



Treffpunkt für Geniesser mit Stil: «The Alpina Mountain Resort & Spa» im bündnerischen Tschierschen.

Die Bergtrotte Osterfingen mit dem historischen Saal.

Tagen mit Genuss

ARBEITEN MIT STIL UND KLASSE Wenn schon «Tagen mit Genuss», dann ist Spezielles gefragt, Eigenartiges im wahrsten Sinne des Wortes. Regionales vielleicht und durchaus auch Gesundes. Immer mit einer schönen Geschichte; immer zum Sich-auch-Erinnern. MK begab sich auf Spurensuche und stellt vier Beispiele vor.

VON DANIEL TSCHUDY

■ Das Zunfthaus zur Schmiden im Zürcher Niederdorf begrüsst schon seit den 80er-Jahren Seminare und Firmenveranstaltungen aller Art. Man weiss also, wie man «Gruppen» richtig betreut und hat auch die passenden Angebote.

Eines nennt sich die «Schmiden-Tafel» und ist ab 50 bis maximal 120 Personen zu 95 Franken pro Person buchbar; Getränke zusätzlich. Dabei werden die Mitarbeiter gourmetmässig so richtig verwöhnt.

Der Apéro bietet zum Beispiel Holzofenbrötli mit deftigem Mascarponeaufstrich und umhüllt von Kräuterspeck. Als Hauptspeise könnte es ein saftiges und auf

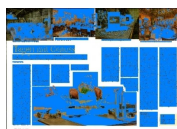
dem Holzbrett serviertes Schweizer T-Bone-Steak sein; serviert mit Sauce Café de Paris und kräftigem Rotweinjus mit buntem Pfeffer. Und als Nachspeise ein süsser Früchteauflauf mit Butterstreuseln und Doppelrahm; so wie früher beim Grossmami. Tagen mit Genuss könnte also auch Schlemmen mit Genuss bedeuten; vom Arbeitgeber «geschätzt sein» und «verwöhnt werden».

Gerade jetzt auf das Jahresende hin ist dies ein einfaches Mittel der Wertschätzung. Und offensichtlich ein erfolgreiches, denn im Schmiden finden jährlich rund 270 Veranstaltungen statt. Gastgeberin ist Ramona Günther

und sie freut sich, Firmen und Verbänden massgeschneiderte Angebote zu bieten. Das Haus «zem guldin Horn» an der Ecke Marktgasse/Rindermarkt in Zürich wurde durch die Zunft zur Schmiden übrigens schon 1412 gekauft und gilt als eines der ältesten Zunfthäuser der Schweiz.

Jeden Kunden überzeugen

Geschichte wurde auch in der Bergtrotte Osterfingen im Bezirk Unterklettgau im Kanton Schaffhausen geschrieben. Der historische Teil des Kulturgutes wurde 1584 erbaut und seither sukzessive erweitert. Die Trotte selbst bietet Platz für 300 Personen; ist allerdings nicht heizbar.



Dafür gibt es den vor zwei Jahren neu erbauten Festsaal sowie das Restaurant 1584. Dieses beinhaltet die Blauburgunderland-Bibliothek und eine Kochbuch-Sammlung des Starkochs André Jaeger, der mit 19 GaultMillau-Punkten in der Fischerzunft Schaffhausen kocht. Dazu gibt es eine Weinwand, wo man aus 60 Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland auswählen kann.

Mäni Frei führt das Angebot als VR-Präsident und berichtet vom zunehmenden Erfolg im Mice-Sektor: «Ab April bis Ende Jahr betreuen wir wöchentlich etwa zwei Buchungen; dabei sind unsere Menüs mit regionalen Produkten und eben die Weindegustation sehr gefragt.» Der Konkurrenzkampf unter Restaurants und Catering-Locations sei aber hart und man müsse jeden einzelnen Kunden mit seinem Angebot überzeugen. «Das taten wir beispielsweise bei einem Anlass für Amag Winterthur. Die ganze Trotte wurde mit Themen-Marktständen bestückt, an denen sich die Mitarbeiter nach Lust und Laune bedienen konnten. Solche Gäste kommen dann später auch individuell wieder und runden unseren Erfolg ab.»

Eine schöne Geschichte

Qualität ist also wichtig, denn nur «viel essen und trinken» ist ja nicht im Sinne der Arbeitgeber. Wenn schon «Tagen mit Genuss», dann ist Spezielles gefragt, Eigenartiges im wahrsten Sinne des Wortes, Regionales vielleicht und durchaus auch Gesundes. Immer verknüpft mit einer schönen Geschichte; zum Sich-auch-Erin-

nern. Caterer, die nach diesen Vorgaben arbeiten, werden immer erfolgreich sein.

Genussvolle Gastfreundschaft

Auch im bündnerischen Tschierschen schaut man auf lange Jahre der Gastfreundschaft zurück. Bereits im Sommer 1892 kamen die ersten Feriengäste in den Kurort, noch bevor die Strassenverbindung nach Chur bestand. 1897 eröffnete Christian Hold aus Arosa das kleine Hotel Alpina an schönster Aussichtslage.

Nach schwierigen Jahren erwarb der malaysische Unternehmer Ah Khing Teo 2013 die Liegenschaft und liess sie für über 20 Millionen Franken als historisches Hotel restaurieren. «The Alpina Mountain Resort & Spa», wie sich das Hotel nun nennt, wurde so zum absoluten Bijou im Schanfigg und zum Treffpunkt für Geniesser mit Stil.

Das Gastgeberhepaar Gehring zielt bewusst auch auf die Firmenwelt, denn die Anreise ist kurz, das Angebot überschaubar und der Qualitätsgedanke hoch. «Zum Apéro laden wir in unsere Sky Lounge ein und im Gourmet-Restaurant La Belle Epoque können wir bis zu 60 Gäste bedienen. Und Zigarren- und Whisky-Liebhaber finden sich später in der Smokers Lounge ein.» Speziell ist, dass Firmen das Alpina mit seinen 27 Zimmern und Suiten exklusiv mieten können. Michael Gehring zu seinem Genussangebot: «Sehr gefragt sind unsere Menüs zum Thema Asia on the alps. Dabei mischen und ergänzen wir Schweizer Traditionsküche mit

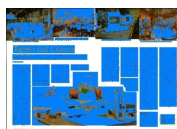
asiatischen Spezialitäten. Das Konzept wurde übrigens für den renommierten Award «Best of Swiss Gastro» nominiert.»

Genuss in der Villa Sunneschy

Und auf der Heimfahrt von Chur nach Zürich darf man in der Seegemeinde Stäfa noch ein weiteres geschichtsträchtiges Haus besuchen. Nämlich die 1906 erbaute und vor 16 Jahren nach umfangreichen Restaurations- und Er-

neuerungsarbeiten im farbigen Glanz neu erstrahlende Villa Sunneschy. Katja Baur ist verantwortlich für Firmenaufträge und stellt ihr Angebot so vor: «Für maximal etwa 70 Gäste bieten wir sechs Räume an, die individuell gestaltet und benannt sind: «Zimmer des Herrn» beispielsweise oder «Schlafzimmer der Herrschaft». Wir organisieren jährlich etwa 80 Seminare, Weihnachtsessen oder Jubiläen. Dabei ist der Konkurrenzkampf zu Mitbietern nicht härter geworden, aber die Firmen stellen höhere Ansprüche und verfügen gleichzeitig über weniger Budgets. Individuelle und flexible Beratung ist also gefordert, um dennoch Firmenbuchungen zu erhalten.» Dazu dienen auch auserlesene Menüs, die auch die Event-Planer selbst schon bei der Vorbereitung «gluschtig» machen.

Die Villa Sunneschy denkt da zum Beispiel an Kürbisrisotto mit frischen Steinpilzen sowie Federkohl und Quinoa-Parmesan-Hüppchen. Oder dann an ein rotes Thai-Curry mit Poulet, Asia-Gemüse und Basmatireis. Oder wie wäre es mit einem Wildschweinfilet mit Preiselbeerenjus; dazu hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Ro-



senkohl und Marroni?

Tagen also mit Genuss und begleitet von einer richtigen Portion Geschichte. ■

Links

- www.zunftthauschmid.ch
- www.the-alpina.com
- www.bergtrotte.ch
- www.villa-s.ch



Die Villa Sunneschy in Stäfa lädt zum Taggen und Geniessen ein.

Das Zunfthaus zur Schmidn mit seinem Saal mitten im Niederdorf.



«The Alpina Mountain Resort 5 Spa» - Kombination von Genuss und Arbeit.

© The Alpina