

Die bescheidene Gastgeberin

USTER Die Familie Stalder führt seit 19 Jahren den Löwen in Nänikon, der heute 17 Gault-Millau-Punkte hat. Im Herbst hat Carmen Stalder einen Preis für «ausgezeichneten Empfang» bekommen. Das Erfolgsrezept scheint in der Zusammenarbeit zwischen Küche und Service zu liegen.

Die Tische im Speisesaal im Restaurant zum Löwen in Nänikon sind bereits am Morgen mit weissen Tischtüchern, Geschirr und blauen Wassergläsern gedeckt. Bevor sich Carmen Stalder an den Tisch in der Ecke setzt, serviert sie Tee auf einem silbernen Tablett. In diesem Raum hat sie das Sagen, denn als Gastgeberin und Sommelière kümmert sie sich hier drin gemeinsam mit ihrem Team um die Dekoration, die Gedecke, die Getränke und natürlich um die Gäste – und das so gut, dass sie dieses Jahr vom Club Prosper Montagné die Auszeichnung «Coupe de l'Accueil – ausgezeichnete Empfang» (siehe Box) erhielt.

«Ich habe mich sehr über die Auszeichnung gefreut», sagt die 38-jährige Nänikerin und betont, dass die Auszeichnung aber ihrem ganzen Team gelte. Diese Anmerkung ist laut ihrem Mann und Gault-Millau-Koch Stephan Stalder nicht ganz untypisch für Carmen Stalder. «Sie ist immer viel zu bescheiden. Ohne sie läuft im Restaurant nichts, sie hat sich diese wichtige Auszeichnung mehr als verdient», sagt er liebevoll über seine Frau. Er ist extra aus der Küche gekommen, um sicherzustellen, dass seine Frau sich nicht unter Wert verkauft.

Den Preis für ihren Service schreibt Carmen Stalder ihrer Offenheit und ihrer Freundlichkeit zu. «Das liegt in meiner Familie, auch meine Mutter und meine Schwester arbeiten in der Gastronomie.» Das A und O im Service sei, immer freundlich zu bleiben. Sie erinnert sich an einen Gast, der im Garten sass und sich über eine Mücke in seinem Weinglas beklagte. «Gewisse Dinge kann man einfach nicht kontrollieren. Da hilft nur noch ein bisschen mehr Freundlichkeit und Professionalität», sagt die Gastgeberin und lacht.

Die Anfänge

Das Ehepaar Stalder führt den Löwen in Nänikon bereits seit 19 Jahren: Er in der Küche und sie an der Front. «Kennengelernt haben wir uns in meinem Lehrbetrieb. Stephan hat dort sein Praktikum für die Hotelfach-

schule gemacht und in der Küche gearbeitet», erzählt Carmen Stalder. Die Idee vom eigenen Restaurant war schon immer da. «Nach dem wir Erfahrungen sammeln konnten, haben wir den «Löwen» erworben, aufwändig umgebaut und unser eigenes Restaurant aufgemacht.»

2002 kamen die ersten Gault-Millau-Punkte. «Angefangen haben wir mit 14 Punkten», so Carmen Stalder. Dann sind immer mehr dazugekommen, heute ist der «Löwen» mit seinen 17 Punkten das am höchsten eingestufte Restaurant im Oberland. Die 17 Gault-Millau-Punkte hat der «Löwen» aber nicht nur für die Kochkünste von Stephan Stalder erhalten. «Die Punkte werden für das Gesamtpaket vergeben. Da muss nicht nur das Essen, sondern auch das Ambiente und der Service stimmen.» Auch wenn Stalder sich über die gute Bewertung freue, arbeite sie aber immer noch für die Gäste und nicht, um Punkte zu erreichen.

Die Zusammenarbeit mit ihrem Mann funktioniere sehr gut. Ihr schreibt Stalder auch den Erfolg des «Löwen» Nänikon zu. «Jeder hat seinen Aufgabenbereich. Klar, sprechen wir uns manchmal ab, aber jeder trägt die Verantwortung für seinen Teil.» Während die Gäste im Restaurant sitzen, treffen sich die beiden nur bei der Übergabe der Teller. Ein Klingeln signalisiert dem Serviceteam, dass die Speisen für einen Tisch fertig sind. «Dann muss alles schnell gehen. Die Teller dürfen keine Minute stehen bleiben, da sonst beispielsweise ein Schaum zusammenfallen oder ein Eis schmelzen könnte.»

Orientierung an Farbe

Wenn Stalder ihren Alltag beschreibt, klingt alles so einfach. Das liegt vielleicht daran, dass sie mit einer inneren Ruhe und einem charmanten Lächeln erzählt. Etwa um 9 Uhr beginnt Stephan Stalder mit seinem Team in der Küche zu arbeiten. Zu dieser Zeit beginnt Carmen Stalder im Büro und kümmert sich um die administrativen



Ein eingespieltes Team: Stephan und Carmen Stalder in der Küche des Restaurant Löwen in Nänikon.

Mano Reichling

«Gewisse Dinge kann man einfach nicht kontrollieren.»

Carmen Stalder

Dinge, putzt das Restaurant, deckt für den Lunch auf und lernt die Speisen auswendig, die am Mittag auf den Tisch kommen. «Wenn die Tür aufgeht, muss ich für die Gäste bereit sein», sagt sie. Während des Mittagessens kümmert sie sich um jeden Gast und erklärt die Speisen auf dem Teller – was bei den Speisen aus Stephan Stalders Küche nicht immer so einfach ist. Die Zutaten sind meist kunstvoll angerichtet und bis zur visuellen Unkenntlichkeit verändert. «Ich orientiere mich dann jeweils an den Farben auf dem Teller.» Und mit ein wenig Übung sei das keine schwere Aufgabe mehr.

Um 15 Uhr hat das Team Zimmerstunde, bevor die Arbeit für das Nachtessen wieder losgeht. Am Abend arbeiten alle bis in die Nacht hinein. «Ausser am Wochenende – bei uns Sonntag und Montag – bleibt mir nicht viel

Zeit für andere Dinge», sagt Stalder. Auch ihre zwei Kinder haben sich an diesen Tagesablauf gewöhnt. «Da wir in den oberen Stockwerken im «Löwen» wohnen, können wir Familie und Arbeit gut unter einen Hut bringen.» So essen die Kinder am Mittag in der Küche. Früher als Michelle (heute 12) und Robin (heute 14) noch kleiner waren, hätten sie gar in der Küche oder im Service mithelfen wollen. «Wenn die Kinder nach Hause kommen, ist immer jemand da. Klar ist die Arbeit manchmal anstrengend, aber wir haben sehr viel voneinander», sagt die zweifache Mutter. Nach 19 Jahren im Löwen zieht sie eine positive Bilanz: «Auch heute gefällt mir meine Arbeit noch sehr gut. Mit meinem Mann ein Restaurant zu eröffnen, war die beste Entscheidung.»

Rahel Schmucki

DIE AUSZEICHNUNG

Mehr als nur ein Lächeln

Die Auszeichnung «Coupe de l'Accueil – ausgezeichnete Empfang» wird einmal im Jahr an eine Person in der Schweizer Gastronomie vergeben. Der Club Prosper Montagné (Académie Suisse des Gastronomes) beschreibt seinen Preis auf der Homepage so: «Er belohnt mehr als nur das Lächeln.» Unerlässlich seien die Beherrschung des Metiers, der Sinn für eine ansprechende Dekoration, die Bereitschaft auf den Gast einzugehen und vor allem der Charme. «Es handelt sich vor allem um ein Gefühl des Wohlbefindens, das alle Kunden verspüren sollten», schreibt der Club weiter. zo