

Wie Gott in Frankreich

Wann waren Sie das letzte Mal in der Provence? Hier zwei heisse Tipps für Liebhaber des südlichen Ambientes.

Die **Domaine de la Coquillade** steht mitten in ihrer zweiten Sommersaison. Das Erstklasshotel befindet sich im Luberon, dem Herzen der Provence, auf einer sanften Anhöhe. Wir hatten 2009 darüber berichtet. Unterdessen ist das Haus auch Mitglied von Relais Château und die Küche wurde in den erlauchten Kreis des Guide Michelin aufgenommen. Wenn Sie also mal ein paar Tage Urlaub im Süden machen wollen, besuchen Sie unser Schwesterhotel in der Provence.

Dieser Ausflug lässt sich perfekt verbinden mit einem Abstecher ins **Château Montcaud**. Der Schweizer Hotelier, Ruedi Baur, und seine Familie verwöhnen ihre Gäste seit bald 20 Jahren in einem authentischen Schlosshotel, umgeben von einem herrlichen Park, mit grossem Pool und feinsten Küche. Die Umgebung des Château Montcaud hat viel zu bieten und repräsentiert eine landschaftlich und mentalitätsmässig andere Provence als die des Luberon.

Wenn Sie beide Hotels besucht haben, kennen Sie die ganze Provence! Danach wissen Sie definitiv auch, woher der Ausdruck stammt: Essen und Leben wie Gott in Frankreich. Zwischen den beiden Anwesen liegt übrigens die Stadt Avignon. Genau, die mit dem „Pont“ und dem berühmten Palais des Papes.

Also - ab nach Südfrankreich!



LA COQUILLADE
Relais et Châteaux
Domaine de la Coquillade
F-84400 GARGAS
Tel. : +33 (0)4 90 74 71 71
Fax : +33 (0)4 90 74 71 72
info@coquillade.fr
www.coquillade.fr



CHÂTEAU DE MONTCAUD
Relais et Châteaux
Hameau de Combe-Sabran
F-30200 SABRAN
Tel. : +33 (0)4 66 89 60 60
Fax : +33 (0)4 66 89 45 04
montcaud@relaischateaux.com
www.chateau-de-montcaud.com

Wettbewerb

Gewinnen Sie eine von fünf MarinaCards im Wert von je CHF 100.00.

Wie heisst die Comicfigur der Marina Lachen?

Schicken Sie die richtige Antwort bis 31. August 2010, unter Angabe Ihrer Adresse an: Marina Gastro AG, Frau Karin Schärli, Hafenstrasse 4, 8853 Lachen oder per Email an: karin.schaerli@marinalachen.ch. Die Gewinner/innen werden persönlich per Post benachrichtigt und in der nächsten Ausgabe der „Auszeit“ publiziert. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Viel Glück!



Marina Gastro AG
Hafenstrasse 4
CH-8853 Lachen SZ
Telefon+41 (0)55 451 73 73
Telefax +41 (0)55 451 73 74
welcome@marinalachen.ch
www.marinalachen.ch

AUSZEIT created by STORYPIX

AUSZEIT

SOMMER 2010

marina
LACHEN SZ

WWW.MARINALACHEN.CH DESIGNHOTEL SEMINARE BANKETTE CATERING GRILLRESTAURANT BAR/LOUNGE PIZZA/PASTA THAI CUISINE

Neuer Webauftritt



Der Webauftritt der Marina Lachen wurde komplett überarbeitet. Die neue Website bietet mehr Übersicht, mehr Inhalt und mehr Stimmung!

Die Marina Lachen hat einen neuen Webauftritt. Die Navigation ist übersichtlicher geworden, die Aktualitäten sind präsenter und es können online Zimmer und Tische gebucht werden. Die Angebote und Leistungen sind neu gegliedert und zwei neue Mini-filme über die Anlage sind (oder wer-

den bald) aufgeschaltet. Natürlich darf auch die Bildergalerie nicht fehlen. Die Hintergrundfarben und Hauptbilder wechseln saisonal und werden die User jeweils in die aktuelle Jahreszeitstimmung versetzen. Wie Sie ja bestimmt wissen, ist es an der Marina Lachen nicht nur im Sommer schön, im Gegenteil. Echte Seefans wissen, dass gerade die wechselnden Stimmungen den Reiz des Sees ausmachen.

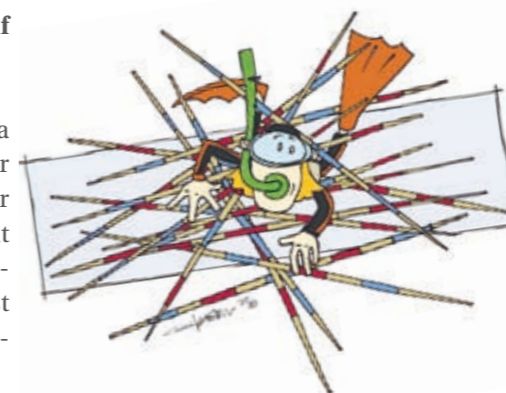
www.marinalachen.ch

Marina im OX

„Marina“ heisst die Comicfigur, die seit drei Jahren unsere jungen Gäste mit ihren Erlebnissen unterhält. Marina trägt stets Taucherbrille und Schnorchel. Ihre Abenteuer sind auf unseren Kindertischsets zu finden.

Der Zeichner Gary Brown schickt Marina einmal pro Saison los, um eines unserer Angebote zu testen. Dieses Mal ist unser Thai-Restaurant OX an der Reihe. Mit Stäbchen essen ist nicht ganz so einfach, liebe Marina. Aber eigentlich isst man in Thailand auch nicht mit Stäb-

chen, sondern mit Löffel und Gabel. Letztlich gilt aber: Richtig i(s)st, was Spass macht!



Chefsache

Wie heisst es so schön? „Mach es wie die Sonnenuhr, zähl die schönen Stunden nur.“ Da würden wir ja ewig leben. Drei Jahre nach der Eröffnung der Marina Lachen warten wir immer noch auf einen richtigen Sommer. Frei nach Rudi Carrell hiesse das: Mit Sonnenschein von Juni bis September. Sie wissen schon, wenn täglich Hunderte von Flip-Flop-Paaren an der Marina vorbeischlurfen, sonnengebräunte Gesichter auf den See hinausblicken, wenn die Prosecco-Korken knallen und Cola-deckeli zischen, Sonnenschirme hin- und hergerückt werden, wenn die Boote im Gleichtakt an der Mole schaukeln, die Kinder bei den Wasserfontänen spielen, wenn auf den Bänken am Hafen rumgeschmüst wird und die ganze Welt sich zu umarmen scheint.

Erderwärmung bedeutet offensichtlich nicht, dass die Sonne jetzt öfter scheint. Das haben wir bis Ende Juni deutlich zu spüren bekommen. Dafür sind die schönen Tage nun viel wertvoller, weil viel seltener. Wir müssen sie demnach intensiver geniessen. Wie wäre es, wenn man stets bei schönem Wetter frei hätte? Also, Sie, nicht wir. Und wie wäre es, wenn wir, also nicht Sie, immer bei schlechtem Wetter frei hätten? Ok, ok, keine gute Idee.

Also träumen wir weiter: Flip-Flops, schaukelnde Boote, Sonnenuntergänge, braungebräunte, zufriedene Menschen... Oder noch besser. Wir ändern Carrell's Songtext ab. „Mit Sonnenschein - im Herzen - von Januar bis Dezember“. Schon würden wieder alle Stunden zählen, wir könnten in Ruhe altern und das Leben wäre immer schön. Aber das ist es ja sowieso. Wer interessiert sich schon fürs Wetter? Wir sind immer gut drauf!

Christoph Hartmann
Geschäftsführer Gastro



Weihnachtsplanung im Sommer



Jetzt hatten wir kaum richtig Sommer und schon reden die an der Marina Lachen wieder von Weihnachten... Die Planung des Winters ist bereits in vollem Gange und so empfehlen wir uns schon heute wieder als Gastgeber für Ihre Weihnachtsfeier. Geniessen Sie den Sommer trotzdem!

Ob mit der ganzen Firma oder Ihrer Abteilung, mit Ihrer Familie, dem Verein oder Freunden; wir bieten auch dieses Jahr verschiedenste Möglichkeiten, sich köstlich zu verpflegen und zu amüsieren. Dazu stehen nicht nur unsere drei Restaurants zur Verfügung, sondern auch unsere Räumlichkeiten im ersten Obergeschoss, von wo aus Sie den weihnachtlich dekorierten Hafen, das Eisfeld und den Oberen Zürichsee herrlich überblicken können. Hier decken wir für Sie in klassischer Bankettmanier auf oder richten verschiedene Zonen für Sie ein, wie z.B. Lounge, Bar, Essen, Tanzen. Die aktuelle Bankettdokumentation ist online abrufbar und an der Rezeption erhältlich.

Essen nach Lust und Laune

Sehr beliebt sind für ungezwungene Parties sind die „Tavolata“ in der Osteria oder die „OXperience“ im OX Asian

Cuisine. In beiden Fällen essen Sie sich in verschiedenen Gängen kreuz und quer durch die jeweilige Küche. Ein Riesenspass für Gruppen ab sechs Personen.

Dasselbe gibt es auch im Ristorante al porto zu erleben, nämlich mit unseren Angeboten Surf, Turf oder Surf & Turf. Feinstes Fleisch, frischer Fisch und Krustentiere vom Grill, auf grosszügigen Platten angerichtet. Eine Gaudi für Liebhaber des einfachen, aber hochstehenden Essvergnügens.

Marina Catering

Wollen Sie lieber bei sich in der Firma, auf dem See oder in einer Blockhütte feiern? Wenden Sie sich an das Marina Catering. Vom Aperitif bis zum mehrgängigen Dinner – wir verwöhnen Sie und Ihre Gäste, wo und wie immer Sie uns haben wollen.

So oder so, fragen Sie nach Marie Müller oder Christoph Hartmann und lassen Sie sich unverbindlich unsere Möglichkeiten zeigen. Je früher Sie Weihnachten organisieren, desto länger können Sie den Sommer und den Herbst geniessen... Wir freuen uns auf ein tolles Fest mit Ihnen!

Les musts de Marina

...RISTORANTE AL PORTO
z.B. Seafood Platter, CHF 79.00



...LAGO LOUNGE
z.B. Rohschinken-Panini CHF 12.00



...OSTERIA VISTA
z.B. Pizza Bettina, CHF 26.00



...OX ASIAN CUISINE
Mittagsbüffet ab CHF 19.50



...DESIGNHOTEL AL PORTO
Sunset Suite mit Fenster-Jacuzzi CHF 550.00



Herr der Dinge: Andreas Santer, Executive Chef



Andreas Santer, seit 2007 an der Marina Lachen tätig, ist Executive Chef und damit Herr über 20 Köche und mehrere Millionen Food-Umsatz. Der sympathische Tiroler ist stets im Hause unterwegs und kontrolliert den Lauf der Dinge.

Andreas Santer eilt von Küche zu Küche, überprüft Mitarbeitende, Waren und Qualität. Er ist Koordinator, Angebotsplaner, Antreiber und das kulinarische Gewissen der Marina Lachen. Der 31-jährige Santer ist der Mann der leisen, aber bestimmten Töne. Seine Erfahrungen hat er in diversen Spitzenhäusern verschiedenster Länder gesammelt. Er kennt die Abläufe vom Roomservice bis zum 18 Punkte Gault Millau Restaurant. Bei uns steht er zum ersten Mal nicht mehr selbst am Herd, zumindest nicht mehr so oft. Als Executive Chef spinnt er die Fäden im Hintergrund. Eine interessante Aufgabe, bei drei so unterschiedlichen Restaurantkonzepten. Hinzu kommen unzählige Bankette mit verschiedensten Bedürfnissen, das Catering sowie die Mitarbeiterverpflegung. Auch die Mitarbeitenden erwarten Abwechslung im Speiseplan. Ausserdem gilt es verschiedene Religionen zu berücksichtigen.

Für Aussenstehende erscheint es oft schon als kleines Wunder, dass die verschiedenen Bestellungen eines Tisches gleichzeitig die Küche verlassen. Santer ist dafür verantwortlich, dass alle Küchen gleichzeitig funktionieren, für alle Tische, bei jeder Betriebsintensität. Ebenso gehört der sinnvolle Einkauf zu seinen Aufgaben. Die Herkunft, die Qualität und der Preis müssen stimmen. Die

Lieferungen müssen kontrolliert und koordiniert werden, es soll möglichst keine Resten geben und die verschiedenen Outlets müssen zeitlich perfekt bedient werden. Allein unser Mittagsangebot umfasst schon fast fünfzig Kombinationsmöglichkeiten – ohne das à la carte Angebot. Das braucht Übersicht und Hirnschmalz. Santer nimmt es gelassen: „Für mich ist das alles logisch. Es ist Denksport, Leidenschaft und Führungsaufgabe zugleich. Die wichtigste Aufgabe ist allerdings, die Bedürfnisse der Gäste mit unseren Kapazitäten in Einklang zu bringen. Die starke Spezialisierung der drei Restaurantkonzepte kommt mir da sehr entgegen.“

Der Kochberuf gilt wieder etwas

Oft ist es eine Gratwanderung zwischen Exzellenz und Optimierung. „Im Zweifelsfall wird bei uns für den Gast entschieden. Zuviel Arbeit gibt es nicht, nur zu wenig Erfolg.“ Santer ist ein hundertprozentiger Dienstleister und eine sehr ausgeglichene Persönlichkeit. Für Schwankungen hat er wenig Verständnis. Dennoch zieht immer mal einer einen schlechten Tag ein. Santer sieht Kochen als Mannschaftssport, ähnlich wie Fussball: „Es schießt ja keiner absichtlich am Tor vorbei. Solche Momente darf man erst nach dem Spiel analysieren. Vorwürfe und Streitereien gehören nicht in die Servicezeit. Der Gast möchte die Lösung sofort haben, diskutieren können wir später.“

Auseinandersetzungen gibt es sowieso selten. Die Chemie unter den Köchen stimmt, auch zwischen den verschiedenen Küchen, denen jeweils ein

Sous-Chef vorsteht. Der klassische Zwist zwischen Service und Küche ist an der Marina Lachen inexistent. Aufgrund der offenen Küchen sehen die Köche jederzeit, was die Servicemitarbeitenden gerade tun und umgekehrt. Das fördert das gegenseitige Verständnis und integriert die Köche ins Geschehen an der „Front“.

Auch Gespräche mit Gästen sind für Köche in den Marina Restaurants keine Seltenheit. Es ist ganz etwas anderes, direkt im Gastraum zu kochen, als irgendwo im Keller oder hinter verschlossenen Türen. Die Reaktionszeiten sind schneller, die Köche lernen täglich dazu und sie erhalten viel direktes Lob von den Gästen. Das macht den Job interessant. „Es ist schön, dass durch die vielen Kochsendungen im Fernsehen, der Kochberuf an Prestige gewonnen hat. Wenn ein Gast zum Beispiel nach einem Saucenrezept fragt, bedeutet das eine hohe Wertschätzung für den angesprochenen Koch“, meint Santer.

Verschiedene Kulturen als spannende Herausforderung

Die verschiedenen Kulturen in den Küchen der Marina Lachen schätzt Santer ebenfalls. Ein Italiener ist ein wenig emotionaler als andere. Ein Thai ist respektvoll und verlangt auch Respekt. Der Deutsche arbeitet am liebsten innerhalb von klaren Hierarchien. Der Schweizer fühlt sich zuerst und vor allem der Sache verpflichtet. Der Holländer wirkt immer fröhlich und gelassen, der Tamile arbeitet gerne ruhig lächelnd und funktioniert wie ein Schweizer Uhrwerk. „Das Spannendste am Ganzen ist das Zusammenspiel der verschiedenen Persönlichkeiten und die Fülle an unterschiedlichen Erfahrungen meiner Leute“, sagt Santer. „Die Marina Lachen ist gross genug, um jedem Koch interessante berufliche Möglichkeiten zu bieten, und klein genug, damit jeder Einzelne einen wichtigen Beitrag zum Erfolg beisteuern kann.“ Der Erfolg ist da und er widerspiegelt sich auch in der geringen Mitarbeiterfluktuation. Andreas Santer ist an der Marina Lachen im Element. Er ist der Herr der (Küchen-)Dinge.

Ihre direkten Inputs an unseren Executive Chef: andreas.santer@marinalachen.ch