

Züritipp
Tamedia AG
Frau Esther Kern
Postfach
8021 Zürich 1

Regensdorf, 17. Mai 2013

Kritik im Züri Tipp Woche 21 vom 16.05.13

Sehr geehrte Frau Kern

Für den Artikel im Züri Tipp von dieser Woche möchten wir uns bei Ihnen bedanken. Wir haben uns sehr gefreut, bereits nach zwei Monaten Betrieb die Ehre zu erhalten, im Züri Tipp zu erscheinen. Leider haben Sie nicht an allem bei uns Gefallen gefunden.

Wir unsererseits sind mit den vergangenen Monaten grundsätzlich zufrieden – auch wenn wir hier eher eine turbulente Zeit hatten. Was sich unter Umständen auch auf das Resultat von Ihrem Besuch ausgewirkt hat.

Die von uns eingestellte Geschäftsführerin musste den Betrieb nach der fulminanten Eröffnungsparty leider bereits wieder verlassen. Andererseits hat sich unser Küchenchef noch vor der Eröffnung bei einem Skiunfall sein Bein verletzt, so dass wir bis Anfang Mai auf Aushilfen in der Küche angewiesen waren. Bestimmt aber wissen Sie dies bereits, da diese Informationen Gegenstand unserer Pressemeldung vom 15.05.13 waren.

Das Team vom Hopfenau und die Betreiberfirma Hotrest & Night AG sind überzeugt, die richtige Nische gefunden zu haben und zu entwickeln. Wir nehmen Ihre Kritik ernst und sind der Meinung, dass einige der von Ihnen erwähnten Punkte Auswirkungen der Situation waren, in welcher wir uns befunden haben.

Andererseits ist es uns wichtig zwei von Ihnen erwähnte Kritikpunkte klarzustellen. Bei dem von Ihnen als „dicken Balsamico“ deklarierten Produkt handelt es sich in Wahrheit um Portweinjus – hausgemacht wie alles im Hopfenau. Balsamico-Crème existiert bei uns im Betrieb nicht. Zum zweiten kochen wir den Artischocken-Risotto gänzlich ohne Zucchetti. Es enttäuscht uns, dass Sie als Food-Journalistin diese Feinheiten nicht bemerkt haben.

Wie auch immer die Tatsachen nun von den Lesern aufgefasst werden, sind wir guten Mutes und schauen freudig in unsere Zukunft. Täglich haben wir mittags und abends immer viele positive Rückmeldungen auf unsere Speisen und die Stimmung im Lokal. Es tut uns leid, dass Sie nicht recht warm wurden mit dem von uns Dargebotenen.

In diesem Sinne hoffen wir, dass Sie uns mal wieder genauer unter die Lupe nehmen und uns erneut einmal besuchen. Wir sind überzeugt, dass Sie einen anderen Eindruck von uns haben werden.

In diesem Sinne, auf bald im Hopfenau!

Beste Grüsse

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. Marti'. The signature is written in a cursive, slightly slanted style.

Markus Marti, Geschäftsführer

mit Georg Ruis, Küchenchef & Stefanie Diederich, Servicemitarbeiterin