

Restaurant "Ochsen" à Arlesheim - technique et tradition



300 ans de tradition au "Gasthof zum Ochsen" à Arlesheim, près de Bâle sont garants pour de la viande de meilleure qualité et l'hospitalité dans cet établissement. L'auberge peut être fier de plus de 100 ans d'histoire familiale. L'attachement à la boucherie et leurs merveilleux plats à base de viande ne viennent pas par hasard. Les premiers ancêtres se sont installés en 1898 à Arlesheim et depuis 1923 le restaurant "Ochsen" et avec lui la plus grande boucherie de la région sont en possession de la famille Jenzer. La gestion du restaurant ainsi que le traitement de la viande ont toujours été un duo imbattable dans cette maison.

Aussi de nos jours – puisque Barbara et Christoph Jenzer créent avec passion et dévouement l'équilibre entre l'hôtel et la boucherie. 2017, les travaux de construction de l'hôtel et la zone d'entrée ont été achevés. Dans chacune des 35 nouvelles chambres, une image de la chronique familiale ainsi que le papier peint ornant le mur remémorent la transition vieillie de plus de 100 ans. Afin de garder le caractère du bâtiment et utiliser au maximum l'espace étroit des anciennes entrées, des portes pliantes FTA et portes coulissantes STA ont installé. Avec la porte pliante à l'entrée, l'espace étroit a pu être pleinement utilisé pour ainsi combiner le confort à la préservation de la substance du bâtiment. Afin de répondre à l'optique de l'ancien bâtiment tout en inondant la pièce de lumière, l'opérateur de porte coulissante record STA 20 avec son design approprié modulaire et la possibilité de reprendre aussi des vantaux spéciaux ont séduit les propriétaires ainsi que la clientèle

Restaurant "Ochsen" à Arlesheim - technique et tradition



Restaurant "Ochsen" à Arlesheim - technique et tradition

