

Die Kronenhalle für das kleinere Portemonnaie

Der Kreis 4 hat seine «Helvti» wieder: Am Sonntag geht das neue Dreisternehotel Helvetia mit Restaurant und Bistro auf.



Von Denise Marquard **11.12.2008**

Sophie Stieger

Das Haus am Stauffacherquai 1 ist eines der markantesten der Stadt. Bekannt ist das 1870 erstellte Gebäude entweder als Tor zu Aussersihl oder als Standort der «Helvti», einer Zürcher Szene-Bar. Sechs Monate lang wurde renoviert, jetzt erstrahlt das Haus in einem neuen Look, einem frischen Mintton. Der Name «Hotel Restaurant Helvetia» windet sich in edlen, goldenen Lettern um das Haus.

Der Wandel von der «Helvti-Bar» zum Hotel Helvetia hat jedoch mehr mit der Renovation im Innern zu tun. Aus den ehemaligen Mietwohnungen sind Hotelzimmer geworden. Nicht irgendwelche standardisierten, wie das bei Neubauten üblich ist, sondern 14 sehr eigenwillige Zimmer, mit unterschiedlichem Charakter und unterschiedlichen Preisen: Sie kosten pro Nacht zwischen 180 und 450 Franken. Im ausgebauten Dachstock befinden sich zwei Business-Appartements mit Kochnische.

Die individuell gestalteten Zimmer haben ein paar Gemeinsamkeiten: gestreifte Tapeten, hellgrüne Decken und edle sanitäre Einrichtungen. Das Mobiliar ist eine Mischung aus Retro- und Interiochic. Der Blick aus einigen Fenstern ist ein sehr städtischer, auf den Bahnhof und den Zürichberg. Stefan Roth, der Betreiber des Hauses, ist trotz Finanzkrise zuversichtlich und von seinem Stadthotel-Konzept überzeugt: «Wir haben schon viele Anmeldungen, an einigen Tagen sind wir bereits ausgebucht.»

Eine Überraschung für Szenegänger ist das Bistro im unteren Stock. Dort erinnert der Bartresen noch an die glorreichen «Helvti»-Zeiten. Ansonsten dominiert cooler Retrochic: olivgrüne Ohrbänke, Holztische und weisse, gipsverzierte Lampen, die

aussehen wie Deckel von Käseglocken. Auch im oberen Stock, wo sich das eigentliche Restaurant befindet, zieht sich dieser Stil durch. Gegessen wird sowohl oben als auch unten. Es gibt Platz für rund 80 Gäste. Was aussergewöhnlich ist: An den Wänden des Restaurants und zum Teil auch in den Hotelzimmern hängt moderne Kunst, Leihgaben aus dem Haus Konstruktiv am gegenüberliegenden Sihlufer. Das Museum ist mit dem Restaurant eine Kooperation eingegangen. Die Renovation hat man sich etwas kosten lassen. 1,2 Millionen Franken sind laut Roth investiert worden.

Gegessen wird schweizerisch-bürgerlich. Zuständig dafür ist die Köchin Françoise Wicki. Die im Basler Hotel Drei Könige mit 16 «Gault Millau»-Punkten dekorierte Gastronomin hat eine Karte entwickelt, die der einheimischen Küche die Ehre erweist. Pizokel, Hörnli mit Gehacktem oder das Prättigauer Hochzeitssüppchen (12 Fr.), Wiener Schnitzel (38 Fr.).

Stefan Roth hat in Zürich schon einige Gastrolokalitäten aufgepeppt, zum Beispiel das Pier West und den schicken Klub Bling. Um rentabel zu werden, brauchte auch die «Helvti» eine Frischzellenkur. Jetzt soll das Lokal wieder an alte Glanzzeiten anknüpfen und ein Treffpunkt werden für Banker, Journalisten, Künstler und Studenten. Oder anders gesagt: eine Art Kronenhalle für das kleinere Portemonnaie.

Mehr Nachrichten und Hintergründe aus der Stadt Zürich gibt es täglich im Regionalbund des Tages-Anzeigers. Schreiben Sie direkt an stadt@tages-anzeiger.ch (Tages-Anzeiger)

(Erstellt: 11.12.2008, 20:49 Uhr)