

# TAGEN, TAFELN UND ZUM KLOSTER PILGERN



Die Stiftskirche von Kloster Einsiedeln, bedeutendste Barockkirche der Schweiz

Foto: P. Bruno Greis, Copyright: Kloster Einsiedeln



Nur einen Spaziergang über den Holzsteg entfernt: Rapperswil am Zürichsee

## INTERVIEW HEINZ BRASSEL

Gelernter Koch und Küchenchef, hat die Kampagne Ächt Schwyz ([www.aechtschwyz.ch](http://www.aechtschwyz.ch)) mitgegründet, mag altes Brot.

**Was ist Ächt Schwyz?** Wir, also Hotels und Restaurants, wollen damit unsere regionale Küche bekannter machen.

**Sie graben traditionelle Rezepte aus?** Es geht nicht nur um alte Rezepte, es muss mit regionalen Zutaten gekocht werden. Beim Cordon Bleu müssen auch Schinken und Käse von hier sein. Alle Zutaten aus dem Kanton, das geht meist nicht. Aber nur die Hälfte, das reicht auch nicht.

**Wer macht da mit?** Wir sind zur Zeit 26 Betriebe, und immer wieder kommen interessierte Köche und fragen, was sie tun müssen. Da beraten wir gerne.

**Wie klappt die Zusammenarbeit mit kleinen Produzenten?** Wunderbar! Wir bekommen etwa Käse von einer Käserei in Altendorf. Seit wir regelmäßig dort bestellen, konnte der Umsatz des Altendorfer Käse verdoppelt werden. Ein Win-win-Ergebnis: Wir haben den Qualitätskäse, und der Produzent kann mit sicheren Abnahmemengen kalkulieren.

**Welches ist Ihr Schwyzer Lieblingsessen?** Die Schwyzer Chässuppe, mit Alpkäse und gutem, altem, dunklem Brot. Wenn dann der Käse so Fäden zieht, das ist ein Genuss.

**Wie bekommen Sie die alten Rezepte?** Das spricht sich herum, neulich kam ein Mitarbeiter und brachte ein Rezeptbuch, uralte. Damit hat seine Mutter gekocht.

Die Mitarbeiter staunten nicht schlecht, als Peter H. Ernst, langjähriger Direktor des Hotels Seedamm Plaza, mit einem Hammer und einer grossen Schachtel Nägel im Bankettraum verschwand. Tagelang hörte man eifriges Werkeln, Ruhe kehrte nur ein, wenn nebenan ein Anlass abgehalten wurde. Nach zehn Tagen war das neue „Schwyzer Stübli“ fertig, einer von 7 Banketträumen und 40 Konferenz- und Seminarräumen. Nachempfunden ist die Einrichtung dem Rathaus in Schwyz, einem Symbol für den Kanton. Ausser Fotos der Fresken, die auf Leinwand aufgezogen wurden, gehört dazu eben auch die Wand mit den 4500 Holzschindeln, vom Direktor selbst angenagelt. Konferenzen und Tagungen sind das Hauptgeschäft des Hotels ganz oben am Zürichsee. Viel Platz finden Teilnehmer in den grosszügig gestalteten Räumen; in der PLAZA EVENT HALL können bis zu 1000 Menschen tagen oder feiern. In den Restaurants sieht man abends auch viele Einheimische, schliesslich bietet das PUR Gourmetküche mit 15 Gault Millau Punkten, zudem kann italienisch und japanisch gespeist werden. Praktisch, dass dafür auf der Joggingstrecke am Seeufer entlang für die Fitness auch etwas an der frischen Luft getan werden kann. Wer es geruhsamer mag, spaziert auf der langen Holzbrücke des Pilgerwegs bis hinüber nach Rapperswil. Hotelgäste schwärmen auch gerne in die Umgebung aus, besuchen das Kloster Einsiedeln oder fahren mit dem Schiff nach Zürich.

Peter H. Ernst, director of the Hotel Seedamm Plaza overlooking Lake Zürich, disappeared into a banquet room with a big box of nails, and sounds of hammering could be heard for a week. And then the "Schwyzer Stübli" was completed, one of seven banquet rooms and 40 conference and congress rooms. Is patterned after the Town Hall in Schwyz, the capital of the Swiss canton of Schwyz. Conferences and conventions are the hotel's main area of business. Up to 1000 people can gather for meetings or celebrations in the PLAZA EVENT HALL. Locals often dine at the hotel's restaurants, and the restaurant PUR, with 15 Gault Millau points, offers gourmet cuisine. Following is an interview with executive chef Heinz Brassel.



### SEEDAMM PLAZA

business, meetings, events, leisure

#### LOCATION

at the upper end of Lake Zürich in Pfäffikon SZ

#### ROOMS & SUITES

142 Guestrooms, 40 Meeting Rooms, 15 Gault Millau Points

#### ADDRESS

Hotel Seedamm Plaza  
Seedammstrasse 3  
CH-8808 Pfäffikon SZ  
Tel. +41 (0)55 417 17 17  
Fax +41 (0)55 417 17 18  
info@seedamm-plaza.ch  
www.seedamm-plaza.ch