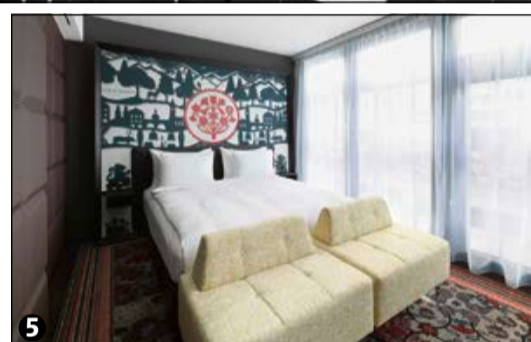
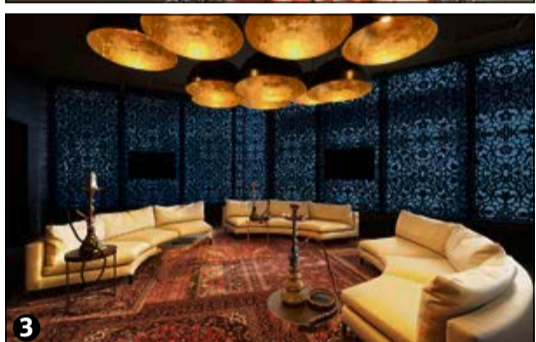
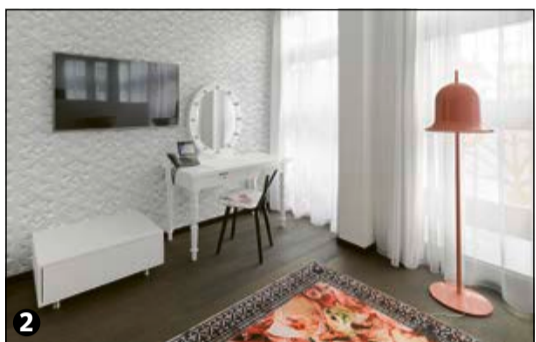


# dolce vita

htr hotel revue Nr. 12 / 19. März 2015



- 1 «Life is Grand» ist schon beim Hoteleingang Programm.
- 2 Die «Diva Suite» mit Make-up-Tisch und rosa Elementen.
- 3 Treffpunkt zum Wasserpfeifen-Rauchen: Die Shisha Lounge.
- 4 Der Ruheraum mit Feuer-Elementen im Kameha Spa..
- 5 Deluxe Zimmer mit Aussicht – und Landschaft.
- 6 Herzstück und USP: Der «Kameha Dome».

## Zürichs neue Lifestyle-Destination

Das soeben eröffnete Kameha Grand Zürich setzt vor allem punkto MICE neue Akzente: In seinem 701 Quadratmeter grossen «Dome» hat es Platz für bis zu 1000 Gäste.

SABRINA GLANZMANN

Mit Spannung wurde in der Branche erwartet, wie das Haus und dessen Opening-Konzept aussieht, mit welchem Kameha-Gründer und CEO Carsten K. Rath den Schweizer Markt betritt. Seit knapp drei Wochen ist das «internationale Lifestyle-Hotel», wie die Betreibergesellschaft LH&E Group das 120 Millionen schwere Kameha Grand Zürich selbst nennt und Sterne-frei positioniert, nun eröffnet; es macht die Zürcher Hotel-Landschaft und -Konkurrenz um ganze 245 Zimmer und Suiten reicher.

Von aussen fügt sich der kubisch-moderne Bau der Architekten Sebastian Knorr und Heiko Ostmann (tecArchitecture, Los Angeles und Ermatingen) fließend in das industrielle Glattpark-Gebiet zwischen Flughafen und Stadtzentrum ein; innen setzt das Interior des niederländischen Star-Designers Marcel Wanders auf ein stylisches, stimmiges Farbkonzept und auf den Einsatz von Materialien und Motiven, die signalisieren sollen: Dieses «Kameha» hier steht in der Schweiz. Wandvertäfelungen erinnern an Schokoladen-Tafeln, Uhren- und Kuhglockenmotive zieren die Hallen, die Mini-Bar in den Zimmern steckt in einem Safe, und in der «Puregold Bar» – nomen est omen – hängen goldumfasste Wandelemente. Neben dem «Swissness»-Thema hat sich Marcel Wanders besonders in den

Themen-Suiten ausgetobt: von «Poker Face Suite» mit Roulette-Tisch bis zur «Workout Suite» mit Laufband und Hantelbank werden hier die verschiedensten Bedürfnisse bedient. Spektakulär ist neben diversen weiteren Suiten (siehe Box rechts) die «Space Suite», entworfen von Fotokünstler Michael Najjar, inklusive schwebendem Bett, Galaxisaufnahmen und thematisch passender Literatur, Musik und Filmen. Weniger «upgespaced» die weitere Infrastruktur des Hauses: ein Spa auf 1100 Quadratmetern, zwei Restaurants (siehe Text unten), eine Smokers Lounge und – in dieser exklusiven Form sicherlich ein Novum in der Schweizer Hotellerie – eine eigene Shisha Lounge.

**Opening-Special: Premium-Doppelzimmer für 199 Franken**

Wo das Kameha Grand Zürich aber besonders mitmischen und sein Geld verdienen will, ist das Corporate- und MICE-Segment –



«Welche Gäste wir für Sonntag gewinnen, ist die grösste Herausforderung.»

Carsten K. Rath  
Kameha-Gründer und CEO

insgesamt hat es in 13 Räumen auf 1400 Quadratmetern Platz dafür, 701 Quadratmeter davon alleine im eigentlichen Herzstück und USP des Hauses, dem «Kameha Dome» mit über sieben Meter Höhe und Platz für knapp 1000 Gäste. «In unserem Segment haben wir damit den grössten Ballsaal in der Schweiz», sagt Carsten K. Rath, «natürlich ist er deshalb wesentlicher Bestandteil unseres Produktes.» Besondere Konditionen für MICE-Kunden sind fester Punkt in der Opening-Phase: Bis Ende Mai sind Tagespauschalen, die alles beinhalten, von 120 Franken pro Gast und Tag programmiert. Dies entspricht 20 Franken Ersparnis pro Gast/Tag sowie eine Zusatzleistung nach Wahl: Jeder zehnte gebuchte Gast tagt kostenfrei, jedes 30. gebuchte Zimmer ist umsonst, oder alternativ auf eine Folgebuchung im gleichen Jahr gibt es zehn Prozent Rabatt.

Neben den Geschäftsfeldern Corporate von Montag bis Don-

nerstag und MICE im Dome für Konferenzen bis zu Hochzeiten will im Zürcher Kameha Grand auch das Wochenende bespielt werden. «Welche Gäste wir für Sonntag gewinnen, darüber mache ich mir schon lange Gedanken, und ich bin noch zu keinem endgültigen Schluss gekommen», so Rath. Es sei dasselbe Problem, mit dem sich alle Stadthotels konfrontiert sähen. Kennenlern- und Eröffnungsangebote sollen hier erste Lösungen bieten: So ist etwa bis Mitte August nach Verfügbarkeit das Opening-Special «Sleep with me» aufgelegt: Einmalig pro Gast gibt es dafür das Premium-Doppelzimmer für bemerkenswert tiefe 199 Franken pro Nacht, inklusive «Frühstück to go», buchbar für bis zu fünf Nächte.

Was Carsten K. Rath zur ersten Nachfrage kurz nach Eröffnung sagen kann: «Wir haben viele und unterschiedliche Buchungsanfragen, sehr viele davon kommen von Gästen aus der Schweiz.»

### Fakten Das Kameha Grand Zürich in Kürze

**Management:** Kameha Grand Glattpark Betriebs GmbH (LH&E Group)  
**Investitionsvolumen:** 120 Mio. Franken  
**Resident Manager:** Jan-Philipp Langhammer  
**Zimmerzahl:** 245  
**Zimmerkategorien:** 224 Premium- und Deluxe-Zimmer, 2 Executive-Suiten, 6 Business-Suiten, 11 Themen-Suiten, King Kameha Suite und Space Suite  
**Zimmerpreise:** ab 290 Franken pro Nacht  
**MICE-Kapazität:** 13 Räume mit total 1400 Quadratmetern inklusive dem «Kameha Dome» (701 Quadratmeter) sag

[www.lieblingsplatz.com](http://www.lieblingsplatz.com)

## Kulinarik Italienische Klassiker und trendiges Japan

Bei den F&B-Konzepten setzt das Kameha Grand Zürich auf die smarte Mischung «bewährter Klassiker und Trend der Stunde»: Authentische italienische Küche «à la Mamma» gibt es im Restaurant L'Unico, angesagtes japanisches Fine-Dining bietet das «Yu Nijyo». Dabei zeichnen ziemlich Topshots für die Lokale verantwortlich. Das «L'Unico» leitet Igino Bruni – der 36-jährige gebürtige Italiener hat Stationen in Ascona bei der Seven Group und dem «Eden Roc» im Gepäck und arbeitet im Carlton Hotel St. Moritz und im Kulm Hotel Arosa, bevor er zuletzt als Souschef bei Armin Amrein im «Seehofstübeli» mit 17 Gault-Millau-Punkten und einem Michelin-Stern in Davos amtierte. Der charismatische Bruni wird bei einer ersten Begegnung an seinem neuen Zürcher Arbeitsplatz

hinter der offenen Kochstation nicht müde, stolz von den täglich 30 Kilogramm hausgemachter Frisch-Pasta zu erzählen und vom «Dolce-vita-Gefühl, das wir hier ganz klar verströmen möchten» – vom Frühstück für Hotel-

und externe Gäste am Morgen über den Quick-Business-Lunch am Mittag bis zum Dinner am Abend.

Mit Norman Fischer geht das «Yu Nijyo» von Anfang an auf Sternekurs: Der aus Hamburg

stammende Koch hat unter anderem in Deutschland bei 3-Sterne-Chef Christian Bau (Victor's Gourmet-Restaurant Schloss Berg in Perl-Nennig) und als Souschef bei Dirk Luther im Restaurant Meierei Dirk Luther (2

Sterne) gearbeitet; anschliessend hat er bei seiner ersten Station als Küchenchef (Gourmet-Lokal La Terrasse im Parkhotel Bremen) innert kürzester Zeit 17 Punkte und einen Stern erkokt. «Wir wollen hier eine erstklassige Kombination von traditionellen und modern interpretierten japanischen Gerichten zeigen», so Fischer – dazu gehören auch die von Sushi-Meistern vor dem Gast hergestellten Sushi-Variationen.

Executive Chef der Gesamtgastronomie, des Veranstaltungsbereichs und des gesamten Hotels ist Raoul Mühlán, der in dieser Position bereits im Kameha Grand Bonn amtierte. Davor war Mühlán langjährig in der internationalen Spitzgastronomie tätig; er eröffnete als Souschef etwa das Ritz Carlton Powerscourt Dublin mit der Gordon Ramsay Corporation. sag



Die beiden Restaurants im Kameha Grand Zürich: Das «Yu Nijyo» mit puristischem Interieur (l.) und das italienische «L'Unico», dessen Decken überdimensionierte Pasta-Teller zieren.