

Medieninformation

Zürich, 01.11.2021

ANOAH Pop Up zurück im Hiltl Langstrasse

Der aufstrebende Jungkoch, Noah Rechsteiner, kehrt mit seinem veganen Fine-Dining-Konzept in die Location vom Hiltl Langstrasse zurück. Vom Dezember 2021 bis August 2022 begeistert das ANOAH-Team mit einem veganen 5-Gang-Menu in einzigartiger Atmosphäre.

Vor zwei Jahren entstand die Zusammenarbeit zwischen Noah Rechsteiner und Hiltl, dem laut Guinness World Records ältesten vegetarischen Restaurant der Welt. Sein veganes Fine-Dining-Konzept überzeugte das traditionsreiche Zürcher Familienunternehmen gleich zu Beginn, woraus das ANOAH in der Location vom Hiltl Langstrasse entstand. Mit dem langjährigen Know-How und der Innovationskraft von Hiltl sowie der von Ideen und Energie sprudelnden Crew rund um Noah wurde das Konzept ausgearbeitet und erfolgreich umgesetzt. Dass Hiltl und ANOAH viele gemeinsame Werte, wie den achtsamen Genuss gegenüber Mensch, Tier und Natur, teilen, stärkte die Zusammenarbeit zusätzlich.

Zwei Jahre später kehrt das ANOAH nun an seinen Ursprungsort zurück und öffnet zum zweiten Mal seine Türen im Herzen von Zürichs Keis 4. Während 9 Monaten servieren Noah und sein Team mittwochs bis samstags am Abend ein monatlich wechselndes veganes 5-Gang-Menu – die Plätze sind auf 60 pro Abend limitiert.

Das ANOAH nimmt seine Gäste mit auf eine kulinarische Reise in die Welt der pflanzlichen Küche. Die Zutaten sind alle pflanzlich, wenn immer möglich biologisch angebaut, saisonal und kommen aus der Region. Ein Besuch im ANOAH ist ein ganzheitliches Erlebnis, bei welchem der Genuss im Vordergrund steht.

Hiltl möchte mit seiner Unterstützung Noah und sein Team als junge Gastronom:innen fördern und so seinen Beitrag zur Vielfalt in der Schweizer Gastronomieszene leisten.

ANOAH – Plant based
Brauerstrasse 37
8004 Zürich

www.anoah.ch
info@anoah.ch

Instagram <https://www.instagram.com/anoah.plantbased/>
Facebook <https://www.facebook.com/anoah.plantbased/>

Öffnungszeiten:
Mittwoch bis Samstag
19 bis 23
08. Dezember 2021 bis 27. August 2022

Reservierungen:
Reservierungen werden ausschliesslich online entgegengenommen.

1898 gegründet, ist Hiltl laut «Guinness World Records» das älteste vegetarische Restaurant der Welt. Heute wird der Zürcher Familienbetrieb mit rund 250 Mitarbeitenden aus über 80 Nationen in vierter Generation durch Rolf Hiltl als Inhaber und Coach geführt: mit gesundem Genuss, gastronomischer Leidenschaft und in «Verantwortung gegenüber der vielfältigen Schöpfung von Mensch, Tier und Natur». Im Stammhaus an der Sihlstrasse im bedientem À la Carte-Restaurant mit Buffet, Bistro, Take Away, Seminarräumen, der ersten vegetarischen Metzgerei der Schweiz und der Hiltl Akademie, dem Kompetenzzentrum für vegetarischen und veganen Genuss. Die bekannten Hiltl Buffets sind zudem in der Pflanzbar im Blumen Krämer beim Paradeplatz, der Dachterrasse im PKZ Women an der Bahnhofstrasse, in der Sihlpost am Europaplatz beim Hauptbahnhof, an der Zürcher Langstrasse und im Sommer in zwei Badi-Restaurants am Zürichsee erhältlich. Die in der hauseigenen Küche frisch zubereiteten vegetarischen und veganen Köstlichkeiten bietet das Hiltl Catering auch für zu Hause und in diversen Event-Locations an.

Die Medienmitteilung finden Sie in unserem Pressebereich unter www.hiltl.ch/presse.

Wenn Sie künftig keine Informationen mehr uns erhalten möchten, senden Sie bitte eine E-Mail an presse@hiltl.ch.

Kontakt Hiltl:

Hiltl AG, Media Relations
Sihlstrasse 28, 8001 Zürich
+41 44 227 70 24
presse@hiltl.ch
www.hiltl.ch

Kontakt ANOAH

Noah Rechsteiner
info@anoah.ch
078 607 10 84