

EAT & TRAVEL



Legendäres Atlantis in Zürich erstrahlt im neuen Glanz

Text: Nicole Hessler Fotos: Atlantis by Giardino

Im Atlantis ereigneten sich Szenen, die man anderswo nicht erleben konnte – und alle zusammen schreiben eine Geschichte. Mit seiner Eröffnung am 1. November 1970 wurde das Hotel am Fuße des Üetlibergs zum Magneten für Gäste aus aller Welt. Politiker und Sportler residierten hier, darunter Jean-Claude Juncker und Steffi Graf. Vor allem aber kamen Popstars und Schauspieler. Im Atlantis flirtete Shirley MacLaine mit einem Angestellten, Freddie Mercury gab in der Bar ein Privatkonzert, Carlos Santana und Frank Zappa fuhren gleich mit mehreren Lastwagen voller Equipment vor. Grace Jones war zu Gast, Elton John, Rod Stewart, Eric Clapton und Steve McQueen. Nicht zu vergessen die Schweden: ABBA kam 1979. Österreichs Schauspielerin Dagmar Koller residierte drei Monate im Hotel, als sie die Hauptrolle im Musical „My Fair Lady“ spielte. Die feinen Umgangsformen wurden im Atlantis nicht immer gewahrt.

Mitglieder der britischen Rockband The Who zum Beispiel feierten nach ihrem Auftritt im Zürcher Hallenstadion um zwei Uhr morgens Teile des Inventars der Lobby in den Hotelpool. Und Emerson, Lake and Palmer verwechselten Erdbeeren mit Wurfgeschossen und hinterließen ganz neue Muster auf der Tapete. Auch so kann man in die Annalen eingehen! Wer in die Geschichte des Hauses eintaucht, kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus.



Ein Blick vom Üetliberg auf das Atlantis by Giardino – und man könnte meinen, ein Ufo sei auf der Wiese gelandet. Mit seinen drei Flügeln hat das Hotel die Form eines Ypsilon. Das Gebäude steht heute zu Teilen unter Denkmalschutz. Es ist ein Meisterstück der Architekten Annemarie und Hans Hubacher und Peter Issler. Entworfen haben sie es in den frühen 60er Jahren, gebaut wurde es zwischen 1968 und 1970. Früher gab es 149 Zimmer, «ausgestattet mit entweder einem oder zwei Betten ... WC-Schüssel und Bidet, bodenfrei montiert», wie es in alten Aufzeichnungen heißt. Am 4. Januar 1971 meldete das Schweizer Fernsehen: «Das Atlantis kann als das gegenwärtig auf der höchsten Stufe stehende schweizerische Hotel bezeichnet werden».

Heute zählt das Atlantis by Giardino 95 Zimmer und Suiten. Die Aufteilung der öffentlichen Bereiche ist wie eh und je, nur sind die Räume luftiger und fließender geworden. Eine Preziose der Postmoderne ist die Wendeltreppe im Herzen des Gebäudes. Sie verbindet die einzelnen Etagen von der Lobby bis hoch zur Attika. Die Wendeltreppe steht unter Denkmalschutz.

Die Anordnung der Gästezimmer ist die gleiche wie damals, aus drei Zimmern wurden aber zwei, um sie den heutigen Ansprüchen an die Luxushotellerie anzupassen. Dunkles Parkett, ge-

polsterte Wände (Wildleder-Flair) und Oberflächen aus Stein in den Bädern verleihen den Zimmern Eleganz. Marmor schmückt die Bäder der Suiten. Im ganzen Haus greifen Stoffe und Tapeten die Farben der Natur auf.

Einige der verwendeten Textilien, wie geprägtes Leder und Mohair, spielen auf die damalige Zeit an – im Atlantis by Giardino wirken sie raffiniert und anmutig zugleich.

Wo immer man im Atlantis by Giardino zu Tisch ist – man hat das Gefühl, dass die Grenzen zwischen Draußen und Drinnen verschwimmen ... Rolf Fliegau verfolgt seinen ganz eigenen Weg – fantasievoll und immer regional verankert. Jeweils zwei Sterne verlieh der Guide Michelin seinen Restaurants Ecco Ascona und Ecco St. Moritz. In Zürich wird sein Konzept von seinem bisherigen Souschef Stefan Heilemann umgesetzt. Die beiden arbeiten seit Jahren zusammen – und spielen gekonnt mit Texturen und Temperaturen. Der Guide Michelin Schweiz 2017 kürte kürzlich das Restaurant Ecco mit zwei Sternen. Außergewöhnlich und selten, da das Restaurant erst vor knapp einem Jahr eröffnete und die beiden Sterne aus dem Stand heraus erhielt.

Im Hide & Seek sind die Kreationen asiatisch geprägt. Das zeigt sich im Umgang mit Kräutern und Gewürzen – und mit Früchten.



Wer auf die Karte des Hide & Seek blickt, merkt aber sofort, dass hier nicht in Grenzen gedacht wird: „Schwarzer Seehecht, gratiniert mit Rasel Hanout, Baba Ganoush, Kalamata-Oliven und Krustentier-Nage“.

Für Desserts sorgt Benjamin Kunert. Zu den beruflichen Stationen des Chef Pâtissier zählen etwa die Traube Tonbach oder die Villa Rothschild. Kunerts Desserts sind eine Melange aus Süßigkeiten und Gemüse.

Im dipiù Spa des Atlantis by Giardino sieht die Poollandschaft im Inneren aus, als sei sie in den Berg eingelassen worden. Im gesamten Bereich des 1.500 Quadratmeter großen Spa wurden organische Formen geschaffen und sinnliche Oberflächen Schicht um Schicht aufgetragen – als hätten sie sich über Tausende Jahre

so geformt. Das Design korrespondiert perfekt mit der Philosophie der Giardino Group. Daniela Frutiger, die gemeinsam mit ihrem Mann das Unternehmen führt, hat bereits vor zehn Jahren zusammen mit Wissenschaftlern die eigene Kosmetiklinie dipiù entworfen, die sie konsequent weiterentwickelt.

Produkte ohne Silicone, ohne Paraffine, ohne Konservierungsstoffe. Die Essentials liefert der Tessiner Winzer Meinrad C. Perler. Wein, Öle aus Oliven, Zitronen, Mandeln, Akazienhonig – sie werden ebenso wie Produkte von Aveda und !QMS Medicosmetics bei den Treatments verwendet.

www.giardino.ch

