

MEDIENMITTEILUNG  
Zürich, 14. Februar 2023

## **Sorell Hotel Zürichberg setzt auf regenerative Landwirtschaft**

In Partnerschaft mit Grün Stadt Zürich und der «SlowGrow GmbH» wird die Landwirtschaftsfläche vor dem Sorell Hotel Zürichberg ab 2024 neu bewirtschaftet. Von Obst, Gemüse, Beeren und Kräutern, die im öffentlich zugänglichen Garten angepflanzt werden, soll möglichst viel auf die Teller der Gäste des Restaurants Zürichberg kommen.

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.

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.

### **Vom Garten auf den Teller**

Das Hotel Zürichberg ist Teil der 16 Hotels der Sorell Gruppe der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen (ZFV). 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. «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 Hugli, 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».

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 Hugli.

Informationen über SlowGrow und zur regenerativen Mosaiklandwirtschaft finden Sie auf der Webseite: [slowgrow.ch](https://slowgrow.ch)

### **Die Sorell Hotels im Überblick**

Die Sorell Hotels sind die grösste Schweizer Hotelgruppe in Eigenbesitz mit 16 individuellen Stadt- und Ferienhotels im 3- und 4-Sterne-Bereich in Zürich, Dübendorf, Basel, Winterthur, Bern, Rapperswil, St. Gallen, Schaffhausen und Bad Ragaz. Die Sorell Hotels gehören der Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, innovative Gastgeberin in den Bereichen Verpflegung, Beherbergung und Betreuung.

[sorellhotels.com](https://sorellhotels.com)  
[zfv.ch](https://zfv.ch)

### **Weitere Auskünfte zur Medienmitteilung erteilen:**

Gabriela Dal Santo, Genossenschaft ZFV-Unternehmungen, CMO  
T +41 44 388 35 57, [gdalsanto@zfv.ch](mailto:gdalsanto@zfv.ch)

Sophie Grüber, PrimCom, Beratung  
T +41 44 421 41 26, [s.grueber@primcom.com](mailto:s.grueber@primcom.com)