



Der Schokoladenbrunnen in der Lobby ist Blickfang und Symbol für Schweizer Gastfreundschaft in einem.

BILDER ZVG

In der Lobby duftet es nach Schokolade

Wie schafft man es, sich von internationalen Hotelketten abzuheben? Eric Fassbind setzt dazu auf Wein und Schoggi.

Seit Dezember 2020 gibt es mitten in der Stadt Zürich an der Zähringerstrasse das Swiss Chocolate Hotel. Es ist eines von sieben Häusern, welche die «By Fassbind Hotels»-Gruppe in Zürich und Lausanne besitzt. Inhaber der Gruppe ist Eric Fassbind. Sein Bruder Marc Fassbind ist besitzt ebenfalls eine kleine Hotelgruppe. Diese heisst Fassbind Hotels und ihre Häuser sind in Bern und Genf.

Die Familie Fassbind ist seit 1421 in der Schweizer Gastronomie tätig. Eric Fassbind nutzt den Heimvorteil, um sich gegen internationale Ketten zu behaupten. Er sagt: «Als inhabergeführte Schweizer Hotelgruppe können wir schneller, schlauer und individueller agieren, als Hotels, die an globale Corporate Standards gebunden sind.»

Anders sein, als die anderen

Diese Individualität zeigt sich im Swiss Chocolate Hotel überall. Zum Beispiel als Nachttischchen, die an einen Stapel Schokoladenstücken erinnern, bei Türschildern in Form von Tafelschokoladen sowie Tapeten und Stuhlbezügen, die Cacaopflanzenmotive zeigen. Portraits von Schweizer

Schokoladepionieren wie Cailler oder Suchard zieren die Gänge. In der Lobby steht ein Schokoladenbrunnen. Die Hotelgäste können je nach Tagesangebot Biscuits, Marshmallows oder Obststücke in die 65 Grad warme, flüssige Milchschoggi dippen.

Sympathieträger Schokolade

«Jeder hat Schokolade gern. Sie regt die Sinne an, ist sympathisch und typisch schweizerisch. Schokolade ist daher ein gutes Thema für ein Hotel», sagt Eric Fassbind. Da er zwischen Lausanne und Zürich pendelt, weiss er um regionale Präferenzen: «In der Romandie liebt man dunkle Schokolade, in der Deutschschweiz wird Milkschokolade, gerne mit Zu-

sätzen wie Nüssen, Früchten oder Alkohol, bevorzugt.»

Zukunftspläne und Bubenträume

Im November wird Eric Fassbind in Lausanne ein weiteres Swiss Chocolate Hotel eröffnen. Im Gegensatz zu dem Haus in Zürich wird er dort den Gästen nicht die Schokolade eines Zürcher Chocolatiers zum Kauf anbieten. «Es ist uns wichtig, an jedem Standort die regionalen Produzenten zu berücksichtigen. In Lausanne arbeiten wir mit dem renommierten Chocolatier Noz zusammen.»

In Lausanne betreibt Eric Fassbind bereits ein Themenhotel, das Swiss Wine Hotel. Schweizer Wein spiegelt sich in diesem Hotel ebenso im Interieur, wie es die Schokolade in Zürich tut. «Ich habe beim Swiss Wine Hotel aber einen Fehler gemacht», gibt Fassbind zu. «Ich habe bei diesem Konzept zu wenig an die Gäste aus dem Mittleren Osten gedacht, die keinen Alkohol trinken.» Da er in Lausanne noch drei Hotels mit anderen Konzepten betreibt, sei dieser kleine Fauxpas verzeihbar.

Ein typisch schweizerisches Thema, zu dem er seit seiner Jugend gerne irgendwann einmal ein Hotel eröffnen würde, lautet Bankgeheimnis. «Ich stelle mir das grossartig vor: Ein Hotel in einer altherwürdigen Bank. Im Keller, hinter dicken Safetüren be-

fände sich der Spa. In der kühlen Schalterhalle die Lobby und die Bar. Und die repräsentativen Büros wären Zimmer und Suiten.»

Die Umsetzung seines Bubentraums muss noch warten. Momentan konzentriert sich Eric Fassbind auf die Swiss Chocolate Hotels. Auch privat hat er ein Faible für Schoggi: «Ich fahre jeden Tag mit dem Velo zur Arbeit und abends acht Kilometer bergwärts nach Hause. Dort öffne ich meine Schokoladenbibliothek. Das ist eine Schublade, in der ich eine Auswahl verschiedenster Sorten horte. Ich geniesse ein kleines Stückchen und dann ist für mich Feierabend.»

RICCARDA FREI

Swiss Chocolate Hotel by Fassbind in Zürich

Garni-Hotel mit
56 Nichtraucherzimmern

Jahresbetrieb
Acht bis zehn Vollzeitstellen
Housekeeping und Empfang

Inhaber
Eric Fassbind

Managing Director
Michael Klöpfel



Das Schokoladenmotiv zeigt sich nicht nur in der Teppichfarbe.



Mehr Informationen unter:
byfassbind.com

ANZEIGE

inklusive
**gastrojob.ch-
Stellenanzeige**
gratis

HOTELLERIE
GASTRONOMIE
ZEITUNG

HOTELLERIE
GASTRONOMIE
MAGAZIN

HOTELLERIE
GASTRONOMIE
MAGAZIN

Breakfast & Brunch

Glace & Dessert

HOTELLERIE
GASTRONOMIE
MAGAZIN

Mehr
Beachtung!

HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

DIE BRANCHE IM MULTIPACK

Mit einem Jahres-Abo für 98 Franken erhalten Sie 34 Zeitungsausgaben und 5 Themenmagazine. Gratis dazu gibt's eine Stellenanzeige im Wert von 260 Franken. Der Hotellerie Gastronomie Verlag ist der grösste Fachverlag der Branche. Querdenkende Restaurateure und Hoteliers, innovative Köche und Konzepte sowie überraschende Trends – in unseren Medien lesen Sie, was die Branche bewegt.

www.hotellerie-gastronomie.ch/abo