

Porträt: Andrea Zimmermann, Gasthaus Hofwiesen, Zürich-Oerlikon

Mit Herzblut geht alles

Marco Moser Andrea Zimmermann sagt von sich selber, sie habe einen der «schönsten Berufe», die es gibt.

Die Eröffnung des Gasthauses Hofwiesen war der fünfte Umbau und die siebte Eröffnung, die Andrea Zimmermann mitmacht. «Ich liebe Eröffnungen», schwärmt sie, während der Elektriker die letzten Arbeiten verrichtet. «Die Elektriker sind immer bis zum Schluss dran», beruhigt Andrea Zimmermann, «alles ist bereits von offizieller Stelle abgenommen.» Das war Ende November.

«Ich liebe Eröffnungen. Ich brauche den Kick»

Seither führt Andrea Zimmermann zwei Betriebe: das bisherige Monte Primero im Restaurant Wolfbach in Zürich und das neu eröffnete Gasthaus Hofwiesen in Zürich-Oerlikon. Vor anderthalb Jahren zog sie mit ihrem Konzept Monte Primero ins Restaurant Wolfbach ein, «jetzt die nächste Eröffnung, das ist schon sportlich», gibt sie selber zu. Es sei schon immer ihr Traum gewesen, selbständig zwei oder mehrere Restaurants zu betreiben. Und immer wieder Eröffnungen: «Ich brauche einfach den Kick.» Denn nach etwa fünf Jahren sollte sich ein Restaurant mehr oder weniger etabliert haben.

Aber einer grossen Kette möchte Andrea Zimmermann nicht vorstehen, sie schätzt den Kontakt zu ihren Gästen, den persönlichen und familiä-



Andrea Zimmermann hat kürzlich das Gasthaus Hofwiesen in Zürich-Oerlikon eröffnet.

ren Umgang. Das sei bei ihren früheren Tätigkeiten nicht im-

«Ich bin Gastgeberin aus Leidenschaft»

mer möglich gewesen, vor allem bei den grösseren Betrieben wie beispielsweise bei der Brasserie Schiller, die sie von 2008 bis 2010 führte. «Ich bin Gastgeberin aus Leidenschaft», erklärt Andrea Zimmermann das Bedürfnis zur Kundennähe. Ebenso gerne erledigt sie die administrativen Arbeiten, erstellt Konzepte und plant Events, die sie dann auch organisiert und durchführt. Das funktioniert dank den beiden Restaurationsleitern, Sandra Nufer im

Monte Primero und Johann Knapp im Gasthaus Hofwiesen sehr gut.

«Eigentlich haben wir im Gastgewerbe den schönsten Beruf, den es gibt. Denn die Gäste kommen zu uns, um bei uns ihre Freizeit zu verbringen», ist Andrea Zimmermann überzeugt. Entsprechend einfach fällt ihr der enge Kontakt zu den Gästen.

«Wir haben im Gastgewerbe den schönsten Beruf»

Der Service beispielsweise trägt das Tagesmenü mündlich vor. Oder auch wer 3 Deziliter Wein bestellt, kriegt die ganze Flasche hingestellt:

«Dank dieser Methode verkaufen wir auch meist mehr.» Umgekehrt bezahlt der Gast weniger, wenn er weniger als die bestellten 3 Deziliter trinkt. «Dieses Bezahlmodell bedingt grosses Vertrauen.»

Ebenso wie sie vom Service Gastfreundschaft erwartet, fordert Zimmermann von der Küche Qualität. Als gelernter Koch weiss sie, was sie erwarten darf: «Ich habe die Male nicht gezählt, an denen ich meine Koch-Lehre hinschmeissen wollte.» Aber die Hotelfachschule verlangt eine abgeschlossene Lehre, Service kam nicht in Frage, also blieb der Koch. «Heute bin ich froh um das erlangte Wissen. Mir sagt kein Koch, dieses oder jenes Gericht lasse sich nicht zubereiten.»

In ihren Restaurants pflegt Zimmermann neben der normalen A-la-carte-Küche auch eine Küche der kleinen Portionen. Im Monte Primero die eher leichten spanisch-mediterranen Spezialitäten – Tapas; im Hofwiesen die etwas deftigeren österreichischen

«Mit Herzblut kann man nahezu alles verkaufen»

Klassiker – Schmankerl. «Einerseits erstaunt es mich, dass wir noch nicht kopiert wurden. Andererseits weiss ich nur zu gut um den personellen Aufwand, den wir betreiben, um die Auswahl an 30 Tapas oder Schmankerl zusätzlich zum A-la-carte-Angebot frisch zuzubereiten.» Anstatt einer überdimensionierten Karte bietet Andrea Zimmermann lieber saisonale und frische Gerichte.

Grundsätzlich sei der Aufwand im Gastgewerbe hoch im Vergleich zum Ertrag. Und es gäbe kein Erfolgsrezept, ist Andrea Zimmermann überzeugt, um sogleich ein grosses Aber hinzuzufügen: «Wenn man überzeugt ist von seinem Restaurant-Konzept und dieses täglich lebt, kann man nahezu alles verkaufen. Man muss sich aber treu bleiben.» Und das über Jahre, bis sich das Restaurant etabliert habe.

En bref

En plus du Monte Primo qu'elle dirigeait, Andrea Zimmermann s'occupe aujourd'hui aussi de l'auberge Hofwiesen à Zurich-Oerlikon. Pour elle, l'hôtellerie-restauration offre un des plus beaux métiers existants. Car le client va au restaurant pour y passer une partie de ses loisirs.

NAMEN

Leopold Hawelka, der Besitzer des Wiener Kaffeehauses

«Hawelka», ist letzte Woche 100-jährig in Wien verstorben. 1939 eröffnete er das unkonventionelle Lokal, das mit seinen nikotinvergilbten Wänden, Plüschsofas und charmant-übellaunigen Kellnern Künstler wie Andy Warhol, André Heller und Helmut Qualtinger anzog.

Marc Frischknecht und Openair-St-Gallen-Chef **Christof Huber** haben am ehemaligen Standort der berühmten **Filou-Bar in St. Gallen** das neue Lokal **Oya** eröffnet. Ebenerdig bietet das Lokal skandinavische und regionale Spezialitäten, im Untergeschoss ist Raum für Konzerte, Lesungen und Partys.

Silvia und Paul Lüthi, seit 1977 in dritter Generation im

Familien- und Gildebetrieb **Hotel-Restaurant Alpenblick in Heiligenschwendi** ob Thun



verantwortlich, haben an die nächste Generation übergeben: Es übernehmen die Geschwister **Stefanie und André Lüthi** sowie **Michèle Bartlomé-Lüthi**.



Bruno Odermatt gibt im März 2012 nach 23 Jahren die **operative Leitung des Seehotels Wilerbad am**

Sarnersee ab. Das Zepter übernimmt **Renate Stocker**. Die Luzernerin absolvierte ihre Ausbildung an der Hotelfachschule Luzern und führte bereits das **Hotel Bristol**, das **Res-**

aurant Rothorn und das **Hotel Post in Zermatt** sowie die letzten fünf Jahre das **Ramada Hotel Regina Titlis in Engelberg**. Bruno Odermatt wechselt als Delegierter des Verwaltungsrates auf die strategische Ebene und übernimmt dabei unter anderem die Projektleitung für die Aus- und Umbauprojekte des Hotels.



Leonie Hämmerle wird Nachfolgerin des noch bis April tätigen Churer Tourismusdirektors **Michael Meier**. Hämmerle ist bereits bei **Chur Tourismus** als Leiterin Information & Services tätig. Mit dem Amtsantritt von Leonie Hämmerle werden Direktion und die Leitung operativen Marketing getrennt geführt.

LES NOMS

Anne-Sophie Pic, en plus d'être l'unique femme trois étoiles dans le guide Michelin en France (et titulaire de deux macarons à Lausanne), ouvrira en mai prochain un **restaurant à Paris**. Les yeux plus grands que la bouche, ou vocation entrepreneuriale prépondérante? Cette grande dame promet une «carte plus simple» sans «menu gastronomique à rallonge» et qui change plus souvent. Selon le site Metro, le 220 m² sur deux niveaux devrait être sis rue du Louvre.



Stanislas Wawrinka, interrogé sur le site de Swisscom: qu'aurait-il fait de ses mains s'il n'avait pas été tennisman? Il a répondu: «J'aurais été cuisinier. J'aimerais beaucoup ouvrir un restaurant un jour.» Bienvenue dans la branche, Stanislas!

Novak Djokovic est bientôt aussi connu pour son jeu au tennis que pour son business en restauration. Sa chaîne de restaurants «**Novak Cafe & Restaurant**» ne cesse de grandir. Après deux établissements à **Belgrade** (Novi Beograd et Dorcol) et un à **Kragujevac**, le tennisman vient d'en inaugurer un quatrième (16 décembre 2011) à **Novi Sad** (Serbie). Et il ne compte pas s'arrêter en si bon chemin...



Elisabeth et Fernand Pipoz se sont séparés du **Restaurant Bellevue à Arbon (TG)** et ont accepté un nouveau défi. En effet, ils ont repris le **Restaurant La Berra à Cerniat**, sur la route qui mène à la Chartreuse la Valsainte, qui est située non loin de la station gruériennes de Charmey dans la vallée de la Jogne d'où part la route vers le col du Jaun.

MARKT / MARCHÉ

CHF + / -
Gemüse / Légumes

→ Kabis weiss		
Chou blanc	kg 1,70	+0%
CCA	1,48	
Karotten	NEU/NOUVEAU	
Carottes	kg 1,00	
CCA	0,78	
Kresse	NEU/NOUVEAU	
Cresson	kg 10,00	
→ Lauch grün		
Poireau vert	kg 2,10	+5%
CCA	1,98	
Radieschen	NEU/NOUVEAU	
Radis	Bd. 1,10	
→ Randen		
Betterave	kg 1,80	+0%
CCA	1,48	
Rüben weiss	NEU/NOUVEAU	
Navet	kg 2,30	
→ Sellerie		
Céleri	kg 2,00	+0%
CCA	1,90	
→ Wirz		
Chou frisé	kg 1,80	+0%
→ Zwiebeln		
Oignons	kg 0,95	+0%
CCA Aktion	0,54	

Salate / Salades

Chinakohl	NEU/NOUVEAU	
Chou chinois	kg 1,80	
CCA	1,68	
→ Cicorino		
Cicorino	kg 3,10	+7%
CCA	2,68	
→ Nüsslisalat		
Doucette	kg 20,00	+0%
CCA	16,98	
→ Zuckerhut		
Pain de sucre	kg 1,80	+0%
CCA	1,68	

Gemüse/Salat: Nationale Richtpreise franko Grossverteiler
Quelle/Source: Bulletin SGA Légumes/salades: prix indicatifs nationaux franco grands distributeurs

Obst / Fruits

Äpfel Golden	NEU/NOUVEAU	
Pommes Golden	kg 3,00	
CCA	1,48	
→ Birnen		
Poires	kg 3,20	+0%
CCA Aktion	2,58	
Himbeere	NEU/NOUVEAU	
Framboise	250 g 5,00	
CCA	4,98	
Kiwi	NEU/NOUVEAU	
Kiwi	kg 4,00	
CCA Aktion	1,62	
Nashi	NEU/NOUVEAU	
Nashi	kg 3,40	
CCA	3,40	
Quitten	NEU/NOUVEAU	
Coings	kg 2,80	
CCA	2,58	

Tafelobst: Schweizerischer Obstverband
Fruits de table: Fruit-Union Suisse

Fleisch / Viande (kg)

Kalbs-Huft		
Veau, quasi		
CCA Aktion	kg 34,60	
Kalbs-Filet		
Veau, filet		
kg 67,75		
Rindshuft Inland		
Bœuf, rumpsteak	kg 36,30	
Rindshuft Gourmet		
Bœuf, rumpsteak	kg 37,95	
Schweins-Hals Braten		
Porc, rôti, cou	kg 9,25	

Cash+Carry
CC A Angehrn
Frische für Profis.

Preise Cash + Carry Angehrn gelten bis und mit Samstag. Prix de Cash + Carry Angehrn valables jusqu'à samedi.

Chinakohl, Cicorino rot, Zuckerhut: Der Richtpreis ist durch den grösseren Lagerabgang gerechtfertigt.

Nüsslisalat: In der nächsten Woche wird durch Aktivitäten ein höherer Absatz erwartet.