

Sorell Hotel Zürichberg erhält regenerativen Garten

MICE-tip - 15.02.2023

In Partnerschaft mit Grün Stadt Zürich und der SlowGrow GmbH wird die Landwirtschaftsfläche vor dem Sorell Hotel Zürichberg ab 2024 neu bewirtschaftet.

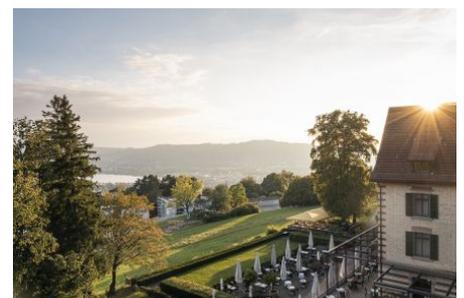


Die Wiesenfläche vor dem Sorellhotel Zürichberg soll ein regenerativer Garten werden ©Sorell

Der Adlisberghof in der Nähe des Dolders (ZH) wird ab 1. April 2024 wieder als eigenständiger Bauernbetrieb verpachtet. Grün Stadt Zürich hatte ein Bewerbungsverfahren initiiert, bei dem das zukunftsweisende Projekt des Teams SlowGrow und HofLabor den Zuschlag erhalten hat. Das Gewinnerkonzept setzt auf Lebensmittel aus regenerativer Landwirtschaft. Diese fördert die Symbiose von Pflanzen und Bodenbiologie, baut Humus auf und verbessert die Bodenfruchtbarkeit.

Vom Garten auf den Teller

Teil der Ausschreibung waren auch 1.5 Hektaren Wiesenfläche mit rund 100 Hochstammobstbäumen, die sich direkt vor der Restaurantterrasse des Sorell Hotel Zürichberg befindet. Die Fläche ist nach Süden orientiert, mit wunderbarem Blick über die Stadt Zürich und in unmittelbarer Nähe beliebter Spazierwege.



Blick über den Zürichsee vom Sorellhotel Zürichberg ©Sorell

Mit dieser Partnerschaft möchte die Sorell Gruppe einen aktiven Beitrag an den Klimaschutz und die Erhaltung der Biodiversität leisten.

«Ein zentrales Element unserer Nachhaltigkeitsstrategie ist eine umwelt- und klimafreundliche Ernährung. Dazu gehört auch ein Wandel in der Küche, hin zu lokalen, naturnah erzeugten Zutaten. Umso mehr lag es uns am Herzen, Partner zu sein von einem Betrieb mit grosser Strahlkraft für die regenerative Landwirtschaft», sagt Nicole Thurnherr, Stv. COO der Sorell Hotels.

Das Küchenteam des Restaurants Zürichberg bewirtschaftet bereits heute einen eigenen Kräutergarten. Für das Obst und die Grasflächen fehlte bis jetzt aber noch ein Konzept.



Anina und Remo Hugi führen das Sorellhotel Zürichberg ©Sorell

«Das Team von SlowGrow hat mit der preisgekrönten Mosaiklandwirtschaft bereits bewiesen, dass es auf Anbau setzt, der über jegliche Bio- und Demeter-Richtlinien hinausgeht und gleichzeitig eng mit der lokalen Gastronomie zusammenarbeiten kann», sagt Anina Hugi, die mit ihrem Mann Remo das Hotel Zürichberg führt. «Wir teilen ähnliche Vorstellungen und wir freuen uns sehr, bei einem Konzept mitarbeiten zu dürfen, von dem die Natur, aber auch unsere Restaurant- und Hotelgäste profitieren werden».

Öffentlich zugänglicher Garten

Ab 2024 soll auf der Fläche vor dem Sorell Hotel ein vielfältiger Garten in regenerativer Mosaiklandwirtschaft entstehen. Zwischen den Obstbaumreihen soll mit lokal gewonnenem Mulch Gemüse, Beeren, Kräuter und essbare Blüten angebaut werden. Diese können als Zutaten in der

Küche des Restaurants Zürichberg aber allenfalls auch in weiteren Restaurants der Sorell Gruppe verwendet werden. «Wir möchten den Gemüse- und Obstgarten öffentlichen zugänglich machen und könnten uns gut vorstellen, zu einem späteren Zeitpunkt auch Informationsveranstaltungen und Führung zum Thema regenerative Landwirtschaft anzubieten», sagt Anina Hugi. *(MICE-tip)*