

auszeit

WETTBEWERB
Gewinnen Sie eine Tavolata mit Freunden
in unserem Winter-Restaurant „La Famiglia“
im Wert von CHF 420.00

SAISONIERS

MARINA PERSÖNLICH. Jeden Frühling starten die Saisoniers, bis im Sommer sind sie uns ans Herz gewachsen und im Herbst ziehen sie weiter in die Berge. Wir vermissen sie jetzt schon und hoffen, dass einige wiederkehren werden.

SAISONALE HÖHEPUNKTE

MARINA SAISON. Unser Schwesterhotel Domaine de la Coquillade zu Besuch, unser temporäres Restaurant „La Famiglia“ wieder in Betrieb, Weihnachten und Silvester vor der Tür... Es ist wieder einiges los bei uns.

SAISON-REZEPT

MARINA REZEPT. Küchenchef, Andreas Schwab, hat ein herbsttaugliches Menü für vier Personen kreiert. Laden Sie wieder mal Freunde ein und überraschen Sie sie mit einem Klassiker auf al porto Art.

MARINA HOTEL



17 Zimmer renoviert

Unsere ursprünglichen 17 Zimmer und Junior-Suiten aus dem Eröffnungsjahr 2001 sind zwischen Frühjahr und Sommer 2009 komplett renoviert worden. Alle von Stardesigner Piero Lissoni eingerichteten Zimmer sehen wieder aus wie neu! Falls Sie Interesse haben, sich unverbindlich ein (paar) Zimmer anzuschauen, melden Sie sich an unserer Réception. Bei Verfügbarkeit führen wir Sie gerne durchs Haus.

Friday Night Special

Über die Wintermonate offerieren wir Ihnen Spezialpreise von Freitag auf Samstag. Das Friday Night Special eignet sich zum Beispiel, um Ihr Skiwochenende auf halbem Weg - am See - zu beginnen.

Kategorien und Preise

Designroom See	CHF 180 statt 260
Designroom Berg*	CHF 160 statt 240
Junior-Suite See	CHF 260 statt 390
Junior-Suite Berg	CHF 200 statt 330
Sunset Junior-Suite**	CHF 280 statt 420
Sunset Suite**	CHF 400 statt 550

Alle Preise verstehen sich pro Zimmer und Nacht, inkl. Welcome Drink, Frühstücks-Büffet, City-Tax und gesetzliche MwSt.

- * 2 rollstuhlgängige Zimmer
- ** mit Jacuzzi am Fenster

Alle 21 Zimmer mit W-LAN, HotSpot, audiovisuelle Geräte von B&O, Klimaanlage, Teekoher od. Nespresso-Maschine.

MARINA PARTNER



AURETO

Auf dem 24ha grossen Weingut der DOMAINE DE LA COQUILLADE werden zurzeit neun verschiedene Weine produziert. Unter dem Namen AURETO (Sommerbrise) werden bekannte und weniger bekannte Trauben, wie Cinsault, Grenache, Syrah, Roussanne, Viognier und andere vinifiziert. Zurzeit werden rund 60'000 Flaschen pro Jahr produziert. Der Aus-

stoss wird in den kommenden Jahren rund verdreifacht. Klar, dass einige der AURETO Weine bei uns an der Marina Lachen erhältlich und zu unseren Hausweinen erkoren worden sind. Die Weine haben in Frankreich bereits verschiedenste Auszeichnungen gewonnen und sind auf gutem Wege, zu einer Erfolgsgeschichte zu werden. In der Schweiz zu absolut vernünftigen Preisen erhältlich bei www.riegger.ch

MARINA PERSÖNLICH von Bettina Römer, Co-Geschäftsführerin



Jeden Frühling werde ich gefragt: „Habt ihr alles neue Mitarbeiter?“ Und jedes Jahr ist meine Antwort dieselbe: „Nein, es sind nur wieder die Saisoniers dazugekommen.“

Den Saisoniers gebührt ein spezieller Dank. Ohne sie könnten wir den verschiedenen Jahreszeiten niemals gerecht werden. Wir sind darauf angewiesen, während den strengen Sommermonaten unser Team zu verstärken, um es danach, im Herbst, wieder zu reduzieren. Während wir im Winter eine ruhigere Zeit geniessen, gehen die Saisoniers nur für ein paar Wochen in den Urlaub, um kurz darauf in den Bergen eine Wintersaisonstelle anzutreten. Saisonjobs sind bekannt für viel Arbeit, viel erleben und wenig Schlaf. Daher sind es auch meistens junge Berufsleute, die in diesen Jobs anzutreffen sind. Wer in der Gastronomie arbeitet, muss diese Erfahrung

einfach einmal gemacht haben. Sie gehört dazu, wie die Wanderjahre zu den Zimmerleuten. Die Saisoniers erarbeiten sich so einen interessanten Lebenslauf, gute Zeugnisse von renommierten Betrieben und einen Rucksack voll mit den vielfältigsten Erfahrungen. Zu einem ehemaligen Arbeitgeber zurück zu kehren, ist daher eigentlich auch nicht Teil des Programms. Und dennoch kommt es ab und zu vor, dass wir Rückkehrer bei uns begrüessen dürfen. Das ist für uns schon fast eine Auszeichnung. Vielleicht sind auch Ihnen ein paar Gesichter bekannt vorgekommen?

Also setze ich mich hin und schreibe die Zeugnisse unserer diesjährigen Saisoniers. Wir sind stolz darauf, ein Teil ihres Lebenslaufes und ihrer Erinnerung zu sein. Ob schon es jährlich wiederkommende Arbeit ist, überfällt mich beim Zeugnisschreiben ein Hauch von Wehmut. In Gedanken winke ich ihnen hinterher: „Herzlichen Dank für die tolle Saison! Adieu und vielleicht doch bis im nächsten Frühling?“

MARINA SAISON

OKTOBER 2009

FRIDAY NIGHT SPECIAL

Vom 1. Oktober 2009 bis 28. Februar 2010 jeweils freitagabends das Designhotel al porto zum Superpreis kennenlernen (s. links)

LA FAMIGLIA KEHRT ZURÜCK

Unser temporäres Erlebnisrestaurant LA FAMIGLIA kehrt zurück. Ab 12. Oktober, täglich ab 18 Uhr im Saal der Osteria Vista. Tavolata, Kaminfeuer, Mini-Lounge... Ein wunderbarer Ort für kühle Winterabende.

BETRIEBSFERIEN OSTERIA & RISTORANTE

OSTERIA VISTA: 27.09.-11.10.2009
RISTORANTE AL PORTO: 12.-26.10.2009

NOVEMBER 2009

Unser Schwesterhotel DOMAINE DE LA COQUILLADE zu Gast in Lachen. Geniessen Sie im Ristorante al porto authentische provenzalische Spezialitäten vom 24. November bis 19. Dezember 2009.



DEZEMBER 2009

WEIHNACHTSZAUBER

Ganzer Dezember: Der Lachner Hafen in weihnachtlicher Dekoration, inkl. temporärem Eisfeld auf dem Parkplatz.

CANDLE NIGHTS

Alle Jahre wieder: Am 24. und 25. Dezember 2009 tauchen das Ristorante al porto, die Osteria Vista und La Famiglia vollständig in Kerzenlicht ein. Dazu gibt's weihnachtliche Klänge und festliche Menüs.

ACHTUNG! ANDERE ÖFFNUNGSZEITEN

RISTORANTE AL PORTO: Vom 22. bis 30. Dezember nur abends, ab 18 Uhr geöffnet.

BETRIEBSFERIEN OX

OX ASIAN CUISINE: 20.12.09-11.01.10

A NIGHT AT THE MARINA

Silvester an der Marina Lachen: Dieses Jahr wieder mit Feuerwerk, Unterhaltung und feinstem kulinarischen Angebot. Das detaillierte Programm finden Sie ab 19. Oktober 2009 auf marinalachen.ch

JANUAR 2010

GANZE MARINA LACHEN GESCHLOSSEN am 1. Januar 2010

BETRIEBSFERIEN RISTORANTE

RISTORANTE AL PORTO: 01.-18.01.2010

MARINA REZEPT

Andreas Schwab, Küchenchef al porto, kocht für sich und drei Freunde:

RINDSRAGOÛT

mit Aureto-Gewürzjus, Kartoffel-Sellerie-Püree, Steinpilz, Kürbis und Rosenkohl



Tipp 1 Am besten geeignet: Hals oder Schulter. Wer fetthaltige Stücke nicht mag, verwendet die zarten Stücke des Stotzen.

Tipp 2 Piment, Kubeben Pfeffer und getrocknete Limetten sind in Delikatessfachgeschäften und Reformhäusern erhältlich. Schwarzer Pfeffer eignet sich ebenso.

Tipp 3 Unser Hauswein AURETO aus der Provence (Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon) ist ein perfekter Begleiter zum Rindsragoût.

Tipp 4 Eine kreative Möglichkeit, den restlichen Risotto vom Vortag weiter zu verwenden. Beliebig parfümierbar; süs, salzig, mit Curry oder einfärben mit Sepia-Tinte. Nach dem Auftragen auf die Silikonmatte oder das Backpapier, beliebig mit Nüssen, Pistazien oder Sonnenblumenkernen bestreuen.



ZUTATEN

Rindsragoût

800g Rindsragoût (**Tipp 1**)
6 Stk. Schalotten, fein geschnitten
4 Stk. Knoblauchzehen, fein geschnitten
2 EL Tomatenpüree
Olivenöl

Sauce

je 1 Zweig Rosmarin, Thymian, Salbei
4 dl Rotwein/ Aureto (**Tipp 3**)
1 lt brauner Kalbsfond

Gewürze (**Tipp 2**)

5 Stk. Kubeben Pfeffer
5 Stk. Piment (Jamaikapfeffer)
1 Stk. getrocknete Limette
1 Stk. Lorbeerblatt
1 Stk. Nelke
1 Stk. Stern-Anis
2 Stk. Kardamom
2 Stk. Wachholderbeeren
alles zusammen zerstossen

Kartoffel- Selleriepüree mit Joghurt und Rosmarin

650 g Kartoffeln in Würfel geschnitten (Bintje/ Agria)
250 g Sellerie geschält, in Würfeln
2 Zweige Rosmarin, gezupft, gehackt
180 g Nature Joghurt (1 Becher)
2-3 EL Olivenöl
Salz und Pfeffer

Kürbis-Risottochips

50g Risotto vorgekocht (**Tipp 4**)
0.5 dl Milch
2 dl Wasser
1 EL Kürbiskerne geröstet, gehackt
Salz, Pfeffer

Steinpilze

2 Stk. frische Steinpilze, in Scheiben geschnitten
4 Stk. frische Steinpilze, in Würfeln geschnitten
1 Stk. Knoblauchzehe
3 EL Sauce (vom Rindsragoût)
1 EL gehackte Blatt Petersilie
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Kürbis

12 Muskatkürbis-Scheiben (4cm x 8cm, ca. 5mm dick)
Olivenöl
Salz und Pfeffer

Rosenkohl

8 Stk. Rosenkohl (einzelne Blättchen abzupfen)
Olivenöl
Salz und Pfeffer

ZUBEREITUNG

Ragoût

Fleisch im Olivenöl portionenweise kräftig anbraten. Herausnehmen. Schalotten, Knoblauch andünsten, Tomatenpüree dazugeben und kurz mitdünsten. Fleisch, Gewürze und Kräuter zugeben, mit Rotwein ablöschen und aufkochen. Kalbsfond zugeben und zugedeckt im auf 180°C vorgeheizten Backofen 2-2½ Std. schmoren. Schmorflüssigkeit regelmässig kontrollieren, wenn nötig Wasser nachgiessen. Fleisch herausnehmen und Kräuter entfernen. Sauce reduzieren bis sie leicht dickflüssig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fleisch begeben und kurz aufkochen. Ragoût und Sauce auf dem Püree anrichten.

Püree

Kartoffeln und Sellerie weich kochen. Fein pürieren, Joghurt, Olivenöl und den gehackten Rosmarin unterziehen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. In einen Spritzbeutel abfüllen und nach belieben auf Teller dressieren.

Chips

Risotto in Wasser und Milch sehr weich kochen. Fein pürieren. Durch ein Sieb streichen und leicht würzen. Reismasse hauchdünn auf Silikonmatte oder Backpapier auftragen.

Forts. Chips
Mit gehackten Kürbiskernen bestreuen und bei 160°C ca. 10 min im Ofen trocknen.

Steinpilze

Teflonpfanne erhitzen, Olivenöl dazugeben, den Knoblauch und die Steinpilzscheiben braten, anschliessend mit Salz und Pfeffer würzen, auf Küchenpapier abtropfen. Die Würfel in Olivenöl braten und die Sauce begeben. Die Kräuter begeben und abschmecken.

Kürbis

Die rohen Kürbisscheiben würzen und in Olivenöl anbraten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kürbisscheiben und Steinpilzragout abwechslungsweise aufschichten und auf Teller anrichten

Rosenkohl

In Salzwasser blanchieren und im Eiswasser abschrecken, mit Küchenpapier abtrocknen. A la minute in Olivenöl schwenken, abschmecken, abtropfen und nach Belieben anrichten.

MARINA NACHWUCHS

Als grösserer Gastronomie-Betrieb ist es selbstverständlich, dass wir Nachwuchskräfte ausbilden.

Wer sich für eine Lehre bei uns interessiert, muss auf jeden Fall zuerst eine Schnupperlehre „antreten“. Zurzeit beschäftigen wir zwei Kochlehrlinge und suchen auf den kommenden Sommer eine pfiffige junge Frau, die den Beruf der Restaurationsfachfrau erlernen möchte. Diese Lehre dauert drei Jahre. Ein bis zwei Kochlehrstellen sowie eine weitere Restaurationsfach-Stelle vergeben wir auf August 2011. Hotel-KV und Hotelfachfrauen (Hofa) bilden wir nicht aus, dafür sind wir zu klein.

Lehren in der Gastronomie sind körperlich anstrengend und auch psychisch nicht ganz ohne. In unserem Gewerbe gilt permanent der Ernstfall. Obschon die Mär vom Messer werfenden Küchenchef nicht mehr in die moderne Zeit gehört, ist es von

Vorteil, wenn man vor Lehraustritt schon ein paar Lebenssituationen meistern musste. Ein Zwischenjahr vor der Lehre kann deshalb nicht schaden. Gastronomen, die nie frei haben gibt es nicht. Die Arbeitsstunden und -tage verteilen sich einfach anders und haben zur Folge, dass ein neues Leben beginnt. Mannschaftssport ist schwer möglich, der frühere Freundeskreis wird bald mal kleiner aber dafür lernt man sehr viele neue Leute kennen!

An der Marina Lachen sind die Lernenden voll integriert und werden vor und hinter den Kulissen als Erwachsene behandelt. Seit 2003 (erste Lehrabgängerin) hat noch niemand unter der Note 5 abgeschlossen. Eine Garantie dafür bieten wir allerdings nicht. Wer unsere grandiose Infrastruktur, die mitreissende Stimmung und das grosse Engagement von allen zu schätzen weiss, hat jedoch beste Voraussetzungen, erfolgreich durchzukommen.

MARINA WETTBEWERB

WIE VIELE ROLLSTUHLGÄNGIGE ZIMMER HAT DAS DESIGNHOTEL AL PORTO?

Gewinnen Sie eine Tavolata für 6 Personen im „La Famiglia“ im Wert von CHF 420.00

Ihre ANTWORT senden Sie per Post oder E-Mail mit Titel „Wettbewerb Auszeit 07“ an untenstehende Adresse. **Einsende-**

schluss ist der 1. Dezember 2009. Die Verlosung findet am Freitag, 4. Dezember 2009, statt.

Der/die Gewinner/in wird in der Auszeit Winterausgabe 2009/2010 sowie auf unserer Website, www.marinalachen.ch, publiziert. Viel Glück! Wir gratulieren dem Gewinner des Wettbewerbs Auszeit 06, Herr Pius Schmuki aus Winterthur

MARINA KONTAKT

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

GESCHÄFTSLEITUNG:

bettina.roemer@marinalachen.ch
christoph.hartmann@marinalachen.ch
SALES & MARKETING
karin.schaerli@marinalachen.ch
ANLASSKOORDINATION
marlene.haberer@marinalachen.ch