



Die Fassade des soeben eröffneten City-Garden-Hotels in Zug: In ihrem Chrom spiegelt sich die Umgebung.

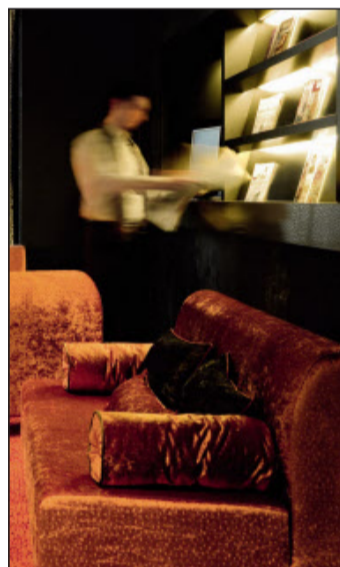
Bilder zvg

Ein neues Hotel auf Zeit

Das besondere Konzept Das Zuger Hotel City Garden ist nur ein Hotel auf Zeit – falls der geplante Tunnel kommt. Doch für mindestens 12 Jahre hat Zug 82 neue Hotelzimmer.

CHRISTINE KÜNZLER

Das soeben eröffnete Hotel City Garden in Zug ist ein Fertigholzbau. 18 Mio. Franken haben Zuger Investoren, allen voran die MZ-Immobilien AG, dafür bezahlt. «Es ist das einzige 4-stöckige Hotel der Schweiz, das in Holz vorfabriziert worden ist», so Ulrich Bollmann, Verwaltungsratspräsident Parkhotel AG Zug, der Betreiberin des neuen 4-Sterne-Superior-Hotels. Die beiden Hotels werden vom gleichen Direktor, von Stefan Gareis, geführt. «Für jedes Hotel steht ein Kernteam. Wenn nötig, werden Mitarbeitende auch mal in beiden Hotels eingesetzt.»



Die Lobby in Orange.

1167 Bauelemente sind aus 400 Kubikmeter Konstruktions- und 60 Kubikmeter Furnierschichtholz angefertigt worden. Wer in das «City Garden» eintritt, spürt jedoch nichts von Holz. Und auch die Aussenfassade ist in glänzendem Chrom gehalten. Das neue Restaurant CU («see you») wirkt mit seinen schwarzen Wänden und den vielen Spiegeln ebenfalls metallisch. In den Zimmern dominieren die



Das Lavabo in der Theke, Toilette und Dusche hinter der Spiegelwand.

Bäder: sie sind entweder mittels einer Theke oder einer Glaswand von den Betten abgetrennt. Und auch im Zimmer sind Spiegel und Spiegelwände angebracht. Die hohen Betten erinnern erst an ein Krankenhaus, doch man schläft herrlich auf den Qualitätsmatratzen. Attraktive Vorhänge verleihen den modernen, relativ kühlen Zimmern angenehme Akzente. Das ganze Hotel ist als Nichtraucherhotel konzipiert.

Das neue Hotel steht für 12 bis 15 Jahre auf sicher

Zug hat zu wenig Hotelzimmer. Deshalb sollte das neue Businesshotel so schnell als möglich stehen.

In nur neun Monaten ist das «City Garden» erstellt worden. Das war möglich, weil das Gebäude vorfabriziert worden und nicht unterkellert ist. Es liegt zentral und doch am Waldrand. Bis vor neun Monaten standen auf diesem «Niemandsländchen», das der Stadt gehört, noch Baracken. Für 12 Jahre sicher darf das neue Hotel dort stehen bleiben. Dann vielleicht, muss es wieder abgebaut werden – nicht weil die Bauqualität schlecht ist – 20 bis 30 Jahre halte das Hotel schon, sagt Gareis –, sondern weil die Stadt dort einen Tunnel geplant hat. «Wir haben einen Businessplan erstellt, der besagt, dass sich das Hotel auch bei 12 bis 15 Jahre Bestand rentie-

ren wird», hält der Hoteldirektor fest.

Parkhotel und City Garden: Zwei Hotels – ein Resort

Das CU-Restaurant soll auch Zugerinnen und Zuger ansprechen. An den Steh- und Sitz-Tischen kann man nicht nur loungen und Cocktails geniessen, sondern auch essen. «Wir haben mittags und abends unterschiedliche Foodkonzepte», erklärt Gareis. Ordern kann der Gast verschiedene «mittelgrosse Plättli» mit internationalen Gerichten. Das Ganze soll «unkompliziert und cool» serviert werden, sagt er. «Wenn jemand ein Plättli mit Fisch für 22 Franken bestellt, soll er ganz spontan auch noch ein weiteres mit anderen Zutaten ordern können.» Im Sommer wird der Gastronomiebetrieb mit einer Terrasse ergänzt.

Gareis will die beiden Zuger Hotels als ein Resort führen. Wenn der «City-Garden»-Gast lieber traditionell speist, wechselt er ins 5 Gehminuten entfernte gelegene Parkhotel. Die 82 neuen Zimmer will Gareis im ersten Jahr zu «65 bis 75 Prozent auslasten». Er möchte auch die Zugerinnen und Zuger selber anlocken: «Wir werden ein Angebot mit Essen und Schlafen für 150 Franken kreieren.»

Genuss

Winterthurs Museen werden weniger besucht

Laut der Stadt Winterthur verzeichnen die dortigen Museen 2009 im Vergleich zum Vorjahr einen starken Besucherrückgang: Im 2008 zählten sie 538 767 Eintritte, im letzten Jahr noch 451 696. Das sind knapp 15 Prozent weniger. Der Rückgang sei vor allem auf die vorübergehende Schliessung der Sammlung Oskar Reinhart «Am Römerholz» und des Kunstmuseums zurückzuführen, schreibt die Stadt Winterthur. Mit 60 Prozent hatte das Technorama trotz Einbussen den grössten Anteil an der Gesamtzahl der Besuchenden. saz

Dunkelrestaurant eröffnet Hellräume

Das Erlebnisrestaurant «Blinde Kuh» in Basel hat diese Woche über den Dunkelrestaurant eine Lounge sowie einen Eventraum im Hellen eröffnet. Die so genannte «sicht-bar» steht in einer ehemaligen Fabrikhalle und soll laut Pressemitteilung «ein Ort der Begegnung» zwischen blinden, sehbehinderten und sehenden Menschen werden. Trägerin ist die gemeinnützige Stiftung Blind-Liecht, ermöglicht wurden die beiden neuen Lokale durch grosszügige Spenderinnen und Spender aus Basel und der Umgebung. saz

Ein grosser Weinkeller in der Westentasche



zvg

Neu ist flaschenpost.ch – die grösste Schweizer Internet-Weinhandlung – auch als iPhone-Applikation präsent. Diese steht ab sofort im iTunes-Store kostenlos zum Herunterladen bereit. Die Anwendung bringt über 8000 Weine von mehr als 50 Weinhandlungen auf das Handy, inklusive Detailinformationen wie Bilder, Degustationsnotizen und Preise. Auch können getrunzene Weine in einer Merkliste abgespeichert werden. Gemäss dem Schweizer Unternehmen ist die Applikation weltweit einzigartig. Sie führt direkt zum E-Shop von Flaschenpost. Die Lieferung nach Hause erfolgt durchschnittlich innert fünf Arbeitstagen. saz

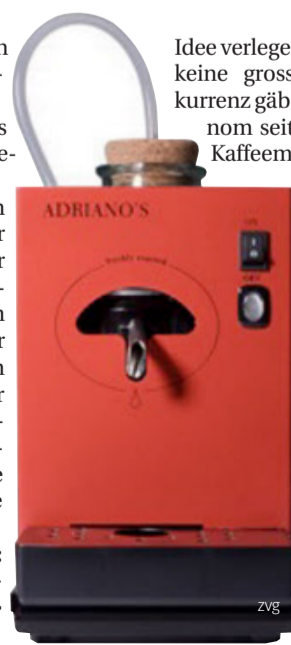
Ein Berner trotzt George Clooney

Das Handling ist einfach, das Styling retro, die Assoziation durchaus beabsichtigt: Adrian Itens Kaffeesystem «The Else» ist seine lokale Antwort auf alle Kaffee-Multis.

FRANZISKA EGLI

Wer ihn kennt – und das sind in Bern nicht wenige –, der weiss: Der Adrian, der Ädu, wie man hier sagt, ist ein umtriebiger. Nicht nur gründete der 42-Jährige eine der heute

noch beliebtesten Café-Bars der Bundesstadt, das «Adriano's» – und dies samt eigener Kaffeerösterei. Er versuchte sich auch mit einer mobilen Café-Bar auf einem Ape (einer dreirädrigen Vespa), oder mit der «Tankstelle» beim Bahnhof, mit der er «grandios gescheitert» sei. Aber Adrian Itens war noch nie um eine mutige



zvg

Nomen est omen: «The Else» als Nespresso-Alternative.

Idee verlegen, und als ob es zurzeit keine grosse Kaffeesystem-Konkurrenz gäbe, vertreibt der Gastronom seit neuestem eine eigene Kaffeemaschine mit dem sinnigen Namen «The Else».

Goldrichtig liegt, wer dabei an George Clooney und sein «What-else?»-Nespresso denkt. Denn Itens, selbsternannter Trittbrettfahrer, hegt seit jeher eine gewisse Wut auf alle Multis, wie er freimütig erzählt, und mit «The Else» will er die Alternative für alle bieten, die ebenso denken wie

er. Folglich wird die Maschine vom kleinen Familienunternehmen Sirp im piemontesischen Cuneo hergestellt, die Bohnen röstet Itens in seiner eigenen Café-Bar, die Pads lässt er bei Blaser Café in Bern abpacken und Bestellungen (in und um Bern) vom Velokurier liefern.

Ein Kubus im Stil eines einarmigen Banditen

«Make it simple», lautet aber auch sein Credo, was die metallene Maschine selber betrifft. Und so verfügt der schon fast untrennbar eckige Kubus, den es in sieben verschiedenen Farben gibt, über nicht viel mehr als eine Glasflasche samt Schlauch, eine Öffnung für das Pad sowie einen Hebel, den man im Stil eines einarmigen Banditen nach vorne zieht – auf dass «der Caffè

rausfliesst wie in Napoli», freut sich Itens über jeden einzelnen Espresso.

An der BEA und der Weinmesse wollten alle den Prototyp kaufen

Seit Oktober letzten Jahres vertreibt Adrian Itens «The Else», 380 Franken kostet die Maschine, 48 Rappen, etwas weniger als eine Nespresso-Kapsel, ein Pad. Nachdem er die Maschine an der BEA letzten Frühling wie auch an der Weinmesse im Herbst beim Publikum «getestet» hat, und alle die zwei Prototypen kaufen wollten, wie er begeistert erzählt, übersteigt die Nachfrage seine kühnsten Träume: Die Hälfte der 380 bestellten Stück sind längst weg. What else also? «This is the else», sagt Itens.

www.freshlyroasted.ch

Gesucht wird der beste Barkeeper der Schweiz

Zum zweiten Mal findet diesen Herbst die Swiss Barworld in der City Halle in Winterthur statt. Der Event wird am 26. und am 27. September 2010 durchgeführt. Ausserdem soll der Swiss Bar Award 2010 verliehen werden.

Mit diesem Preis wollen die Veranstalter etwa die beste Bar oder den besten Barkeeper auszeichnen. Informationen zur Verleihung werden demnächst auf www.swissbarwards.ch aufgeschaltet. saz

