01.10.2014 – 16:15 Uhr

Neueröffnung der ***delicatessa im Globus Zürich Bahnhofstrasse (BILD)

Spreitenbach (ots) -

Von der neuen ***delicatessa zu sprechen, ist nicht übertrieben: Beim Umbau blieb nämlich buchstäblich kein Stein auf dem anderen. Am 2. Oktober 2014 werden nun die Tore geöffnet. Die Tore zum Schlaraffenland, zum Gourmettempel, zum Paradies für Feinschmecker. Die Tore zu Sortimentsbereichen wie World of Tea, mit herausragenden Teesorten, die Sweet World mit unwiderstehlichen Süssigkeiten, die Traiteurabteilung, sozusagen das kulinarische Herz der ***delicatessa sowie die neue Weinabteilung mit exquisiten Tropfen. Das neue Gestaltungskonzept lässt zudem viele Blicke hinter die Kulissen zu: Wie Käse reift und wie er dabei duftet, dies erfährt man in der Cave d'Affinage. Und wie es ist, wenn 40 prächtige Schinken in der Prosciutteria zur Degustation bereitstehen, zeigen wir gerne vor Ort.

Das Bauprojekt. Zweieinhalb Jahre und jede Menge Herzblut. Während die Kunden gemütlich an den Marktständen des "Summer Market" vorbeischlendern, entsteht, von vielen unbemerkt die neue ***delicatessa. Wohlgemerkt: Hier findet keine sanfte Renovierung statt, auch kein Zweckumbau, sondern ein kompletter Neuanfang. "Wir haben uns im Kopf völlig frei gemacht, um etwas ganz Neues zu schaffen", blickt Michele D'Ambrosio, Lei-ter Innenarchitektur bei Globus, auf die zweieinhalbjährige Planungs- und Bauphase zurück. Tatsächlich wurde die 1700 Quadratmeter grosse Fläche total entkernt. Wand- und Deckenverkleidungen wurden entfernt und sogar die Wände der Arbeits- und Lagerräume herausgebrochen. Alles muss raus, hiess die Devise. Und dann? "Wir wollten keinen Laden entwerfen, sondern eine Atmosphäre kreieren," erzählt Michele D'Ambrosio. Besonders viel Zeit und Sorgfalt wurde in die Auswahl der Materialien investiert. Das Ziel: eine warme, persönliche Stimmung zu schaffen. Als Bodenbelag wurde ein Eichenparkett gewählt: "Der wird wunderbar altern, wie in einer schönen Altbauwohnung". Eine Ausnahme bildet der Bereich Früchte und Gemüse. Hier entschied man sich für Steine aus rötlichem Porphyr, "ähnlich wie auf einer Piazza oder einem Marktstand". Porphyr in einem helleren Farbton verkleidet die Wände und Verkaufstheken. Der Stein spielt mit viel Glas zusammen: "Wir möchten Transparenz schaffen, die Entstehung der Produkte zeigen". Daher sind viele Arbeitsbereiche die früher hinter den Kulissen lagen, jetzt durch grosse Scheiben einsehbar. Da wird gewurstet und geräuchert, affiniert und zerlegt, alles unter den Augen der Kunden.

Ein Himmel voller Schinken - die neue Chacuterie. In der neuen ***delicatessa hängt der Himmel zwar nicht voller Geigen, dafür aber voller Schinken! 30 bis 40 Exemplare haben Platz im Kühlraum der Prosciutteria, der Schinkenabteilung und eine grosszügige verglaste Front sorgt dafür, dass einem auch ordentlich das Wasser im Mund zusammenläuft. Ein paar ganze Schinken mit Knochen sind jeweils in Böcke eingespannt und warten an der Offentheke darauf, von Hand mit einem langen, scharfen, biegsamen Messer frisch aufgeschnitten zu werden - ganz nach Kundenwunsch hauchdünn oder auch in kleine, dickere Tranchen. Apropos. Schinkenschneiden gehört fest zur Ausbildung der Mitarbeiter. Zur Eröffnung hält die Prosciutteria zwei Raritäten bereit: Prosciutto di suini nero di Parma, Schinken einer alten, halbwilden Schweinerasse mit schwarzen Fell. Die zweite Rarität entsteht aus Rindfleisch, die Cecina de León, ein Schinken von der kastilischen Hochebene in Zentralspanien. Stücke aus den Hinterbeinen einheimischer Rinderrassen werden mit Meersalz eingerieben, über Steineichenholz geräuchert und trocknen dann 18 Monate lang an der Luft. Das ist fast schon Kunsthandwerk!

Das vielfältigste Kaviarsortiment Europas. Eine Kunst ist es auch, Kaviar zu selektionieren. Darin haben die Einkäufer der

***delicatessa eine einzigartige Erfahrung und Kompetenz. Das Ergebnis liegt in der Fischabteilung auf Eis: das vielfältigste Kaviarsortiment in Europa. Es stammt ausschliesslich von hochmodernen Störzuchten, die mit einer ethnischen, nachhaltigen Produktion der Umwelt Rechnung tragen und zugleich den Fortbestand des Fisches sichern. Und natürlich ergeben sie Kaviar, und dies in Spitzenqualität. Zu den bekannten Marken gesellt sich die Globus-eigene Linie; zudem kann das Fachpersonal dank langjähriger Beziehungen jede noch so seltene Kaviarsorte innerhalb weniger Tage besorgen.

Käse Spezialitäten: Die erste Cave d'Affinage der Stadt Zürich. Der Käsereifekeller oder Cave d'Affinage ist ein weiteres Highlight der neuen ***delicatessa. Ursprünglich bedeutet "affinieren" das Pflegen und Veredlen von Käse. Im Laufe der Zeit entwickelte sich dieses Prozedere weiter. Der Käse wird mit Kräutern, Gewürzen und Früchten, aber auch mit ausgefalleneren Zutaten wie Asche, Wein oder Traubentrester angereichert und verfeinert. Und zwar in der neuen, für Kundenaugen komplett sichtbaren Reifekammer. In dieser steckt übrigens eine ausgeklügelte Technik: Während die Materialien wie Stein und Holz den althergebrachten Naturreifekellern nachempfunden sind, lassen sich Temperatur und Luftfeuchtigkeit dank moderner Steuerung so präzise regulieren, dass jede Käsesorte garantiert die richtige Klimazone vorfindet.

Frisch und gut - die neue Traiteur Abteilung. Für Eilige gibt es die neuen Traiteur Inseln und das Rayon Convencience. Christian Ulrich, Enkaufsleiter der ***delicatessa: "Auch unsere Kunden haben zunehmend weniger Zeit und möchten zu Hause oder im Büro trotzdem gut essen; so, als hätten sie es selbst zubereitet. Mit unserer überarbeiteten Convenience-Linie leiten wir eine neue Ära ein." Vorbei sind die Zeiten, als Fertiggerichte verpönt waren. Denn mal ehrlich, wer hat schon Zeit sieben Tage die Woche jede einzelne Mahlzeit selber zuzubereiten? Die Arbeit nimmt die ***delicatessa ihren Kunden in Zukunft noch mehr ab. Das Sortiment reicht von schnellen, gesunden Mittagssnacks über kleine Happen und Canapés für den geselligen Apéro bis zu den Bestandteilen ausgefeilter Menüs. Bei Letzterem hat eine Methode ihren grossen Auftritt, auf welche Profiköche schwören: das Sous-vide-Garverfahren. Im Vakuumbeutel eingeschweisst, werden Fleisch, Fisch, Gemüse oder Saucen auf den Punkt gegart und müssen zu Hause nur noch aufgewärmt werden. Zusatzstoffe, etwa zur Konservierung, kommen dabei nicht in die Tüte. Das Spektrum reicht von mediterraner, nordischer, asiatischen bis hin zu orientalischer Küche. Übrigens finden auch Vegetarier in jeder Themenecke ihr Glück; die fleischlosen Leckereien sind mit einem V-Label gekennzeichnet.

Die ganze Welt der Süssigkeiten.

Und nun zu einer Abteilung, in der garantiert niemand widerstehen kann. Sweet World heisst sie, aber man könnte sie genauso gut Schlaraffenland nennen. Auf der ganzen Welt haben die Globus-Einkäufer nach süssen Spezialitäten gesucht - im wahrsten Sinne des Wortes ein Schoggi-Job. Doch wie so oft macht's am Ende nicht die Masse, sondern die Auswahl. Da verführen artisanale Bonbons in schmucken Verpackungen, handdekorierte Cookies, cremige Fudges sowie Schokoladen verschiedenster Provenienzen und Kakaogehalte. An der Frischtheke warten feinste Pâtisserie-Kreationen auf ihre unvermeidliche Bestimmung, während Pralinés in Geschenkpackungen so tun, als wären sie tatsächlich nur zum verschenken gedacht! Dazu passt ein Tässchen Tee aus der neuen World of Tea. In Zusammenarbeit mit dem renommiertesten Teehändler der Schweiz, Längass in Bern, bietet diese rund 30 Tees im Offenverkauf an. Neben schwarzen, weissen, gelben und grünen Teesorten finden Teefreaks hier auch Raritäten wie First Flush Darjeeling oder Song Luo aus China.

Edle Weine Glasweise.

Ohne übermässig Klischees dreschen zu wollen, aber während Madame die Torten- und Teeauslage studiert, darf man Monsieur getrost in der Bordeaux World abliefern, der neuen, vergrösserten Weinabteilung. Behaglich mit Holz ausgekleidet, erstreckt sie sich über die ganze Längsseite des Ladenlokals. Fiel es Weinliebhabern schon vor dem Umbau schwer, sich aus ihrem Lieblingsrayon loszureissen, haben sie nun einen tadellosen Grund, ihre Stippvisite noch auszudehnen: Dank Enomatic-Spendern kann man hier neu auch edelste Gewächse glasweise degustieren. Die geöffneten Flaschen werden im Spender installiert, und nach jedem ausgeschenkten Glas schützt eine Schicht Edelgas den restlichen Wein in der Flasche vor Oxidation. Zudem haben sich die Globus-Weinexperten zur Mission gemacht, spannende Tropfen aus unbekannten Anbaugebieten oder vergessen Trauben aufzuspüren, insbesondere auch solche zum gemässigten Preis. Zum Wohle, Prost und Viva!

Wir denken über den Einkaufszettel hinaus: Der Globus Kunden -Service. Die neue ***delicatessa besticht durch den gewohnt hohen Kundenservice vor Ort. Viele langjährige Mitarbeitende freuen sich darauf Ihre Gäste in neuer Umgebung mit ihrem Fachwissen und Kundenservice zu begeistern.

Weitere Serviceangebote:

Zu viele Taschen, zu wenig Hände? Der Globus Hauslieferdienst liefert den Einkauf einfach und bequem nach Hause. Für Geniesserinnen und Geniesser finden zudem Kurse und Seminare in der ***delicatessa statt. Und wer den Genuss lieber verschenken möchte, findet über 50 Kompositionen kulinarischer Geschenkskörbe. Diese und eine grosse Auswahl an Wein und Spirituosen sind übrigens auch im Online-Shop erhältlich. (www.globus.ch) Und beim Traiteur-Service können exquisite Käse- oder Fischplatten, Sushis und Tapas für Apéros und Co. bestellt werden

Fakten und Zahlen.

Adresse: Globus Zürich Bahnhofstrasse Schweizergasse 11 8001 Zürich

Öffnungszeiten:

Montag bis Samstag, 9.00 - 20.00 Uhr

Telefon:

058 578 11 11

Geschäftsführer:

Daniel Kunz

Verkaufsfläche ***delicatessa:

1700 m²

Mitarbeiter:

178 Mitarbeitende inkl. Gastronomie und Produktionsküche

Investition Umbau:

CHF 13 Mio.

Bildmaterial

Unter http://globus.steckdesign.ch stehen Ihnen ab 1.10.14, 16.00 Uhr aktuelle Bilder zur Verfügung.

Kontakt:

Medienstelle Magazine zum Globus
Jürg Welti
Industriestrasse 171
8957 Spreitenbach
Tel. 058 455 22 04
Email: media@globus.ch

Medieninhalte

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100004627/100762358 abgerufen werden.