

16.11.2023 – 17:01 Uhr

## Expansion der neuen Generation von Manora Restaurants: Ein innovatives Konzept für Manora Genf



Genf (ots) -

Nach umfangreichen Renovierungsarbeiten wird das grösste Manora Restaurant der Schweiz in Genf mit einem neuen, innovativen Konzept wiedereröffnet. In einer marktinspirierten Atmosphäre lädt das Restaurant zum Entdecken der sieben Food-Universen ein und serviert frische, hausgemachte Gerichte. Um eine vollständige Transparenz und ein einzigartiges Erlebnis zu bieten, werden die Menüs vor den Augen der Kundinnen und Kunden zubereitet. Ein besonderes Augenmerk wird auf lokale Produkte und kurze Transportwege gelegt. Dieses attraktive Konzept, das im Manora in Lugano getestet wurde und seit Januar 2022 bereits die Tessiner Kundschaft verwöhnt, wird nun auch in Genf eingeführt.

Die Manora Restaurants, die sich im obersten Stockwerk der Manor Warenhäuser befinden, gibt es in der Schweiz seit den 60er Jahren. Sie bieten den Kundinnen und Kunden Frische, Qualität und abwechslungsreiche Gerichte. Genf ist der grösste Manora Standort in der Schweiz und zählt hinsichtlich der Besucherzahlen und des Umsatzes zu den grössten Warenhausrestaurants in ganz Europa. Jeden Tag empfängt das Restaurant zwischen 4'000 und 6'000 Besucher aus der ganzen Welt. Seit seiner Renovierung wurde es komplett umstrukturiert und bietet nun mehr Platz. So wurden 70 Plätze hinzugefügt, um nun insgesamt 800 Plätze anzubieten: 500 Plätze im Innen- und 300 Plätze im Aussenbereich des Restaurants auf der 80 Meter langen Terrasse mit einem der schönsten Ausblicke auf den unverkennbaren Genfer Jet d'eau und den Mont Blanc. Es handelt sich um die grösste Roof Top-Terrasse in Genf.

### Neues Konzept mit 7 Universen

"Das Team von Manora hat bei der Entwicklung der neuen Generation von Manora Restaurants Kreativität und Professionalität bewiesen. Unser oberstes Ziel ist es, dass die Kundinnen und Kunden zufrieden sind. Das neue Konzept verbindet aktuelle Themen wie Nachhaltigkeit mit traditionellen und lokalen Spezialitäten. Wir wollten einen Begegnungsort schaffen, bei dem jede und jeder willkommen ist. Manora Genf ist ein Ort, an dem unsere soziale Rolle von grundlegender Bedeutung ist: Er soll beliebt und für alle zugänglich sein", erklärt Sebastien Landelli, Category Director Food.

Es gibt sieben Food-Universen: "Il Giardino", "Il Pizzaiolo", "La Pasta Bio", "Il Café Bio", "La Rôtisserie", "L'Atelier Fior di Latte" und "Küche aus aller Welt".

1. Das Herzstück des Restaurants ist das "Il Giardino", wo man aus Salaten, saisonalen Gemüsegerichten und anderen veganen Produkten wählen kann, die zu 100 % "hausgemacht" sind und hauptsächlich aus der Region stammen. Manora verarbeitet auch "krummes Gemüse", das aufgrund seines Aussehens nicht verkäuflich ist, denn für Manora zählt nur die Qualität. Ein beeindruckender Bereich mit frischen Säften und Smoothies, die alle vor Ort zubereitet werden, sorgt dafür, dass die Kundinnen und Kunden ihre Vitaminreserven auffüllen können.
2. Im Manora Genf steckt zudem viel Italianità. Der Stand "Il Pizzaiolo", mit seinen zwei imposanten Holzöfen, lädt zu einer mediterranen Reise ein. Die Holzofenpizza wird mit gesunden und hochwertigen Produkten zubereitet. Die Pizzaiolos arbeiten

- um die Flammen dieser Öfen, um köstliche Pizzen mit einem unvergleichlichen Preis-Leistungs-Verhältnis vorzubereiten.
3. Der Stand **"Pasta Bio"** bietet Pasta an, die vor Ort mit dem eigenen, 100% biologischen Manora-Mehl hergestellt wird. Der Pastaiolo bereitet vor den Augen der Kundinnen und Kunden "à la minute" Nudelgerichte aus saisonalen Produkten zu. Je nach Tagesinspiration gibt es so zum Beispiel Ravioli mit Ricotta-Füllung und Zitronen-Salbei-Sauce oder für Puristen einfache Penne mit Tomatensauce.
  4. Am Stand **"Il Café Bio"** wird ausschliesslich 100% Bio-Kaffee serviert, der in Bern exklusiv für Manora geröstet wird. Die Kaffeespezialitäten werden mit der neuesten italienischen Kaffeemaschinenteknologie zubereitet. Kleiner Barista-Tipp: Die perfekte Kombination zum Kaffee sind die italienischen Kekse "cantucci artigianali" von Manora.
  5. Wie auf den Märkten gibt es in der "Rôtisserie" köstliches Geflügel, das nach Grossmutter's Rezept über der Flamme gebraten wird, dazu kleine Kartoffeln, die im Bräter gegart werden. Eine weitere Spezialität ist das berühmte "Churasco"-Huhn, das auf dem Lavasteingrill zubereitet wird.
  6. In **"L'Atelier Fior di Latte"** ziehen Käser aus Apulien den Mozzarella vor den Augen der Kundinnen und Kunden. Die Milch wird täglich von den Weiden des Kantons Genf geliefert. Burrata, Nodini, Ricotta und andere Spezialitäten können ebenfalls an diesem Stand probiert und gekostet werden. Das Konzept ist wegen seiner Einfachheit und Transparenz einzigartig in Europa.
  7. Die **"Küche aus aller Welt"** ist das siebte gastronomische Universum von Manora Genf mit drei Themen. Die berühmten amerikanischen Burger der Marke 'Black Tap' bieten ein einzigartiges Konzept von 'Smash Burger', die vor den Augen der Gäste "à la minute" zubereitet werden. Der Tipp des Küchenchefs: Zu den original amerikanischen Burgern passen am besten Süsskartoffel-Pommes. Der Stand "Libanon" bietet das Beste aus Fouad, einem renommierten Genfer Restaurant. Das traditionelle Schawarma und andere libanesische Gerichte werden mit frischen Zutaten zubereitet. Weitere Spezialitäten wie Taboulé, Kebbe und Pita-Brot runden das Angebot ab. Der "Thai"-Stand bietet jeden Tag eine Auswahl von zwei oder drei Gerichten. Die traditionellen Pad Thai und Panang Curry werden von thailändischen Köchen zubereitet und bieten eine schmackhafte und leckere Küche, die zu einer Reise einlädt.

### **Echte neapolitanische Pizzas und vor Ort hergestellter Mozzarella**

"Die Welt der Gastronomie verändert sich stetig. Wir haben uns auf unsere Wurzeln besonnen, um unsere Einzigartigkeit auf dem Markt zu behaupten und zu stärken. Die Schlüsselwörter dieses Konzepts sind: populär, transparent und täglich frisch produziert. Wir bereiten vor den Augen der Kundinnen und Kunden einfache Gerichte aus lokalen, saisonalen Produkten zu", erklärt Sebastien Landelli.

Die nach neapolitanischer Art hergestellten Pizzas und der hausgemachte Mozzarella "Fior di Latte" stellen zwei besondere Highlights dieses gastronomischen Konzepts dar.

Die beiden grossen Pizzaöfen, die gleich am Eingang des Restaurants stehen, sind ein Blickfang. Sie stammen direkt von einem Handwerker aus Neapel. Es war eine grosse Herausforderung, die fünf Tonnen Vesuvgestein, aus denen sie bestehen, zu verlegen. Für echte neapolitanische Pizzen werden nur hochwertige Produkte verwendet, wie das Mehl, das vom Entwicklungsteam Manora zusammengestellt wurde. "Unser Teig ruht 48 Stunden lang bei einer konstanten Temperatur, nur so wird er leicht, luftig und gut bekömmlich. Die Sauce aus Datterini-Tomaten wird exklusiv für Manora in Sizilien zubereitet und geerntet. Kommt die Pizza in den Ofen, wird sie bei ca. 400 Grad 50 Sekunden lang gebacken. Dadurch bleibt sie in der Mitte feucht und bekommt einen wulstigen, durchgebackenen Rand.", erklärt Danilo Pastore, Manoras Food Development Manager.

Jeden Tag bereitet Manora Genf mit einem Team von vier bis fünf Pizzaiolos über 300 Pizzen zu. Auch Panini-Sandwiches, Pinsa und andere Spezialitäten werden ausschliesslich mit dieser Pizzateigbasis hergestellt.

Bei Manora Genf wird der Mozzarella "Fior di Latte" täglich aus 100% lokaler Milch aus dem morgendlichen Melken hergestellt und vereint somit das apulische Käsehandwerk mit der Qualität von Schweizer Milch.

### **Lokale Produkte**

Lokale Produkte haben im Manora Genf Priorität, ebenso wie an den anderen 26 Standorten in der Schweiz. Für die Zubereitung der Gerichte werden nur frische Zutaten von höchster Qualität und zertifizierte lokale Produkte verwendet.

Ausserdem werden Kochkurse und Verkostungen in der gemütlichen "Officina" angeboten, damit die Gäste mehr über die Produkte und Zutaten erfahren können. Dieser Abschnitt kann auch für Geschäfts- oder Privatfeiern der Kunden reserviert werden.

### **Adresse**

Manora Restaurant Genf

Cornavin Strasse 6

1211 Genf

[Link](#)

### **Öffnungszeiten**

Mo/Di/Mi von 9 Uhr bis 19 Uhr

Donnerstag von 9 bis 21 Uhr

Fr. von 9 Uhr bis 19.30 Uhr

Sa von 8.30 Uhr bis 18 Uhr

## Fotos

[Laden Sie die Fotos hier herunter](#)

## Über Manor

Zur Manor Gruppe gehören 59 Manor Warenhäuser, 27 Manor Food Supermärkte und 23 Manora Restaurants. Manor verfolgt eine Omnichannel Strategie (Nutzung und Verknüpfung von physischen Geschäften, Onlineshop und physischen & online Services) und betreibt auf manor.ch auch einen Online-Marktplatz für ausgesuchte Hersteller und Markenpartner. Das Unternehmen ist in allen Landesteilen vertreten und beschäftigt rund 7'900 Mitarbeitende.

Insgesamt führt Manor über eine Million Artikel von rund 2'800 Lieferanten aus der ganzen Welt. Davon sind etwa 700 lokale Produzent\*innen, welche im Rahmen des Manor Programms "Lokal" u.a. saisonale Produkte in die Manor Food Supermärkte liefern. Manor ist stolz auf ein Sortiment mit über 5'000 lokalen Produkten, damit die Landwirte und lokalen Unternehmen zu unterstützen sowie den lokalen Anbau zu fördern. Auch für die Zubereitung der Gerichte in den Restaurants Manora werden frische Zutaten von höchster Qualität und zertifizierte lokale Produkte aus einem Umkreis von maximal 30 Kilometern verwendet.

[manor.ch](http://manor.ch)

Pressekontakt:

Kontakt Medien

Manor AG

Corporate Communications

media@manor.ch

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen oder ein Interview mit Sebastien Landelli.

## Medieninhalte



*Expansion der neuen Generation von Manora Restaurants Ein innovatives Konzept für Manora Genf / Weiterer Text über ots und [www.presseportal.ch/de/nr/100001185](http://www.presseportal.ch/de/nr/100001185) / Die Verwendung dieses Bildes für redaktionelle Zwecke ist unter Beachtung aller mitgeteilten Nutzungsbedingungen zulässig und dann auch honorarfrei. Veröffentlichung ausschließlich mit Bildrechte-Hinweis.*

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100001185/100913527> abgerufen werden.