

Zürich und die Welt geschickt inszeniert

Das umgestaltete Ambassador im Seefeld ist das neue Flaggschiff der Meili Selection Hotels. Es steckt voller guter Ideen. Gespannt darf man sein, ob sich das mutige Foodkonzept bewährt.

Christoph Ammann

Verlässt man den Lift in der vierten Etage, springt die Grussbotschaft «Bonjour à Zürich» ins Auge.

Bilder aus der Grande Nation, darunter der Eiffelturm in Schwarz-Weiss, zieren die Wände, in einer Vitrine werden Chanel N° 5 und das Wirken von Jean-Paul Sartre thematisiert.

Der Blick aus einem Zimmerfenster bestätigt: Wir sind wirklich in Zürich. Links glitzert der See, auf der andern Strassenseite thront das Opernhaus. Rechts zeichnet sich die Fassade des NZZ-Gebäudes ab.

Hier im Seefeld scheinen sich angejahrte Herbergen gleich serienweise in schicke Lifestyle-Hotels für gehobene Ansprüche zu verwandeln. Neustes Kapitel nach dem Ameron und dem La Réserve Eden au Lac: Ende Februar ging das Ambassador wieder ans Netz, mit 44 Zimmern und Suiten, geadelt als Vier-Sterne-Superior-Hotel.

«Es soll Zürichs bestes Haus in dieser Kategorie werden», bekräftigt Raffael Meili.

Der Anwalt führt mit seinem Bruder Yves, ebenfalls Anwalt, die Meili Unternehmungen. Hauptgeschäft ist die Bewirtschaftung und Entwicklung von Immobilien. 20 Prozent des Umsatzes generiert die Hotellerie. Vater Alfred Meili, nicht ganz überraschend auch Anwalt, hatte die Firma gegründet und 2013 den Söhnen übergeben.

Hotelportfolio in Zürich und Klosters

Die sieben Häuser der Meili Selection Hotels konzentrieren sich auf die Stadt Zürich und den Bündner Ferienort Klosters. Das kernsanierte Ambassador gilt als Flaggschiff der kleinen, aber feinen Gruppe. Die Meilis beziffern als verschwiegene Anwälte die Umbaukosten fürs Ambassador mit «einem tiefen zweistelligen Millionenbetrag». Das heisst alles und nichts.

Gespart wurde kaum; der Innenausbau und die Einrichtung sind hochwertig. Mit Ina Rinderknecht holte man eine prominente Innenarchitektin ins Boot. Michael Böhler leitete das Ambassador ab 2016, arbeitete noch unter Vorbesitzer Rene Hoppeler. Als dieser das Hotel 2020 an die Meili Unternehmungen verkaufte, stieg Böhler zum CEO der Meili Selection Hotels auf.

Die Gruppe richtete ein Headquarter beim Paradeplatz ein; längst sind auch Fachfrauen für Marketing und Revenue-Management am Werk. «2020 kam alles zusammen», erinnert sich Raffael Meili. «Wir professionalisierten die Führung unserer Hotelgruppe, begannen mit dem Umbau des Ambassador und mussten uns der Coronakrise stellen, welche die Stadthotellerie voll traf.»

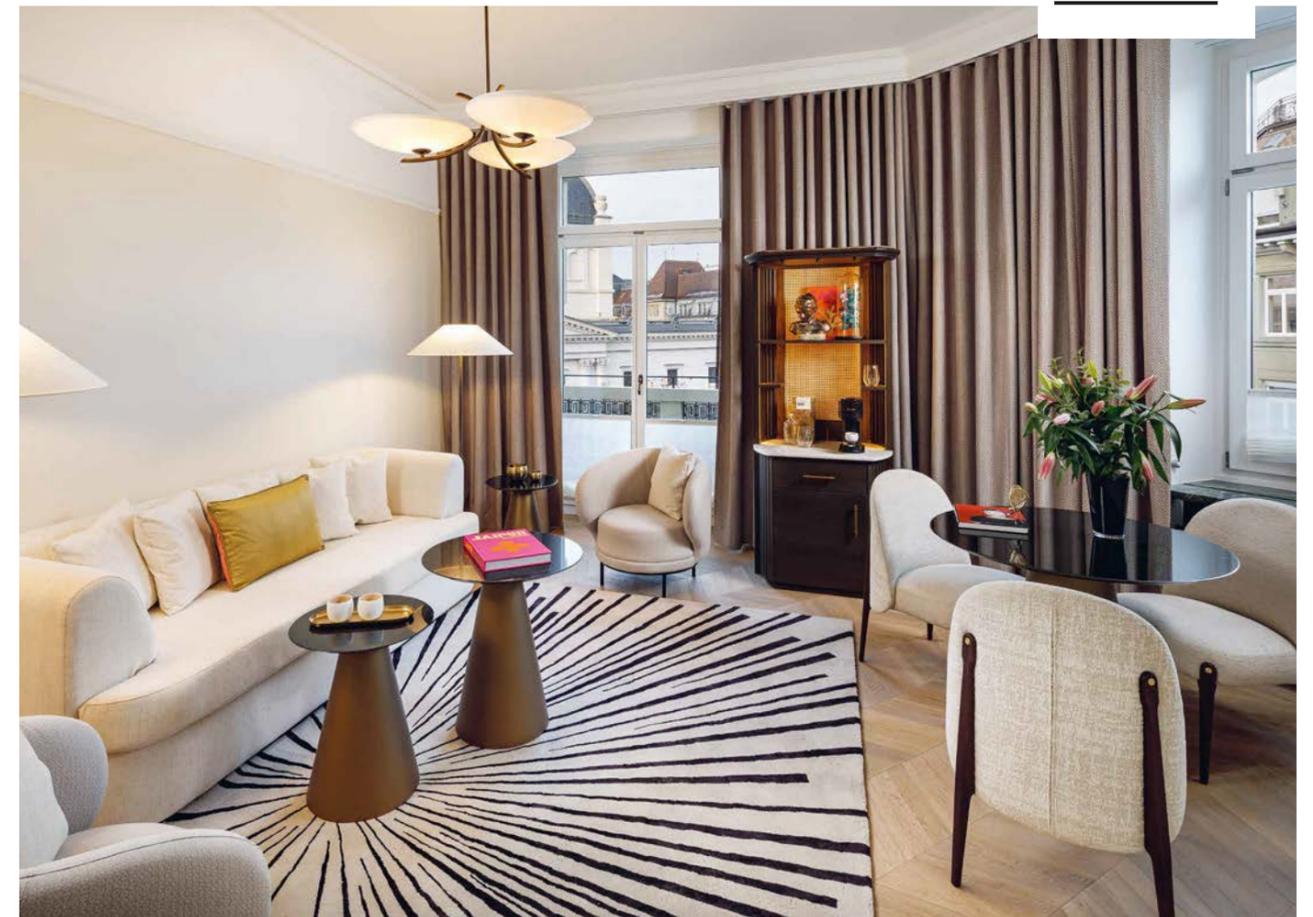
Hotelbetrieb seit 1939

Das neubarocke Utoschloss (Baujahr 1898) beherbergte in seiner Anfangszeit Apartments für mehrbessere Zürcherinnen und Zürcher, wurde 1939 zum



Hotel Ambassador,
Silk Lounge & Bar.

Die Einrichtung der
Suiten und Zimmer
sind den Welt-
regionen gewidmet





Michael Böhler,
CEO Meili
Selection Hotels.



Dr. Raffael Meili (Bild) und
sein Bruder Yves Meili
sind die Eigentümer Meili
Unternehmungen AG



Ab Mittag gibt es eine Auswahl von
20 kleinen internationalen Gerichten in
der Silk Lounge & Bar.



All-Day-Breakfast im Hotel
Ambassador.

Hotel, im denkwürdigen Jahr, als in der Limmatstadt die Landi über die Bühne ging und Hitler den Zweiten Weltkrieg lostrat. Stets war das Ambassador eng mit dem nahen Opernhaus verbunden. Irritierenderweise hiess das Hotelrestaurant früher Opéra, gleich wie das benachbarte Hotel, das ebenfalls Hoppeler gehörte. Es ist nun das fünfte Meili-Haus in Zürich neben dem Rössli, dem Seehof, dem Felix (vormals Basilea) und Ambassador.

Stars der Szene, etwa Tänzer Rudolf Nurejew, stiegen im Ambassador ab. Die Stockwerke trugen Namen berühmter Intendanten.

Heute geben weder Diven noch Tenöre den Ton an. «Die freundschaftliche Bindung zum Opernhaus bleibt», versichert CEO Böhler, «aber es kommen immer weniger Leute nur der Oper wegen. Die meisten suchen ein breites Kulturprogramm.» Deutlich registriert man im Seefeld eine Verschiebung von Corporate- zu Leisure-Gästen.

Um diese zu binden und den Aufenthalt zum Erlebnis zu gestalten, hat man sich im Ambassador einiges einfallen lassen. Hier drei Bereiche der Inszenierung:

1. Storytelling: Fast die ganze Welt auf fünf Etagen

Im Hotel wird die Geschichte des Seidenhandels und der Seidenproduktion erzählt, die zum Reichtum Zürichs und des Seefeldes beitrugen. Der geschnitzte Maulbeerbaum und eine Historientafel in der Lobby erinnern ans Seidengeschäft. Die Lounge & Bar heisst Silk, die Executive-Lounge / der Boardroom im sechsten Stock Cocoon. Die fünf Etagen mit den Zimmern und Suiten sind den Weltregionen gewidmet, mit denen Zürich und das Seefeld innige Handelsbeziehungen pflegten: Frankreich, Indien, Spanien/Südamerika, Grossbritannien/Neuengland (USA) und Asien mit Japan und China. Ein kuratierter Soundteppich, Farben, Bilder und Vitrinen mit Erinnerungstücken stützen die geografische Zuordnung. In den Zimmern, alle mit unterschiedlichen Grundrissen, liegt Literatur aus der betreffenden Region auf.

«Das Ambassador ist aber kein Themenhotel», betont Michael Böhler, «der Gast darf sich mit dem Standort und der Geschichte beschäftigen, soll aber nicht überfordert werden.» Die Meilis liessen ein Buch zum Ambassador und dessen «Living History» schreiben, in dem der Historiker und Autor Bernhard Ruetz auch

die starken Frauen würdigt, die das Haus in den ersten Jahrzehnten geprägt hatten.

2. Digitales: Wunschzimmer und intelligente Beleuchtung

Bei der Buchung kann sich der Gast die Wunschfeatures der Unterkunft aussuchen – vom Balkon bis zur Regendusche. Die Software von GauVendi liefert daraufhin sechs Zimmeroptionen. Je nach Bedürfnis checkt der Kunde digital ein oder holt die Keycard an der Rezeption ab.

Das intelligente Zimmerschloss erkennt, ob der Gast zum ersten Mal in die gebuchte Bleibe tritt oder abends zum Schlafen zurückkehrt. Abgestimmt auf die Situation durchflutet Volllicht das Zimmer oder die Lampen schalten auf Romantikmodus oder Turn-down, begleitet von sich senkenden Storen. Der Hotelgast selbst kann die Zimmertechnik mit acht Schaltern neben dem Bett unkompliziert steuern. Zimmertelefon und Minibar haben die Renovation überlebt.

3. Gastronomie: Frühstück bis am Nachmittag

Angesichts der Restaurantdichte zwischen Bellevue und Tiefenbrunnen verzichtet man im Ambassador

auf ein traditionelles Bewirtungskonzept. À-la-Carte-Frühstück mit der Continental-Variante auf einer Etagere wird bis 16 Uhr serviert. Ab Mittag lädt Küchenchef Daniel Tyll in der Silk Lounge & Bar zu einer Auswahl von 20 kleinen internationalen Gerichten, die an die im Hotel inszenierten Weltregionen und die Schweiz erinnern. Hummerbisque, Blumenkohlcapuns, asiatischer Entensalat oder galicischer Pulpo – das Hotel empfiehlt zwei oder drei Teller, um den Hunger zu stillen. «Wir hoffen auch auf gute Frequenzen in der vergrösserten Bar», sagt Michael Böhler. Martin Swidzinski kreiert dort Drinks auf Milchbasis. Der Barchef hat sein Können schon im Dolder Grand unter Beweis gestellt.

Entgegen dem Trend hatten die Ambassador-Macher keine grosse Mühe, die benötigten 35 Mitarbeitenden zu rekrutieren. «Wir haben ein tolles Team beieinander», lobt Michael Böhler. Bald muss der Laden auf Hochtouren laufen. Ab Mai erwartet man im neusten Zürcher Hotelbijou volles Haus – mit ähnlichem Gästemix wie vor dem Umbau: 20 Prozent Amerikaner, je zehn Prozent Schweizer, Deutsche und Briten. Und natürlich Franzosen, die sich in der vierten Etage besonders willkommen fühlen.