



Medienmitteilung

Baden / Niederweningen, 10. Mai 2021

Der altherwürdige Grosse Alexander in Baden öffnet wieder die Türen – mit dualem Gastrokonzept und bekannten Namen

Neu übernimmt «der junge Wilde» Niklas Schneider, in Zusammenarbeit mit Samuel Hauser, das Zepter des Traditionslokals Grosser Alexander in Baden. Die beiden sind keine Unbekannten. Das Motto der beiden Gastronomen: «Make Fine-Dining fun again!»

Der Grosse Alexander hat schon viel durchlebt. Das Haus steht unweit der bekannten Holzbrücke in der malerischen und prachtvollen Altstadt von Baden. Wer durch die schmucken Gassen der «Untere Halde» schlendert, verspürt sofort, dass dies ein bedeutsamer und geschichtsträchtiger Ort ist. Man ist mittendrin in der pulsierenden Kulturstadt und dennoch abseits der Hektik.

Der Inhaber vom Grossen Alexander, Jürg Schoop, hat das Lokal nun neu vermietet, und zwar an Niklas Schneider und Samuel Hauser. Die beiden passionierten Gastronomen sind keine Unbekannten und bringen einen mannigfaltig gepackten Rucksack an Erfahrungen mit.

Niklas Schneider (Jg. 1995) zeichnet sich verantwortlich für die operative Rolle und ist – zusammen mit einem motivierten und jungen Team - Gastgeber im Grossen Alexander. Seine Berufslehre zum Koch absolvierte er im Restaurant Löwen in Dielsdorf. Zu seinen bekanntesten Stationen gehören das Chedi in Andermatt, das Atlantis by Giardino in Zürich, die Steinhalle in Bern und die Krone Regensberg. Zudem war er lange Zeit Mitglied, der schweizer Kochnationalmannschaft und gewann zahlreiche Wettbewerbe. Obwohl Schneider



aus der Sterne- und Punktegastronomie kommt, soll der Grosse Alexander nicht idealisierend und steif daherkommen.

Samuel Hauser (Jg. 1984), ebenfalls gelernter Koch mit zahlreichen Aus- und Weiterbildungen, kümmert sich im Hintergrund um die administrativen Arbeiten. Hauser führt ebenfalls die Bäckerei-Konditorei Bürgi in Lengnau und die Blum-Hauser Gastronomie, mit Restaurant und Catering im Zürcher Unterland. Die differenzierte Positionierung, dank der verschiedenen Betriebe, garantiert eine effiziente und lange Wertschöpfungskette, sowohl aus ökonomischer, wie auch ökologischer Sicht.

Wie in den anderen Betrieben von Blum-Hauser, legt man auch im Alexander grössten Wert auf Regionalität. Das duale Gastrokonzept überzeugt am Mittag mit preiswerter und simpler Küche. Am Abend überrascht die Alexander-Crew die Gäste mit einem mehrgängigen, fantasievollen und abwechslungsreichen Menü in ungezwungener Atmosphäre. Schneider ist es ein besonderes Anliegen, vegetarische Gäste genauso in die lukullische Abenteuerwelt zu entführen, wie Fleisch- und Fischgeniesser. Der Küchenstil – mit besten Produkten, ausschliesslich aus der Region - ist nordisch geprägt und wird verfeinert mit der Geschmacksintensität der französischen Küche. «Fancy stuff» würden es die Hipster von heute wohl nennen.

Wer Lust auf ein gutes Glas Wein hat, ist an der prachtvollen Holz-Bar herzlich Willkommen. Nebst feinen Tropfen im Offenausschank aus verschiedenen Provenienzen, rundet eine kleine Snackkarte das Angebot ab. So will man den Alexander auch als neuzeitlichen oder eben als «den etwas anderen Quartiertreff» positionieren.

Geöffnet ist der Grosse Alexander ab dem 09. Juni 2021, von Mittwoch bis Samstag von 11.00 bis 14.00 und von 18.00 bis 23.00 sowie sonntags von 10.00 bis 15.00.

Wörter: 464 / Zeichen (ohne Lz.): 2865 / Zeichen (mit Lz): 3323



GROSSER ALEXANDER

Team

Niklas Schneider, Gastgeber & Koch

Ramona Gehrig, Gastgeberin & Chef de Service

Samuel Hauser, Administration

Weitere Kontaktinformationen (Auskunft/Bildmaterial)

Restaurant Grosser Alexander

Herr Niklas Schneider

Untere Halde 2

CH-5400 Baden

056 664 00 00

076 760 30 69

bigalex@bigalex.ch

www.bigalex.ch

Kooperationspartner

Bäckerei-Konditorei Bürgi, Lengnau AG

Restaurant Frieden, Niederhasli ZH

Blum-Hauser Catering & Events, Niederhasli ZH



GROSSER
ALEXANDER

