

Ein Hotel Garni tischt auf

Was macht ein Garni bei einem Gastro-Lockdown? Es stellt innerhalb von fünf Tagen ein eigenes Restaurant auf die Beine. So geschehen im Hotel Arnica in Scuol.



Die Küchencrew unter Mathias Schendel (nicht im Bild) mit Lernendem (l.) und René Peukert.

Bild: Corinne Glanzmann

Irgendwann nach turbulenten Tagen, als der schweizweite Gastro-Lockdown durch den Bundesrat beschlossene Sache war, sassen Martina und Domenic Zogg in der Hotellobby und fragten sich: «Was nun, müssen wir unser Haus schliessen?» Für die beiden Geschwister war es bereits im Sommer zunehmend schwierig geworden, für ihre Hotelgäste einen Tisch zu finden bei einem ihrer Partnerbetriebe. Da das «Arnica» keine eigene Gastronomie betrieb, hatten Gäste die Möglichkeit, ein Dine-around-Package zu buchen, das Abendessen in täglich wechselnden Partnerrestaurants ermöglichte.

«Ab den Sommermonaten war jemand von uns praktisch den ganzen Tag damit beschäftigt, mit viel Aufwand Tische für unsere Gäste zu buchen», erzählt Martina Zogg. Aufgrund der Schutzbestimmungen wurden die Plätze in den Partnerbetrieben immer knapper. Die Partnerlokale sind ebenfalls Hotels, und so mussten diese zuerst für Plätze für ihre eigenen Gäste schauen.

Wie aus einer Frühstücksküche eine Gastroküche wird

Bereits im Herbst hatten die Hotelinhaber mit Stammgästen über das Problem diskutiert. Gut, dass diese fest in der Gastronomie verankert sind. René Zimmermann führt in Zürich seit 25 Jahren die Wirtschaft Neumarkt, seine Tochter Anna Zimmermann wirtet mit ihrem Partner Ralf Weber im Restaurant Lotti in Zürich. Als sich die Situation im Dezember verschärfte, nahm die Idee, ein Pop-up-Restaurant auf die Beine zu stellen, schnell Gestalt an. Ein Anruf bei René Zimmermann, und die Maschinerie fing an zu laufen.

#bettertogether Ganz im Zeichen der Gemeinsamkeit steht das Jahresmotto von HotellerieSuisse. Solidarität, Teamgeist und Zusammengehörigkeitsgefühl sind wichtige Eckpfeiler, um Wege aus der aktuellen Krise zu finden. Die htr-Serie **#bettertogether** stellt Lösungsansätze, Best-Practice-Beispiele und Projekte aus der Branche vor, die Chancen wahrnehmen und Perspektiven aufzeigen. Mehr unter htr.ch/bettertogether

«Am Sonntag, 13. Dezember, kontaktierte mich René und fragte, ob ich mir vorstellen könnte, ein temporäres Restaurant in Scuol aufzubauen und für die Wintersaison in die Berge zu ziehen. <Überlege es dir>, meinte er», erzählt die «Neumarkt»-Bankettleiterin Danielle Rechter. Überlegen musste sie es sich nicht lange: Bereits am darauffolgenden Montag war sie mit René Zimmermann und dem «Neumarkt»-Küchenchef Mathias Schendel in Scuol, um sich die Situation anzuschauen. Das Trio war sich rasch einig: Das ziehen wir durch. Also hiess es, an die Arbeit. Drei Tage später fuhren die Bankettleiterin und der Küchenchef mit einem Auto voll mit Pfannen, Küchenutensilien, Tellern, Gläsern und Wein von Zürich ins Unterengadin.

Und auch in Scuol ging es hoch zu und her. «Wir haben unsere Frühstücksküche in fünf Tagen zu einer improvisierten Gastroküche umgebaut», erzählt Domenic Zogg. Es brauchte Kühlschränke, Gefrieranlagen, einen Steamer, einen Holdomaten, einen Induktionsherd, ein Wärmerechaud. «Viele Geräte konnten wir in so kurzer Zeit gar nicht erwerben. Und so haben wir einiges ausgeliehen», erzählt Domenic Zogg. Zudem musste vieles improvisiert werden.

[IMG 2]

Eine Win-win-Situation für alle Beteiligten

Von diesem Kraftakt, den das Team um René Zimmermann sowie Martina und Domenic Zogg in kürzester Zeit vollbracht haben, spürt der Gast nichts mehr. Der Frühstücksraum verwandelt sich nun abends in ein Pop-up-Restaurant by Wirtschaft Neumarkt. Hier serviert Danielle Rechter zusammen mit einem rotierenden Team des «Neumarkt», darunter immer auch Lernende, jeden Abend ein 3-Gang-Menü. Die Gäste können jeweils zwischen einem Fleischhauptgang und einer vegetarischen Variante wählen. Dabei stehen frische und naturbelassene Produkte aus der Region im Vordergrund. «Die Küche des Restaurant Neumarkt passt perfekt zu unserer Philosophie. Etwas Besseres hätten wir uns nicht vorstellen können», sagt Martina Zogg.

Zudem haben René Zimmermann und Danielle Rechter für das Pop-up den passenden Wein aus dem Weinkeller der Wirtschaft Neumarkt mitgebracht. Der Fokus liegt dabei auf Schweizer Weinen und ausgewählten italienischen Tropfen. «Wir haben in der kurzen Zeit enorm viel dazugelernt, was Gastronomie und Kulinarik anbelangt», erzählt Martina Zogg. «Für uns war dieser Bereich Neuland.»

Für die beiden leidenschaftlichen Hoteliers, die den Betrieb von ihren Eltern übernommen haben, bedeutet die Gastrolösung im Haus längere Präsenzzeiten. Und ihre Belegschaft hat sich praktisch von einem Tag auf den anderen verdoppelt. «Gleichzeitig hat das Pop-up viel Dynamik ins Haus gebracht. Es ist schön, so innovative und engagierte Leute hier zu haben», freut sich Domenic Zogg. Bankettleiterin Danielle Rechter schätzt im Gegenzug die Freiheit, die ihnen Martina und Domenic Zogg gelassen haben.

Eine Inhouse-Gastrolösung über die Wintersaison hinaus?

Nun denken die Zoggs über eine Fortsetzung der Inhouse-Gastrolösung über die Wintersaison hinaus nach. Eine Situation wie im Dezember wollen sie nicht noch mal erleben. Bereits bei der Teambesetzung haben sie vorgesorgt, indem sie einen lokalen Koch einstellten. «So können wir Konstanz sichern, wenn das «Neumarkt»-Team nach dem Gastro-Lockdown wieder in die Stadt ziehen wird», sagt Domenic Zogg. Denn es ist davon auszugehen, dass auch die kommende Sommersaison von Corona tangiert sein wird. Wer weiss, vielleicht wird dann aus dem Pop-up ein permanentes Restaurant.

Hotel Arnica, Scuol: Restauration inhouse anbieten

Die Geschwister Martina und Domenic Zogg führen das 3-Sterne-Superior-Haus im Unterengadin seit Ende 2019 gemeinsam in zweiter Generation. Bereits im Sommer zeichnete sich ab, dass ihre Partnerrestaurants in Scuol abends keinen Platz mehr für ihre Gäste haben würden. Die Lösung: ein Pop-up im Haus.

[arnica-scuol.ch \(https://www.arnica-scuol.ch/\)](https://www.arnica-scuol.ch/)

Wirtschaft Neumarkt, Zürich: Küche in die Berge verlegen

Wie so viele andere Gastronomen musste René Zimmermann, Pächter des traditionsreichen Restaurants im Zürcher Niederdorf, seine Mitarbeitenden zu Beginn des zweiten Gastro-Lockdown erneut ganz in Kurzarbeit schicken. Mit dem Pop-up im Hotel Arnica in Scuol verhilft der Gastronom dem Garni zu einer temporären Gastrolösung und acht Teammitgliedern zu Arbeit.

[wirtschaft-neumarkt.ch \(http://wirtschaft-neumarkt.ch/\)](http://wirtschaft-neumarkt.ch/)

Bernadette Bissig



Bernadette Bissig

Publiziert am Donnerstag, 11. Februar 2021