

Pressemitteilung 3. November 2021

Viva Napoli e buon appetito: RIBELLI finally goes Zürich – jetzt auch zum Lunch

Nachdem das RIBELLI Konzept bereits seine Premiere in Wien im 25hours Hotel beim MuseumsQuartier und pre-pandemisch etwas holperig auch schon Anfang 2020 in der Schweiz feierte, darf sich Zürich nun endlich auch auf das Restaurant in Zürich West freuen. Fünf Freunde haben dafür ein Jahr lang gemeinsam mit den Experten von 25hours an dem Konzept gearbeitet. Zu den fünf Rebellen gehören Pizzaiolo Vincenzo Carnemolla, der weit über die Grenzen Hamburgs bekannte Gastronom Corrado Falco (Gallo Nero, Hamburg) sowie sein ehemaliger Küchenchef Taku Tabuchi (S'AGCAPAU, Tokyo). Ergänzt wird die sizilianisch-japanische Runde durch den Südtiroler Food & Beverage Experten Thomas Schuster, der gemeinsam mit Weinberater Massimo Ruffino für die Authentizität der verwendeten Zutaten sorgt. RIBELLI in Zürichs Westen hat sich nichts Geringeres als eine kulinarische Revolution auf die Fahne geschrieben. Italienisches Essen gibt es überall – authentische und ehrliche Cucina Popolare aber nicht.

Auf den Tisch kommen kompromisslos gute Produkte von sorgfältig ausgesuchten Herstellern, die mit Herz und Verstand arbeiten. Die Seele von RIBELLI setzt sich aus den drei Säulen Salumi e Antipasti, neapolitanischer Pizza und Piatti dal Forno zusammen, also traditionellen Ofengerichten wie z. B. Lasagne Classiche und Gnocchi alla Sorrentina. Dazu gibt es sorgfältig ausgewählte italienische Weine und Craft Beer, denn wie in Italien üblich, gehören hier Pizza und Bier zusammen. Das Epizentrum des Restaurants bildet die Salumeria, an welcher der Salumiere italienische Wurst- und Käsevariationen frisch aufschneidet. Prosciutto, Pancetta und Pecorino Romano können Foodies auch direkt vom Restaurant mitnehmen und zuhause genießen.



Blickfang und zentraler Punkt im Restaurant ist die Theke mit Pizza-Ofen, an der der Pizzaiolo natürlich auch die Pizza fertigt. Lukas Meier, General Manager bei 25hours sagt: „Wir bekennen uns mit RIBELLI ganz klar zur ehrlichen, italienischen Küche. RIBELLI ist kein romantisches Restaurant, sondern laut und busy – rot-weiße Tischdecken sucht man hier vergebens. Sehr stolz machen uns die sorgfältig ausgesuchten Produkte und Zutaten. 90 Prozent der Waren stammen aus Italien. Dazu gehören natürlich das Bier und der Wein, aber auch Schinken, Käse, Öl, das Tomaten-Sugo, Oliven und Mehl für Pizza und Focaccia.“

Vervollständigt wird das Angebot durch den neuen RIBELLI Giardino. „Mitten im grünen Gewusel des wilden Gärtners – unserem frisch eröffneten Gartenmarkt mit Gästezimmern - servieren wir Antipasti und wöchentlich wechselnde Focacce und Salate aus unserer Ribelli-Küche“, sagt Lukas Meier, der mit seinem Team die Gastronomie betreut. Ganz

im Sinne des Marktplatzes, gibt es natürlich auch alles zum Mitnehmen und die nachhaltigen Weine der Südtiroler Cantina Kurtatsch sind in Zusammenarbeit mit Landolt Weine auch flaschenweise im Verkauf.



Für den optischen Fresh-Up des Restaurants wurde erneut Alfredo Häberli ins Boot geholt. Der Produktdesigner mit Sitz in Zürich plante bereits die Räumlichkeiten des im November 2012 eröffneten 25hours Hotel Zürich West und konzipierte nun auch das RIBELLI. Damit ist auch klar, dass gastronomisches Konzept mit dem Design von Alfredo Häberli Hand in Hand gehen: Zürich mit seiner Offenheit in die Welt zieht sich in vielen Details wie ein roter Faden durchs ganze Haus – bis auf den Teller und ins Glas. Während Gestalter Häberli mit Ästhetik Bezüge zwischen Zürich und der Welt schafft, vereint RIBELLI Heimat und Fernweh mit authentischen Geschmackserlebnissen.

Das Engagement für das Projekt mit 25hours ist bei Häberli durchaus auch persönlich motiviert. Er ist in Argentinien im Restaurant seiner Eltern und im Hotel seiner Grosseltern aufgewachsen. „Ich erinnere mich heute noch daran, wie es da gerochen hat“, sagt er. Dazu kommt, dass der international agierende Designer zwei bis drei Tage pro Woche unterwegs ist und viele Hotels kennt. Daher rührt nicht der Anspruch, ein Hotel neu zu erfinden, es aber neu zu beleben und alte Vorbilder modern zu übersetzen. In der Tradition der Grand Hotels etwa. Hier treffen wilde Teppichmuster auf Blümchentapeten und überbordende Vorhänge aufeinander. Alfredo Häberli findet dazu eine zeitgemässe und äusserst reizvolle Interpretation im Color-Blocking. „Ich wollte etwas kreieren, was die Schweizer sonst nicht machen würden“, erklärt Häberli und ist überzeugt von seinem Mut zu Farbkombinationen, die oft erst auf den zweiten Blick ihre Ästhetik und Harmonie offenbaren. „Farben empfinde ich als allererste Möglichkeit der Dekoration. Dass mehrere Gestalter und der Hotelbetreiber das gleiche Empfinden haben, ist selten. Da macht die Zusammenarbeit richtig Freude“, ergänzt er.

Öffnungszeiten ab 10. November 2021

RIBELLI	Mo.-So. 12-14h / 18-23h
RIBELLI GIARDINO	Mo.-Sa. 9-18h

Pressematerial zum 25hours Hotel Zürich West [hier](#).

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: www.25hours-hotels.com

Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hourshotels

Presse- und Bildmaterial [hier](#).



Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Portfolio ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor, das 2021 formiert wurde.

Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 13 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris und Florenz. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. 2021 steht noch eine Eröffnung an: das 25hours Hotel One Central in Dubai. Kopenhagen, Sydney und Melbourne zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels Zürich

Dario Gysel

Cluster Sales & Marketing Manager Zurich | Vienna

Pfingstweidstrasse 102

8005 Zürich

p +41 79 899 81 62

DGysel@25hours-hotels.com

25hours Hotels

Anne Berger

Head of Public Relations

Zollhaus, Ericus 1

20457 Hamburg

p +49 40 22 616 24 197

media@25hours-hotels.com