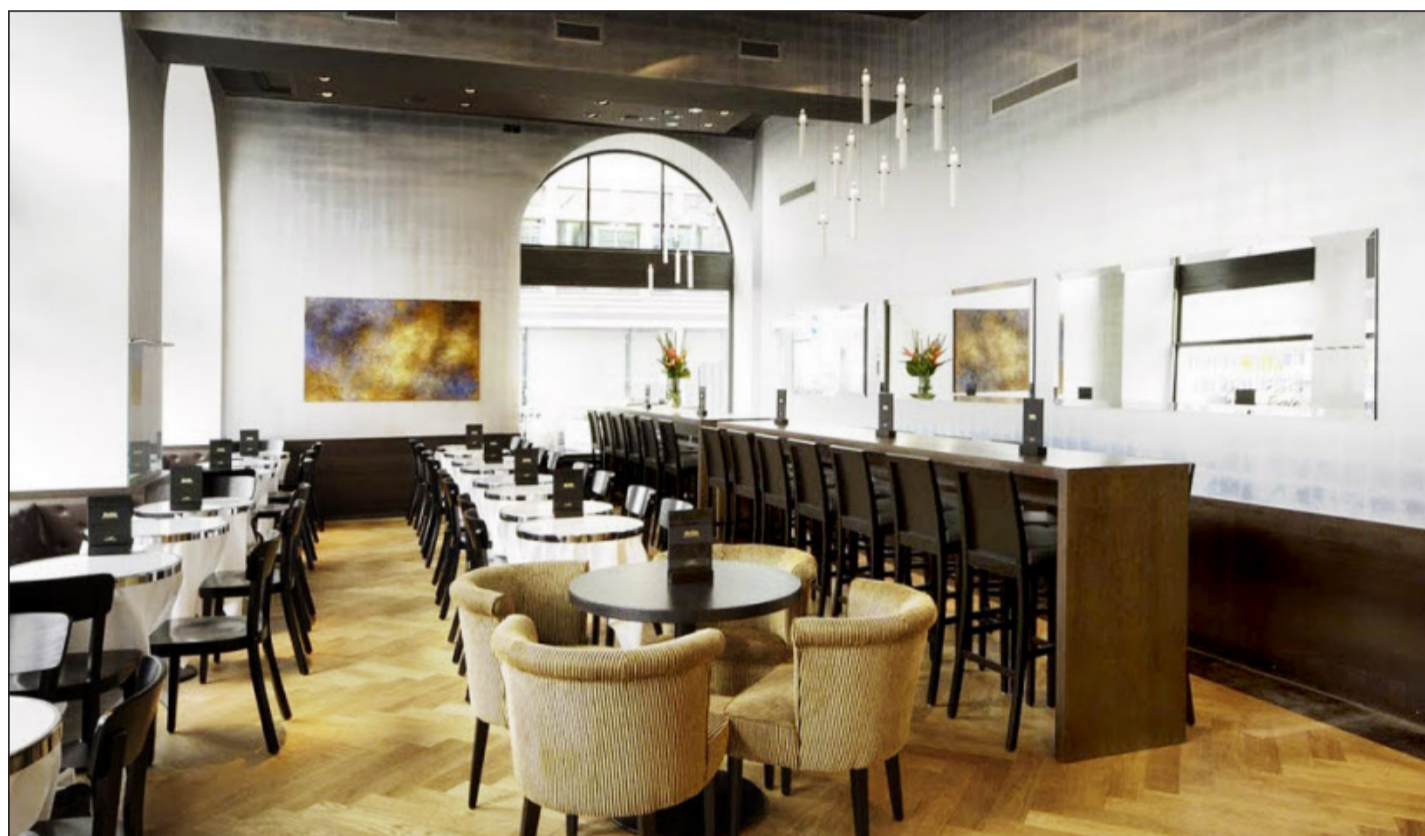


**Kaffee. Konzept.** Seit 2001 betreibt Autogrill das Gran Café in Zürich. Nun hat man das Boulevard-Café mit Stararchitektin Tilla Theus in ein «Motta Gran Café» verwandelt. Es soll ein Ort für den gehobenen Kaffeegenuss sein.

**Eine Zürcher Institution ist verjüngt. Aus dem Gran Café hat Autogrill das «Motta Gran Café» gemacht. Es soll gehobene Italianità bieten.**

ANDREAS GÜNTERT

Wer Zürich etwas launig mit «Geldgnomen, Grossmünster, Grasshoppers» charakterisieren möchte, kommt um ein viertes «G» nicht herum: Gran Café. Das Lokal am Limmatquai 66 hat seit Jahrzehnten seinen festen Platz im Herzen der Zürcher, hier geniesst man die ersten und die letzten Sonnenstrahlen des Jahres. Noch viel mehr geniesst man die Passivsportart des Sehens und Gesehenwerdens. Seit das Limmatquai verkehrsbereit ist, wurde das Gran Café noch mehr zur Tribüne des Alltags. Der Outdoor-Fokus zeigt sich an den Platzverhältnissen: 94 Sitzgelegenheiten draussen, 86 im Innenbereich.



Viel Raumhöhe, kaffeebraune Farben, altes Eichenparkett: Das unter Denkmalschutz stehende Gran Café am Limmatquai im neuen Gewand. Bilder zvg

**Das zweite Café Motta in der Schweiz**

In einem viermonatigen Umbau verjüngte die Betreiberin das Innere des Boulevardtheaters: «Wir wollten das Lokal zu einem gehobenen Ganztages- und Abendkonzept machen», sagt Autogrill-Schweiz-CEO Beat Grau, «dabei den bedienten Service hoch halten und nicht zum Take-away werden.» Tatsächlich sind im Lokal, das einst zur Starbucks-Filiale hätte werden sollen, was aber von der Besitzerschaft der Immobilie verhindert wurde, keine Kartonbecher für eilige Kunden vorrätig. Um Premium-Italianità zu signalisieren, firmiert man neu als «Motta Gran Café». Unter dem Namen Motta betreibt Autogrill zwei Edel-

Cafés in Mailand und eines im Spreitenbacher «Shoppi»-Center. Architektin Tilla Theus, die auch das Rathaus-Café gleich vis-à-vis des Gran Café umgebaut hat, entrümpelte das Innere. Parkett statt gemustertem Spannteppich, mehr Raumgefühl durch Anhebung der Decke von 2.80 auf 4.50 Meter. So kommen die grossen Bogenfenster hin zur Limmat besser zur Geltung, flutet mehr Licht durchs Innere. Silbergraue Folien an den Wänden



Giovanni Meola, Ex-Baristameister Schweiz, jetzt im Gran Café.

und dunkle lange Holzische als Fortsetzung der Zinntheke beim Eingang verleihen dem Raum ein gehobenes und luftiges, wenn auch etwas kühles Flair. Mief raus, Theus-Sil rein – das wollte Autogrill, und das hat man erhalten.

**Höhere Kaffeepreise und ehrgeizige Umsatzziele**

Zum Facelifting gehören auch verlängerte Öffnungszeiten (neu bis Mitternacht), mehr Gewicht auf Kleinmahlzeiten wie Quiches, Toasts, Suppen, Salate – und höhere Preise. War die Kaffee-Grundversorgung aus Ristretto, Espresso oder Café Crème bisher für Fr. 4.60 zu haben, so sind es nun 5 Franken. «Premium-Röstung» (äthiopi-

scher Arabica oder Java-Robusta) gibt es für 50 Rappen Aufpreis. Besonderheiten, wie etwa der Shake-rato (Espresso auf Eis geschüttelt, Fr. 5.30) oder die Turiner Spezialität Bicherin (Espresso mit Schoko- oder Karamellsauce, Fr. 6.–) sollen für Umsatz sorgen. Eine Latte macchiato geht für Fr. 6.50, die Version grande für Fr. 7.10 über die Zinntheke. Das neue Motta Gran Café soll 20 Prozent mehr Umsatz abwerfen. Zu bisherigen Umsätzen und Umbaukosten äussert Autogrill sich nicht. 24 Mitarbeitende, was rund 17 Vollzeitstellen entspricht, pflegen die angestrebte gehobene Italianità. Fürs Boulevard-Theater sind Gäste und Passanten selber besorgt.

**News**

**Baristameister messen sich im Juni in London**

Vom 23. bis 25. Juni 2010 finden in London die Weltmeisterschaften des europäischen Spezialitätenkaffee-Verbands SCAE statt. An der dortigen Barista-Weltmeisterschaft wird der Schweizer Baristameister 2010, Mathias Bühler von der Thuner und Berner Shisha Bar, für die Schweiz antreten. Die Schweizermeisterschaften 2011 werden vom 27. bis 29.1.2011 und nochmals im Einkaufszentrum Westside in Bern durchgeführt. Für 2012 will man einen neuen Durchführungsort suchen. Dieses Jahr bietet das Schweizer Chapter des SCAE wieder Filterkaffee-Kurse an. Der nächste findet am 7./8.7.2010 statt. gsg

www.swisscafe.ch  
www.caffeculture.com

**Der Kaffee aus dem Regenwald nun auch im Pad**



zvg

Neu gibt es den Kaffa-Wildkaffee von der Original Food GmbH, in Hergiswil auch im Easy-Serving-Espresso Pad. Der «E.S.E. Pad» enthält sieben Gramm bio-zertifizierten Arabica-Kaffee. Die Wildkaffeebohnen wachsen in den Bergregennwäldern von Bonga in der Provinz Kaffa im Südwesten Äthiopiens. Sie werden von den Bauern von Hand gepflückt und an der Sonne getrocknet. Die langfristige Abnahmesicherheit garantiert den Kaffeebauern ein dauerhaftes Einkommen. Für die Bauern ein Anreiz, den Regenwald mit seinen Wildkaffeestauden als Lebensgrundlage zu schützen. gsg

**«Ein Café braucht Tradition»**

**Tilla Theus, welcher Typ Kaffeetrinkerin sind Sie?** Ohne Kaffee werde ich nicht richtig wach. Ich beginne meinen Morgen mit drei Espresso, schwarz. Darauf folgt bald ein



Architektin Tilla Theus hat das Gran Café in Zürich redesign. zvg

Cappuccino, und dazu noch einige Espresso mehr den ganzen Tag über, wohl zu viel. Bin ich eine Kaffeetante? Nein, ich bin eine Kaffee-Geniesserin.

**Was zeichnet ein Café aus?** Es braucht Tradition, die entweder aus dem Gebäude selber oder aus seinen Spezialitäten spricht. Das Lokal sollte ein positives Ambiente haben. Und natürlich gehört eine schöne Kaffeekultur dazu.

**Sie arbeiten normalerweise für individuelle Betriebe, jetzt für ein standardisiertes Konzept. Schränkt das ein?** Nein. Zwar schreibt das Motta-Konzept die Zinntheke und eine normierte Rückwand

gleich beim Eingang vor, ansonsten aber war es beim Umbau wie immer: Der Altbau ist das Konzept, die Vorgabe. Als es beim Umbau im denkmalgeschützten Gebäude am Zürcher Limmatquai zu Überraschungen kam, war die Bauherrschaft bereit, neue Ideen einfließen zu lassen.

**Welche Überraschungen?** Wir entdeckten einen alten Eichenparkett, den wir hervorholen und ergänzen konnten. Somit verzichteten wir auf den geplanten Plattenboden. Zusätzlich legten wir alte Deckenprofile frei und konnten so dem Gran Café die ursprünglichen Raumproportionen zurückgeben. ag

**Impressum**

**htr hotelrevue**  
Die Schweizer Fachzeitung für Tourismus  
L'hebdomadaire pour le tourisme  
Gegründet/Fondé 1892

**Herausgeber/Editeur**

hotellerieuisse  
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

**Redaktion**

**Chefredaktion:** Elisabeth Hobmeier/eho.  
**Stellvertreterin:** Simone Leitner Fischer/sls.  
**Redaktion:** Daniel Stampfli/dst (Ressortleitung aktuell); Christine Künzler/ck (Ressortleitung fokus); Simone Leitner Fischer/sls (Ressortleitung

dolce vita); Eugenio D'Alessio/eda (Ressortleitung cahier français); Alexandre Caldera/aca; Franziska Egli/fee; Miroslav Halaba/mh; Theres Lagler Berger/tl; Gudrun Schlenczek/gsg; Karl Josef Verdning/kjv.  
**Bildredaktion/Fotograf:** Alain D. Boillat/adb.  
**Layout:** Roland Gerber/rg, Regula Wolf/rwo.  
**Korrektorat:** Paul Le Grand.  
**Volontär:** Vakant.  
**Online-Redaktion:** Melanie Roth/rom.  
**Verlag**  
**Leitung:** Barbara König.  
**Assistentin:** Monika Hausamann.  
**Stelleninsetrate:** Angela Di Renzo; Patricia Nobs.  
**Geschäftsanzeigen:** Michael Müller; Béda-Urs Schönenberger.  
**Druck:** Büchler Grafino AG, Druckzentrum Bern.  
**Auflage:** WEMF-beglaubigt 2008/09,

verkaufte Auflage: 10 732; Gratisauflage: 769.  
**Verkaufspreise** (inkl. MwSt): Einzelnummer Fr. 4.30, Jahresabonnement Fr. 145.–, ISSN: 1424-0440  
**Kontakte**  
**Adresse:** Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
**Redaktion:** Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch  
**Abonnemente:** Tel. 031 740 97 93, Fax 031 740 97 76, E-Mail: abo@htr.ch  
**Inserate:** Tel. 031 370 42 42, Fax 031 370 42 23, E-Mail: inserate@htr.ch  
**Internet:** www.htr.ch  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt. Nous déclinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

**REPA AG**  
COFFEE SYSTEMS

Repa AG  
Talstrasse 29  
5703 Seon  
Telefon 062 775 07 07  
www.repa.ch

**DOUWE EGBERTS**