

Pressemitteilung 16. Januar 2023

## Conscious Eating & Drinking in der Cinchona Bar



Zürich: Veguary hin, Dry January her – achtsames Essen und Trinken spielen eine zunehmend wichtige Rolle in unserer Gesellschaft. Deshalb haben der Küchenchef des 25hours Hotel Langstrasse Sebastian Haase und Food-Spezialistin Lauren Wildbolz pflanzenbasierte Barfood-Alternativen für die Cinchona Bar kreiert, die zu einem bewussten Essen animieren sollen. Als Pionierin der pflanzenbasierten Gastronomie in der Schweiz, hat Lauren 2010 nicht nur das erste vegane

Restaurant in Zürich eröffnet, sondern berät auch Restaurants, die ihr Angebot verändern möchten. Denn mittlerweile ist nachhaltige pflanzenbasierte Küche mehr als ein vorübergehendes Lifestyle-Phänomen. Das asiatisch inspirierte Menü, das für die Cinchona Bar entstanden ist, bietet Vielseitigkeit und Authentizität zugleich. Auf der Karte stehen ab sofort herzhaftere Gerichte wie Good Fortune Bao Buns mit Thai Basilikum-Mayonnaise, Panko Fried Magic Mushrooms mit Zitronengras-Mayonnaise sowie Pastinaken-Pommes mit Trüffelmayonnaise. Kleine, je nach Saison wechselnde, Kubo Tartes mit Schokostreuseln und einer Calamansi Sauce runden das Angebot ab. Sie sind eine Eigenkreation von Lauren Wildbolz. Auch alkoholfreie Getränke erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit und sollen bei 25hours künftig vermehrt im Vordergrund stehen. Die in der Cinchona Bar typischerweise servierten Highballs hat Bar Manager Patrik Horvath mit dem Forester und Riddler Highball nun auch alkoholfrei kreiert. Ebenso neu sind Premiumweine von Kolonne Null und LOLA Bier.

Je nach Tageszeit ist die Cinchona Bar gemütliches Wohnzimmer mit Cheminée, ein Platz für einen Kaffee, zum Arbeiten oder auch Aperitif. Lukas Meier, General Manager der 25hours Hotels in Zürich, freut sich über die Kooperation: „Die Ernährungsgewohnheiten unserer Gäste sind enorm divers. Mit Lauren Wildbolz haben wir nun eine Spitzenköchin an unserer Seite, die zeigt, wie spannend die pflanzenbasierte Küche sein kann.“ Die ersten Gehversuche in diesem Bereich in Zürich sind auch



# come as you are.

offizielles Pilotprojekt für die ganze Hotelgruppe, wo man gespannt auf die Feedbacks der Gäste und Mitarbeiter wartet.

„Ich freue mich, meine neuen Kreationen unter dem Motto ‚Future Cuisine‘ nun auch in die Cinchona Bar zu bringen. Mit dem Barfood möchten wir zeigen, wie geschmacksintensiv pflanzenbasiertes Essen ist. Es muss nicht immer nur leicht und gesund sein – das zeigt unsere Karte, auf der auch knusprig frittierte Gerichte stehen. Heutzutage wird es immer selbstverständlicher, bei neuen Konzepten auf eine pflanzenbasierte Küche zu setzen“, ergänzt Lauren Wildbolz.

Die Cinchona Bar im Erdgeschoss des 25hours Hotels mit gemütlichem Lounge-Bereich ist Treffpunkt für Kommunikation und neue Kontakte. Hinter dem Konzept steht der international renommierte Barkeeper Jörg Meyer aus Hamburg. Die Bar bietet 120 Sitzplätze und 90 Aussenplätze auf der Terrasse.

Pressematerial zu 25hours Hotels: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse>

Bildmaterial: <https://www.25hours-hotels.com/company/presse/bilder>

Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: [25hours-hotels.com](https://www.25hours-hotels.com)

Videos zu den 25hours Hotels: [youtube.com/25hourshotels](https://www.youtube.com/25hourshotels)

---

## Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv 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 15 Hotels im deutschsprachigen Raum sowie in Paris, Florenz, Dubai und Kopenhagen. 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. Sydney und Melbourne zählen zu den zukünftigen Destinationen.

## Pressekontakt

25hours Hotels

Anaïs Hars

PR Manager

Zollhaus, Ericus 1

20457 Hamburg

m +49 174 94 81 321

[media@25hours-hotels.com](mailto:media@25hours-hotels.com)

# come as you are.