



B A U R A U L A C
Z U R I C H S W I T Z E R L A N D

Talentschmiede Baur au Lac: Pavillon Sommelière Angelika Grundler ist Maison Ruinarts «Champagne Championne»

Zürich, 15. Juli 2021: Im Restaurant Pavillon, dem kulinarischen Herzstück des Baur au Lac in Zürich, serviert ein hoch dotiertes Service- und Küchenteam saisonale und moderne Interpretationen von Haute Cuisine Klassikern in einem lichtdurchfluteten Ambiente. Im Oktober 2019 bekamen Chefkoch Laurent Eperon, ausgezeichnet mit 2 Michelinsterne und 18 GaultMillau-Punkten, Sous-Chef Maximilian Müller (marmite Youngster 2018), Restaurantleiter Aurélien Blanc (Meilleur Sommelier de Suisse ASSP 2018) und Chef Sommelier Marc Almert (ASI Best Sommelier of the World 2019) weibliche Verstärkung. Angelika Grundler mischt seitdem als Sommelière das Männerquartett auf und ist jetzt der nächste «Rising Star» in dieser fachkundigen Runde.

Bei der diesjährigen Ruinart Sommelier Challenge hat die Jury von Maison Ruinart Angelika Grundler zur Sommelière des Jahres gekürt. Die Maison Ruinart veranstaltete die vierte Ausgabe der Sommelier Challenge und lud die vielversprechendsten Sommeliers der Schweiz ein. Unter den 20 Teilnehmenden an der Ruinart Sommelier Challenge fiel die Wahl der Jury auf Angelika Grundler.

Die 29-Jährige wuchs im elterlichen Hotel- und Gastronomiebetrieb am Bodensee auf und schloss ihre Restaurantfachausbildung im Brenner's Park-Hotel & Spa, Baden-Baden ab. Nach weiteren Stationen innerhalb Deutschlands zog es sie nach Grossbritannien in das 3-Sterne-restaurant Waterside Inn zu den Roux Brothers in Bray. Die französisch geprägte Weinkarte inspirierte sie, sich mehr mit dem Thema Wein zu beschäftigen. Berufsbegleitend erwarb Angelika Grundler den *Industrie- und Handelskammer geprüften Sommelier* am *International Wine Institute* in Stuttgart und legte so den fachlichen Grundstein für ihre Leidenschaft. Als Kellergehilfin bei der Weinlese 2019 in Waipara Neuseeland lernte sie die Weinbereitung von Grund auf kennen und wertschätzen.

Nach einem kurzen Stop in der Heimat begann sie ihre Karriere innerhalb der Schweiz mit einer Wintersaison im Tschuggen Grand Hotel in Arosa. Bis heute ist sie der Deutsch-Schweiz treu geblieben und ist seit Oktober 2019 Sommelière im Restaurant Pavillon. Zusammen mit Aurélien Blanc und Marc Almert zu arbeiten, sieht sie vor allem als Chance, weiter von den Besten zu lernen.

«Es ist für das gesamte Pavillon Team eine Freude, eine so engagierte, wissbegierige und charmante Kollegin wie Angelika Grundler zu haben. Mit Leidenschaft, Fachwissen und Akribie trägt sie zum vinophilen Erlebnis für unsere Gäste bei und überrascht immer wieder



B A U R A U L A C
Z U R I C H S W I T Z E R L A N D

mit kreativen Weinempfehlungen. Umso mehr freut es mich persönlich, dass ihre Bemühungen im Hinblick auf die Ruinart Sommelier Challenge Switzerland 2021 nun mit dem mehr als verdienten ersten Platz gekrönt wurden», sagt Marc Almert.

Über das Baur au Lac:

Das Baur au Lac besitzt seit über 175 Jahren eine Spitzenstellung in der internationalen Luxushotellerie. Seine Lage mit eigenem Park und Blick auf den Zürichsee sowie auf die Alpen ist einzigartig. Dabei liegt das Bankenzentrum am Paradeplatz und die berühmte Shoppingmeile «Bahnhofstrasse» nur wenige Gehminuten entfernt. Das Hotel bietet 119 Zimmer inklusive 27 Junior Suiten und 18 Suiten, alle im Art-Déco-Stil, dem opulenten Stil von Louis XVI oder English Regency, kombiniert mit zeitgemässen Elementen und exklusiven französischen, italienischen und englischen Stoffen. Seit Januar 2015 erstrahlt die legendäre Hotelhalle «Le Hall» nach aufwändigen Neugestaltungen und Restaurationen in neuem Glanz. Das Designkonzept ist eine Hommage an die wahrhaft legendäre Hotelhalle und die verschiedenen Stilepochen, die sie durchlebte. Auch die Gastronomie des Baur au Lac zählt zu den exklusivsten der Stadt. Eine ausgezeichnete Küche erwartet Gäste im Sternerestaurant Pavillon, welches 2019 mit dem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet sowie von GaultMillau mit 18 Punkten bewertet wurde. Im September 2019 öffneten sich die Türen des neuen Restaurants «Baur's» im Baur au Lac. Baur's verkörpert die raffinierte Neuinterpretation der klassischen Brasserie und bietet seinen Gästen in lockerer und gemütlicher Atmosphäre ein neues Dining-Erlebnis. Im Oktober 2020 wurde das Baur au Lac bei den Readers Choice Awards des US-amerikanischen Reisemagazins Condé Nast Traveler auf Platz 1 der besten 50 Hotels weltweit und zum dritten Mal in Folge zum besten Hotel in Europa gewählt. Weitere Informationen unter www.bauraulac.ch