



KONGRESSHAUS ZÜRICH  
*Das Panorama.*

---

# *Das Panorama.*

*Juni 2014*

---



*Umbauprojekt: spannende  
Zukunft mit guten Aussichten*

---

*Genussvoll und gesund mit  
«Meet Up – Eat Smart»*

---

*Irish Beef – Spitzenqualität von der  
grünen Insel*

---



## Kein Tag wie der andere

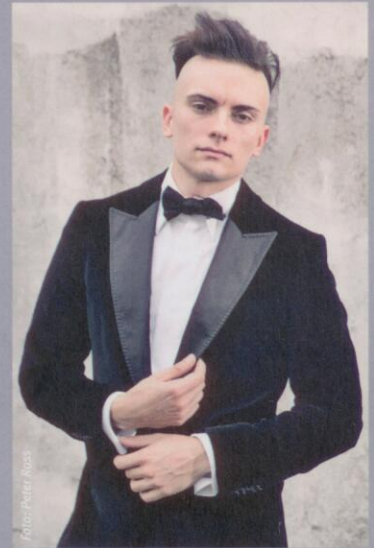
Das Kongresshaus steht vor einer spannenden Zukunft. Das Umbauprojekt ist auf gutem Weg, die weitere Planung und Umsetzung wird allerdings eine anspruchsvolle Herausforderung. Zunächst läuft der Betrieb drei Jahre im gewohnten Rahmen weiter; wenn alles klappt, beginnt dann der Umbau Mitte 2017 – im vorliegenden Magazin erfahren Sie mehr über den aktuellen Stand der Dinge.

In bewegter Zeit ist Kontinuität gefragt. Ich freue mich und bin stolz darauf, dass mein langjähriger Stellvertreter Titus Meier Anfang Juli die Direktion übernimmt. Er wird den Betrieb mit seiner grossen Erfahrung weiterführen und die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft im erneuerten Kongresshaus schaffen.

Nach 22 Jahren als Direktor und vorher 15 Jahren als stellvertretender Direktor trete ich Ende Juni in den Ruhestand. Es war eine phantastische Zeit und meine berufliche Lebensaufgabe. Das Kongresshaus Zürich steht für eine aussergewöhnliche Vielfalt und so war wirklich kein Tag wie der andere. Ich durfte unzählige Begegnungen erleben, Bekanntschaft machen und Freundschaften schliessen. Den Veranstaltern, Gästen, Partnern, Lieferanten und Mitarbeitenden möchte ich ganz herzlich für das Vertrauen und die tolle Zusammenarbeit danken. Als Gast und im Rahmen des Umbauprojekts auch beratend bleibe ich meiner langjährigen Wirkungsstätte weiterhin verbunden. In diesem Sinne: Auf Wiedersehen im Kongresshaus!

Norbert Bolinger  
Direktor Kongresshaus Zürich

CAMERON CARPENTER ALS ELFJÄHRIGER SCHON MACHTE ER MIT EINER KOMPLETTEN AUFFÜHRUNG VON BACHS «WOHLTEMPERIERTEM KLAVIER» VON SICH REDEN. DIE STEILE INTERNATIONALE KARRIERE ALS ORGANIST UND KOMPONIST FOLGTE DANN SCHLAG AUF SCHLAG. CAMERON CARPENTER BEDIENT NICHT NUR DAS KLASSISCHE ORGELREPERTOIRE, SONDERN STELLT DIE GRENZEN TRADITIONELLER SPIELWEISE IN FRAGE – ETWA WENN ER CHOPIN GLEICHZEITIG MIT HÄNDEN UND FÜSSEN SPIELT. AM 11. MAI 2014 TRAT ER IM KONGRESSHAUS AUF.



## Inhalt

### 04 «Spannende Zukunft mit guten Aussichten»

INTERVIEW MIT STEPHAN NETZLE ZUM KONGRESSHAUS-UMBAUPROJEKT

### 06 Im Zeichen der Kontinuität

TITUS MEIER FOLGT AUF NORBERT BOLINGER ALS NEUER KONGRESSHAUS-DIREKTOR

### 08 Genussvoll gesund

«MEET UP – EAT SMART» HEISST DAS NEUE KONGRESSHAUS-ANGEBOT IN DER VERANSTALTUNGSVERPFLEGUNG

### 12 Irish Beef – Spitzenqualität von der grünen Insel

KÜCHENCHEF URS KELLER IST MITGLIED IM EXKLUSIVEN SCHWEIZER CHEFS' IRISH BEEF CLUB

### 14 Der Mann für alle Desserts

PATISSIER DANIEL HALLENBARTER KREIERT ALLE DESSERTS IM KONGRESSHAUS

### 15 Dampfschiff auf Jubiläumsfahrt

DER RADDAMPFER «STADT RAPPERSWIL» FEIERT 100-JAHR-JUBILÄUM



.....

INTERVIEW:  
PETRA HUBER & URS KELLER

# Genussvoll gesund

Gesunde Ernährung liegt im Trend. Die mehrfach prämierte Kongresshaus-Gastronomie lanciert unter dem Titel «Meet Up – Eat Smart» ein ebenso gesundes wie genussvolles neues Angebot in der Veranstaltungsverpflegung. Küchenchef Urs Keller und die Gesundheitsexpertin Petra Huber erläutern das Konzept.

.....

*Petra Huber, Sie sind Apothekerin, Dozentin und Gründerin von Beauty Cuisine. Wie ist es zur Zusammenarbeit mit dem Kongresshaus Zürich für das neue Angebot «Meet Up – Eat Smart» gekommen?*

**Petra Huber:** «Die Kongresshaus-Küche ist hochwertig und Gesundheit wird hier schon seit langem als kulinarischer Wert gelebt. Unsere Vorstellungen von gesundem und gleichzeitig feinem Essen stimmen überein, daher fällt die Zusammenarbeit leicht. Ich glaube, dass der Markt reif ist für neue Angebote im Bereich der gesunden Ernährung. Das Kongresshaus ist offen für Neues und bietet als Veranstaltungsort eine hervorragende Plattform für entsprechende Angebote – eine ideale Ausgangslage für unsere Kooperation.»

**Urs Keller:** «Ich finde schon länger, dass ‚nur gesund‘ ein etwas ausgelutschtes Konzept ist. Interessanter finde ich die Kombination von gesund und genussvoll, denn als Koch spielt für mich die Freude an gutem Essen eine zentrale Rolle. Mit Petra Huber haben wir eine Partne-

rin gefunden, die genau auf dieser Linie liegt.»

## «Der Markt ist reif für neue Angebote»

*Wie funktioniert diese Kooperation konkret?*

**U.K.:** «Petra Huber hat das Konzept entwickelt. Zusätzlich unterstützt sie das Kongresshaus bei der Zusammenstellung und Beurteilung von gesunden und genussvollen Nahrungsmitteln. Für mich als Küchenchef funktioniert die Kooperation nicht zuletzt auch deshalb gut, weil Petra Huber selbst gerne gut isst und in guten Restaurants verkehrt. Das heisst, sie will nicht einfach ein ernährungsberaterisches Konzept durchsetzen. Schokolade beispielsweise wird nicht verteufelt, sondern als wertvoller Teil kulinarischer Vielfalt eingesetzt.

Mit unserer Zusammenarbeit haben wir zunächst im Bankettgeschäft begonnen und sammeln hier nun Erfahrungen. Im Restaurantgeschäft, das etwas schnelllebiger funktioniert, warten wir noch etwas zu.»

**P.H.:** «Das eigentliche Kongressgeschäft mit den diversen Verpflegungsformen für Veranstaltungen bietet ideale Möglichkeiten, Veranstalter und das Publikum konkret anzusprechen: zum Beispiel im Hinblick auf das berühmte ‚11-Uhr-Tief‘ oder den Einfluss der post-prandialen Phase nach dem Mittagessen auf unsere Leistungskurve.

Das Grundprinzip von Beauty Cuisine besteht darin, ernährungswissenschaftliche Erkenntnisse mit Genuss zu verbinden. Auf dieser Basis habe ich das Konzept einer smarten Ernährung für das geschäftliche Umfeld erweitert, und im Kongresshaus setzen wir es nun ausgerichtet auf die Bedürfnisse der Kongresskunden kulinarisch um.» ►►

## MEET UP – EAT SMART

Körperfunktionen folgen einer inneren Uhr und das Leistungsvermögen fällt entsprechend unterschiedlich aus. Essen und Trinken spielen dabei eine wichtige Rolle. Es geht nicht nur darum, was wir zu uns nehmen, sondern auch, wann wir es tun. Das intelligent auf Zeitverlauf und Leistungskurve abgestimmte Ernährungsprogramm «Meet Up – Eat Smart» bringt spürbare Vorteile für Veranstalter und Publikum:

### **Mentale Präsenz**

Anspruchsvolle Konferenzen und Seminare stellen geistige und körperliche Anforderungen, insbesondere an unsere Aufnahmefähigkeit und Konzentration.

*Tipp: Vollkornprodukte verlängern den Energiekick, der im Körper durch langsam anflutende Kohlehydrate entsteht.*

### **Gute Laune**

Gutes Essen macht gute Laune. Umso besser, wenn eine entspannte Atmosphäre, gastfreundlicher Service und die attraktive Präsentation geschmackvoller Lebensmittel dazu kommt.

*Tipp: Cashewnüsse gelten als gesunde Nervennahrung und aktivieren das ‚Glückshormon‘ Serotonin.*

### **Körperliches Wohlbefinden**

Gesundheit hat auch mit gesunder Ernährung zu tun. Das mehrfach prämierte Kongresshaus-Kochteam achtet speziell auf die richtige Auswahl und schonende Zubereitung der Lebensmittel – damit Vitamine, ungesättigte Fettsäuren und sekundäre Pflanzenstoffe erhalten bleiben.

*Tipp: Tee, Kaffee und Schokolade wirken – richtig eingesetzt – dank ihrem Gehalt an Antioxidantien gesundheitsfördernd.*

### **Leistungsvermögen**

Die kluge Auswahl und Zusammenstellung der Nahrungsmittel sorgt für ausgewogene Energiezufuhr und diese trägt zu einem produktiven, kreativen und hoffentlich unvergesslichen Anlass bei.

*Tipp: Proteine und ungesättigte Fettsäuren aus Fisch und Nüssen unterstützen die Aktivitäten von Gehirn und Körper.*



PETRA HUBER UND URS KELLER SIND SICH EINIG: DIE FREUDE AN GUTEM ESSEN IST WESENTLICH.

«Erfolg geht durch den Magen» verspricht die Broschüre zu «Meet Up – Eat Smart». Wie lässt sich dieses Konzept zusammenfassen? Und welche Vorteile bietet das neue Angebot?

**P.H.:** «Der erste Fokus liegt auf der Auswahl von Lebensmitteln mit interessanten Inhaltsstoffen. Was unterstützt unsere mentale Leistungsfähigkeit? Was optimiert das Zusammenspiel von Gehirn und Nerven? Zweitens geht es um das Timing: Wann essen wir was? Wann brauchen wir welche Kalorieninputs? Sinnvolle Ernährung ist abgestimmt auf unsere biologische Leistungskurve im Tagesverlauf. Und als drittes kommt die Freude am Essen hinzu. ‚Eat Smart‘ bedeutet nicht kalorienreduzierte Ernährung, sondern es geht um eine niederschwellige Möglichkeit, sich mit gesundem und gleichzeitig genussvollem Essen auseinanderzusetzen. Man ‚muss‘ sich nicht weiter dafür interessieren, aber wer es will,

bekommt vor Ort und online zusätzliche Informationen und praktische Tipps.»

*«Ein Event ist eine gute Gelegenheit zum Ausprobieren.»*

**Was sind die häufigsten Fehler in unseren Ernährungsgewohnheiten? Und gibt es typische Mängel im Businessbereich?**

**P.H.:** «Thema Nummer eins ist die Energiedichte: Aufnahme und Verbrauch sind oft nicht gut abgestimmt. Das zweite Thema ist unser intensiver Arbeitsrhythmus: Wenn dieser oft hektische Rhythmus bestimmt, wann und was wir essen, kann das zu Problemen führen. Oft konzentriert sich das Essen auf eine einmalige Aufnahme mit zu grosser Menge oder es gibt aus Zeitmangel nur Häppchen. Wie Stu-

dien zeigen, ist unsere Ernährung zwar insgesamt auf einem guten Stand. Aber es handelt sich dabei um Mittelwerte und eine genauere Analyse zeigt Mangelerscheinungen bei gewissen Baustoffen und Vitaminen. Wir müssen uns bewusst sein, dass Körper und Hirn gefordert und entsprechend versorgt werden müssen – bei Stress gilt dies umso mehr. Im Rahmen des Themas Betriebsgesundheit bietet sich Unternehmen bei der Verpflegung ein relativ einfacher Ansatzpunkt. Ich finde es toll, dass das Kongresshaus Veranstaltern und dem Publikum neue Möglichkeiten offeriert. Ein Event ist doch eine ausgezeichnete Gelegenheit zum Ausprobieren und eine Chance fürs Umdenken!»

**U.K.:** «In den Restaurants kann man den Trend zur stärkeren Auseinandersetzung mit gesunder Ernährung deutlich verfolgen. Die Leute wissen heute viel mehr über das Essen als früher – gerade

auch Geschäftsleute. Feststellbar ist beispielsweise, dass weniger, aber besseres Fleisch verlangt wird; parallel dazu hat der Fischkonsum zugenommen. Im Banquetbereich hingegen beobachten wir, dass zwar von Veranstalterseite her das Thema gesunde Ernährung sehr präsent ist, das Publikum hingegen noch nicht so wirklich mitspielt. Ein typisches Beispiel: Bei den Gipfeli rangiert nach wie vor der helle Buttergipfel vor dem Laugengipfel und dem Vollkorngipfel.»

**Wie sind die ersten Erfahrungen mit dem neuen Angebot?**

**P.H.:** «Mit einem Seminar – quasi als Versuchsballon – sind wir erfolgreich gestartet und haben positive Rückmeldungen bekommen. Die ersten Erfahrungen bestätigen, dass die genussvolle Darbietung des gesunden Essens und Trinkens sehr wichtig ist. Studien belegen immer deutlicher, dass die Ernährung einen wichtigen Beitrag zu Gesundheit, Wohlbefinden und Leistungsfähigkeit liefert – am konkreten Beispiel der gesunden Kongressverpflegung bestätigen sich diese positiven Aspekte.»

**U.K.:** «Im Veranstaltungsbereich bietet das Kongresshaus mit ‚Meet Up – Eat Smart‘ ein ergänzendes Verpflegungsangebot. Wir sind experimentierfreudig und werden unsere Palette laufend weiterentwickeln. Auch in den Restaurants möchten wir später sukzessive entsprechende Angebote einführen. Wie eingangs gesagt: Wir wollen unsere Kundinnen und Kunden nicht belehren, sondern mit attraktiven Angeboten überraschen. Unser Ziel heisst genussvoll gesund – die Zeit ist reif dafür.» ■

Mehr Informationen zum Angebot «Meet Up – Eat Smart» auf [www.kongresshaus.ch](http://www.kongresshaus.ch) und zu «Beauty Cuisine» auf [www.beauty-cuisine.ch](http://www.beauty-cuisine.ch).

## KLEINES ABC DES ERNÄHRUNGSWISSENS

### *Sekundäre Pflanzenstoffe*

Polyphenole in Rotwein und dunkler Schokolade schützen das Herz.

### *Vitamine*

Pilze mit Vitamin D2 sorgen für stabile Knochen, Karotten für jugendliche Hautstruktur.

### *Mineralstoffe, Spurenelemente*

Walnüsse liefern nicht nur gesunde Fette, sondern auch Magnesium für gute Konzentration und gegen Muskelkrämpfe.

### *Ungesättigte Fettsäuren*

Omega-3-Fettsäuren hemmen im Körper Entzündungen und gelten als natürlicher Anti-Aging-Wirkstoff.

### *Proteine (Eiweiss)*

Nicht nur Fleisch und Fisch, sondern auch Hülsenfrüchte, Linsen und Quinoa versorgen uns mit hochwertigen Aminosäuren.

### *Kohlehydrate*

Das Gehirn als Hauptschaltzentrale braucht täglich rund 120 g Glukose als Energiespender.



Foto: DASBILD, Zürich