

Themenvorschlag



Food-Promotion mit dem Imperial Hotel, Tokio:

Das Land der aufgehenden Sonne zum kulinarischen Gastspiel im Baur au Lac

Zürich, 17. Dezember 2018: Zwei Traditionshäuser, zwei Kulturen, eine kulinarische Vision. Sowohl das Imperial Hotel, Tokio, als auch das Baur au Lac, Zürich stehen seit jeher für Qualität und ausgezeichneten Service. Die Grand Dame direkt am Zürichsee feiert nächstes Jahr bereits ihr 175-jähriges Jubiläum während das japanische Luxusrefugium mit 128 Jahren ebenfalls auf eine lange Tradition zurückblicken kann. Daher ist es auch kein Wunder, dass bereits eine längere Partnerschaft zwischen beiden Häusern besteht. Ende Januar 2019 werden die Kochkünste der beiden im Rahmen einer kulinarischen Partnerschaft verschmelzen. Ein Küchenteam aus dem Imperial Hotel, Tokio wird in das Traditionshaus nach Zürich reisen. Zusammen mit Laurent Eperon, Chefkoch des Pavillon-Restaurants, kredenzen sie an zwei ausgewählten Terminen ein massgeschneidertes und einzigartiges Menü, das die Handschrift beider Restaurants tragen wird.

Diese aussergewöhnliche kulinarische Partnerschaft findet am 28. und 29. Januar 2019 in Form eines Dinners statt. Das Sechs-Gänge-Menü setzt sich aus Signature-Gerichten aus dem Pavillon sowie den Gastköchen des Imperial Hotels zusammen. Der Preis für das Menü beläuft sich auf CHF 185 inklusive einem Glas Champagner.

Laurent Eperon überzeugt im Gourmet Restaurant Pavillon des Baur au Lac mit fantasievollen und kreativen Kompositionen aus der französischen und internationalen Sterneküche. Auch die französische Küche des Imperial Tokio wurde bereits mehrfach

ausgezeichnet und steht für authentische Gerichte. Im Februar 2019 wird Laurent Eperon als kulinarischer Repräsentant des Baur au Lac nach Tokio ins Imperial Hotel reisen.

Das Imperial Hotel, Tokio und das Baur au Lac, Zürich arbeiten schon lange Jahre zusammen, weisen sie neben ihrer langen Tradition auch Parallelen in ihrer Gastgeschichte auf. So spielte im Baur au Lac 1856 Richard Wagner im «Le Petit Palais» die Uraufführung des ersten Aktes seiner Walküre, Bertha von Suttner überzeugte 1892 in der «Le Hall» des Baur au Lac den schwedischen Industriellen Alfred Nobel von der Notwendigkeit eines internationalen Friedensnobelpreises und Walt Disney widmete nach seinem Aufenthalt 1969 dem Hotel einen eigenen Comic. Im Imperial Hotel waren im Gegenzug Größen wie Albert Einstein, Charlie Chaplin, Babe Ruth, Helen Keller and Marilyn Monroe zu Gast. Hinzu kommt auch die wirtschaftliche Komponente. Japan ist einer der wichtigsten Partnerstaaten der Schweiz in Asien. Neben intensiven Wirtschaftsbeziehungen verbindet die zwei Länder eine traditionell enge Zusammenarbeit im wirtschaftlichen und politischen sowie kulturellen Bereich. Zu diesen Gemeinsamkeiten gesellen sich gleiche Wertevorstellungen: In der Schweiz wie in Japan wird höfliche Distanz gewahrt, werden Übersichtlichkeit und Ordnung geschätzt und wird in jeder Hinsicht mehr Gewicht auf Qualität denn Quantität gelegt. Die perfekten Voraussetzungen also für ein gelungenes Gourmet-Spektakel.

Über das Baur au Lac:

Seit bald 175 Jahren verdankt das Baur au Lac seine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie dem Anspruch seiner Gäste. Seine Lage mit eigenem Park und Blick über den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei sind das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Seit Januar 2015 erstrahlt die legendäre Hotelhalle „Le Hall“ nach aufwändigen Neugestaltungen und Restaurationen in neuem „retro“ Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welches erst kürzlich von Gault Millau mit 18 Punkten bewertet wurde und Küchenchef Laurent Eperon mit dem Titel „Aufsteiger des Jahres“ kürte. Im Oktober wurde das Baur au Lac zudem vom Readers' Choice Award 2018 des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler zum besten Hotel in der Schweiz und in Europa gewählt. Weitere Informationen unter www.bauraulac.ch