

Ein Hauch von Provence oder Gedanken aus «Walter's Welt» – jetzt mit «Best of Swiss Gastro»-Award

Ausgezeichnete Gastro-Kreativität

Vor wenigen Tagen war es soweit. Ich konnte auf die ersten 100 Tage zurückblicken, die ich als selbstständiger Gastronom erlebt hatte. – Top oder Flop? Was ist die Erkenntnis nach dieser verhältnismässig kurzen, aber äusserst intensiven Zeit?



Walter M. Huber,
Hotelier, Fotograf, Restaurant-Besitzer

In der letzten Ausgabe von «clinicum» endeten die Gedanken aus «Walter's Welt» mit der Schlüsselübergabe des Betriebes am 1. Januar dieses Jahres. Der Chronologie halber erlaube ich mir, das Rad der Zeit bis zum Neujahrstag zurückzudrehen.

Den ersten Meilenstein stellte die Betriebsübergabe dar; anwesend waren alle drei involvierten Parteien: Vermieter, Vormieter und wir (meine Frau und ich). Ich ging davon aus, dass der Vermieter zusammen mit dem Vormieter vor dem gemeinsamen Termin eine separate Betriebsabnahme gemacht hätte und im Anschluss daran, nun gemeinsam mit dem neuen Mieter, die Betriebsübergabe erfolgen würde. Dem war leider nicht so – «all in one» könnte man sagen. Alle drei Parteien schlenderten zusammen durch sämtliche Räumlichkeiten auf der Suche nach dem aufgelisteten Inventar, allfälligen Schäden und Mängeln. Dieses Vorgehen im Dreieck der Interessen ist, erwiesenermassen, nicht ideal für den neuen Betreiber.

Ein Start ohne Zahlenmaterial

Eine «Spezialität» gilt es an dieser Stelle auch zu erwähnen, nämlich dass es im Gastgewerbe

praktisch unmöglich ist, vom Vormieter Zahlenmaterial zu erhalten. Ganz gleich, ob es sich dabei um buchhalterische oder statistische Werte, Umsatz- oder Belegungszahlen oder Auskünfte bezüglich der saisonalen Schwankungen geht. Einen Businessplan zu erstellen, ist daher ein höchst herausforderndes Unterfangen. Das Ausarbeiten des ersten Budgets basiert somit zu 100% auf Annahmen, da selbst vom Branchenverband nur sehr wenige und äusserst rudimentäre Daten vorliegen. Erfahrungswerte und Jahresabschlüsse des Vorgängers waren auch in diesem Falle quasi inexistent, was nicht unüblich ist. Exakt beziffern lässt sich eigentlich auf diese Weise nur die Miete des Lokals. Der Rest ist «was-wäre-wenn».

Aber zurück zur Betriebsübergabe, die innert knapp zwei Stunden ohne nennenswerte Punkte als erledigt abgehakt wurde. Einige kleine Details fanden den Weg auf das Übergabeprotokoll, welches anschliessend von allen drei Parteien unterzeichnet wurde. Der Vormieter verliess seine ehemalige Wirkungsstätte und die beiden neuen Vertragsparteien gingen kurz gemeinsam die Verträge durch. Dann Unterschrift und Datum. Das war's. Gemeinsam mit meiner Frau stand ich nun von einer Sekunde zur andern in unserem Restaurant. Wie bitte? Unser Restaurant?

Mitnichten! Wir befanden uns in einer Pizzeria, deren erfolgreiche Zeit – falls es eine solche unter dem Management des Vorgängers überhaupt jemals gegeben hatte – weit zurück lag.

Nochmals gründlich durch alles durch

Wir erkundeten erneut sämtliche Räumlichkeiten und machten Notizen, was, wo, wie geändert, repariert oder ersetzt werden musste. Das grobe Konzept zu «Walter's Welt» hatte ich ja seit Längerem im Kopf mit mir herumgetragen. Hinzu kam unterstützend mein Notizbuch, in welches ich während der vergangenen Monate regelmässig spontane Gedanken hinein gekritzelt

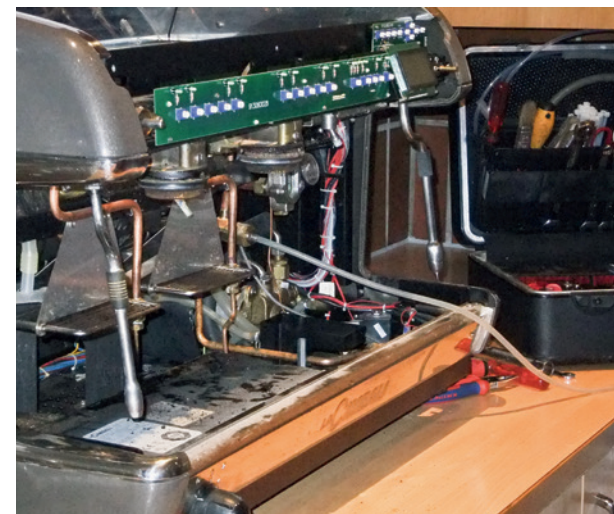
und rudimentäre Skizzen erstellt hatte. Eine kleine digitale Kamera und unsere Mobiltelefone halfen uns zudem, Eindrücke und «to do's» bildlich festzuhalten. Gleichzeitig führten wir auf dem Notebook eine Pendenzenliste, die enorm rasch an Volumen zulegte.

Zwei Meilensteine definierten vorerst die zeitlichen Rahmenbedingungen:

- 7.1.: Ab diesem Datum sollten die Handwerker zurück aus dem Weihnachtsurlaub sein.
- 1.2.: Eröffnungsfeier mit geladenen Gästen

Volldampf während drei Wochen

Es blieben uns also drei Wochen, um aus der «mit viel Patina überzogenen» Osteria ein glanzvolles, französisches Spezialitätenrestaurant zu machen, ein fachlich bestens ausgewiesenes, deutschsprachiges Team zusammenzustellen, das Angebot an Speisen und Getränken zu definieren, Lieferanten auszuwählen, Beschilderungen aller Art zu designen, mehrere Bewilligungen einzuholen, einen professionellen Internetauftritt zu kreieren, Speise- und



Es mussten auch diverse Maschinen repariert werden. (Bild: Kaffeemaschine)

BEST OF SWISS GASTRO

Best of 2014
CLASSIC

Breaking News

Anfangs Juni 2013 ist «Walter's Welt» – Restaurant und Bar von der renommierten Fachjury «Best of Swiss Gastro» 2014 in der Kategorie «Classic» ausgezeichnet worden. Eine grosse Ehre und ein toller Erfolg für unser noch so junges Gastro-Team.



Während mehrerer Tage wurde fast rund um die Uhr gesaugt, geschrubbt und aufgeräumt.

Getränkemenüs zusammenzustellen und vieles andere mehr.

Zudem mussten verschiedene Maschinen gewartet werden (Anm.: unser Vorgänger hielt dies für unnötig ausgegebenes Geld). Als erstes setzten wir die Inserate auf und schrieben die wichtigsten Stellen aus, die es möglichst rasch zu besetzen gab. Wir standen vom ersten Tag an massiv unter Zeitdruck. Wenige Tage später führten wir die ersten Interviews durch mit den Kandidaten, die sich um die Stelle als Küchenchef beworben hatten. Mit grossem Erstaunen stellten wir positiv fest, dass wir hochkarätige Bewerber am Tisch hatten; ausnahmslos in führenden Positionen in bestens bekannten Gastronomiebetrieben der Stadt Zürich. Auch für das «à la carte»-Restaurant und unsere Bar hatten wir rasch einige geeignete Kandidaten im Gespräch, aus welchen wir fristgerecht auswählen konnten.

Alle packten mehr als tüchtig an

Gemeinsam mit meiner Frau, unserem Küchenchef sowie familiärer und externer Unterstützung putzten und schrubbten wir den «Laden» während einigen Tagen fast rund um die Uhr. Dazwischen wurden ad-hoc Meetings abgehalten bezüglich

Angebot, Marktauftritt, weiterem Personal, Lieferantenauswahl, Marketingaktivitäten und zahlreichen anderen Aktivitäten. Es gab einige Tage im Januar, da hatten wir selbst im geschlossenen Restaurant «full house», wenn Maler, Schreiner, Elektriker, Sanitärinstallateur, Kältetechniker, Bewerber, Lieferanten und Familienmitglieder sich zeitgleich um die Erledigung der zahlreichen Pendenzen kümmerten. Es war der reinste Ameisenhaufen – überall krabbelte es.

Noch harrten Pendenzen der Erledigung

Trotz all dieses Einsatzes standen jedoch zwei Tage vor der geplanten Eröffnung noch unzählige offene Pendenzen auf der Liste. Die Lieferung exquisiter Single Malt Whiskies stand noch aus – ebenso sämtliche Waren, die wir selber aus Frankreich importierten – allen voran hunderte von Weinflaschen verschiedener Provenienzen, Nougat aus Montélimar, Olivenöl und Oliven aus dem Herzen der Provence. Zudem fehlten noch ein grosser Teil der Aussen-Beschilderung, 95% der Website, die Speise- und Getränkemenüs und viele Bilderrahmen für die geplante Foto-Dekoration. Die Toiletten mussten alle noch gemäss

unserem neuen Farbkonzept gestrichen werden und im Saal waren die schönen Holztafeln, in edlem Corbusier-Rot, auch noch nicht montiert worden. Und ja, Holz für unser tolles Cheminée zu bestellen, das hatten wir komplett vergessen – wie hiess noch gleich der Holzlieferant? Ist die Tischwäsche schon angekommen? Wo ist die Kiste mit den Kerzenständern hingekommen?

In der nächsten Ausgabe erfahren Sie alles über unsere ersten beiden Grossanlässe am Eröffnungstag – beide Grossanlässe? Lassen Sie sich überraschen ...





Walter's Welt – Restaurant und Bar

Schmittendörfli
Dorfswisenstrasse 14
8165 Schöfflisdorf

Telefon 044 856 16 50
Mobil 079 205 59 08
www.walterswelt.ch

Jetzt 7 Tage geöffnet!

Leckerers aus der Gourmetküche von «Walter's Welt»

Um Ihnen die Zeit bis zur nächsten «clinicum»-Ausgabe ein wenig zu verkürzen, verraten wir Ihnen nachfolgend gerne das Rezept eines vorzüglichen wie bekömmlichen Hauptgangs unseres Küchenchefs:

Loup de Mer (Wolfsbarsch)

Wolfsbarsch

- Die Filets ein wenig mit Salz und Pfeffer würzen und auf der Hautseite leicht mit Mehl bestäuben
- In heissem Olivenöl in einer Bratpfanne goldbraun anbraten
- Die Pfanne vom Herd nehmen, ein wenig Butter, eine Knoblauchzehe und einen Rosmarinzwig beigegeben und ziehen lassen bis der Fisch innen noch leicht glasig ist

Artischocken

- Die Artischocken so abschneiden, dass die vorderen $\frac{2}{3}$ getrennt werden
- Den Stil an der Blüte abtrennen
- Mit einem Messer die äusseren Blätter vorsichtig abschneiden, so dass der Boden nicht beschädigt wird
- Mit einem Esslöffel die feinen Blütenhärchen heraus kratzen
- Die fertigen Böden in Zitronenwasser einlegen und zur Seite stellen
- $\frac{1}{2}$ Zwiebel in Olivenöl hell anschwitzen
- Mit 100ml Weisswein ablöschen
- Mit Gemüse-Bouillon auffüllen und die Artischockenreste dazugeben
- Nun die vorbereiteten Artischockenböden in dem Sud aufkochen und darin garziehen lassen

Ragout

- Die Artischockenböden klein schneiden und in Olivenöl anbraten
- Die zuvor halbierten Cherry Tomaten, eine gehackte Knoblauchzehe sowie einen Rosmarinzwig beigegeben
- Mit Noilly Prat ablöschen und die Flüssigkeit mit kalten Butterwürfeln unter rühren in das Ragout einarbeiten, bis eine sähmige Sauce entsteht
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken

Risotto

- $\frac{1}{2}$ Zwiebel in feine Würfel schneiden
- Den Risotto zusammen mit der gewürfelten Zwiebel in Olivenöl anschwitzen
- Mit 100ml Weisswein ablöschen
- Mit 400ml Gemüse-Bouillon auffüllen
- Bei geringer Hitze und unter öfterem Rühren 16 Min. köcheln lassen
- Sobald der Risotto die gewünschte Bissfestigkeit erreicht 100gr kalte Butter unterrühren

- Den geriebenen Parmesan beigegeben
- Zum Verfeinern mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken

Der Risotto kann zudem mit Safran, Trüffelöl, frischen Kräutern, Tomaten oder anderen Zutaten nuanciert werden.

En Guete!



Zutaten (für vier Personen)

- | | | | | |
|---|-----------------------|---------------------|------------------------|----------------------|
| • Wolfsbarsch-Filets
(ca. 160–180g/Person) | • 300g Cherry Tomaten | • 1 Zitrone | • Olivenöl | • 1l Gemüse-Bouillon |
| • 4 Artischocken | • 1 grosse Zwiebel | • 4 Zweige Rosmarin | • 120g Risotto Arborio | • 50ml Noilly Prat |
| | • Knoblauch | • 100g Butter | • 100g Grana Padano | • 200ml Weisswein |