

# Neue «Delicatessa» am Flughafen Zürich

Globus hat im Flughafen Zürich eine «Delicatessa» und einer Bar eröffnet.



Die neue Globus «Delicatessa» im Flughafen Zürich.

Bild: Christa Minder / Magazine zum Globus AG

Anfang Mai hat Globus im Flughafen Zürich auf rund 300 Quadratmetern eine «Delicatessa» eröffnet. Zusätzlich stehen den Reisenden gegenüber eine Bar mit einer Fläche von etwa 250 Quadratmetern und 78 Sitzplätzen zur Verfügung, wie es in einer Pressemitteilung heisst.

Das Sortiment der «Delicatessa» umfasst klassische Kolonialwaren wie alle Arten von Pasta, passende Saucen, eine besondere Kollektion von Öl und Essig, Gebäck und Schokolade wie die Globus Tartufi. In Kühlregalen finden sich ausgewählte Käsesorten, Charcuterie sowie Traiteur-Spezialitäten. Eine stilvoll ausgestellte, anspruchsvolle Wein-, Spirituosen- und Champagnerauswahl rundet das Angebot ab. Im temperierten sogenannten «Weinturm» lagerten sogar Raritäten.

In der modernen offenen Schauküche, ausgestattet mit mattschwarzen Kacheln, werden verschiedene Schinkensorten von Hand frisch geschnitten und kleine Gerichte zubereitet. Der Gast könne diese anschliessend mitnehmen oder gleich vor Ort in der Bar mit einem passenden Getränk zu sich nehmen.

In der gegenüberliegenden Bar stünden «Delicatessa»-Klassiker wie Vitello Tonnato, Roastbeef, aber auch die frischen Nosh-Pots auf der Menükarte. Die Patisserie stamme von Globus Hauspatissier Marc Döhring.

Geschäftsführer ist Nils Mager, zuvor in der Globus «Delicatessa» Zürich Bahnhofstrasse tätig. (htr/pt)

Publiziert am Mittwoch, 08. Mai 2019