

Veranstaltungsorte in Pfäffikon

Kutschenremise an der Looren

Jederzeit Grillplausch mit Natura-Beef



Der Gewerbevereinsvorstand geniesst mit Partnerinnen und Partnern beim Mitglied Thomas Grieder den Abend.

cs. Von aussen sieht es aus wie ein separater Stall, und der Besucher staunt, wenn er das Gebäude betritt. Das heimelige Ambiente im Riegelbauhaus wird mit dem Holzbogen in der Raummitte betont, zwei ganz verschiedene Kutschen stehen an einer Wand, eine alte Victoria-Chaise und ein deutscher Jagdwagen. Oberhalb der Küchenkombination auf der einzigen gemauerten Wand schmückt ein grosses Gemälde die weissen Ziegel. Es ist das Logo, das Katharina und Thomas Grieder für ihre Kut-

schenremise wählten, zwei Pferde, die von einem Kutscher geführt werden. In ihrem hellen Veranstaltungsraum riecht es weder nach Pferden noch nach Stall, sondern es handelt sich um einen sehr gut gepflegten, gemütlichen Festraum.

Innovative Entstehung

Als Thomas und Katharina Grieder 1990 beschlossen, von der Milchkuhhaltung auf Mutterkuhhaltung mit Natura-Beef-Produktion umzustellen, setzten sie sich zum Ziel, mit der Zeit

den Direktverkauf auf 100% ausbauen zu können. Der Start war schwierig, waren zu jener Zeit doch viele Leute wegen des Rinderwahnsinns verunsichert, und gleichzeitig zogen die Grossisten Coop und Mirgos im Frohwieszentrum ein. So kam das Ehepaar auf die Idee, die Werkstatt und Wagenremise von Thomas Grieder zu einem Festlokal umzubauen und bei Festanlässen eigenes Natura-Beef anzubieten. Der Einfall zeigte sich als ausgezeichnete Reklame. So konnten die Gäste das Fleisch probieren, und der Kundstamm erweiterte sich alsbald. Noch heute würden so immer wieder Neukunden nachfolgen, und der Wunsch des 100-prozentigen Direktverkaufs ist inzwischen geglückt.

Geschlossene Gesellschaften aller Art

Im Unterschied zu einer Besenbeiz bieten Grieders ihren Restaurantbetrieb nur für geschlossene Gesellschaften an. Und natürlich kommt ausschliesslich ihr Natura-Beef auf die Teller. Grillplausche sind bei ihnen auch im Winter die Regel. Katharina Grieder ist gelernte Köchin, und ihre Küche befindet sich im unteren Teil des Gebäudes. Die Beilagen und Getränke werden zugekauft, die grosse Auswahl an Weinen bezieht das Paar vom Zürcher Weinland. «Regionalen Schweizer Wein zu eigenem Fleisch anzubieten, ist uns wichtig», so

Thomas Grieder. Auch wer unter der Woche z.B. seinen Geburtstag feiern möchte, kann das Ehepaar und deren Kutschenremise buchen. An Wochenenden finden oft Feste wie Vereins- und Firmenessen statt. Weiter standen schon Konfirmationen, Kommunionen, Weihnachtessen, Klassenzusammenkünfte und Hochzeiten auf dem Programm. Das Festlokal eignet sich für 15 bis 60 Personen. Bei voller Belegung und wenn eine Tanzfläche erwünscht ist, nehmen Grieders die zwei Kutschen raus.

Musik und Kunst

Unterhalter wie «Noggi» waren schon an Anlässen in der Remise, ebenso Opernsänger, Zauberer etc. «Die Akustik ist hier sehr stark, sodass Profimusiker ihre Verstärker wieder entfernten», berichtet Thomas Grieder. Zu Beginn vermieteten sie ihren Festraum auch ohne ihr Catering, doch leider machten sie damit schlechte Erfahrungen. Allerdings wird die Kutschenremise auch für Kunstausstellungen umgestaltet. Drei Ausstellungen mit Bildern und Keramik fanden bereits darin statt, die nächste ist im November dieses Jahres geplant.

Kutschenremise an der Looren:
Katharina Grieder, Loorenstrasse 2,
8330 Pfäffikon, Telefon 044 950 03 97,
E-Mail: mail@grieder-looren.ch,
www.grieder-looren.ch

Festliches Bankett in der «palmeria»

Für Gäste und Helfer etwas ganz Besonderes

sö. Die Arbeiten in der «palmeria», im Restaurant der Stiftung zur Palme in Pfäffikon, sind bei den Mitarbeitenden und Auszubildenden sehr begehrt. Vor allem wenn es darum geht, öffentliche, vereinsinterne oder private Anlässe im grossen Saal zu betreuen, erklärt *Elsbeth Zollinger* auf Anfrage. Sie koordiniert und organisiert das räumliche und gastronomische Angebot in der «palme» zusammen mit einer Kollegin. In erster Linie werden die Räume sowie die Angebote aus der hauseigenen Küche natürlich intern genutzt. Doch in einem gewissen Rahmen können davon auch die Öffentlichkeit, Vereine, Parteien oder auch Privatpersonen profitieren. Das 200 Quadratmeter grosse Restaurant «palmeria», der Mehrzweckraum und auch der kleine Lichthof können gemietet werden.

Premiere vor sechs Jahren

Seit die neuen Räume vor sechs Jahren bezogen wurden, sind es vorwiegend

Anlässe der Gemeinde und von Vereinen, die nach dem normalen Tagesgeschäft in der «palmeria» für rege Betriebsamkeit sorgen. Die Räume können mit oder ohne Catering gemietet werden. Im Restaurant sind sehr unterschiedliche Bestuhlungen möglich. Ganz verschieden ist also auch der Aufwand, der vor Beginn eines Anlasses betrieben werden muss. Die erste grosse Bewährungsprobe war übrigens nach Inbetriebnahme des Restaurants das Jahresabschlussessen der Gemeinde, wie sich *Elsbeth Zollinger* erinnert. Ihr Resümee: Das erste Bankett sei eine gelungene Sache gewesen. Es folgten danach weitere Feste.

Besondere Helfer im Einsatz

In der Organisation eines solchen festlichen Anlasses steckt viel Arbeit, denn Gäste und Gastgeber sollen sich wohlfühlen. Dieser Arbeit kommt eine besondere Bedeutung zu. Immerhin arbeiten und lernen in der «palme» viele



Tagsüber das Restaurant für die «palme» und am Abend ein Ort für ganz unterschiedliche Anlässe: In der «palmeria» hat schon so manches Bankett stattgefunden.

Menschen mit Behinderungen. Die Mitarbeitenden und Lernenden nicht zu überfordern und doch den Ansprüchen der Gäste zu entsprechen, das verlangt

von den betreuenden Fachpersonen umfangreichere Vorbereitungen, denn «wir brauchen einfach etwas mehr Zeit», bringt es *Elsbeth Zollinger* auf

Veranstaltungsorte in Pfäffikon

den Punkt. Betriebspraktiker helfen bei der Vor- und Nachbereitung eines Anlasses. Bei einem gebuchten Catering helfen die Küchenpraktiker. Und jene, die im Rahmen ihrer IV-Lehre als Hauswirtschaftspraktiker den Bereich Gästebetreuung durchlaufen, können auch im Restaurant beim Service zum Einsatz kommen. In jedem Fall bedeute ein Bankett in der «palmeria» eine beliebte Abwechslung zur alltäglichen Arbeit für die Mitarbeitenden und Lernenden, betont Elsbeth Zollinger. Der Kontakt

zu den Gästen stärke zudem ihr Selbstbewusstsein, denn trotz geistigen Einschränkungen würden Mitarbeitende und Lernende spüren, wie ihre Arbeit geschätzt werde.

Eingeschränkte Verfügbarkeit

Ob für Aperós, Hochzeitsfeiern, Partezusammenkünfte, Gemeindeanlässe, Seminare, Treffen von Stockwerkseigentümern oder Vereinsversammlungen, in der «palme» können Räume unterschiedlicher Grösse gemietet wer-

den. Bei der Verfügbarkeit gibt es bestimmte Einschränkungen: Tagsüber werden die Räume vor allem intern genutzt. Am Wochenende steht der grosse Saal mit Catering am Samstag nur ab einer Mindestzahl von 60 Personen zur Verfügung, denn «wir sind ja kein normales Restaurant», erklärt Elsbeth Zollinger. Sie bezeichnet die Nutzung der «palmeria» am Wochenende deshalb eher als «verhalten». Die Vermietungen erfolgten vor allem unter der Woche, in der Regel nach 16.30 Uhr. Sie machen

insgesamt nur einen kleinen Teil des Leistungsspektrums der «palme» aus, denn das Unternehmen stellt in erster Linie insgesamt 120 Arbeits- sowie 25 Ausbildungsplätze in verschiedenen Produktionsbereichen für Menschen mit vorwiegend geistigen Behinderungen zur Verfügung.

Weitere Informationen gibt es unter www.palme.ch unter der Rubrik «Gastronomie». Der Grundmietpreis für das Restaurant liegt bei 150 Franken.

Feiern zwischen Stallmauern

Vom Aperó bis zur Trauung ist vieles möglich

sö. Manchmal bringt eine einfache praktische Entscheidung mehr Erfolg als erwartet. Und so bremst Landwirt und Hobbywinzer *Martin Gemperli* ein wenig, wenn man ihn zu seinem Partyraum am Sulzberg befragt. An den Rebberg grenzt dort eine alte Scheune mit Stallteil. Wo einst Milchkühe standen, kann heute gefeiert werden. Ganz unterschiedliche Anlässe hat es in dem ehemaligen Stall schon gegeben. Dabei war der Anfang wenig spektakulär.

Aufenthaltsraum gesucht

Mit der Entstehung des Rebberges brauchten die Hobbywinzer aus Pfäffikon und Umgebung einen Aufenthaltsraum, so Martin Gemperli. In seiner Scheune lagerten zu dem Zeitpunkt Material und Gerätschaften für die Landwirtschaft beziehungsweise für die Arbeiten in den Reben und im Weinkeller. Dann fiel die Entscheidung, im Gebäude einen kleinen Raum als Clubraum für die «Schöpfungshöcker» herzurichten. In die Mitte kam ein grosser Tisch mit Bänken drumherum. Seitdem haben die Hobbywinzer einen Platz zum Fachsimpeln und Degustieren des eigenen Weines. Und dann war es nur noch ein kleiner Schritt, den angrenzenden Kuhstall ebenfalls auszuräumen und mit Tischen und Bänken auszustatten. Aus dem Stall wurde ein Partyraum



Auch das ist möglich – eine Trauung in ungewöhnlicher Umgebung, im Clubraum auf dem Rebberg.

mit Platz für 40 bis 50 Personen. Nimmt man noch den kleinen Clubraum dazu, beispielsweise um ein Büffet aufzubauen, lässt es sich dort vortrefflich feiern. Beide Räume kann man mieten.

Im «Stall» geheiratet

Eine Küche gibt es zwar nicht, aber ein Partyservice kann dazugebucht werden, informiert Martin Gemperli. Eine Besonderheit dieser Räumlichkeiten: Die Ausgestaltung für einen Anlass lässt sehr viele Möglichkeiten zu, denn die nackten Stallwände und der

grobe Fussboden bilden eine rustikale Basis. Dass mit sehr viel Kreativität ein «sensationelles Ambiente» entstehen kann, ist ihm noch in guter Erinnerung. In dem alten Stall hat es nämlich auch schon eine Trauung gegeben. Als er die Anfrage erhielt, war er nach eigenen Angaben überrascht. Aber: «Es liegt ja ein bisschen im Trend, dass nicht immer in der Kirche geheiratet wird», meint er. Das auswärtige Brautpaar war von der Lokalität begeistert und setzte die Ausgestaltung nach eigenen Ideen mit Profis um. Die Zeremonie verlief, räumlich bedingt, in sehr kleinem Rahmen. Der

anschliessende Aperó wurde nach draussen zum Rebberg verlegt. Eine gelungene Sache, erinnert sich Martin Gemperli. Aber nicht immer haben die privaten Anlässe am Rebberg einen so grossen Rahmen. Geburtstags- und Jubiläumsfeiern hat es schon gegeben, ebenso Sitzungen und familiäre Weihnachtsfeiern. Es besteht jedoch auch die Möglichkeit, einen Verpflegungsstopp für organisierte Wander- oder Velotouren dort einzulegen.

Keine «Festhütte»

Den Partyraum gibt es seit 2008. Die Mietanfragen kommen über die Mund-zu-Mund-Propaganda. Das ist Martin Gemperli auch ganz recht. Man kenne sich irgendwie über Bekannte und wisse, dass die Gastgeber die besondere Umgebung des Rebberges schätzen würden, fügt er hinzu. Klar, dass unter diesen Bedingungen bei Anlässen der Wein auch niemals in Plastikbechern ausgeschenkt wird. Und: Die beheizbaren Räumlichkeiten stehen auch nicht jeden Samstag und Sonntag für private Feiern zu Verfügung. Eine «Festhütte», will Martin Gemperli am Sulzberg nämlich nicht.

Weitere Informationen zum Partyraum finden sich unter www.rebberg-sulzberg.ch. Der Mietpreis für Party- und Clubraum, ohne Zusatzleistungen, liegt bei 350 Franken.

Schützenhaus Pfäffikon

Spaghetтата, Porchetta, bunte Buffets und erlesene Weine

cs. Das Schützenhaus in Pfäffikon gibt es schon lange. 1989 brannte es infolge Brandstiftung nieder, und seit 1992 steht es wieder. «Das dazugehörige Restaurant dient in erster Linie den Schiessvereinen als Treffpunkt», berichtet *Jeanpierre Aschwanden*. Er und seine Frau *Doris Aschwanden* haben das Lokal von der Gemeinde gepachtet und bewirten seit April 2005 die Pistolen-, Ge-

wehr- und Jagdschützen zwischen deren Schiessübungen. «Hier isst's sich am besten», hätten schon viele Schützen beteuert, nachdem sie Mittagessen in anderen Schützenhäusern probiert hatten. Bei grossen Anlässen wie z.B. dem Winterschiessen treffen sich in jenen Tagen bis zu 2000 Schützen im Schützenhaus. Der Restaurantbetrieb läuft dann mit zusätzlichem Profi-Servicepersonal.

Spezialitäten

Das Ehepaar Aschwanden bietet seine kulinarischen Spezialitäten an Wochenenden ebenfalls geschlossenen Gesellschaften an. Spezielle Menüs von Jeanpierre Aschwanden sind Spaghetтата, Berner Platte und Porchetta (Spanferkel), seine Frau Doris erwähnt die Beliebtheit ihrer bunten Salat- und Dessertbuffets oder insbesondere die



Delikatessenbuffet im Schützenhaus.