

Weesnerin kocht für TV-Stammgäste

Heute Freitag kocht das Team des Parkhotels «Schwert» in Weesen für die fünf Stammgäste aus der Serie «Mini Beiz, dini Beiz» im Schweizer Fernsehen. Alle hoffen auf den Sieg.

Von Gabi Heussi

Weesen. – Rauchlachs, Rentierfilet, Elch-Entrecôte, Piroggen – lauter finnische Spezialitäten werden heute Abend, um 18.15 Uhr in der Fernsehsendung «Mini Beiz, dini Beiz» gezeigt, denn das Parkhotel «Schwert» in Weesen ist in dieser neuen Vorabendsendung mit dabei.

Die Teilnahme begann damit, dass Geschäftsführer Donat Anhorn von der Produktionsfirma via Mail die Anfrage erhielt, bei dieser Sendung mitzumachen.

«Ich sah die Möglichkeit der medialen Plattform und bewarb mich», so Anhorn. Darauf folgte ein längeres, telefonisches Interview und bald darauf die Zusage, dass er mit dem Parkhotel «Schwert» in die engere Auswahl gekommen sei.

Nachdem auch die nächste Hürde, ein umfangreiches Bewerbungsdossier, geschafft war, traten zum ersten Mal Kameraleute auf. Aus ihrem Material entstand ein kurzer Trailer, den das Schweizer Fernsehen bewertete, für gut befand, und die Teilnahme war gesichert.

Unter erschwerten Umständen

Am Freitag, 21. August, war es dann so weit. Ein ganzer Schwarm Fernsehleute strömte ins «Schwert» und zeichnete die Sendung auf.

«Doch, etwas nervös waren wir alle schon», sagt Myriam Fäh, die 27-jährige Köchin, die seit vielen Jahren in



Köckerin: Myriam Fäh kocht in der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» für das Parkhotel «Schwert» in Weesen. Bild Gabi Heussi

der Küche des «Schwert» steht. Aber gekocht hätten sie wie sonst auch. «Egal wer Gast ist, wir geben immer alles.»

Eine grosse Herausforderung an diesem Tag war, dass zur gleichen Zeit zu der die Filmaufnahmen entstanden, auch die Fernseh-Stammgäste bedient und bekocht werden mussten. Und dass ausgerechnet an diesem Tag eine Gruppe von 50 Personen zu Gast war. Auch die Gartenwirtschaft war randvoll und das Personal rotierte auf

Hochtouren. «Die Stammgäste der Sendung und das Filmteam mussten deshalb warten. Aber dafür hatten sie Verständnis», so Myriam Fäh.

Auch für Anhorn war die Herausforderung gross. «Als ich im Voraus sah, dass wir an diesem Tag eine grössere Gruppe Gäste haben, fragte ich beim Schweizer Fernsehen an, ob wir einen anderen Termin fixieren können.» Das sei nicht möglich gewesen. Und so machte auch er das Beste daraus. «Heute weiss ich, was wir noch hätten

anders machen können, um dem Stress auszuweichen, aber für mich ist schlussendlich nicht die Punktezahl wichtig, sondern die grosse Medienpräsenz, die wir mit dieser Sendung erhalten werden.»

Menüwahl ist Chefsache

Als Stammgast im Parkhotel «Schwert» wird Joanna Peyer auftreten. «Sie wohnt zwar nicht in Weesen, ist aber doch eine unserer Stammgäste», erklärt Fäh. Peyer will den ande-

ren vier Restaurantgängern zeigen, weshalb ihr Stammlokal mit den ausgewählten Spezialitäten und dem Service die höchste Punktzahl verdient.

Stolz ist Myriam Fäh besonders auf den hausgeräucherten Lachs, der zum Hauptgang serviert wird. «Wir haben einen eigenen Räucherofen und benutzen jeweils auch finnisches Holz um den Lachs zu räuchern», verrät die junge Weesnerin.

Bei der Wahl des Menüs habe sie aber nicht mitdiskutiert, das sei Chefsache gewesen. Und da Anhorn während drei Jahren in Finnland lebte, der Küchenchef, Antti Wäisenen, ein Finne ist, und im «Schwert» finnische Spezialitäten immer auch auf der Karte stehen, war es für Anhorn naheliegend, dass er auf Finnland setzte. «Ich könnte mir zwar vorstellen, dass es Stammgäste gibt, die lieber einheimische Produkte geniessen würden», so Anhorn. Aber er ist überzeugt, dass die Liebe zum Detail überwiegen wird.

Auch in den Brotkörbchen, die auf den Tischen stehen, ist selbst gemachtes Brot drin. Auf der beigelegten Karte ist zu lesen, dass die Gäste ganze Brote aus der «Schwert»-Backstube kaufen können. «Auch das wird die Stammgäste zu einer hohen Punktezahl bewegen», hofft Fäh.

Das Flambieren des Desserts, der Crêpes Suzette, übernahm der Chef und setzte damit nochmals einen sehr persönlichen Punkt.

Nun ist auch Anhorn auf die Sendung gespannt, denn gesehen hat er davon noch nichts. «Ein etwas mulmiges Gefühl hab ich schon, denn ich habe keine Ahnung, wie das viele Filmmaterial geschnitten wurde.»

«Mini Beiz, dini Beiz», SRF, Ausstrahlung: heute Freitag, 17. Oktober, 18.15 Uhr.

Meditationsabende in Uznach

Die Evangelische Kirchengemeinde Uznach und Umgebung lädt zu monatlichen Meditationsabenden ein.

Uznach. – Hinaustreten aus Hektik, Stress und Lärm. Einen Ort der Ruhe finden: Die Evangelische Kirchengemeinde Uznach und Umgebung bietet offene Meditationsabende im Kirchgemeindehaus in Uznach an.

Jeweils einmal pro Monat, am Dienstagabend von 20 bis circa 21 Uhr, besteht die Gelegenheit, an einer geführten Meditation teilzunehmen.

Die Treffen beinhalten Entspan-

nungsübungen, Anleitung zur Meditation sowie gemeinsames Sitzen in der Stille während 20 Minuten, teilen die Organisatoren mit.

Keine Anmeldung erforderlich

Es sind keine Vorkenntnisse nötig. Die Abende können auch einzeln besucht werden. Ein Einstieg ist jederzeit möglich. Die Teilnahme ist kostenlos und es ist keine Anmeldung nötig.

Geleitet werden die Meditationsabende von Urs Meier, Sozialarbeiter mit Weiterbildung in christlicher Meditation. (eing)

Daten: 20. Oktober., 10. November, 15. Dezember; Infos: www.evang-uznach.ch

Mundart-Beizer steckt Kritik weg

Das Rapperswiler Restaurant «MundArtBeiz» musste bei seinem Auftritt im SRF-Format «Mini Beiz, dini Beiz» einiges an Kritik einstecken. Die Stammgäste halten allerdings zu Wirt Andreas Lang.

Von Pascal Büsser

Rapperswil-Jona. – «Zu deftig», «zu mastig», «zu viel»: Die «MundArtBeiz» in Rapperswil-Jona wurde von den Gästen der SRF-Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» (siehe Box) nicht vor Kritik verschont.

Doch Wirt Andreas Lang, der die Sendung am Mittwochabend mit Stammgästen und Freunden in seinem Lokal verfolgte, nimmt die Hiebe gelassen. «Klar hätte ich gerne etwas mehr Punkte bekommen», meint der 52-Jährige. «Dass ich nicht mit einem Schloss oder einem Gilde-Restaurant mithalten können, bereitet mir allerdings keine schlaflosen Nächte.»

Aufgewühlte Gäste

Mehr aufgewühlt hat die Sendung offenbar eine Lokalbesucherin. «Ich habe mich wirklich aufgeregt über die negativen Kommentare», teilt sie am gestrigen Nachmittag Wirt Lang unangefordert mit, «besonders jene dieser Blondin. Dabei habt ihr doch ein so herziges Restaurant und gutes Essen.»

Die Qualität der Speisen stand denn auch nicht im Zentrum der Kritik. Lang tischte den Fernsehgästen als Hauptgang einen Renner seines Lokals auf: Drei verschiedene «Gordonblö», wie sie in der auf «Swissness» getrimmten «MundArtBeiz» heissen.

Die Fünfer-Gruppe mit drei Frauen ächtzte primär über die Grösse der Portionen. «Bei einer Männerrunde hätte es wohl anders ausgesehen», meint Lang. Allzu stark verteidigen



Gelassen: Der Rapperswiler Andreas Lang kann trotz Fernseh-Kritik noch lachen.

will er sich nicht. Er steht zu seinen Kreationen. «Stammkunden haben mir bereits gemailt, dass ich bloss nicht anders kochen oder andere Portionen machen soll», hält er fest. Allerdings gebe es durchaus auch leichtere Menüs oder auf Wunsch auch halbe Portionen, fügt er hinzu.

Vor acht Jahren Konzept gewechselt

Sein Lokal hat der Rapperswiler Lang vor 25 Jahren von seinen Eltern übernommen, die im Haus an der Alten Jonastrasse ein Café geführt hatten. Lang junior, der vier Saisons als Koch in Mexiko gearbeitet hatte, setzte während 19 Jahren auf mexikanische Kost. 2008 stieg er auf das jetzige «Swissness»-Konzept um. «Ich wollte nochmals etwas Neues wagen und mit lokalen Produkten arbeiten», erklärt er den Richtungswechsel.

Den Auftritt in «Mini Beiz, dini Beiz» bereut er nicht. «Zu sehen, wie aus rund elf Stunden Dreh ein zwanzigminütiger Beitrag entsteht, war in-

teressant», meint Lang. Zudem sei sein Restaurant insgesamt authentisch rübergekommen. Ein gewisser Werbeeffekt sei sicher entstanden. «Am Ende muss sich jeder selber ein Bild machen», meint Lang.

«Mini Beiz, dini Beiz»

In der Sendung «Mini Beiz, dini Beiz» von SRF gehen fünf Stammgäste an fünf Tagen auf Beizentour in einer Schweizer Region. Jeder von ihnen stellt an einem Abend sein Lieblingsrestaurant vor – und versucht die anderen davon zu überzeugen, dass seine Beiz die beste ist. In dieser Woche ist der Kanton St. Gallen dran. Mit der «MundArtBeiz» in Rapperswil-Jona (am Mittwoch ausgestrahlt) und dem Parkhotel «Schwert» in Weesen (Ausstrahlung heute) ist See-Gaster doppelt vertreten. (srf/so)

INSERAT

PETER VON ROTZ GLARUS AG
Innendekoration Vorhänge Teppiche Parkett Bodenbeläge

Neu bei uns:

Stoffe
von **alato**
INTERIOR

Verkauf: Bahnhofstrasse 13 – Administration: Elggisstr. 6 – 8750 Glarus
Telefon 055 645 31 31, Fax 055 645 31 30
www.vonrotzag.ch
peter@vonrotzag.ch