

Besondere Gastronomie

Andere Campingkocher

Martina Gradmann Das Gastgewerbe ist vielfältig: zum Beispiel auf dem Campingplatz.

«Unglaublich, dass man auf dem Platz Zürich das Potenzial der Campingplatz-Gastronomie erst jetzt erkannt hat.» Dies sagt nicht irgendein Zürcher, sondern Klaus Bürgi, der seit 35 Jahren die Camp Obsee AG in Lungern leitet. Camp Obsee, das ist ein idyllisches Fleckchen Erde mitten in der Zentralschweiz. Und was einem gastronomisch auf diesem Campingplatz geboten wird, ist mehr als aussergewöhnlich. «Unsere Gäste kommen von weit her, um bei uns zu speisen», erzählt Bürgi. Und das seien keineswegs nur Camper, sondern zahlreiche Individualgäste. Doch auch Campinggäste möchten nicht mehr ausschliesslich ihr Süppchen auf dem Campingkocher köcheln, sondern schätzen eine gute Campingplatzgastronomie.

Auch der Zürcher Gastronom Michel Péclard hat das erkannt und bietet in seinem Campingplatz-Restaurant Fischers Fritz, Frisches aus dem Zürichsee und der Umgebung, das seinesgleichen sucht. «Bei uns haben der Campingplatz und die Campingplatz-Restaurants noch immer einen schlechten Ruf. Doch Camper sind längst nicht mehr nur einfache Leute, die möglichst wenig Geld ausgeben wollen», erklärt Péclard. Und dass der Trend zum Campen nach der Finanzkrise zugenommen hat, bestätigen auch Veranstalter von Konzerten und Open-Airs.

Der Campingplatz alleine trage das Restaurant nicht, weiss Jürgen Rütchard, Geschäftsführer und Inhaber der Manor-Farm und des Campingplatzes Neuhaus in Unterseen am Thunersee. Eine Öffnung für externe Gäste sei demnach unausweichlich. Zudem hänge das Geschäft stark vom Wetter und der Währung ab. «Ein Campingplatz-Restaurant ist nicht zwingend notwendig, aber eine Dienstleistung für den Camper. Und da gibt es auf den rund 300 Schweizer Campingplätzen vom Feinschmeckerlokal bis zur ganz einfachen Beiz fast alles», sagt Richard.



Der Campingplatz ist nicht nur Ort sparsamer Gäste, sondern bietet auch Chancen für attraktive Gastronomie.

Der Zürcher Péclard sieht das grösste Potenzial für sein Restaurant allerdings in der einmaligen Lage direkt am See mit Traumblick auf Stadt und Berge. Etwas Einfaches und Unkompliziertes sollte es werden; ein Ort, wo man in kurzen Hosen und Flip-Flops essen kann und doch etwas Köstliches auf den Teller bekommt. «Als mir bei einem Restaurantbesuch mit meiner Familie wieder einmal so lausige Fischknusperli aus Tschechien serviert wurden, lupfte es mir den Deckel, und ich bekam mit dem Wirt fast Krach», erzählt Péclard lachend. Direkt am Zürichsee Fisch zu servieren, der weder frisch sei, noch nach etwas schmecke, das könne es doch nicht sein. Nachdem er die Campingplatz GmbH übernommen und sich mit der Stadt Zürich geeinigt hatte, googelte Péclard und stiess auf den jungen Berufsfischer Andy Gerny, den er gleich für sein neues Restaurant verpflichtete.

Dass Gerny dem Restaurant Fischers Fritz nun täglich fangfrischen Fisch (Felchen oder auch Hecht) liefert, darf einmal mehr als ein Coup Péclards gewertet werden. Auch im kleinen Laden, der Campern und externen Gästen offen steht, finden sich fast ausschliesslich einheimische Produkte. Mit den ortsansässigen Bauern konnten Péclard und sein Partner Marco Però Vereinbarungen treffen, dass diese ihre Produkte frisch in den Campingladen liefern. Vor Ort steht auch ein Milchautomat mit frischer Kuhmilch, direkt ab Hof.

«Wenn ich was im Kopf habe, muss ich das einfach haben», lacht Péclard – und der arme Marco müsse das dann irgendwie umsetzen. Clever auch der Deal mit der amerikanischen Schule: Die Kinder dürfen den Campingplatz als Pausenplatz nutzen, und im Gegenzug erhält Péclard abends die Parkplätze der

Schule zur freien Verfügung. Wie man einen Campingplatz betreibt, davon hätten sie keine Ahnung und seien jetzt daran, ständig dazuzulernen.

«Wenn die beiden das packen, ist das eine grosse Chance», findet der Obwaldner Kollege Bürgi, nicht zuletzt, weil man sich auf zwei Segmente Gäste verlassen könne. Wenn die beiden den Campingplatz wie er während des ganzen Jahres betreiben, könnten sie Umsätze machen, von denen andere nur träumten.

En bref

Les places de camping sont un facteur touristique aussi important que sous-estimé. Lorsque la conjoncture est mauvaise, il est plutôt gagnant. La restauration sur les places de camping est également sous-estimée: elle ne se limite pas seulement aux grillades et encas. En de nombreux endroits, elle est un pilier porteur.

SZENE

Heineken-Bierpreis Bier wird schon wieder teurer



Nachdem Feldschlösschen vor einiger Zeit eine Bierpreiserhöhung angekündigt hat, die vor allem das Gastgewerbe betrifft, zieht nun auch Heineken nach.

Laut baizer.ch sind vor allem Mehrweggebinde betroffen – und damit auch wieder die Gastronomie. Heineken dementiert, denn es seien alle Kanäle betroffen. Durchschnittlich werden die Preise um 2,5 Prozent erhöht.

Zürich Übergangslösung für Pier 7

Das Restaurant Pier 7 direkt am Zürcher Bellevue kann vorerst bis Ende 2011 bestehen bleiben. Die Stadt Zürich wollte das Pier 7 ursprünglich durch ein Bootshaus im Einheitslook ersetzen, ohne Gastrobetrieb. Dagegen wehrten sich der Betreiber Urs Lienhard und sein Team erfolgreich mit einer Petition, bei der über 8000 Unterschriften für den Erhalt des Pier 7 zusammenkamen.

Uto Kulm auf dem Üetliberg Wie gewonnen, so zerronnen



Die Farce rund um den Üetliberg (Foto) in Zürich und das Uto-Kulm geht in eine neue Runde. Weil Giuseppe Fry mit einem unbewilligten Ausbau der Restaurant-Terrassen und die gleichzeitige Verglasung ein «vollwertiges Restaurant» geschaffen habe und damit auch noch erfolgreich war, muss er nun 400'000 Franken Busse zahlen. Zürichs Statthalteramt des Bezirks Affoltern hat den mutmasslichen Gewinn ausgerechnet und büsst Fry in entsprechender Höhe. Dies, nachdem das Verwaltungsgericht Zürich den Üetliberg im Richtplan einer Erholungszone zuwies und Fry seine Bauten nun nachträglich bewilligen lassen kann.

ANZEIGE

WIR KÄMPFEN GEGEN DIE VORZEITIGE ALTERUNG...

www.enomatic.ch

Enomatic®: Dank diesem innovativen Weinausschank-System kann die natürliche Alterung des Weins vorgebeugt und kontrolliert werden.



enomatic®
SWITZERLAND - AUSTRIA - LIECHTENSTEIN

