



«Olea» und «Kaori» sind offiziell eröffnet

Während des Sommers wurde die Gastronomie im «Seedamm Plaza» in Pfäffikon komplett umgestaltet. Nun konnten die neuen Restaurants, das mediterrane «Olea» und das japanische «Kaori», eröffnet werden.

von Andreas Knobel

Wenn die Verantwortlichen des «Seedamm Plaza» in Pfäffikon einladen, darf man sich auf drei Dinge freuen: kurze Reden, vielfältiges Essen, interessante Begegnungen. Dies war auch am Montagabend bei der offiziellen Eröffnung der beiden neuen Restaurants «Olea» und «Kaori» der Fall.

Verwaltungsratspräsident David Feusi und Gastgeber/Direktor Heinz Brassel betonten in ihren Begrüßungen vor den gegen 600 illustren Gästen aus der Branche, der Wirtschaft allgemein und auch aus Politik und Showbusiness in erster Linie ihre Dankbarkeit gegenüber allen irgendwie Beteiligten. Sie machten aber auch klar, wie wichtig in ihrem Haus über all die Jahre – inzwischen sind es 21 Jahre seit der Eröffnung – stets die Innovation war.

Komplett neue Gastronomie

Und genau diese Innovation, ja dieser Mut verblüffte an der Premiere des neuen Gastrokonzepts. Im «Plaza» ist alles neu – aber man bleibt sich treu, lässt sich vielleicht zusammenfassend

sagen. Wenn man nämlich durch die Mall das «Seedamm Plaza» betritt, landet man nicht mehr an der Bar. Diese wurde nach rechts zur nördlichen Lobby verschoben. Die Lobby in der Mitte ist gänzlich verschwunden, dort ist nun das «Kaori» mit der japanischen Küche untergebracht. Der Raum rechts, wo früher das «Punto» war, sowie hinten, beim ehemaligen «Pur», ist nun alles durch das neue Restaurant «Olea» belegt. Es widmet sich der breiten Palette von mediterranen Speisen. Geblieben ist, dass die Zubereitung der japanischen oder mediterranen Gerichte weitgehend direkt mitverfolgt werden kann. So zeigt sich nun alles offener, ohne aber auf Nischen für Pärchen oder kleinere Gruppen zu verzichten.

Mehr als nur eine Nische, sondern ein kleines Lokal im Lokal, ist der neue Weinraum, der in etwa dort zu finden ist, wo früher das «Nippon Sun» war. Dieser Weinraum ist ein Hingucker, denn er ist zwar abgetrennt, durch die Scheiben aber frei einsehbar. Er eignet sich fürs exklusive Dinner oder den Event im kleinen Rahmen für bis zu

28 Personen. Speziell sind die beiden riesigen Tavolata-Tische, an denen gemeinsam gespeist werden kann.

Nur Vorbeischaun hilft

Nun, weitere Beschreibungen verwirren wohl lediglich, nur ein persönliches Vorbeischaun vermag einen eigenen Eindruck zu vermitteln. Der Gesellschaft am offiziellen Eröffnungsabend jedenfalls gefiel es offensichtlich bestens. Dafür verantwortlich war natürlich in erster Linie das fast schon unüberschaubar grosse Angebot an Speisen und Getränken. Aber auch das Sehen-und-gesehen-werden ist an solchen Anlässen nicht zu unterschätzen. Die dezente Begleitmusik des DJs ermöglichte jederzeit Gespräche. Nur wenn sich der erstaunliche Entertainer und unfassbare Zauberer Captain Green unters Volk mischte, war alle Aufmerksamkeit auf seine Tricks gerichtet.

Alle Informationen, auch über die kommenden Anlässe, auf seedamm-plaza.ch.



Direktor und Gastgeber Heinz Brassel (l.) und Verwaltungsratspräsident David Feusi sind froh, die Umbauarbeiten in ihrem «Seedamm Plaza» beendet zu haben und freuen sich nun auf viele Gäste in den neuen Restaurants «Olea» und «Kaori».

Bild Andreas Knobel