



Das alte Terrassen-„Pavillon“. Beliebt als Treffpunkt.



Seit über 160 Jahren Hotel Baur au Lac in Zürich:
Refugium für Kaiserinnen, Könige, Diplomaten,
Primadonnen, Filmstars und Nobelpreisträger

DER LEGENDE NEUER PAVILLON

Von Alexander Wischnewski

Tradition und Innovation, gelungen verbunden, das muss ein Erfolgsrezept sein. Ein Beleg hierfür ist das seit über 160 Jahren währende Renommee der Hotel-Legende „Baur au Lac“ in Zürich, Talstraße 1, seit 1844 im Familienbesitz, geführt in der sechsten Generation und geleitet seit nunmehr 39 Jahren (!) von Michel Rey. Damals wie heute ein Refugium der Berühmtheiten: Kaiserinnen und Könige, Primadonnen und Diplomaten, Filmstars und Nobelpreisträger. Manch verhärtete politische Front wurde in diskret geführten Verhandlungen gelockert, manch erste Zeile von Geschichte oder Geschichten geschrieben.

Immer im Spiel der Reichen, der Schönen und Mächtigen „Le Pavillon“, das Restaurant, über das alten Bäume des Parks schützend die Äste breiten. Allerdings von Herbst bis Frühling ob der baulichen Gegebenheit nur für den „Warmwetter-Betrieb“ geeignet, bislang. Die Alternative war dann das „Rive Gauche“, das trendige Restaurant im „Baur au Lac“, geschätzt von den Zürchern ebenso wie von den Gästen aus aller Welt. Sylvester Stallone beispielsweise hatte es spontan zu einem seiner Lieblingsrestaurants erklärt.

Seit letztem Sommer steht „Le Pavillon“ schon zum Frühstück zur Verfügung wie auch als kulinarisches Refugium für den Genießer, für gute Gespräche gleichermaßen. Renaissance, nicht als Epoche, sondern als Gestaltungs-

grundsatz, das hat den Pariser Interior-Designer Pierre-Yves Rochon inspiriert, als er das neue Erscheinungsbild entwarf. Ihm gelang eine geniale Komposition aus wiedergeborenem Art déco und zeitgemäßem Farbenspiel: Weiß, Silbergrau und vor allem Violett, changierend in verschiedenen Tönen. Lampen und Lüster, etra von Lalique gefertigt, erfüllen eine Anmutung von Tradition, die übergangslos ins Moderne gleitet. Auch ein Blick aus den großen Fenstern lohnt: Der Park, der See, die Berge – schöner kann ein umgebendes Landschaftsensemble kaum sein. Rochon war übrigens auch fürs Interieur bei diesen Adressen zuständig: George V., Paris; Hermitage, Monte Carlo; die Restaurants von Bocusse, Ducasse und Robouchon.

Zeitgemäß, aber nicht modernistisch sind die Kreationen von Laurant Eperon; im Übrigen auch zur Mittagszeit mit speziellem „Tagesteller“. Des Küchenchefs Gerichte, Originale wie Variationen der klassischen französischen Küche, werden trefflich begleitet mit Kreszenzen aus dem „Baur“-Weinkeller. Er gilt mit einem Schatz von rund 600 000 Flaschen als einer der größten der Schweiz. Da ruhen unter anderem Gewächse junger Winzer, wie die von Schloss Gobelsburg, Österreich, und Quinta dos Roques, in respektvoller Nähe zu „Göttertropfen“, wie einem 1945er Chateau Ausone für 5200 Euro. Informationen: www.bauraulac.ch. □

Der Direktor und sein Küchenchef:
Michel Rey und Laurant Eperon.

Der Blick in eine der Suiten namens „Corner“.

