



Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 82  
Fläche: 189'477 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 88353574  
Ausschnitt Seite: 1/3





Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 82  
Fläche: 189'477 mm<sup>2</sup>

*Bindella*  
la vita è bella

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 88353574  
Ausschnitt Seite: 2/3

**G**enerell sind Flughäfen Orte, die man als Genussmensch gerne schnell hinter sich lässt. Man erscheint so knapp wie möglich, um die Zeit, die man am Gate verbringen muss, auf ein Minimum zu reduzieren. Anders am Flughafen Zürich, dem grössten Flughafen der Schweiz. Schon im Flughafenquartier The Circle ausserhalb des Terminals gibt es spannende gastronomische Angebote und Einkaufsmöglichkeiten zu entdecken. Zum Beispiel lockt das «Sablier Rooftop Restaurant» mit seiner grossen Terrasse und der exzellenten zeitgenössischen französischen Küche. Oder das «Hyatt Regency Hotel», dessen fotogene «Iris Bar» ein spannendes Getränkeangebot hat. Doch der Flughafen Zürich überrascht kulinarisch eben nicht nur vor, sondern gerade jenseits der Sicherheitskontrolle. 30 verschiedene Läden und 15 Gastronomiekonzepte lassen sich hier erkunden. Die grosse Fensterfront des Flughafengebäudes erlaubt zudem einen tollen Blick auf das geschäftige Kommen und Gehen draussen auf den Rollbahnen. Verständlich, dass man in Zürich gerne etwas früher durch die Sicherheitskontrolle geht.

#### REISEBEGINN AM BODEN

Mitten im Airside Center, dem grosszügigen Passagierbereich am Flughafen Zürich, befindet sich das ganztägig geöffnete Lokal «Center Bar and Kitchen». Bereits ab fünf Uhr morgens werden hier hausgemachte Backwaren und Kaffee serviert, ab Mittag zudem feine Gerichte aus dem asiatischen Raum wie Curries, Ramen-Suppen und Sushi. Spannend ist auch die Getränkekarte, auf der man einige Schweizer Kreationen findet. Unbedingt probieren sollte man den Deux-Frères-Gin aus Zürich oder den Sântis Malt Whisky aus dem Appen-

> zellerland. Am besten setzt man sich dazu an die Bar oder versucht, einen Tisch

an der Fensterfront zu ergattern, denn von dort aus geniesst man einen hervorragenden Blick auf das Rollfeld und die startenden und landenden Maschinen. Wenn man nicht selbst eine Reise vor sich hätte, würde dabei bestimmt Fernweh aufkommen.

Wer lieber klassisch italienisch speisen möchte, findet gleich nebenan die «Villa Antinori da Bindella», ein Gemeinschaftsprojekt der berühmten italienischen Winzerdynastie Antinori und der Zürcher Gastrofamilie Bindella. Hier werden feine toskanische Spezialitäten und edle Weine angeboten. Die Karte ist klein gehalten, man stellt sich ein Menu aus Antipasti, Primi und Secondi zusammen – besonders gut schmecken die Pastagerichte und Risotti. Das Restaurant ist äusserst stilvoll eingerichtet, mit Parkettboden und Bistromöbeln. Man könnte sogar vergessen, dass man sich in einem Flughafen befindet, hätte man nicht freien Blick auf die Flugzeuge draussen. In beiden Lokalen kann man übrigens über die Website des Flughafens Zürich auch einen Tisch reservieren.

Hat man doch etwas weniger Zeit für die Verpflegung eingeplant, findet man im «Buffet Marché» allerlei Sandwiches, Säfte, Salate und warme Gerichte; diese werden stets frisch aus besten Zutaten zubereitet. Für Familien mit Kindern ist zudem das Chalet Suisse mit seinen unkomplizierten Schweizer Gerichten zu empfehlen. Hier kann man in Ruhe essen und vor dem Flug Energie tanken.

#### CHAMPAGNERBAR AM GATE

Für anspruchsvolle Gourmets lohnt sich ein Besuch der Anfang 2023 eröffneten «Caviar House Seafood Bar» besonders. Hier sitzt man am Tresen und lässt sich mit edlen Köstlichkeiten wie Kaviar, Balik-Räucherlachs, Austern, Foie Gras und Jamon Pata Negra verwöhnen. Dazu ein Glas Champagner – da lohnt es sich, eine Stunde



Falstaff Spezial  
8400 Winterthur  
043 210 70 29  
www.falstaff.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften  
Auflage: 26'641  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 82  
Fläche: 189'477 mm<sup>2</sup>

Auftrag: 1094406  
Themen-Nr.: 721.024

Referenz: 88353574  
Ausschnitt Seite: 3/3

früher am Flughafen zu erscheinen.

Man kann sich die Zeit am Flughafen Zürich aber auch vorzüglich mit Einkäufen vertreiben. Hat man es zum Beispiel verpasst, ein kulinarisches Mitbringsel aus der Schweiz zu kaufen, kann man dies hier nachholen. Der Shop «Caviar House & Prunier» im Airside Center verkauft exzellenten Kaviar, edlen Balik-Räucherlachs und viele weitere Feinkostartikel. Ebenfalls ein beliebtes Geschenk aus Zürich sind die berühmten Luxemburgerli, die es in der Traditions-Confiserie Sprüngli

auch im Passagierbereich zu kaufen gibt. Neben diesen sündhaften Macarons gibt es hier eine grosse Auswahl an Pralinés, Sandwiches, Gebäck und Schokolade, die man mitnimmt oder gleich im Café davor verspeist. Dazu gibt es einen der besten Kaffees im Flughafen Zürich oder ein feines Glas Wein.

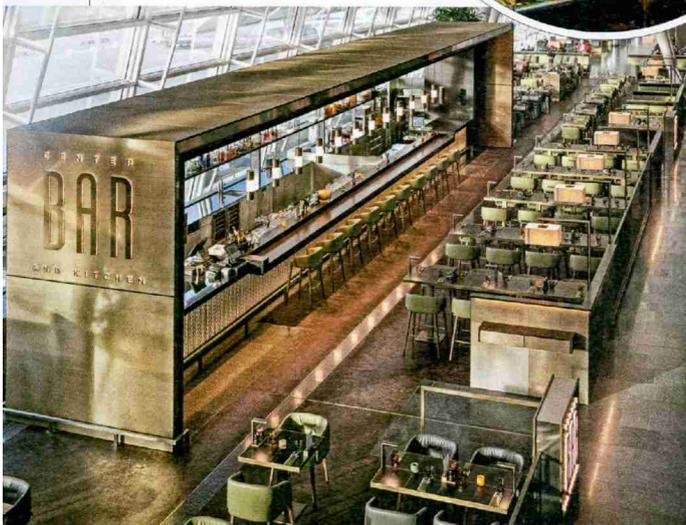
Nach so vielen Leckereien steigt man bestens gelaunt und gestärkt in den Flieger – falls man den Flug ob des ganzen Essens und Einkaufens nicht völlig vergessen hat. <

schweiz / FLUGHAFEN

Bei «Marché» im Passagierbereich des Flughafens Zürich wird den ganzen Tag frisch gekocht.



Die «Center Bar» im Passagierbereich des Flughafens Zürich (u.) bietet mitunter Schweizer Spitzenspirituos an.



High-End: An der «Caviar House Seafood Bar» bei den A-Gates am Flughafen Zürich geniesst man Champagner, Caviar & Co.