

Pressemitteilung 23. Juni 2025

Guest Chefs Pop-up im NENI Zürich: Balagan unter freiem Himmel

Das Team des NENI Zürich lädt diesen Sommer zu aussergewöhnlichen Pop-up-Dinner-Events an der Langstrasse ein. Mit dabei sind aufstrebende Talente wie Michaela Frank und Sarah Madritsch, sowie die NENI-Gründerin Haya Molcho, die den italienischen Star-Metzger Dario Cecchini bei seinem Pop-up kulinarisch unterstützt. Ergänzt wird die Runde vom Österreicher Andreas vom Schlossee, der am offenen Feuer begeistert. Andreas' Leidenschaft ist der OFYR, an dem er alle Gerichte zubereitet. An jedem der sechs Event-Termine erleben die Gäste kulinarische Vielfalt, gelebte Gastfreundschaft und – ganz im NENI-Stil – Gerichte zum Teilen. Die hungrigen Besucher erwartet ein bunter Mix an Kochstilen – von vegetarischen Gerichten bis zur Fleischkunst vom Metzger. Gekocht wird live und unter freiem Himmel, direkt auf der Terrasse und mitten im Geschehen. Während der Guest Chef Pop-ups werden rund acht Gerichte der Gastköch*innen von Vorspeise, Zwischengang über Hauptgang und Dessert angeboten, die die Speisen der NENI-Küche ergänzen.



Den Auftakt machen am 4. und 5. Juli 2025 Michaela Frank und Sarah Madritsch – zwei Frauen, die Zürcher Kulinarik und Barkultur mitgestalten. Michaela Frank war Stipendiatin von Andreas Caminadas Förderprogramm «Fundaziun Uccelin», kochte unter Nenad Mlinarevic im Focus, und war bis letztes Jahr Zürichs jüngste Starchefin mit 14 Punkten. Sarah Madritsch wurde 2022 bei den SWISS BAR AWARDS zur



«Barkeeper of the Year» gekürt, nachdem sie die Jury mit ihrem Cocktail «Bees at Work» überzeugte. Sie war bis Januar 2025 Barchefin im Igniv im Zürcher Marktgassee Hotel und verantwortete 2024 die Barkarte, die mit dem Award für das «Best Bar Menu» ausgezeichnet wurde. Die beiden planen für das Guest Chefs Pop-up im NENI Zürich ein kulinarisches Erlebnis voller Charakter. Auf den Tisch kommen garantiert Michaela Franks chinesisches inspiriertes Comfort Food und ihr Signature-Congee – kombiniert mit NENI-Klassikern wie Kohlrabi mit Kimchi-Beurre-Blanc oder gegrillter Ananas mit Kokoseis. Bei

come as you are.

NENI

Zürich.

den Drinks geht Sarah eher wie eine Köchin vor: Sie konzentriert sich auf Zutaten statt Spirituosen und entwickelt geschmackvolle, komplexe Rezepte, die klassische Cocktails modern und asiatisch inspiriert interpretieren – frisch, saisonal und raffiniert.

Zwar kein Koch, aber ein weltbekannter, italienischer Metzger: Dario Cecchini wird am 11. und 12. Juli 2025 zu Gast im NENI Zürich sein. Dario steht für seinen nachhaltigen Nose-to-tail-Ansatz und betreibt im 25hours Hotel Piazza San Paolino in Florenz seit letztem Jahr sein Restaurant Cecchini in Città. Ausserdem ist er ein begnadeter Handwerker und darüber hinaus ein echter Show-Man. Dario Cecchini erlangte nicht nur in Koch-Kreisen grosse Bekanntheit – Jamie Oliver hat ihn zum Beispiel in seinen Kochbüchern verewigt. Seit Ausstrahlung



der Netflix-Serie «Chef's Table» über Dario Cecchini ist sein internationaler Ruf noch grösser geworden. Gemeinsam mit Haya Molcho, der Gründerin von NENI, präsentiert Dario im Rahmen des Pop-up-Dinners u. a. Labneh mit hausgemachter Focaccia und Tomate, einen warmen Beef Salat, Beef Tartar – ein klassisches Tartar nach Chianti-Art, serviert mit einer levantinischen Brioche mit Auberginen und Tomaten von NENI, Beef Carpaccio – eine Fusion aus Darios Gericht mit einem NENI-Twist und Tomahawk mit gefüllten Zwiebeln mit Freekeh. gibt es Hayas bekannte Balagan Dessert Show.



Den Abschluss der Event-Reihe bildet am 28. und 29. August 2025 Andreas vom Schlossee. Er begeistert am offenen Feuer und seine Leidenschaft ist der OFYR, an dem er alle Gerichte zubereitet. Seine Events sind über die Grenzen Österreichs bekannt – unter anderem auch durch seinen Auftritt in Kitchen Impossible mit Tim Mälzer. Mit seinem offenen Feuerkonzept «OFYRen by Andreas» kombiniert Andreas hochwertige, regionale Zutaten mit purer Grillkunst – für kulinarische Erlebnisse der besonderen Art. Was auf den Grill kommt? Pimientos de

Padrón mit Chorizo und Schafskäse, frischer Lachs «raw in the middle» mit Wacholder, Pfeffer und Maldon-Salz, persisches Safranhuhn am Spiess, knusprig-saftige Lamb Chops mit Matbucha sowie ein flambierter

come as you are.



Feuer-Apfelstrudel mit Jamaica Rum und Vanillesauce. Ergänzt wird das Menü durch NENI-Klassiker wie Hummus-Teller oder das Melanzani-Steak.

Termine

4. & 5. Juli 2025 / Michaela Frank und Sarah Madritsch

11. & 12. Juli 2025 / Haya Molcho & Dario Cecchini

28. & 29. August 2025 / Andreas vom Schlossee

Pro Abend sind jeweils zwei Seatings geplant. Die Preise variieren. Eine Reservierung ist empfohlen:

Michaela Frank & Sarah Madritsch: 79 CHF für das gesamte Menu (Es können auch einzelne Gerichte von der Karte ausgewählt werden.)

[OpenTable – Wählen Sie eine Zeit für Ihren Restaurantbesuch](#)

Dario Cecchini & Haya Molcho: 129 CHF inkl. Wasser & Kaffee // Mit zusätzlicher Weinbegleitung: 189 CHF inkl. Dario Ceccini Wein à discretion

[OpenTable – Wählen Sie eine Zeit für Ihren Restaurantbesuch](#)

Andreas vom Schlossee: Preis folgt

[OpenTable – Wählen Sie eine Zeit für Ihren Restaurantbesuch](#)

Weitere Informationen: <https://nenifood.com/restaurants/zurich>

Presse- und Bildmaterial zum 25hours Hotel Langstrasse:
<https://25hours-hotels.com/de/zurich/langstrasse/media-page/>
Weitere Informationen zu allen 25hours Hotels: 25hours-hotels.com
Videos zu den 25hours Hotels: youtube.com/25hourshotels

Über 25hours Hotels

Die 25hours Hotels sind Teil von Ennismore, einem in Kultur und kreativem Netzwerk verwurzelten Hospitality-Unternehmen. Das globale Kollektiv ist von Gründerpersönlichkeiten geprägt und beinhaltet Marken, bei denen zeitgemäße Gastfreundschaft im Mittelpunkt steht. Ennismore ist ein Joint-Venture mit Accor. Accor ist Mehrheitsaktionär.

come as you are.



Die Marke 25hours bauten die vier Initiatoren Christoph Hoffmann, Kai Hollmann, Ardi Goldman und Stephan Gerhard von 2005 an auf. Heute gibt es 17 Hotels in europäischen Destinationen wie Hamburg, Berlin, Paris, Kopenhagen und Florenz sowie in den internationalen Metropolen Jakarta und Dubai. 25hours ist eine smarte Hotelidee, die von charmant-lockerem Service geprägt, Antworten auf die Anforderungen eines urbanen, kosmopolitischen Reisenden sucht. Die Marke setzt auf Individualität, Authentizität und Persönlichkeit und gestaltet unter dem Motto „Kennst du eins, kennst du keins“ jedes ihrer Hotels mit unterschiedlichen Designern und einzigartigem Stil. Sydney, Triest, Trojena und Kairo zählen zu den zukünftigen Destinationen.

Pressekontakt

25hours Hotels
Anne Berger
Head of Public Relations
Zollhaus, Ericus 1
20457 Hamburg
m +49 174 94 81 321
media@25hours-hotels.com

come as you are.