



GASTKOLUMNE

Echter Einblick

Carmen Himmel, Direktionsassistentin
Kartause Ittingen, Warth/TG

Der Gast kommt. Mit dabei sind: Koffer, Erwartungen und ein feines Gespür. Für Atmosphäre. Für Energie. Für das, was nicht auf der Website stand. Er merkt, ob das «Herzlich willkommen!» echt ist. Er hat direkten Einblick und spürt, wie die Stimmung im Team untereinander ist. Wenn es uns gelingt, ein positives Grundgefühl zu vermitteln, kann nicht mehr viel schiefgehen. Kommt die Herzlichkeit wirklich von da, wo man ihren Ursprung vermutet? Noch bevor der Gast den Zimmerschlüssel in der Hand hält, hat er sich ein erstes Bild gemacht. Ein Gast, der Wert auf guten Service legt, merkt, wenn das Lächeln erlischt, kaum hat man sich abgewendet. Selbst der ausgewogenste Kaffee schmeckt nicht, wenn er mit bitterer Miene serviert wird, und der «gute Appetit» schlägt auf den Magen, bevor die hausgemachte Konfitüre überzeugen kann. Unsere Authentizität ist oft transparenter als die Fensterfront im Frühstücksraum. Solche Qualitäten können zum Teil geschult werden. Schön, wenn sie von innen kommen, man sie vorleben und so Standards setzen kann. Schon bei Vorstellungsgesprächen und Probearbeiten kann ein grosses Augenmerk auf eben diese Echtheit gelegt werden. Und man kann sich selbst reflektieren: Wenn ich jemanden nach seinem Wohlbefinden frage, spürt man, dass mich die Antwort auch wirklich interessiert? Ist mein Blick aufrichtig und zugewandt? Wir sind es, die den Unterschied machen und auch in Zukunft machen werden. Ob auf den See, die Berge oder den Innenhof – auf etwas Weiteres haben alle Gäste ihren Blick gerichtet: Auf unsere innere Haltung und das, was wir daraus machen.



Das Kapuzinerkloster wurde 1582 gegründet. Seit 2020 ist es ein Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik.

ZVG

Das Culinarium Alpinum feiert fünfjähriges Bestehen

Zum Geburtstag gibt es im Culinarium Alpinum ein grosses Fest, das zusammen mit den Säumern der Sbrinz-Route gefeiert wird.

Im Culinarium Alpinum, im ehemaligen Kapuzinerkloster in Stans/NW, befindet sich der einzige Alpsbrinzkeller der Schweiz. Damit schlägt das Kompetenzzentrum für alpine Kulinarik, Regionalität und Genuss eine Brücke zur Geschichte der Säumer, die einst mit dem Käse über die Alpen nach Norditalien zogen.

Aus diesem Grund feiert das Culinarium Alpinum am Wochenende vom 23. und 24. August sein fünfjähriges Bestehen zusammen mit den Säumern, die aus nostalgischen Gründen alljährlich der einstigen Sbrinz-Route nach Domodossola (IT) folgen – in Begleitung von beladenen Saumtieren, wie es einst die Säumer bis ins 20. Jahrhundert taten. Der Förderverein Sbrinz-Route, der für die Organisation der Wanderwoche zuständig ist, gedenkt so



Mehr Informationen unter:
culinarium-alpinum.com

dieser Handelsform. Das Gelände des ehemaligen Klosters verwandelt sich an diesem Wochenende in ein grosses Festareal. Peter Durrer, Gastgeber im Culinarium Alpinum, hält fest: «Das Fest zum fünfjährigen Bestehen findet bewusst im Rahmen des Säumerfests statt, da uns die Verbindung von Kulinarik und gelebter Tradition am Herzen liegt und wir mit dem Alpsbrinzkeller eine schöne Verbindung zum Säumertum haben.»

Kulinarische Highlights

Neben den Feierlichkeiten der Säumer mit Handwerkermarkt, Esel- und Ponyreiten, musikalischer Unterhaltung und Verpflegungsangeboten ergänzt das Kompetenzzentrum um Gastgeber Peter Durrer die Festivitäten: «Wir bieten kostenlose Führungen im Haus und im Garten mit der essbaren Landschaft an.» Zudem gibt es besondere gastronomische Angebote. «Wir haben passend zum Säumerfest das hausgemachte Rindsgulasch mit Focaccia auf unsere Karte gesetzt», so Durrer. Ergänzt wird das Angebot mit typischem Bratthäs, Säumerkaffee, Grill und Gelati nach italienischer Rezeptur.

RUTH MARENDING

PRESSESPIEGEL

Spiegel-Panorama

Britisches Rezept schockiert Italien

Es gibt Dinge, die sind in Italien Gesetz, auch wenn sie nicht vom Parlament verabschiedet wurden: Cappuccino trinkt man nicht nach zwölf Uhr, Ananas gehört nicht auf Pizza und Rahm nicht in eine Carbonara. Auch für die «Cacio e Pepe»-Pasta gelten klare Vorgaben. Weil sich unter anderem eine britische Kochwebseite nicht daran hält, gibt es nun mächtig Stress. Laut «Good Food» braucht man für «Cacio e Pepe» nämlich Spaghetti, Pfeffer, Butter und Parmesan. Tatsächlich haben Butter und Parmesan darin nichts verloren. Für eine gute «Cacio e Pepe» braucht es ausser Nudeln nur Nudelwasser, schwarzen Pfeffer und – das ist wichtig – Pecorino-Käse. Ganz so einfach wie das britische Rezept es verspricht, kann man es zudem nicht herstellen: Es braucht viel Sorgsamkeit im Ablauf.

nau.ch

Drink mit Liefergebühr plus Trinkgeld

Die hippe Zürcher Europaallee ist als teures Pflaster bekannt. Was die Bar in der Markthalle «The Bridge» nun von ihren Gästen verlangt, gibt es wohl auch nur dort. Auf die Rechnung kommt nicht nur der Preis für bestellte Drinks, sondern automatisch Trinkgeld und neu auch noch eine Liefergebühr. Letztere wird damit begründet, dass die Drinks in einer anderen Bar im ersten Stock zubereitet würden. Die rund 30 Meter Wegstrecke gelten für den Service dann als Lieferung.

Blick

Landwirte wollen nicht Bauernopfer werden

Seit dem 1. August dominiert ein Thema die Schweizer Medien: Trump und seine Zölle. Um den US-Präsidenten milde zu stimmen, sollen nun auch die Zölle auf Landwirtschaftsprodukte fallen. Dabei würden Einfuhrzollsenkungen bei amerikanischen Orangen, Meeresfrüchten oder Nüssen die Schweizer Landwirtschaft kaum tangieren. Happig würde es beim Fleisch. Zumal bereits in einem im Juli abgeschlossenen Freihandelsabkommen mit den südamerikanischen Mercosur-Staaten ein Kontingent von 3000 Tonnen Importfleisch innerhalb des WTO-Kontingents vereinbart wurde.

ANZEIGE



**«Meine Branche.
Mein Team.»**

gastrojob.ch

Das «Marina Lachen» baut um und besetzt die Geschäftsleitung neu

Das Viersternehaus am oberen Zürichsee wird umfassend renoviert. Ausserdem verlässt die Geschäftsführerin Bettina Römer nach 24 Jahren den Betrieb.

Das Unternehmen Marina Lachen/SZ am Zürich-Obersee bereitet sich auf eine bauliche Erneuerung vor. «Nach rund 18 Jahren seit der letzten grossen Renovation steht insbesondere der Hotelbereich unter Druck, in technischer und gestalterischer Hinsicht erneuert zu werden», schreibt das Hotel in einer Mitteilung. Ziel ist, den Betrieb als attraktive Lifestyle-Destination zu positionieren.



Mehr Informationen unter:
marinalachen.ch

Es wurde ein umfassendes Bauprojekt erarbeitet, das den Behörden zur Prüfung vorgelegt wird. Mit dem Beginn der Planungsphase geht auch ein Wechsel in der Unternehmensleitung einher. Bettina Römer, die das Unternehmen über 24 Jahre wesentlich mitgeprägt und das «Marina Lachen» über 16 Jahre in der Geschäftsführung begleitet hat, verlässt das Unternehmen im Lauf der kommenden Monate. Die Geschäftsführung wird per 1. Oktober an Frank Widmer übergeben, der seit Mai 2024 als Executive Chef Teil des Führungsteams ist. Der erfahrene Gastronom bringe über 30 Jahre Berufserfahrung mit, ist weiter zu lesen. Neben seiner operativen Tätigkeit engagiert er sich seit vielen Jahren als Berufsbildner und Prüfungsexperte. (DOE)