



FOTOS STEFAN JERMANN

In der ehemaligen Poststelle Selnau geht nachts die Post ab: Das Jade an der Brandschenkestrasse 25 ist die neueste Zürcher In-Adresse für die Jeunesse dorée.

Mit der kleinen Schwarzen durch die Nacht

«Unsere Memberkarte ist der Schlüssel zu den exklusivsten Clubs, Hotels und Restaurants dieser Welt», verspricht «The World's Finest Clubs». Reto Bloesch war in Zürich mit der schwarzen Karte unterwegs.

Von Reto Bloesch

In Zürich geht die Post ab: Wer mal auf der Homepage von «The World's Finest Clubs» surft, der weiss, weshalb sich Zürich einst «Downtown Switzerland» genannt hat. Denn während beispielsweise die Party-Metropole London nur mit dem Club Maya und dem Hotel Browns vertreten ist, warten in Zürich gleich sieben Hotspots auf die

Besitzer der 2000 Euro teuren Membercard. Kein Zufall. Schliesslich ist die Karte die Erfindung eines Zürchers: Patrick Liotard-Vogt (25) lancierte Ende 2002 die weltweit gültige, schwarze VIP-Membercard.

Offenbar mit Erfolg: Denn schwarz sind längst nicht mehr nur die Karten, sondern auch die Zahlen: Bereits mehr als 1600 VIP-Party-Gänger sind im Besitz der Karte, und bis Ende 2010 will der Jungunternehmer, der vergangenen Monat die Anteile von Bob und Harvey Weinstein an der Online-Plattform «ASMALLWORLD» übernommen hat, weltweit zwischen 3000 und 5000 Mitglieder in seiner Kartei führen.

Und was wird denen geboten? «Der Besitzer und ein Gast haben freien Zutritt zu allen Clubs, die bei uns mitmachen», so Liotard-Vogt. «Zudem haben die Inhaber unserer Karte Zutritt zum VIP-Bereich in den Clubs, profitieren

von Spezialangeboten unserer 5-Star- und Design-Partnerhotels, werden zu exklusiven Partys eingeladen und können 24 Stunden pro Tag und 7 Tage pro Woche auf unseren kompetenten Concierge Service zurückgreifen, der alle Buchungen übernimmt.»

«Nur für Mitglieder»

Unser Tour-de-Zurich-Programm legen wir trotzdem selber fest: Diner im HAUTE, Party im Jade, Schlafen und Spa im Dolder Grand.

Der Reihe nach: Tälstrasse 65 ist die erste Adresse, eigentlich die höchste. Der Lift hält im 13. Stock. Kein Unglück. «Nur für Mitglieder». Wir haben Glück, das Lokal ist nicht voll. Nur so hat man als Mitglied bei «World's Finest Clubs» die Chance, einen Tisch zu bekommen. Auf der Terrasse geniessen wir einen Apéro über den Strassen von Zürich.

Eine Etage höher befindet sich das Restaurant. Seit fünf Jahren das Reich von Chefkoch Marc Arnold, der zuvor die Gäste im weltberühmten Burj Al Arab in Dubai verwöhnt hat. Seine Spezialität im HAUTE: Muotathaler Kalbssteak. «Einfach ein super Kalb», lacht Arnold, der seine Küche als «mediterran mit asiatischen Einflüssen bezeichnet». Da passen Tuna-Carpaccio als Vorspeise, spanische Weine, italienischer Grappa und ein einheimisches Vermicelles-Tiramisu optimal.

Zu optimal. Man fühlt sich wohl, dort oben im HAUTE. So wohl, dass wir eigentlich kaum Lust auf Party verspüren. Aber wir haben keine Wahl. Schliesslich sind die über 70 Clubs in London, Paris, New York etcetera nicht nur Namensgeber des «World's Finest Clubs», sondern Herzstück. Und das hat in Zürich mit dem Jade einen neuen Schrittmacher bekommen.

Jade, zumindest nach Ansicht von «Weltwoche»-Kolumnist MvH kein guter Namen, um erfolgreich zu sein. Er liegt falsch mit seinen Befürchtungen. Zumindest ein paar Wochen nach der Eröffnung am 1. Oktober ist das Jade in der alten Poststelle Selnau ein echter Hotspot: Die Schlange vor der Tür ist lang. Sehr lang sogar. Kein Problem. Ich zücke die kleine schwarze Karte, und wir stehen sofort besser da als alle andern. Das heisst wir sitzen. Drinnen.

Vom Jade ins Indochine

Der Klub ist voll, gut gelaunte, junge Leute tanzen Körper an Körper, die Atmosphäre ist fröhlich und ausgelassen, die Barleute mixen Drink um Drink um Drink, und der Sound heizt ein. Die Party läuft, ich mittendrin.

Weil auch das Indochine auf der Liste steht, schauen wir rein, bestellen



Der stilichere Mix aus Moderne und Tradition macht einen Aufenthalt im Dolder Grand zum sinnlichen Erlebnis.



Marc Arnold ist seit 5 Jahren Chefkoch des Zürcher HAUTE.

einen letzten Drink. In der edlen VIP-Zone. Das Publikum feiert, der Sound wird von einem weltbekannten DJ gemixt und die Atmosphäre lebt von den asiatischen Einflüssen. Eine ideale Umgebung, um diese Nacht in Würde ausklingen zu lassen.

Am Nachmittag, auf der Fahrt hinauf zu den 5 Sternen des Dolder Grand, leuchtete der Wald in goldenen Farben. Jetzt sind sie erloschen. Nicht aber das Lächeln an der Réception. Das Zimmer ist schlicht und modern. Es gefällt, ohne aufzufallen. Auf dem Balkon höre ich nur noch das Rauschen der Bäume im majestätischen Park. Als würden sie leise miteinander plaudern. An den Ufern des Sees bewegen sich Lichter – die Zeit ist nicht stehen geblieben.

Eine Welt, die alle Sinne berührt

Im Dolder Grand sowieso nicht. Nicht nur das Hotel, sondern vor allem das neue Spa ist ein Traum. Eine wohlthuende Symbiose aus europäischen und japanischen Einflüssen. Dynamische Formgebungen, exklusive Materialien und beruhigende Lichtreflexionen ent-

führen mich in eine Welt, die alle Sinne berührt.

So wie diese kleine schwarze Karte, die einem so viele Türen öffnet. Doch es ist Sonntag. Das Wochenende ist, genau, zu Ende. Ich gebe den «Schlüssel zu den exklusivsten Clubs, Hotels und Restaurants» wieder ab.

www.finestclubs.com
www.jade.ch
www.club-indochine.com
www.thedoldergrand.com



Die Aussicht vom Dolder Grand auf den Zürichsee ist herrlich.

Inspirierender GENUSS IM QUADRAT



Inspiration ist die Quelle jeder Kreativität: Unsere Lindt Maîtres Chocolatiers finden sie in neuen Aromen, zarten Texturen und modernem Design, kombiniert mit starken Farben.

Zusammen mit Leidenschaft und Savoir-faire entstand

auf diese Weise etwas Neues, Einzigartiges: Petits Carrés Inspirés – feinsten Chocoladen-Genuss, inspiriert von der Welt, in der wir leben.

Lassen Sie sich von Petits Carrés Inspirés verführen und erleben Sie die neuen raffinierten Rezepturen unserer Lindt Maîtres Chocolatiers. 25 kleine feine Pralinés für den puren Genuss: aromatisch-zarte und abwechslungsreiche Füllungen, umhüllt von feinsten Lindt-Chocolade. Die Lindt Maîtres Chocolatiers wünschen Ihnen feinste Genussmomente.



Wettbewerb

Gewinnen Sie ein inspirierendes Wochenende zu zweit im Design-Hotel Palafitte und entdecken Sie Petits Carrés Inspirés jetzt unter:

www.lindt.ch

Lindt
 PETITS CARRÉS
 INSPIRÉS