

«Back to the Roots.
Einfach, gut, frisch.»
– Andreas Fässler



Albero

EINE AUSZEIT VOM ALLTAG

Im Golfpark Holzhäusern bietet Gastronomieleiter Volker Christmann mit seinem Küchenchef Andreas Fässler und einer erfahrenen 25-köpfigen Equipe ein kulinarisches Gesamtkonzept, das keine Wünsche offenlässt – ganzjährig und bei weitem nicht nur für Golfer.

Text **Sebastian Burow**
Bild **Mato Johannik**

«**M**achen Sie sich diese Freude! Führen Sie Familie, Freunde, Kollegen und Partner ins Albero nach Holzhäusern. Feiern Sie im Stübli, in der Gaststube, im Restaurant oder in der neuen Golfarena.» So steht es auf der Webseite albero-holzhaeusern.ch. Und so wird es auch gelebt - im Albero, mit dem vielseitigen Restaurant-Konzept und den verschiedenen Locations im Migros Golfpark Holzhäusern am Zugersee. Man ist bestens eingestellt auf ein breites Publikum aus Golfern, Geschäftsleuten, Familien, Touristen - schlicht jedermann. Warum? Weil man es eben kann. Volker Christmann, Leiter der Gastronomie, beschreibt: «Seit dem grossen Umbau vor vier Jahren haben wir oben ein reines À-la-carte-Restaurant und ein gemütliches Stübli, das sich für private Essen und geschäftliche Besprechungen eignet. Unten gibt es die unkomplizierte Selbstbedienung, wo wir saisongerechte Menüs und bewährte Klassiker über Mittag und am Abend anbieten.»

Christmanns Equipe serviert Raffiniertes, zubereitet mit frischen Zutaten aus der Region. Besonderen Wert legt er darauf, dass trotz des vielseitigen Publikums wirklich jeder auf seine Kosten kommt, sein erfahrenes Team deshalb für individuelle Wünsche eingetriggt und nichts unmöglich ist.

GEPFLEGTE GASTRONOMIE, STIMMIGE EVENTS

«Nach der Renovierung wollten wir auch die Leute von ausserhalb ansprechen. Und zwar in kulinarischer Hinsicht und auch bezüglich des Stils und des Ambientes», so der ausgezeichnete Koch aus Leidenschaft weiter. Der gebürtige Rheinland-Pfälzer, der schon seit 1986 in der Schweiz ist, beteuert, ohne sich auch nur eine Sekunde zurücklehnen zu wollen: «Das Ziel haben wir erreicht. Wir haben unseren Golfer gewonnen, darunter Senioren, Ladys, eben den gesamten Club - und richten ausserdem extrem viele Anlässe aus, wie Hochzeiten, Firmen-Events, Weihnachtsessen, kleine Familienessen, Taufen, Banketts. Fast jeden Tag. Täglich kommen Gäste von ausserhalb, die nichts mit Golf zu tun haben.» Dabei weiss er aus Erfahrung: «Es ist für jeden gut, wenn hier Golfer und Nichtgolfer zusammenkommen.»

Um das grosse Programm zu stemmen, kann sich Christmann auf ein starkes Team verlassen, allen voran auf seinen Küchenchef Andreas Fässler. Hinter dem Duo stehen ein gutes Dutzend Köche und ebenso viele Mitarbeiter im Service, Büro und Einkauf. «Auch die fünf Monate im Winter sind wir sehr gut gebucht und haben das ganze Team vor Ort. Bis auf zwei Saisoniers, die jedoch immer wiederkommen, sind alle permanent da. Das zeigt, wie sich alles entwickelt hat.» Der Golfer sei ein Stammkunde, der gebührend behandelt werden möchte. Das Personal ist schon lange im Boot und sorgt für eingespielte Abläufe und hohe Kundenzufriedenheit. Eine wichtige Säule für den Betrieb. «95 % unserer Angestellten sind länger als zehn Jahre da», betont Fässler nicht ohne Stolz. Das sei auch für den Golfer bedeutend, «denn schliesslich ist er als Stammgast teils fünf bis sechs Mal pro Woche da und möchte gerne gekannt werden und spüren, dass er willkommen ist. Und die Dankbarkeit, die zurückkommt, sei das Schöne am Ganzen».

BAUMHAUS IM GRÜNEN

Apropos starke Säulen: Seinen Namen hat das Albero (Ital. für «Baum»), weil es zu mehr als 70 % aus Holz besteht. Mit den rund 20 Meter langen Baumstämmen, die am Stück als Säulen und Stützen allgegenwärtig sind, wirkt das vom Luzerner Architekt Sascha Fahrni gezeichnete Albero wie ein riesiges Baumhaus mit viel Grün drumherum (27 Löcher plus 9-Loch-Par 3-Platz). Die Höhe der Terrasse ist markant, rund acht Meter sind es bis zur Decke. Und von Personal sowie Gästen gleichermaßen und besonders geschätzt wird der Ausblick auf den Golfplatz, den Zugersee und die Berge, aber auch das stets angenehme Lüftchen. Auf der anderen Seite erinnere der Blick auf Rotkreuz mit seinen Hochhäusern und der starken Industrie (Roche, Novartis...) an das doch so wichtige Kapital. Man sei ja schliesslich darauf ausgelegt, jeden Tag im Jahr Seminare, Events und die verschiedenen Restaurant-Konzepte zeitgleich und mit Leichtigkeit mit mehr als 200 Gästen bedienen zu können.

Küchenchef Andreas Fässler findet nicht, dass die Bewirtung von Golfern und Nichtgolfern ein «Spagat» sei: «Der Golfer will nach einer langen Runde oft was Kleines, Leichtes, Einfaches, wie einen Wurstsalat oder einen Tomaten-Mozzarella-Salat, einen Fitnesssteller mit einem Stück Fleisch oder Fisch oder einen Flammenkuchen. Auch unser Tatar ist allzeit gerührt. Und mit den Getränken kann es meist gar nicht schnell genug gehen.» Bewährt habe sich da das Selbstbedienungsrestaurant. «Beliebt sind das grosse Salatbuffet, die Getränkeauswahl und der direkte Gang zur Küche. Wir bieten gute Mittagsmenüs, eine schnelle Karte zwar, aber alles ist frisch



gemacht», betont Gastronomieleiter Volker Christmann und weiss aber aus Erfahrung: «Nach der späten Runde möchte der Golfer dann richtig gut essen. Da passt wiederum das Essen à la carte und die saisonale Karte. Bei uns lassen sich Golfer und Nichtgolfer gut miteinander kombinieren, so dass beide stets etwas finden.» Im À-la-carte-Bereich kann es schnell gehen, wenn der Gast es wünscht, es kann aber auch gemütlich zugehen. Von Februar bis November gibt es kontinuierlich Spezialitätenwochen - aktuell zum Beispiel Wild - und es besteht Auswahl aus der gesamten Karte, den ganzen Tag hindurch. Beim Stichwort «gemütlich» schweift der Blick vom Stübli neuerdings weiter in Richtung des alten Clubhauses. Jüngst wurde hier ein Weinkeller eingerichtet, in den sich Gruppen nach der Runde etwa zu einem spontanen «Plättli» mit einer Flasche Wein zurückziehen können. «Auch diese Lücke haben wir geschlossen», sagt Christmann zufrieden. Und wenn ein Charakteristikum oder eine Note allumfassend festgemacht werden soll, könne man sich einigen auf: «Eine marktfrische Küche mit leichtem asiatischen Touch.»

Dazu passend wählt der Küchenchef aus Südbaden, der auf dem Kreuzfahrtschiff kochend die Welt gesehen hat, die Red Thai-Kokossuppe als Empfehlung. Erfahrung sammelte



Andreas Fässler ausserdem in renommierten Häusern in Davos, Engelberg und Lenzerheide. Seit mehr als 12 Jahren kocht er nun schon im Albero.

ETWAS KLEINES, LEICHTES FÜR DIE RUNDE

Gerne bietet man dort zur Abwechslung auch Gerichte wie Sashimi an. «Unsere Stärken sind Flexibilität und die Tatsache, dass wir für alle Gäste wirklich gerne da sind. Wenn mal etwas nicht auf der Karte steht, wir es aber anbieten können, dann setzen wir es um.» Um das zu gewährleisten, muss das Duo Christmann/Fässler inklusive Equipe viele Gespräche als Team führen, sich nicht auf Lorbeeren ausruhen und stets neue Aktionen planen. Dazu gehört «flexibel sein, Positionen wechseln, damit jeder ein Gefühl für die anderen Rollen bekommt». Kulinarisch will man noch eins drauflegen - um die Qualität zu optimieren. «Mit reduzierter Basis und Ölen, um einfach mit gutem Geschmack frisch zu kochen.» Die Vorzüge der Küche seien nach der Neugestaltung immens. «Grundlage sind top-moderne Herde und Öfen, kurze Wege, nicht zu grosse Frigos - das heisst, man muss jeden Tag einkaufen und frisch produzieren.» Alles lasse sich gut überblicken und es werde klassisch à la minute gekocht, «quasi alte Schule, aber modernste Geräte».

Das wäre der Tipp für den hobbymässigen Golf-Koch: «Back to the Roots. Nicht zu verrückt werden und die Wurzeln des Kochens nicht vergessen. Einfach, gut, frisch.» Und wie sieht es vor der Runde Golf aus? «Wir raten vor der Runde noch was Kleines, Leichtes im Restaurant zu essen. Anschliessend geht man mit guter Stimmung und ausgewogen gefülltem Magen auf den Platz.» Guten Appetit und schönes Spiel!



RED THAI-KOKOSSUPPE

REZEPT FÜR 8 PERSONEN
VON ANDREAS FÄSSLER

- 2 cl Sesamöl
- 100 gr rote Gemüsezwiebeln, gewürfelt
- 5 dl Kokosnussmilch
- 5 dl Milch
- 60 gr Red Thai-Kokospaste
- 2,5 dl Gemüsebrühe
- 1 Stück Zitronengras
- 50 gr weisse Roux zum Binden

Zuerst das Sesamöl erhitzen und die Gemüsezwiebeln und das geschnittene Zitronengras anschwitzen.

Die restlichen Zutaten dazugeben und alles ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen.

Zum Schluss mit der Roux abbinden und nochmals 5 Minuten köcheln lassen. Das Ganze durch ein Sieb passieren.

Tipp zum Anrichten:

Shiitake-Pilze und Thai-Spargel anbraten, als Einlage in die Suppe geben und die Suppe mit Sakura-Kresse garnieren.

