam, aber ein Schwelmbauch (Fr. 38.-) begeistert auf dem Teller: Die Würfel mit herrlich knuspriger Haut und saftiger Fleisch-Fett-Schicht schmecken förtwährend.

Nicht nur die Tarte aus confituren, sondern Dorschfilet (Fr. 19.-) ist auch für das Auge ein Genuss, und Jakobsmuscheln sind perfekt im Bleu. Wunderbar glänzend wird der Kabeljau (Fr. 41.-) serviert, gegangt in Sous-Vide-Technik bei 48 Grad. Das erklärt, warum der Fisch nicht weiter gegangt auf den Teller kommt für den Empfänger, der's beim Mag. Er erklärt, dass der Teller geht zurück an die Küche, die nochmals Wärme zuführt. Das ist nicht im Sinn des Erfinders am Herd, aber ein Beispiel dafür, wie sozietliche Glanzstücke gehandhabt werden. Einen enttäuschend ist einzig die offene Lagunen: knackiges Gemüse (etwa wenig saisonischer Spargel) mit stinigen Teigplättchen (Fr. 25.-). Und mit der auch hier praktizierten Mode, Schälchen in Form von Euphorie oder Air über Speisen zu verteilen, werden wir uns kaum je aufwenden. Sei's drum: Er wird bei verhältnissigen Preisen pizza und kreativ gearbeitet, bis hin zur Panna cotta als Pro-Dessert oder zu handgemachten Pfandliven wie Mandarinen-Gelée mit einem Hauch Kardamom. Karte: Dieses Bleichfeld verleiht es zu Striketen.

Hotel, Hotelplatz 4, 8001 Zürich; Tel. 044 252 26 26, 10-Minut und 50 Minuten

KULINARISCHES

Panasiatisches Hot Indochines etc. - Das «Indochines» in Zürich 5b ist ein Edel-Klub «Alice Choo» geworden. Im Restaurant kocht der Neuseeländer Nathan Dallimore, der seinen panasiatischen Stil im Londoner «Newkirk» entwickelt hat. Die neuen Betreiber führen auch das benachbarte «La Rocca», das nun «Italian Monkey» heisst.

Ein Gärtnerei, die winters wach etc. - Die «Gärtnerei», ein auf Steppen und Salatspezialitäten für Zürich bekannt, hat ihre zweite Filiale in der Stadt eröffnet: an der Sihlstrasse 21, wo vorher das Café Riccione eingerichtet war.



15.12.2014, Sylwina Blog

[http://www.sylwina.com/places/post-alice-choo\\_id54.html](http://www.sylwina.com/places/post-alice-choo_id54.html)

# SYLWINA on the art of living

*" The nature of Style defines itself by the expression of an inner posture - a state of mind .."*

BLOG PLACES FOOD EVENTS TRAVEL BODY SYLWINA



## Alice Choo

15 December 2014

\*

'You need Chaos in your Soul to give birth to a dancing star'

\*

Every child knows the story of little Alice. A girl, driven by curiosity, followed a ticking clock and discovered the secret, that once you have fallen inside the Rabbit Hole, all sorts of crazy things might happen.

A few weeks ago, the orderly affairs of Zurich have been shaken up by the arrival of Alice Choo. The way she opened up was as outrageous as her past. It was unexpected, it was different, and yes - she may or may not have broken some rules. Risk taker, bold enough to follow a dream, fearless enough to break the box. It's her imagination and her vision that set her apart. A woman with a passion for seeking the extraordinary. The type of woman who would keep kinky polaroid photos as souvenirs or dipping through her teacups.



31.01.2015, Freakish TV/Tele Top

<http://www.teletop.ch/programm/sendungen/freakish/detail/art/freakish-vom-31-januar-2015-001680066/>

<a href="#">Programm</a>	<a href="#">Über uns</a>	<a href="#">Team</a>	<a href="#">Interaktiv</a>	<a href="#">Veranstaltungen</a>	<a href="#">Werbung</a>
--------------------------	--------------------------	----------------------	----------------------------	---------------------------------	-------------------------

Heute auf TELE TOP | [TELE TOP live](#) | [Wochenprogramm](#) | [Sendungen/Archiv](#) | [DVD bestellen](#)

## freakish vom 31. Januar 2015

**Moderatorin Daphne Imholz ist in dieser Freakish Folge im Zürcher Alice Choo unterwegs. Tagsüber ein Restaurant verwandelt es sich nach Sonnenuntergang zum Club. An der Varieté steht Star DJ Tom Novy hinter dem DJ-Pult und wir treffen ihn vor Ort zu einem Interview.**

Die Sendung «freakish – pure nightlife» (Samstag, 17:45 Uhr) wird immer am Sonntag um 17:30 Uhr und am Montag, Donnerstag und Freitag um 17:45 Uhr wiederholt. Zudem gibt es die Sendung hier zum Nachsehen.

Wein

Vision aus Portugal

Von Peter Rüedi



Ranglisten, meine ich, gehören in den Sport, genau genommen in den Bereich der messbaren Disziplinen. Beim Wein mobilisieren sie meine geballte Skepsis. Schon die im Handel nachgerade unvermeidlichen Punkteskalen halte ich, nicht anders als bei Gastroführern, nur im Quervergleich und als Summe für aufschlussreich. Wo's letztlich um subjektive Urteile geht, muss man die Führer in- und gegeneinander lesen. Allerdings und zugegeben: Auch ich kann mich der Faszination von Ratings nicht ganz entziehen, von Listen mit den «99 schönsten Weinen der Schweiz» (*Schweizerische Weinzeitung*), «Nos 500 meilleurs cuvées» (*Revue du Vin de France*) oder den «Top 50 wines of the year» (*Decanter*). Zur Behebung allfälliger Bildungslücken haben sie ja durchaus ihren Sinn. Wie hätte ich den «Assobio» der portugiesischen Douro-Quinta dos Murças respektive des Produzenten Esporão im südlicheren Alentejo entdeckt (zu dem der Betrieb gehört), wäre ich nicht auf die Listen der «Top 100 Weingüter des Jahres» und die der «Top 100 Best Buys» aufmerksam gemacht worden, welche *Wine & Spirits* jährlich veröffentlicht? Auf beiden figuriert die rote Cuvée vom Douro (Touriga Nacional, Tinta Roriz, Touriga Franca), vom US-Magazin mit sagenhaften 94/100 Punkten ausgezeichnet, ein Wein, der beim Schweizer Importeur Gomes in Basel für sage und schreibe Fr. 12.50 zu kriegen ist. Er ist, bestätigt der erste Schluck, abermals ein eklatantes Beispiel für das völlig irrationale Verhältnis von Qualität und Preis beim Wein. Das klafft nicht nur bei den Reliquien aus der obersten Kategorie von Bordeaux und Burgund schmerzlich auseinander, sondern, am anderen Ende der Skala und wohltuend, bei gewissen Flaschen aus Südfrankreich. Oder eben aus Portugal. Ein so stimmiger Gesamtzusammenhang von schöner Frucht (viel Erdbeeren, aber auch Dunkleres), integrierter Säure und weichen Tanninen (kluger, zurückhaltender Umgang mit Holz) und würzigen Finessen ist in dieser Preisklasse jedenfalls schon sehr ungewöhnlich. Da steckt eine Idee dahinter. Oder pathetischer gesagt: eine Vision.

Esporão SA (Quinta dos Murças): Assobio Douro DOC 2011, 13,5%: Gomes Weine, Basel, Fr. 12.50, www.gomes-weine.ch

Zu Tisch

So einfach wie möglich

Das neueröffnete «Alice Choo» in Zürich bietet asiatische Küche auf erfreulich hohem Niveau. Von David Schnapp



Könnte das beste asiatische Restaurant Zürichs werden: Nathan Dallimore, «Alice Choo».

Zuerst müssen wir einen Begriff klären: Wenn von asiatischer Küche die Rede ist, muss man präzisieren. Laut Wikipedia gibt es etwa siebzehn verschiedene asiatische Küchen, die teilweise nichts bis wenig miteinander zu tun haben. In dem Restaurant, von dem hier gleich die Rede sein soll, wird vor allem chinesische und japanische Küche serviert, prominente Ausprägungen asiatischer Kochstile.

Die Rede ist von «Alice Choo» – keine Künstlerin aus Hongkong, sondern ein Restaurant in Zürich. Ein Lokal für Leute, die wissen, wo man hingehet, um von anderen wichtigen Leuten gesehen zu werden. Einer der Köpfe hinter «Alice Choo», das spätabends vom Restaurant zum Klub wird, ist der umtriebige Zürcher Gastronom Wolf Wagschal («Rive Gauche» u. a.). Wagschal hat sich in der Welt umgeschaut und weiss, wie man kulinarische und gesellschaftliche Ansprüche verbindet.

Effektiv in Szene gesetzt

Im «Alice Choo» ist der freundliche Neuseeländer Nathan Dallimore mit verstrubbelten Haaren und viel Energie für die kulinarischen Ansprüche zuständig. Er serviert mir einen Salat aus Avocado und Königskrabbe, der gleich zu Beginn einen Grundsatz des Küchenchefs illustriert: «Wir machen einfaches Essen», sagt er. «Ich will möglichst wenig an den Produkten verändern.» Ein leichtes Dressing, viel mehr

braucht es nicht. Für Dinge wie Sushi oder Dim Sum gibt es hier Spezialisten aus berühmten Häusern wie «Nobu», «Hakkasan» oder «Novikov», wo das Publikum in den Metropolen Schlange steht, um einen Tisch zu bekommen.

Elegant und edel sind die hausgemachten Dim Sum mit Schweinefleisch, Garnelen und Trüffel, auch wenn die aromatische Balance nicht ganz stimmt, der Fisch dominiert. Sehr fein das Beef Tataki, dünn aufgeschnittenes und kurz gebratenes Rindfleisch, aromatisiert mit etwas Rettich (Daikon), Ponz u (Soja-Zitrus-Sauce) und Olivenöl. Oder ein hervorragendes saftiges Stück Kohlenfisch, perfekt gegart, mit Miso (Soja-Getreide-Paste) und der Zitrusfrucht Yuzu effektiv in Szene gesetzt.

Eine Schwäche aus europäischer Sicht ist in asiatischen Restaurants bisweilen der Nachspeisenbereich. Auch hierfür gibt es im «Alice Choo» einen lobenswerten Spezialisten (ehemals «Mesa»). Das Dessert aus Pflaumen, Sojamilch-Panna-Cotta, Erdmandeln und Rosenblüten ist kühl und frisch. Ein abschliessender Beweis dafür, dass es in Zürich ein «asiatisches» Restaurant gibt, welches das Beste der Stadt werden könnte.

Restaurant «Alice Choo», Limmatstrasse 275, 8005 Zürich, Tel. 044 448 11 11. Dienstags bis freitags mittags und abends offen, samstags ab 18 Uhr. Sonntags und montags geschlossen.



ZÜRICH

Dine & Dance

Zartes Beef und dicke Beats:  
Neu wird im ehemaligen Indochine-  
Club nicht mehr nur getanzt,  
sondern auch edel getafelt. Das  
«Alice Choo» ist tagsüber  
Restaurant, abends Bar und nachts  
Club. Koch Nathan Dallimore  
hat früher in In-Lokalen in London  
und Moskau gewirbelt. In  
Zürich bringt er panasiatische  
Spezialitäten auf den Tisch,  
darunter Dim Sum oder Kobe-Beef.  
— Alice Choo, Limmatstr. 275, 8005 Zürich.  
Tel. 044 4481111, [www.alice-choo.ch](http://www.alice-choo.ch)



27.02.2015, 20 Minuten, printing: 480'500, readership: 1'540'000

## «Move Ya Body» im Alice Choo mit Nina Sky



Fr, 27.2., 22 Uhr, Billionaires Club, Alice Choo, Zürich.

**HIP-HOP/HOUSE.** Sie sind New Yorkerinnen, stammen aber ursprünglich aus Puerto Rico: die Zwillingss-

schwestern von Nina Sky. Bekannt wurden sie mit Tracks wie «Move Ya Body» und «Oye mi canto» und tropischem R'n'B. Heute treten sie im Alice Choo auf. Support: Rockit und Calvin Clark. [see](#)

Fr, 27.2.,  
Loft Club  
DEEP HOUSE  
H

d  
Lo  
en,  
von  
«Hous  
folgsre  
Laune-H

### Nasti Sarris

Sa, 28.2.,  
Night, No  
HOUSE. Cl  
Männerde  
und an ta  
auf, die ih  
gen musik  
ten stelle  
und Bella  
von ihner  
der Ukrain  
aus Austr  
de mit ei  
chen Tale  
sche Club



06.04.2015, Who is Who Zürich

<http://www.ww-magazin.ch/posts/sebastien-le-page/>

**WW** PROMI-TIPP ∨ WW ZÜRICH ∨ WW BASEL ∨ GALLERIES VIDEOS BLO




Bild: Adriana Tripa, [www.adrianatripa.com/about/index.htm](http://www.adrianatripa.com/about/index.htm)

Gastronomie, Lifestyle

6. April 2015

👁 506 Views | ❤ Like

NACHGEFRAGT BEI

07.04.2015, Hotellerie et Gastronomie, 50'000: printing, 100'000: readership

× UN POUR TOUS, TOUS POUR UN ×

# HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

LUZERN, den 2. April 2015    N° 10    CXXX. Jahrgang    Ausgabe: Deutsche Schweiz / Tessin    www.hotellerie-gastronomie.ch    Fr. 2.80

## GASTRONOMIE IM NACHTLEBEN



Das «Alice Choo» in Zürich ist Restaurant, Bar und Club in einem. Das «Rabbit Hole» steht ausschliesslich den Members zur Verfügung.

Die Zeiten, in denen in Restaurants ausschliesslich gespeselt, in Bars nur getrunken und in Cafés einfach «gekäffelt» wurde, sind definitiv vorbei. Die Konzepte fließen ineinander, Flächen wollen ausgenutzt, die Gäste im Hause behalten werden. Im «Hilli» kann seit Jahren von frühmorgens bis spätabends nicht nur gespeselt und getrunken, sondern am Wochenende auch bis in die frühen Morgenstunden getanzt und geflirtet werden. Nun greifen

immer mehr das Konzept auf. Im «Alice Choo» an der Zürcher Limmatstrasse gibt es zwar kein Frühstück, dafür Spelsen, Getränke, Shows und Musik der Extraklasse. Nach dem Nachtessen wird das Lokal zum zweistöckigen Club mit Shows und besserer Musik. Die Betreiber des Restaurants, der Bar und des Clubs scheuen weder Aufwand noch Kosten, um das exklusiv ausgestattete Lokal in die Reihen der weltweit ganz grossen panastatischen Betriebe wie das

«Nobu» oder «Hakasan» zu hieven. Für feinstes Kobe-Fleisch, Sushi und Sashimi haben sie Spitzenkoch Nathan Dallmore angestellt. Antonio Colalanni (17 Gaulimillau-Punkte) soll im «Dal Nasro» in Zürich für beste Spesen sorgen. Doch das italienische Restaurant/Bar will seinen Gästen neben höchster Qualität auf dem Teller jeweils von Donnerstag bis Sonntag auch gute Musik und Unterhaltung bieten. So wandelt sich das zweistöckige Lokal im Erd-

geschoss zur Tanzfläche und auf der Galerie zur Lounge mit Flaschenservice. Auch das opulente dekorierte und edle Café Felix am Bellevue will seine Gäste neuerdings bis um zwei Uhr im Hause behalten. Im Nachtcafé können diese seit einigen Wochen zu Planklänge oder DJ-Musik Cocktails und einfache Gerichte geniessen.

Fortsetzung auf Seite 6

GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

**SPANNENDE  
FACHTAGUNG DES  
KOCHEVERBANDES**

Seite 3

INTERNATIONAL COOKING SUMMIT

**CHEFALPS MIT CHRISTIAN BAUR**  
Die vierte Ausgabe stieß am 7. und 8. Juni in der Zürcher Eventhalle StageOne innovative Konzepte internationaler Spitzenköche vor, die durch ihren Unternehmergeist und Mut zum Unkonventionellen von sich reden machen.

Seite 4

FITNESSDRINK 2015

**BIRKENSAFT  
IST DAS  
FRÜHLINGSGETRÄNK**

Seite 10

AZA 6002 LUZERN

Abonnements 041 438 22 41/43, Fax 041 432 03 72  
Inzerate 041 438 24 44, Fax 041 438 24 42  
Redaktion/Verlag 041 438 24 40



Anzeigenkennz. 26/27  
6002 Luzern

E-Mail  
info@hotellerie-gastronomie.ch

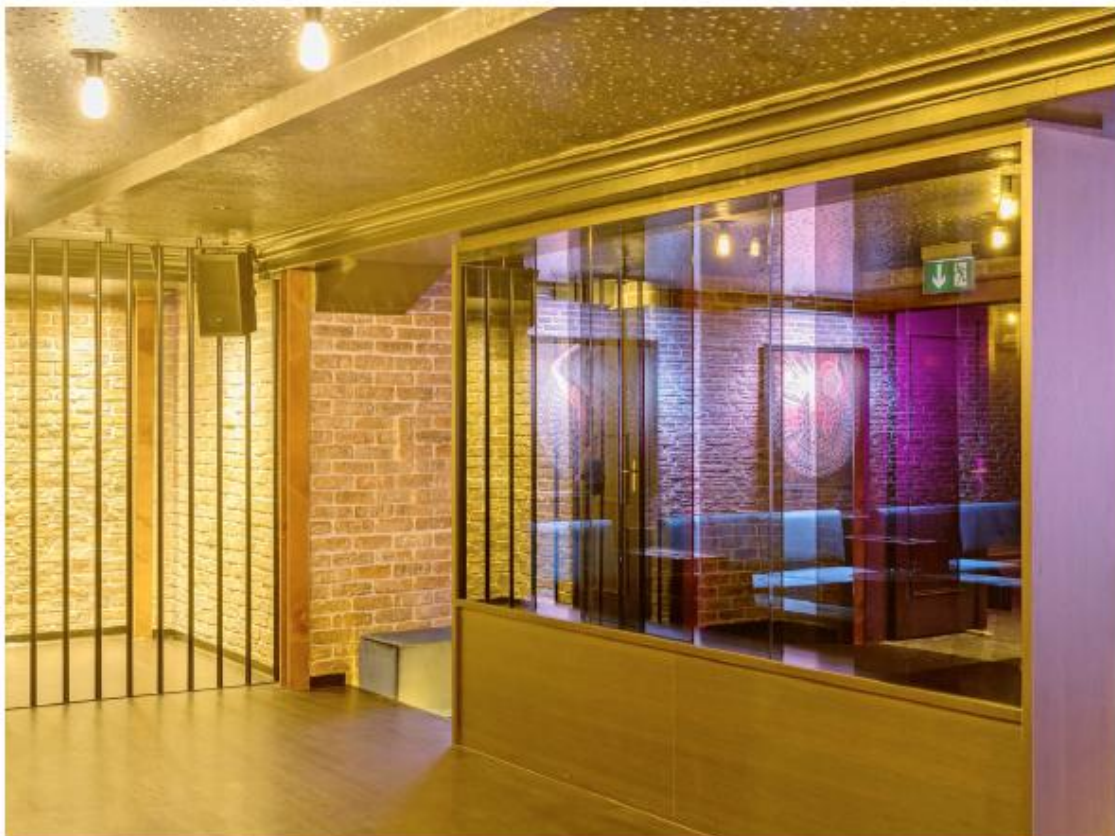
Er erscheint  
jeweils donnerstags





## 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.



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

**D**as erste vegetarische Restaurant der Schweiz, HIBI, 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 Limmastrasse 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 Räumliche 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 «Bar zu Lac» und «Hive Gaches» in Zürich oder des «Posthaus» und Hotel Monopoli 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 kreiert 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 sehr. 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 berätene asiatische Fine Dining Restaurant Alice Choo samt Club und Bar musste wegen einer verzögert erteilten Betriebsbewilligung den gigantischen und isuren 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 Eblinger, Francesco Nucera und Sébastien La

Page umgebaut und eingerichtet. Das Konzept zieht sich vom Stübchenhalter 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», «Zama» «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 Vallimore und sein Team engagiert. Der Neuseeländer mit englischen Wurzeln war vorher in der populären Streik Bar in Moskau sowie dem In-Place «Novikow» 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-

sel der Spitzenkoch wöchentlich mindestens ein Menü aus. Dazu kocht er mit 120 verschiedenen Saucen. Der Salat mit knuspriger Ente überzogen mit Litchi, der Fischgang mit einem seltenen, chilenischen Seebass und sautigen Algen als Gewürz. Das Dessert mit Bergamotte-Sorbet mit leicht geblähtem Schwarzwald, Sauerbraten-Extrakt 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, bauchtanzen 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 gedimmter. Feuerspeiende Männer und bauchtanzen Damen, 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. Fortwährende Tische werden aus dem Raum getragen. Damit den Gästen genug Zeit



14

PEOPLE

www.blickamabend.ch

→ HEUTE FEIERN

**Nikki Griffin**, ► US-Schauspielerin, wird 37 ...  
 Akon, amerikanischer Rapper, wird 42 ...  
 Jon Cryer, US-Schauspieler («Two and a Half Men»), wird 50 ...  
 Alexander Tschäppät, Stadtpräsident von Bern und SP-Nationalrat, wird 63 ...



Smalltalk mit ...

... **Tanja La Croix** (33) Schweizer DJane

«Selbstbewusstsein macht eine Frau sexy»

franziska.pablo @ringler.ch

**Sie sagten, Sie fühlen sich mit 33 Jahren so fit wie nie – warum?**

Weil ich mich sehr gesund ernähre. Ich achte auf gute Produkte aus der Region und vor allem auch auf Bio. Ich mache regelmässig Sport. Ich jogge jeden zweiten, dritten Tag und ich habe mich für einen Halbmarathon am 14. Mai angemeldet. Auch wenn ich vom Halbmarathon nur die Hälfte laufen werde (lacht). Aber das ist immerhin ein Anfang. Ich bin einfach voller Energie!

**Haben Sie Angst vor dem Älterwerden?**

Ich mach mir darüber keine Gedanken. Ich bin bei meinen Gigs ja auch häufig von jungen Leuten umgeben. Ich fühle mich selbst jung und bin auch manchmal sogar ein wenig kindisch.

**Kindisch?**

Man darf sich selbst einfach nicht immer zu ernst nehmen. Da bleibt man bodenständig und verliert den Bezug zur Realität nicht. Gerade in diesem Business mit High Society und VIP.



«Mir ist es sehr wichtig, dass die Mädels ausgelassen zu meiner Musik tanzen und sich von den neuen Trends inspirieren lassen können. Es wird auch noch zwei, drei Überraschungen geben. Be there – be sexy!»

**Was macht eine Frau in Ihren Augen sexy?**

Ein selbstbewusstes Auftreten lässt eine Frau sexy wirken. Wenn sie mit sich selbst zufrieden ist und das ausstrahlt, das macht eine Frau attraktiv. Ich finde, dass High Heels einer Frau einen erotischen Gang verleihen. Ich bin ja 1,80 m gross und trage trotzdem fast immer Heels, auch beim Auflegen. Tanja La Croix' Birthday Bash findet am 17. April im Alice Choo in Zürich statt.

Das ist mir total wichtig, sich das Kindliche zu bewahren.

**Bei ihrer grossen Geburtstags-Party im Alice Choo soll es «sexy» zugehen? Am Abend begleitet uns das Unterwäsche-Label Agent Provocateur. Internationale Models präsentieren die neue Kollektion. Musikalisch werden wir sehr housig und auch viel Classics spielen. Mir ist es sehr wichtig, dass die Mädels ausgelassen zu meiner Musik tanzen und sich von den neuen Trends inspirieren lassen können. Es wird auch noch zwei, drei Überraschungen geben. Be there – be sexy!**

«Der könnte schl...»

**KUPPELSHOW** → Die 16 Kandidaten von Bachelorette Frieda Hodel stehen fest. Rafael Beutis Finalistinnen Belinda und Esra urteilen.

angelika.maler @ringler.ch

**A**rme Frieda Hodel (33)! Ab dem 27. April sucht die Fitnesstrainerin als 3+ Bachelorette die grosse Liebe im TV. Nachdem *Blick am Abend* die ersten zwei Kandidaten Emanuel Brunner (24) und Marc Spring (31) bekannt gab, zeigen sich nun die restlichen der 16 liebeshungrigen Männer. Fest steht: Der eine oder andere dürfte keine grosse Chance bei der attraktiven Zürcherin haben.

«Bachelor»-Gewinnerin Belinda (29) und Beutifinalistin Esra (22) haben die Jungs unter die Lupe und in die Mangel genommen.

**Der Favorit:** Christian (32): Der deutsche Flughafenmitarbeiter gilt als heimlicher Renner – und machte schon bei der deutschen «Bachelorette» mit. Esra schwärmt: «Wow, wow, wow, was für ein Schönlings! Den hat eine Frau aber nie für sich allein.» Belinda pflichtet bei: «Er wirkt dominant und hat Power. Bei Frieda hat er aus

meiner Sicht die besten Chancen.»

**Der Hipster:** Eros (37): Der Solothurner mit dem ausgefallenen Modeflair war einmal verheiratet. Belinda: «Diese Augenbrauen sind Geschmacksache. Wem's gefällt ...»

**Der Macho:** Roman (38): Der Schlagzeuger hat den Aufreisser-Blick drauf. Esra: «Was für ein Bad Boy! Dass er Papi ist, gibt ihm aber einen Jö-Bonus.» Belinda: «Er schaut sehr verführerisch und erinnert mich an Ex-Bachelor Lorenzo.»

**Der Bündli:** Michel (29): Esra: «Als angehender Physiotherapeut kann er Friedas Verspannungen wegkneten. Doch er langweilt mich jetzt schon.» Belinda: «Der ist gar nicht mein Typ.»

**Der Softie:** James (28) ist ewiger Single. Esra: «Ist der so wählerisch oder doch eher schwul?» Belinda: «Seine Augenbrauen wirken sehr weiblich. Mir ist er zu makellos, Frauen mögen keine perfekten Typen. Er könnte auch schwul sein.»

«Frauen mögen keine perfekten Typen.»



Die Profis Belinda und Esra wählten Beutif.



Der Favorit Christian (32) ist TV-erprobt.



Wie keine Kinder mit ihrem Ex Sofia Vergara.

Vergaras Eizellenstreit mit ihrem Ex

**BIZARR** → Sofia Vergara (42) und ihr Ex-Verlobter Nick Loeb (39) streiten sich vor Gericht um ihre eingefrorenen und im Labor künstlich mit seinen Spermien befruchteten Eizellen. Vergara will die Eier vernichten lassen, während Loeb das gemeinsame Kind sogar austragen lassen will – er klagt nun gegen seine Ex. Erst sechs Monate vor der Trennung wurden die Eier eingefroren. Kein Wunder, dass Sofia Vergara keine Kinder mehr mit Loeb möchte. Seit Weihnachten ist sie glücklich mit ihrem neuen Partner, Joe Manganiello (38, «True Blood») verlobt. pat

226 x 310 mm



26 Nightlife

late.com

APRIL 2015 / 20MINUTEN.CH

Smooth'N'Sexy mit DJ K-Rim

Sa, 18.4., 22 Uhr, 9 Jahre Smooth'N'Sexy, Hilti-Club, Zürich.

**HIP-HOP.** Die Smooth'N'Sexy im Hilti-Club gehört ohne Zweifel zu den besten Hip-Hop-Veranstaltungen der Stadt. Für den Erfolg der Party wiederum ist mitunter DJ K-Rim verantwortlich. Seine Skills haben den Sound der Party über neun Jahre hinweg mitgeprägt. »»



DJ K-Rim ist am Samstag im Hilti-Club. ©DANIMON/PHOTOGRAPHY

Aka Aka zu Gast im Kugl

Sa, 18.4., 23 Uhr, Manège Frei, Kugl, St. Gallen.

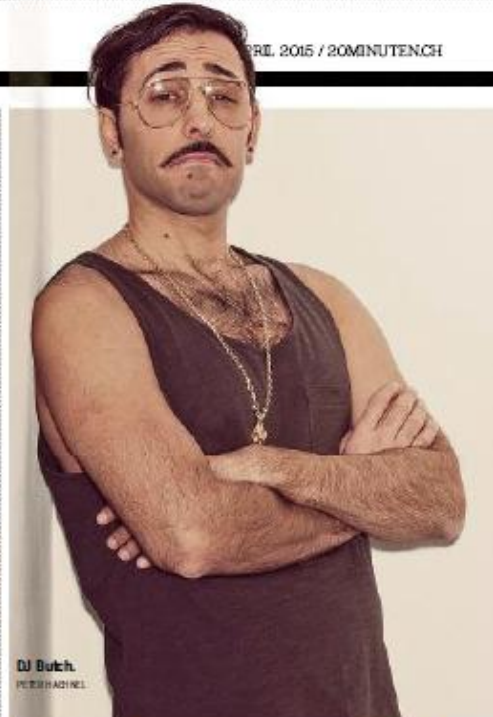
**HOUSE.** Seit einiger Zeit sorgen Aka Aka mit Freund und Trompeter Thalsoeroem überall auf der Welt für gute Laune. Beson-

ders aufgefallen sind die deutschen House-DJs in den Jahren 2009 bis 2011, wo sie mit Titeln wie «Woody Woodpecker» und ihren Live-Performances etliche Preise einheimsten konnten. »»

Jan Blomqvist spielt im Rok

Fr, 17.4., 23 Uhr, Bon Voyage, Rok, Luzern.

**DEEP HOUSE.** Über 7 Jahre lang war Jan Blomqvist Bassist und Songwriter einer deutschen Grunge-Rock-Band, bis er in Berlin seine Liebe zur elektronischen Musik entdeckte und die Gitarre gegen einen APC40 eintauschte. Seither bringt er sein kompositorisches Talent als Solo-Act in die House-Clubs und sorgt dort für Euphorie. Support: Sous Sol, Soloduo und Denker & Lenker. »»



DJ Butch. PETER HACHTEL

DJ-Prinzessin Tanja La Croix feiert B-Day im Alice Choo



Fr, 17.4., 22 Uhr, Variété pres. Tanja La Croix B-Day Bash, Alice Choo, Zürich.

**HOUSE.** Im Alice Choo ist heute mächtig was los: Die Schweizer DJ-Prinzessin Tanja La Croix feiert

ihren Geburtstag, um 23.30 Uhr gibt's eine Fashion Show gehostet von Agent und unten im sogenannten Rabbit Hole sorgt Enzo Di Caprio für unterhaltsame Tanzstunden. »»PHOTO: LA CROIX

Sonic Festival mit Marusha

Sa, 18.4., 21 Uhr, Sonic 24 - Space, St. Jakobshalle, Basel.

**HOUSE/TECHNO.** Ganz grosses Kino: Morgen geht die 24. Ausgabe des Sonic Festivals in der St. Jakobshalle über die Bühne. Dabei handelt es sich um den wohl grössten Rave der Schweiz. Acts wie Coone, D-Block, Domtnik Eulberg oder Marusha sorgen dabei für grosse Euphorie-Momente. »»

Place 2 B

Hinterhof, Härtereie und Duo-Club

Fr, 17.4., 17 Uhr, Dachterrasse Opening, Hinterhof, Basel.

**PARTY.** Die wohl schönste Dachterrasse Basels eröffnet heute die Sommersaison. Fürs Musikalische sorgt das Basler DJ-Trio Alma Negra mit Klängen aus aller Welt. »»

Sa, 18.4., 23 Uhr, Sway, Härtereie, Zürich.

**DEEP HOUSE.** Was für Deep-House-fans: Das junge englische DJ-Duo Blonde bringt morgen de

Härtereie zum Kochen. Support: Gordon Starr und Oscar C. »»

Sa, 18.4., 23 Uhr, Sabotage, Duo-Club, Biel.

**DEEP HOUSE.** Das Label Stil vor Talent gastiert morgen Nacht im Duo-Club Biel mit den Djs Teenage Mutants und Kellerkind. »»

Sa, 18.4., 23 Uhr, Sway, Härtereie, Zürich.

**DEEP HOUSE.** Was für Deep-House-fans: Das junge englische DJ-Duo Blonde bringt morgen de

Der Mann hinter den Kulissen

Sa, 18.4., 23 Uhr, Rummelnacht, Friedas BÜxe, Zürich.

**HOUSE.** Der Club Friedas BÜxe macht eine Rummelnacht mit Martin Buttrich. Der deutsche DJ ist besonders für drei Dinge bekannt: Viele Jahre lang hat er mit Loco Dice zusammen das Label Desolar geführt und weltberühmt gemacht. Und weil er das Rampenlicht gerne mied, galt er als der Meister-Produzent hinter Loco Dice's Musik. Dann entschloss er sich

dazu, wieder vermehrt selber ans Mischpult zu stehen. Seither kann er sich kaum vor Booking-Anfragen remen. Unterstützung erhält Martin Buttrich morgen Nacht von den Locals Graf Olaf & Karl Gustav, Andreas Ramos & Schmeirol und Dejan. »»

