

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin
seit 1898

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch/de/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 26'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

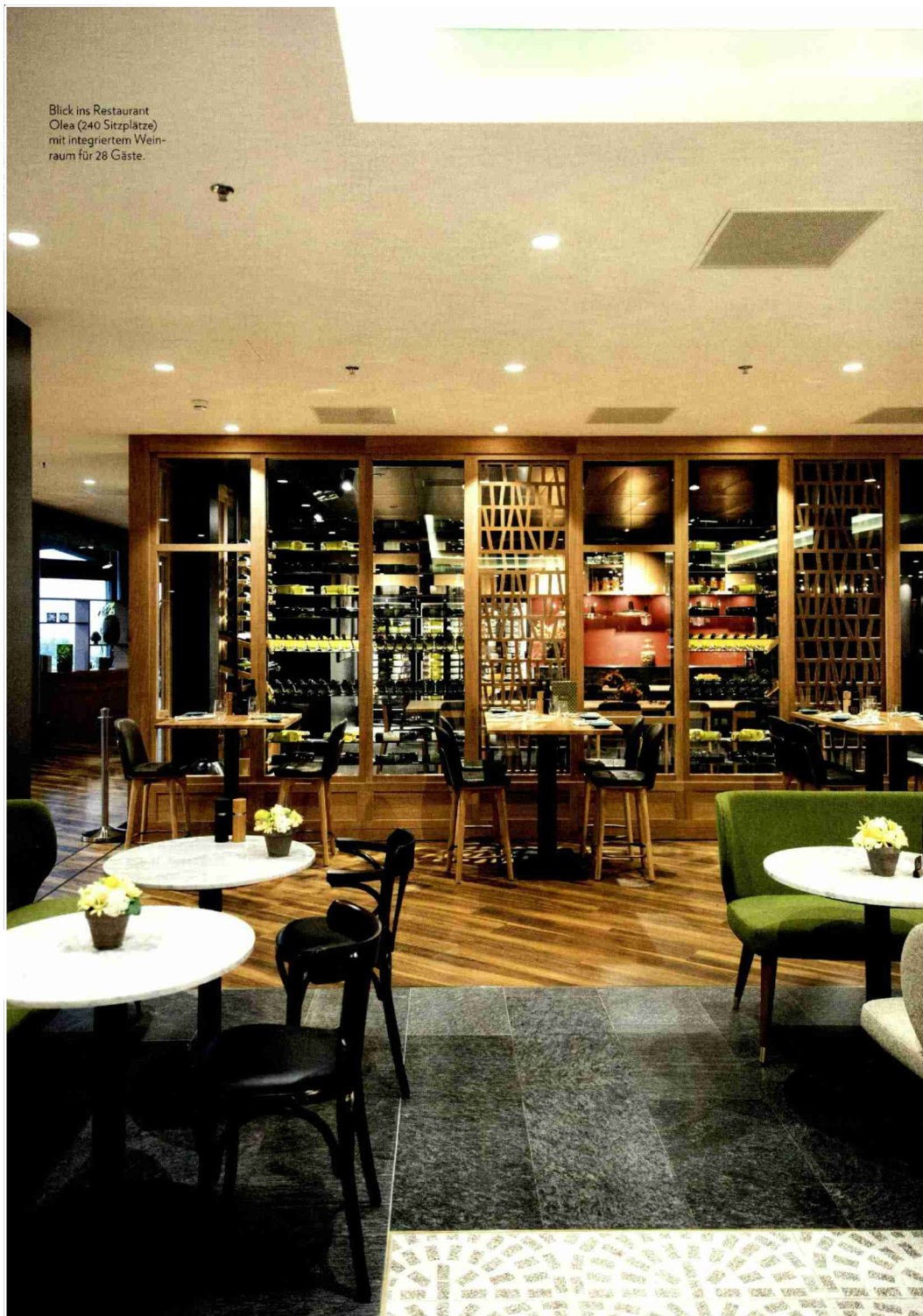


Seite: 44
Fläche: 195'800 mm²



Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75333016
Ausschnitt Seite: 1/6



Blick ins Restaurant
Olea (240 Sitzplätze)
mit integriertem Wein-
raum für 28 Gäste.



Ein Hotel auf neuen Gastrowegen

Nach einer Pop-up-Lösung im Frühling und einer Umbauphase im Sommer eröffnete das Kongresshotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ zwei neue Restaurants. «Olea» und «Kaori» stehen in Tradition ihrer Vorgängerkonzepte.

TEXT

Jörg Ruppelt

BILDER

Filipa Peixeiro

Vor einem Jahr feierte das Seminarhotel Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ sein 20-jähriges Bestehen. Das Haus, einst als Ausbildungszentrum der damaligen PTT eröffnet, mauserte sich in zwei Jahrzehnten vom Schulungsort zum erfolgreichen Business- und Kongresshotel. Über die Region hinaus sorgten ab 2007/2008 drei Gastronomiekonzepte für Aufsehen: das italienisch geprägte «Punto», das japanische Restaurant Nippon Sun und vor allem das exklusive «Pur» mit fulminanter Showküche,

das unter Adrian Bühler bis zur Restaurantschliessung 16 Gault-Millau-Punkte und einen Michelin-Stern eroberte.

Essgewohnheiten und Küchenabläufe analysiert und hinterfragt

Adrian Bühler kocht mittlerweile im «Giardino» in Ascona. Und das «Pur» sowie die beiden anderen Restaurants sind mittlerweile Neukonzepten gewichen, von denen sich Hoteldirektor Heinz Brassel und Executive Chef Stephan Kastl viel versprechen. «Es war Zeit für Veränderungen», sagt Heinz Brassel und deutet an, dass man in den vergangenen Jahren vieles hinterfragt und analysiert hat. Darunter veränderte Essgewohnheiten, Küchenstrukturen und -abläufe und natürlich der Aspekt der Wirtschaftlichkeit. Somit entschieden die Verantwortlichen des Hotels, die bestehenden drei Restaurants, inklusive des Gault-Millau-Lokals, komplett zu erneuern.

Und damit sind wir beim neuen Gastronomiekonzept im «Seedamm Plaza», an dessen Umsetzung unter anderem Gastronomies aus Kloten, Renato Musch sowie Interieur-Spezialist Nader aus Zürich beteiligt waren.

Während der Sommermonate verwandelte sich die Lobby und die drei bestehenden Restaurants in zwei neue originelle, helle und moderne Lokale, die nun offen sind. Da ist zum einen das «Kaori», ein japanisches Konzept. Puristisch eingerichtet im Stile japanischer Izakaya, Bistros, in denen Kleinigkeiten in ungezwun-



Gambas y Pulpo und konfiertes Kabeljaufilet mit Safran, zwei Gerichte aus der «Olea»-Karte.

gener Atmosphäre genossen werden können. Das «Kaori» (japanisches Wort für Aroma) verfügt über eine kleine Showküche, in der Sushi-Platten, Sashimi, Nigiri, Futomaki und Salate frisch zubereitet werden. Zudem werden auch warme Reis-Bowls mit Topping und Nabemono, typische japanische Eintopfgerichte, angeboten. Neben dem «Kaori» befindet sich das neue «Olea», eine mediterrane Gastronomie-Oase mit Showküche, Seeblick dank grosser Fensterfronten, integriertem →



Das Sushi-Angebot gibt es im Kongresshotel Seedamm Plaza auch als Take-away.

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin
seit 1898

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch/de/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 26'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich

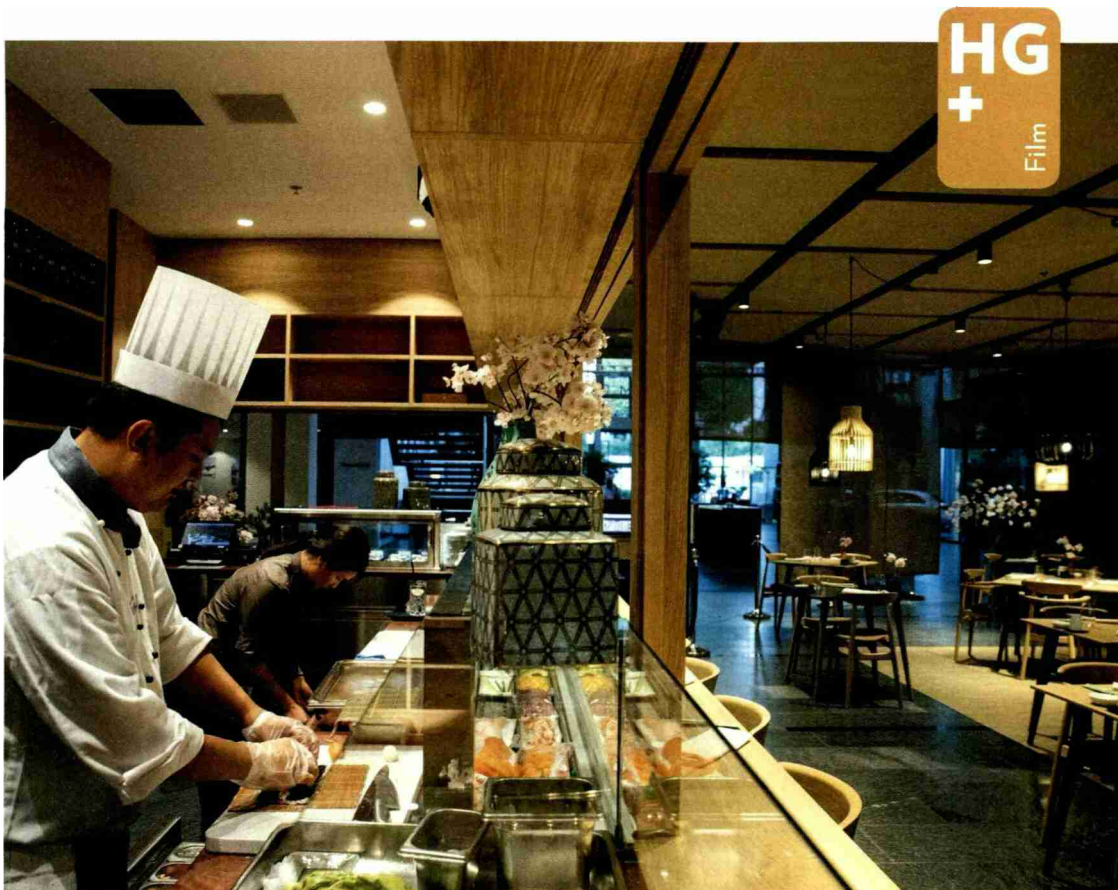


Seite: 44
Fläche: 195'800 mm²

**SEEDAMM
PLAZA**

Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75333016
Ausschnitt Seite: 4/6



In der «Kaori»-Show-
küche werden Sushi,
Sashimi und Nigiri frisch
von Hand zubereitet.
Ein Roboter unterstützt
die Sushi-Köche beim
Reisrollen für Nigiri.

HOTELLERIE GASTRONOMIE MAGAZIN

Das Schweizer Branchenmagazin
seit 1898

Hotellerie Gastronomie Magazin
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch/de/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 26'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 44
Fläche: 195'800 mm²

 **SEEDAMM
PLAZA**

Auftrag: 1001517
Themen-Nr.: 571.031

Referenz: 75333016
Ausschnitt Seite: 5/6



Hoteldirektor und
skv-Mitglied Heinz
Brassel mit Executive
Chef Stephan Kastl.



Weinraum und einer Bar. Das Interieur ist ebenso schlicht, gleichwohl wurde der grosse offene Raum mit modernem Mobiliar bestückt, darunter lange Holztische für grössere Gruppen. Inmitten des neuen Restaurants stehen Olivenbäume, Sinnbild für «Olea», lateinisch: der Ölbaum. Während früher im «Punto» mehrheitlich italienische Gerichte im Vordergrund standen, werden neu im «Olea» Gerichte aus dem gesamten Mittelmeerraum angeboten: neben Antipasti, Pasta, Fleischspeisen und Pizzen auch Gemüsevariationen wie das nordafrikanische «Shakshuka»-Ragout, Gambas y Pulpo, konfiertes Kabeljaufilet und Tagliata di Manzo.

Im Weinraum: Man ist für sich und doch im «Olea»-Geschehen

Ein Hingucker, und bereits von Gruppen bevorzugt reserviert, ist der im Restaurant integrierte, verglaste Weinraum mit zwei langen Holztischen und Weinregalen. «Man ist als Gruppe für sich und doch mitten im «Olea»-Geschehen», so Heinz Brasel. Mit dem Weinraum knüpft man nahtlos an die «Pur»-Weinkompetenz an. Schwerpunkte im Angebot sind Schweizer und europäische Tropfen, darunter neue, bereits viel bestellte Hausweine aus der Basilicata (I) und von den Gebrüdern Kümin aus dem nahen Freienbach SZ.

Neben den beiden Showküchen verfügt das Haus weiterhin über eine Hauptküche, die im neuen Gastronomiekonzept an Bedeutung gewonnen hat. «Hier werden unter anderem alle Saucen, das Fleisch, Garnituren, Pasta und Pizzen zubereitet», erklärt Executive Chef Stephan Kastl. «Wir

haben alle Abläufe gestrafft und sind noch effizienter in der Produktion», so Stephan Kastl. Sowohl er als auch der Hoteldirektor sind mit dem Neustart zufrieden. Beide Restaurants sind mittags und abends bestens besucht. •

KONTAKT

Hotel Seedamm Plaza
Seedammstrasse 3
8808 Pfäffikon SZ
Tel. 055 417 17 17
www.seedamm-plaza.ch



Zwei Desserts im «Kaori»: Yuzu Curd mit Kokosglace und Matcha-Grüntee-Cake.