



Doppelt so keins

Das Casinotheater Winterthur, vertreten durch Paul Burkhalter, Viktor Giacobbo und Marc Bürge, wurde am 25. August im Zürcher Opernhaus von Gastrosuisse und Salz&Pfeffer mit dem Mutmacher-Pfefferzeichen 2007 ausgezeichnet. Gesponsert wurde der Preis von Axpo Suisse.

TEXT: WILLI NÄF BILD: TONY BAGGENSTOS

Mit einem Theater verdient man kein Geld. Mit einer Beiz verdient man auch kein Geld. Mit Theater und Beiz verdient man doppelt so keins.

Und gleichwohl hat eine unerschrockene Schar von Klein-, Gross- und Überlebenskünstlern im Jahr 2002 das Casinotheater Winterthur mitsamt Restaurant eröffnet und zwar mit dem Aushängeschild Fredi Hinz, bekannt aus Film und Fernsehen, der, wie meistens, in der Rolle des ekelhaft beliebten Satirikers Viktor Giacobbo auftritt.

Warum erhält nun das Casinotheater das Mutmacher-Pfefferzeichen 2007?

Weil ein unternehmerisches Risiko in der Höhe von dreizehn Millionen Franken für die Eröffnung eines Dreipartnenbetriebes nur eingeht, wer enthusiastisch oder bekifft oder beides ist, und mit einem Frontmann, der reiche Erfahrung im Stutzpumpen mitbringt. Vor allem aber: weil es Theater, Restaurant und Eventsparte auch nach fünf Jahren

immer noch gibt, und zwar gestrampelt, nicht gepumpt. Weil die Künstler, Sympathisanten und Sponsoren, die das Casinotheater tragen, es unterlassen haben, sich gegenseitig aufzufressen, was anthropologisch eigentlich gar nicht möglich ist. Weil das Haus funktioniert als MKU, als mutiges künstlerisches Unterfangen. Nota bene und betonterweise subventionsfrei.

Die Crew des Hauses, geführt vom Direktor und künstlerischen Leiter Paul Burkhalter, vom gastronomischen und kaufmännischen Leiter Marc Bürge, von Küchenchef Heinz Schärer sowie vom spirituellen Leiter Fredi Hinz als Aus- und Durchhängeschild beleben die Schweiz mit Kultur und Kulinaria, mit guter Kleinkunst und gutem Essen. Es stimmt, was der Tages-Anzeiger schrieb: «Das Casinotheater ist das Beste, was Winterthur in den letzten fünf Jahren passiert ist.»

Kurz und schnurz: Das Casinotheater verdient sehr wenig Geld, sehr viel Res-

pekt und eine feine Standing Ovation. Wenn nur der Fredi Hinz wieder etwas öfter sich selber wäre, statt ewigs den Giacobbo aufzuführen.



Beatrice Müller gratuliert den frischgebakenen Preisträgern; rechts wartet Philippe Scheuzger von Sponsor Axpo Suisse mit Trophäe und Check.

CASINOTHEATER WINTERTHUR AG

Stadthausstrasse 119
8400 Winterthur
052 260 58 58
www.casinotheater.ch



Vom Segen, eine Heimat zu haben

Ruth und Franz Wiget vom Restaurant Adelboden in Steinen ob Schwyz wurden am 25. August im Zürcher Opernhaus von Salz&Pfeffer und Gastrosuisse mit dem Pfefferzeichen 2007 für Küche&Service ausgezeichnet. Gesponsert wurde der Preis von Horego.

TEXT: WILLI NÄF BILD: TONY BAGGENSTOS

Vom Adelboden aus erblickt man Lauerzensee, Rigi, Fronalpstock und Kartoffelstock. Seit bald zwanzig Jahren sind Ruth und Franz Wiget hier oben Gastgeber, der Kartoffelstock oder eben «Gummelstunggis» hat sich längst zum Mythos entwickelt, und nur wer im Adelboden einkehrt, wird mit grossem Genuss feststellen, dass es ein grosser Fehler wäre, die Wigets auf diesen Mythos zu reduzieren.

Franz Wiget hat sich in seinem kleinen Restaurant mit dreissig Plätzen siebzehn Punkte erkocht, indem er die einfache regionale Küche mit französischer Finesse zur Perfektion geadelt hat. Er ist hier oben aufgewachsen und verwurzelt, hat bei Albert Koller im Rössli in Steinen gelernt, bei Marianne Kaltenbach die französische Küche erahnt, sie in seinen Stages in Paris erfahren, um dann heimzukommen und aus Milchgitzi vom Yberg und Trüffel aus dem Périgord, aus Säuli oder Vongole, wildem

Steinbutt und wilden Schwyzer Kräutern das Beste zu machen.

Bruder Robert hat den Bauernhof übernommen. Bruder Paul die Brennerei. Bruder Franz das Restaurant. Allen eigen ist der Sinn für Qualität und die echte Verwurzelung in ihrer Heimat. Franz und Ruth Wiget entwickeln aus diesen Stärken heraus nicht nur die Leidenschaft, welche die nötige Perfektion hervorbringt, um auf höchstem Niveau zu kochen, sondern auch die Disziplin, sie sich konkret zu erarbeiten. Die Freude an der Suche nach den perfekten einheimischen Käselein, Kräutlein und Kälblein, die Freundschaft zu denen, die selber das Beste machen, um das Beste zu bekommen und daraus das Beste zu machen: So entsteht jene Authentizität und Kontinuität, die in ruhelosen Zeiten in einer ruhelosen Branche nottut.

Ruth und Franz Wiget haben Heimat und vermögen Heimat zu geben. Ihre

Heimat ist weit mehr wert als nur eine Auszeichnung: Sie ist es wert, besucht zu werden.



Er das Pfefferzeichen, Sie den Zaster: Franz Wiget mit Ehefrau und Horego-Geschäftsführer Urs Gscheidle.

RESTAURANT ADELBODEN

Schlagstrasse
6422 Steinen-Schwyz
041 832 12 42
franz.wiget@bluewin.ch



Der Mitreisser

Josef Stalder, Küchenchef am Kantonsspital Baden, wurde am 25. August im Zürcher Opernhaus von Bischofszell Culinarium, Salz&Pfeffer und Gastrosuisse mit dem Pfefferzeichen als «Zukunftsträger 2007» ausgezeichnet. Warum?

TEXT: WILLI NÄF BILD: TONY BAGGENSTOS

Die Zukunft schlägt stets der Vergangenheit nach. Einfluss auf die Zukunft nehmen also jene Leute, die die Gegenwart verändern. Leute wie Josef Stalder. Hier drum ein Curriculum, quick: Kochlehre ab 1976 im Hotel Les Sources des Alpes in Leukerbad. 1985 Küchenchef im Hotel Maison Blanche et Grand Bains in Leukerbad. 1988 Olympiasieger und Kochweltmeister mit der Schweizer Kochnati in Frankfurt. 1990 Eidg. dipl. Küchenchef. 2002 Leiter der Küche im Kantonsspital Baden. 2007 Eid. dipl. Betriebsleiter.

Doch das Besondere ist: Josef Stalder setzt sich seit vielen Jahren konstant auf hohem Niveau für die Lehrlinge ein. Er sieht die Ausbildung auch als Lebensschule, die einen jungen Menschen formt und ihm ein Profil verleiht. Er erkennt das Potenzial, das in einem Jugendlichen steckt, hat ein enormes Einfühlungsvermögen und vermag ein Vertrauensverhältnis herzustellen. Volks-

tümlich gesagt: Er kann es mit den Jungen. So gelingt es ihm oftmals, die Jungen mit seiner Freude am Beruf anzustechen.

Sepp Stalder zieht, reisst die Lehrlinge in sein Engagement hinein, lässt sie teilhaben an der Verantwortung, an der Arbeit und an den Erfolgen, in der Küchenbrigade so sehr wie als Einzelne. Von seinen nebenamtlichen Tätigkeiten können auch seine Kochlehrlinge profitieren, beispielsweise mittels Lehrlingsaustausch. Stalder ist, unter anderem, Mitglied der Prüfungskommission für eidgenössisch diplomierte Küchenchefs.

In den Lebensgeschichten erfolgreicher, grosser Köche haben die einstigen Lehrmeister oft eine besondere Stellung. «Dank ihm habe ich damals ...», sagen sie und schneuzen sich gerührt die Nase.

Morgen werden jene erfolgreich und gross sein, die heute einen Lehrmeister

haben wie Josef Stalder, der seine Jugendlichen so anpackt und mitreisst, damit sie eines werden: gross und stark.



Der neue Zukunftspristräger Josef Stalder mit Luzi Walser von Sponsor Bischofszell Culinarium.

KANTONSSPITAL BADEN

Im Ergel 1
5404 Baden
056 486 21 11
www.ksb.ch



Das Lucerne Festival mit seinem Intendanten Michael Haefliger wurde am 25. August im Zürcher Opernhaus von Gastrosuisse und Salz&Pfeffer mit dem Tourismus-Pfefferzeichen 2007 ausgezeichnet. Warum?

TEXT: WILLI NÄF BILD: TONY BAGGENSTOS

Innovationen & Kompositionen, Musik & Management, Uraufführungen & Umsätze, Inszenierungen & Individualtouristen, Geld & Geigen und Brahms brutto, kurzum: Lucerne Festival & Michael Haefliger.

Der Stiftung Lucerne Festival, einst bekannt als «Internationale Musikfestwochen Luzern», verdanken Musikliebhaber jedes Jahr drei Festivals von Weltformat. Letztes Jahr kamen 80000 Geniesser nach Luzern. Seit Michael Haefliger 1999 zum Intendanten ernannt wurde, hat das Lucerne Festival 81 Uraufführungen inszeniert, der Umsatz stieg von 14 auf 24 Mio. Franken. Gegründet wurden in dieser Zeit ausserdem die Lucerne Festival Academy und das Lucerne Festival Orchestra von und mit Claudio Abbado.

Michael Haefliger spielte als Junior beim FC Bayern in München Fussball und hat dann in New York Violine und in St.

Gallen Unternehmensführung studiert. Fast 30 Jahre lang war er Konzertgeiger. 10 Jahre lang intendierte der Davoser die «Young Artists in Concert» in Davos, war dann künstlerischer Leiter des Collegium Novum in Zürich und läuft nun, mit 46 Jahren, mit dem Lucerne Festival zu Höchstform auf. Mit der ungewöhnlichen Kombination von Künstlerseele und Geschäftssinn, mit viel Energie und mit dreissig Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern hat der detailbesessene Mann bemerkenswerte Applausbrandungen nach Luzern gebracht, Ann Sophie Mutter, Claudio Abbado, renommierte Orchester, bekannte und künftige Komponisten und Stars. In den Stiftungsrat holt er CEOs von Roche, Credit Suisse oder Zurich, in die Kasse holt er 8,5 Mio. Sponsorbeiträge; auch wenn Kunst unbezahlbar ist, so kostet sie eben doch Geld.

Das Lucerne Festival mit seinem virtuosens Intendanten Michael Haefliger ist

ein Glanzlicht für die Kunst, für das KKL, für Luzern, für die Schweiz, für den Tourismus. Für die Seele.



Florian Hew, von Sponsor Gastrosuisse, mit Tourismuspreisträger Michael Haefliger.

LUCERNE FESTIVAL

Hirschmattstrasse 13
6002 Luzern
041 226 44 00
www.lucernefestival.ch



Liebe Rosa

Rosa Tschudi wurde am 25. August im Zürcher Opernhaus von Salz&Pfeffer und Gastrosuisse mit dem Pfefferzeichen 2007 für ihr Lebenswerk ausgezeichnet. Warum?

TEXT: WILLI NÄF BILD: TONY BAGGENSTOS

1939 kam Pepe Lienhard zur Welt, wurde das Empire State Building eröffnet, spielte Schaggi Streuli den Wachtmeister Studer, sang die Schweiz im Landidörfli wider die Nazis und fing in Unterentfelden das 15-jährige Mädchen Rosa als Saaltochter an.

68 Jahre später, 2007 wird eben diese Rosa für ihr kulinarisches Lebenswerk ausgezeichnet. Rosa Tschudi, die alleinerziehende Mutter einer Tochter; die Gastgeberin in Kreuzlingen, Gottlieben, Zürich, Nürensdorf, Gockhausen und noch einmal Zürich; die Buchautorin; die Starköchin mit 17 Punkten; die ruhelose Störköchin, die von sich selber einmal sagte, sie habe in ihrem Leben alles gemacht, nur nie solide gelebt. Rosa Tschudi, welche die Schweizer Gastronomie mehrere Jahrzehnte lang bereichert und geprägt hat und über die bereits alles geschrieben wurde.

Fast alles.

Es ist jetzt Zeit für eine Hommage an Rosa Tschudi, von der wohl nur noch der Schreibende weiss. Daniel Eggli, der verrückte Gründer von Salz&Pfeffer, verstorben 2001, nannte Rosa Tschudi vor langer Zeit einmal einen Kochdrachen. Noch Jahre später, 1999, hat Rosa Tschudi darüber gesagt: «Unwahrheiten und Beleidigungen verletzen mich. Der Eggli hat einmal im Salz&Pfeffer etwas über die Grossmutter mit den müden Füßen geschrieben, dabei hat er mich überhaupt nicht gekannt. Das ist einfach frech. Schwamm drüber, wir haben uns versöhnt. Ich vergesse nie, aber ich verzeihe.»

Was Rosa Tschudi bestimmt nicht weiss: Schon vier Jahre zuvor hat der Schreibende Daniel Eggli gefragt, ob er schamlos sei. Daniel Eggli antwortete: «Nein. Ich bin nicht schamlos. Ich habe einmal die Köchin Rosa Tschudi durch einen polemischen Artikel so verletzt, dass sie geweint hat. Da habe ich mich später geschämt.»

Dass das Pfefferzeichen für ein Lebenswerk, verliehen von Salz&Pfeffer, dieses Jahr an Rosa Tschudi geht, ist eine späte kleine Genugtuung, aber vor allem: die Würdigung einer grossen Köchin.



La «Grand Dame» der Schweizer Gastronomie, Rosa Tschudi, mit dem Verlagsleiter der Edition Salz&Pfeffer, Stefan Schramm.



Feuer, Zugkraft, Wissen, Liebe

Familie Suter und ihr Hôtel de la Gare im waadtländischen Lucens wurden am 25. August im Zürcher Opernhaus von Gastrosuisse und Salz&Pfeffer mit dem Gastrokonzept-Pfefferzeichen 2007 ausgezeichnet. Gesponsert wurde der Preis von der Zürcher Kantonalbank.

TEXT: WILLI NÄF BILD: TONY BAGGENSTOS

Lucens liegt nicht in der Weltmitte, eher im Gegenteil, im Broyetal nämlich, zwischen Payerne und Lausanne. Zwar wurde hier Ende der 60er-Jahre nach einer Kernschmelze tief unter der Erde das erste und letzte schweizerische Atomprogramm begraben, und das Schloss von Lucens gehörte einst Sir Arthur Conan Doyle, aber ansonsten gibt es in Lucens nicht allzu viel, das man besuchen müsste. Ausser dem Hôtel de la Gare. Und zwar deshalb, weil eine Gastgeberfamilie, die an einem so abseits gelegenen Standort erfolgreich einen Betrieb führen will, irgendetwas extrem richtig machen muss.

Genau dies gelingt Familie Suter. Mit grossem Einsatz hat die Familie ihr Hôtel de la Gare zu einem harmonischen Gast-Haus gemacht, das diesen Namen verdient. Der Auftritt, das Ambiente, der Spirit des ockerfarbigen Hauses und die Qualität der Angebote

sind bemerkenswert. Die Gaststube zieht die Einheimischen an, die Gourmetstube die Delikat-Esser.

Le Chef kocht inspiriert und spontan; er hat unter anderem bei Bernard Ravet, und drei Jahre lang bei Fredy Girardet gearbeitet, und das lässt wohl kaum mehr Fragen offen. Janne-Lise und Pierrick Suter-Chaillet sind exzellent aufeinander abgestimmt, die Herzlichkeit des Gastgeberpaars ist greifbar.

Das Hôtel de la Gare bietet ein Preis-Leistungs-Verhältnis, welches auch einen langen Anfahrtsweg reichlich belohnt. Und damit ist Familie Suter unserer Branche, die in den letzten Jahren arg gebeutelt wurde, ein grosser Trost. Denn sie beweist, dass es nach wie vor möglich ist, Menschen von weit her anzuziehen. Wenn man Feuer, Wissen, Zugkraft und Liebe hat.



Heinz Kunz von der Zürcher Kantonalbank gratuliert dem Ehepaar Suter-Chaillet.

HÔTEL DE LA GARE

1522 Lucens
021 906 81 48
www.hoteldelagarelucens.ch