

# auszeit

DIE QUARTALSINFORMATION DER MARINA GASTRO AG  
WINTER 08/09 WWW.MARINALACHEN.CH CH-8853 LACHEN SZ

al porto  Osteria  OX 

**BETRIEBSFERIEN**  
OX ASIAN CUISINE  
21. DEZEMBER 2008 - 12. JANUAR 2009  
RISTORANTE AL PORTO  
01. JANUAR 2008 - 19. JANUAR 2009  
OSTERIA VISTA  
16. FEBRUAR 2009 - 08. MÄRZ 2009

## WOW!

Ende März 2009 übernehmen Christoph Hartmann und Bettina Römer die Leitung der Marina Gastro AG. Sven Weber, der scheidende Geschäftsführer, macht sich schon mal Gedanken über die letzten sechseinhalb Jahre.

## HAVE A SEAT!

Das OX Asian Cuisine wurde mit neuen Stühlen ausgestattet. Statt auf Hockern, wie in den thailändischen Strassenrestaurants, sitzen Sie jetzt auf bequemen (Rücken-)Lehnenstühlen. Have a seat!

## MARINA PRODUCTS

Bald trifft der Marina Prosecco ein und komplettiert die Eigenprodukte-Linie der Marina Gastro AG. Weil der Winter auch Genusszeit ist, finden Sie in dieser Auszeit eine Gesamtübersicht.

## MARINA NEWS

Have a seat.



Auf vielfachen Gästewunsch sind die Hocker im OX ASIAN CUISINE verschwunden! Nun sorgen bequeme Lehnenstühle für ein komfortableres Essvergnügen. Gastgeberin, Melanie Pfennich, und Küchenchef, Somkid Saisawad, freuen sich auf Ihr genussvolles Zurücklehnen! Have a seat!

## QUATTRO STAGIONI

Bruno Hurlers Kochbuch, Quattro Stagioni, ist da! Die Rezepte aus der Italienischen Küche sind auf 220 Seiten in die vier Jahreszeiten unterteilt. Ausserdem finden Sie rund 40 Rezepte für Basics, wie Fonds, Schaum, Pasta oder Ravioliteig, Kompotte und andere leckere Süßigkeiten. Quattro Stagioni - Italienische Jahreszeitenküche - ist in allen Marina Lachen Betrieben für CHF 55.00 erhältlich. Buon appetito!



## DIE MEIST GESTELLTE FRAGE

Sind Sie freiwillig bei GaultMillau dabei?

**Antwort:** Nein. Wir haben es von Anfang an explizit abgelehnt, von GaultMillau bewertet zu werden, da wir nichts von testessenden Besserwissern halten, die uns einmal jährlich inkognito besuchen und über deren fachliche Qualifikation nichts bekannt ist. Leider wurden wir belehrt, dass wir diesbezüglich überhaupt nichts ausrichten können. Der GaultMillau sei eine rein redaktionelle Angelegenheit und deshalb in seiner Berichterstattung völlig frei. Das

finden wir nicht und werden uns deshalb weiter gegen dieses höchst fragwürdige Vorgehen wehren.

Liebe GaultMillau-Tester, gehen Sie doch dort essen, wo Ihre Meinung erwünscht ist. Hier ist dies ausdrücklich nicht der Fall. Danke für Ihr Verständnis und „woanders-en-Guete“.

Herzlichst, Ihre Marina Gastro AG.

## AUSZEIT

Wow! von Sven Weber, Marina Gastro AG



Ende März 2009 werde ich die Marina Lachen zwei fähigen Hoteliers übergeben. Bettina Römer, meine langjährige Stellvertreterin und Christoph Hartmann, der bisherige Leiter der neuen Marina Gastrobetriebe, werden von mir die Geschäftsleitung übernehmen. Damit ist die Kontinuität der Marina Lachen gewährleistet. Ich freue mich ausserordentlich, dass wir eine perfekte, interne Lösung gefunden haben und wünsche den beiden jetzt schon viel Glück und genau so viel Spass, wie ich bei diesem unglaublich vielfältigen Job hatte. Mehr über meine Nachfolger und ihre Ziele lesen Sie in der nächsten Auszeit. Als Verwaltungsrat der Marina Gastro AG bleibe ich dem Unternehmen treu und werde das neue Führungsteam unterstützen. Ausserdem bin ich wieder selbständiger Kommunikationsberater. Back to the roots.

Als Quereinsteiger war meine Zeit in Lachen doppelt spannend. Unterdessen fühle ich mich schon ein wenig als Hotelier und Gastronom, nur kochen kann ich nicht wirklich. Naja. Ich geh ja

auch lieber ins Restaurant. Nach sechseinhalb Jahren schaue ich zurück und es fallen mir nur drei Buchstaben ein: Wow! Aus einem Dorf ist ein Premium-Standort mit Perspektiven geworden. „Aus Lachen lässt sich was machen“, hat eine hiesige Gruppierung von Unternehmern vor ein paar Jahren verkündet. Tatsächlich konnten mit „Speuz“, Fantasie und Durchhaltewillen viele Grundsteine für eine prosperierende Zukunft des Dorfes gelegt werden. Die Marina Lachen ist entstanden und das Obersee-Center mit modernen Läden und 300 Tiefgaragenplätzen. Projekte wie das Eisfeld, der Weihnachtsmarkt, das Magazin „Lachner“, die Bonuscard „Die Karte“ und der Wochenmarkt sind von der 2006 gegründeten Standortförderung zäme Lachen realisiert worden. Lachen lebt!

Ich bin stolz darauf, mit Andy Rihs, meinem Team und gemeinsam mit vielen engagierten Lachnerinnen und Lachnern etwas bewegt zu haben. Diese Bewegung ist hoffentlich noch lange nicht abgeschlossen. Denn, wenn die Zukunft Realität wird, wundert man sich, was aus der Vision wurde und schon ist die Magie weg.

Immer wenn es mir in Zürich zu lärmig wird, werde ich hierher kommen, als Gast! Davon hab ich schon lange geträumt. Dann heisst es auch für mich mal „Auszeit“ an der Marina Lachen. Hoffentlich treffe ich Sie dort! ■

## MARINA PEOPLE



Corina Aemmer Marlene Haberer Lucia Vierling

### BETRIEBSASSISTENTIN

**CORINA AEMMER** stieg im Mai 2005 im Ristorante al porto als Servicemitarbeiterin ein und hatte seither verschiedene Jobs bei uns inne. Als Betriebsassistentin kennt sie das Unternehmen in- und auswändig. Sie macht nicht nur Ablösediene für unsere RestaurantleiterInnen, sondern koordiniert auch mal die ganzen Restaurantreservierungen, betreut (im Sommer) die Partyinsel und leitet den Service bei Caterings. Corina Aemmer stammt aus dem Berner Oberland und ist Restaurantleiterin mit eidg. Fachausweis.

### LEITERIN ANLASSKOORDINATON

**MARLENE HABERER** hat nach dem Gymnasium und diversen Vor-Praktika die Hotelfachschule

Zürich absolviert und im Dezember 2006 erfolgreich abgeschlossen. Nach einem Engagement im Hotel Seedamm Plaza wechselte sie an die Réception des Designhotel al porto und wurde anschliessend zur Leiterin Anlasskoordinaton befördert. In dieser Funktion ist sie für sämtliche Reservationen, Absprachen und die administrative Organisation der Seminare und Bankette zuständig.

### RESTAURANTLEITERIN

**LUCIA VIERLING** ist gebürtige Laaxerin und gelernte Hotelfachassistentin. Sie war viele Jahre als Betriebsassistentin im Mövenpick Restaurant in Pfäffikon SZ tätig, bevor sie als stellvertretende Geschäftsführerin für dreieinhalb Jahre ins erste Mövenpick Café der Schweiz, am Rindermarkt in Zürich, wechselte. Dieselbe Funktion hatte sie danach im Mövenpick Restaurant am Pfauen inne, bevor sie wieder in die Region Zürichsee/Obersee zurückkehrte. Sie ist seit der Eröffnung im Juni 2007 als Restaurantleiterin für die Osteria Vista und die Lago Lounge verantwortlich.

# MARINA EVENT

Lago Beats; jeden letzten Freitag im Monat

**LAGOBEATS**  
fine food, fine drinks, fine people  
& lago beats mit dj daniel

2009 | jeden letzten freitag des monats an der marina lachen

23. Jan | 27. Feb | 27. Mrz | 24. Apr | 29. Mai | 26. Jun  
31. Jul - Grosse Party | 28. Aug | 25. Sep | 30. Okt | 27. Nov  
jeweils von 17.30 bis 22.00 Uhr

**Heineken®**

# TOPF IST TRUMPF

Stimmungsfood im La Famiglia (bis 15. Februar 2009)

**COZZE**  
À DISCRÉTION AB 2 PERSONEN  
CHF 49.- pro Person

Prosecco & Grissini  
\*\*\*

Insalata Mista  
\*\*\*

Cozze à discrétion  
mit Crostini oder Pommes Frites  
\*\*\*

Sinfonia di dolci



**FONDUE ALLA CHINOISE**  
À DISCRÉTION AB 2 PERSONEN  
CHF 69.- oder CHF 75.- pro Person

Antipasto Misto "Osteria Vista"  
mit Parmaschinken, grillierte Gemüse,  
Melone, Caprese und Oliven  
\*\*\*

**CLASSICO**

CHF 69.- pro Person

Rind,- Kalb,- und Pouletfleisch  
mit Chnoblisauce, Tartaresauce,  
Spicy – Osteriasauce und Salsa Verde  
serviert mit Pommes Frites und Mixed Pickles

oder

**PESCATORE**

CHF 75.- pro Person

Riesenkrevetten, Frischlachsfilet,  
Wolfsbarschfilet & Tagesfisch  
mit Chnoblisauce, Tartaresauce,  
Spicy – Osteriasauce und Salsa Verde  
serviert mit Pommes Frites und Mixed Pickles  
\*\*\*

Tiramisù

**SPAGHETTATA**  
À DISCRÉTION AB 2 PERSONEN  
CHF 44.- pro Person

Insalata mista stagionale  
Bunt gemischter Saisonsalat  
mit Cherrytomaten und Rucola  
\*\*\*

Spaghettiplausch à discretion  
mit folgenden Saucen:

„Osteria Vista“  
Hummersauce mit Riesenkrevetten

„Bolognese“  
die klassische italienische Fleischsauce

„Pomodoro e Basilico“  
Tomatensauce mit Basilikum

„Pesto“  
Pestorahmsauce  
\*\*\*

Sinfonia di dolci „Osteria Vista“  
Auswahl verschiedener Osteria-Desserts

# MARINA SHOP

Unsere Produkte

## QUATTRO STAGIONI

Kochbuch  
Bruno Hurter, 220 Seiten CHF 55.00

## MARINACARD (Prepaid Card / Gutschein)

Schluss mit den Papiergutscheinen. Die Marina Card ist eine Prepaid-Karte, mit der Sie alle unsere Dienstleistungen und Produkte bezahlen können. Vom Kleinstbetrag - z.B. Espresso - bis zum Weekend im Designhotel wird die Konsumation direkt vom Kartenguthaben abgebogen. Die MARINACARD ist ausserdem jederzeit wieder aufladbar und ab Kauf drei Jahre gültig. Ein schönes und praktisches Geschenk für Geniesser und alle, die eine gastronomische Vielfalt zu schätzen wissen. Beträge ab CHF 30.00



## MARINA ROSSO

Unser Hauswein, ein Sangiovese, stammt vom Weingut Gagliole, aus dem Herzen der Toscana. Ein ehrlicher, sortentypischer Chianti aus dem Jahre 2005. Der beliebteste Wein, den wir je geführt haben.

In den Restaurants: 75cl CHF 49.00  
Über die Gasse: 75cl CHF 21.00

## MARINA PROSECCO (Ab 2009 erhältlich)

Prosecco Extra Dry  
Conegliano Valdobbiadene 11%Vol.  
In den Restaurants: 75cl CHF 49.00  
Über die Gasse: 75cl CHF 21.00

## GRAPPA MARINA

Unser Grappa wird im Zürcher Unterland aus RieslingXSilvaner Trauben hergestellt. Marina Grappa hat eine angenehme frische Würze und erfreut sich grösster Beliebtheit. 41%Vol.

In den Restaurants: 2cl CHF 7.00  
Über die Gasse: 50cl CHF 49.00

## OLIVENÖL L'ORO DI MAREMMA

0.25lt  
Einzelpreis CHF 14.00

## ACETO BALSAMICO DI MODENA

0.25lt  
Einzelpreis CHF 11.00

## OLIVENÖL & ACETO BALSAMICO

- unverpackt CHF 22.00  
- Geschenk verpackt CHF 25.00

## PIZZA-PASS

Jede 11. Pizza gratis. Holen Sie sich den Pizza-Pass in der Osteria Vista.



# MARINA WETTBEWERB 04

## DIE WETTBEWERBSFRAGE:

Wieviele Jahreszeiten thematisiert das Kochbuch von Bruno Hurter?

## ZU GEWINNEN:

5 handsignierte Kochbücher „Quattro Stagioni“ von Bruno Hurter.

## EINSENDESCHLUSS:

ist der 20. Februar 2009. Ihre Antwort senden Sie mit Titel „Wettbewerb Auszeit 04“ und unter Angabe Ihres Namens und Kontaktadresse an nebenstehende Adresse. Die Verlosung findet am Donnerstag, 27. Februar 2009, statt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Die zehn Gewinner/innen werden in der Auszeit 05 sowie auf [www.marinalachen.ch](http://www.marinalachen.ch) publiziert. Viel Glück!

## ANTWORT AN:

Marina Gastro AG, Marketing & Kommunikation  
Hafenstrasse 4, CH-8853 Lachen SZ  
[marketing@marinalachen.ch](mailto:marketing@marinalachen.ch)

## Wir gratulieren den Gewinnerinnen des letzten Wettbewerbes, Auszeit 03:

- Frau Corinne Plüss, Buochs
- Frau Susi Kühne, Siebnen
- Frau Denise Brigitte Johansen, Zürich

marina  
LACHEN SZ

MARINA GASTRO AG  
HAFENSTRASSE 4  
CH-8853 LACHEN SZ  
TELEFON +41 (0)55 451 73 73  
TELEFAX +41 (0)55 451 73 74  
WELCOME@MARINALACHEN.CH  
WWW.MARINALACHEN.CH