



Auf der Tannenbodenalp werden nicht nur Gäste bewirtet, hier wird auch Alpwirtschaft betrieben. Über 100 Kühe weiden rund um die Alp.

Authentischer Genuss auf der Tannenbodenalp

Hoch über dem Walensee auf dem Flumserberg wird authentischer Alp-Genuss geboten. Die «Sennästube» ist das neuste Juwel der Azibene AG, die bereits andernorts gezeigt hat, wie sich Tradition und Moderne optimal verbinden lassen. Gleich wie in den bisherigen

Azibene-Betrieben in Murg legt auch das junge Gastgeberpaar in der «Sennästube» Wert auf Ehrlichkeit im Umgang mit den Gästen und auf dem Teller. Dabei ist vieles Handarbeit, auch bei den Brot- und Backwaren, für die man mit der Delitrade AG eine optimale Partnerin gefunden hat.

Text: Thomas Bürgisser, Fotos: Sheryl Fischer

Die «Sennästube» auf dem Flumserberg macht ihrem Namen alle Ehre. Etwas oberhalb der Alp sieht man die Kühe weiden, auf den Wanderwegen rundherum erklimmen Wanderer einen der zahlreichen Berggipfel. Wer es eher gemütlich mag, genießt die eindruckliche Bergkulisse direkt auf der Terrasse der Sennästube,

auf rund 1400 Meter über Meer, mit einem atemberaubenden Panoramablick auf die gegenüberliegenden Churfürsten sowie hinunter ins Tal auf den tiefblauen Walensee. Tritt man in die Sennästube ein, fühlt man sich tatsächlich ein wenig wie in der Stube einer Alphütte – einer modernen Alphütte. Ende Mai 2015 er-

öffnete das Restaurant nach einer rund einmonatigen sanften Renovierung neu: Mobiliar wurde teilweise ausgetauscht, Wände neu gestrichen, Möbel abgeschliffen und die passende Innendekoration eingebracht. Zahlreiche typische Alp-Gegenstände wie Milchkännchen, Rahmkellen oder Milchbrenten begegnen einem in

Berg- & Ausflugs-gastronomie



Walensee-Region geschliffen hat. Bei allen wurde Altes modernisiert, ohne dabei die Geschichte in Vergessenheit geraten zulassen. Dazu gehört zum Beispiel eine alte Spinnerei in Murg, einem Dorf am Walensee. Dieter von Ziegler, der ehemalige Direktor der Spinnerei, hat diese zusammen mit seiner Frau Esther von Ziegler nach der Schliessung zum «Lofthotel» umfunktioniert. Hier bietet das Ehepaar von Ziegler, die Inhaber der Azibene AG, 19 Zimmer für rund 54 Gäste: Grosszügige Loftzimmer, ausgefallene Bikerlofts, einmalige Suiten sowie möblierte Wohnungen. «Besonders beliebt ist das Lofthotel auch bei Unternehmen für die verschiedensten Anlässe», erklärt Sam Wenger, der operative Leiter der Azibene AG. Zu diesem Zweck stehen vier helle Seminarräume sowie eine Eventhalle für bis zu 250 Personen zur Verfügung. Etwas weiter unten im Dorf ist die «Sagibeiz» domiziliert. Analog der Spinnerei beim Lofthotel dient bei der Sagibeiz eine alte Sägerei als Grundlage. In stilvollem Ambiente geniessen die Gäste hier fantasievolle Gerichte aus lokalen Produkten, wofür sich im Innern 120 und auf einer grossen Terrasse weitere 60 Plätze anbieten. «Im Sommer nutzen viele Hochzeitspaare mit ihren Gästen diese unvergleichliche Atmosphäre für ihren schönsten Tag im Jahr», sagt Sam Wenger. Einen weiteren Festsaal für rund 100 Personen bietet der «Sagisteg» gleich unterhalb der Sagibeiz, der Dritte im Bunde. Direkt am Walensee lassen sich hier erholsame Stunden verbringen und kulinarische Freuden ge-



Impressionen von der Sennästube auf der Tannenbodenalp.

den hellen gemütlichen Räumen und unterstreichen die Alp-Atmosphäre. Blickfang aber ist die Käserei, halb in die Gaststube integriert und durch eine Fensterscheibe einsehbar. «Den Sommer hindurch ist der Käser hier jeweils von ungefähr vier bis zehn Uhr morgens am Käsen», erzählen Karin Vollenweider und Daniel Meier stolz. Sie sind das neue Gastgeberpaar in der Sennästube. Und was in der Käserei hergestellt wird, kommt natürlich bei den Gästen auf den Teller. «Authentisch geniessen», so das Motto der Sennästube – und viel besser als mit einer Käserei im Haus lässt sich dies kaum umsetzen.

Von der stillgelegten Spinnerei bis zur alten Sägerei

Die Sennästube ist bereits der vierte Rohdiamant, den die Azibene AG in der

Bei der sanften Renovation der Sennästube ist es gelungen, die Innenräume zu modernisieren und gleichzeitig die Alp-Atmosphäre hervorzuheben.



niessen, sei es im Restaurant mit 90 A la Carte-Plätzen oder auf der Seeterrasse mit 70 Plätzen. «Ein besonderes Highlight ist der hauseigene Steg, über den man seinen Anlass bei uns zum Beispiel mit einer Schifffahrt auf dem Walensee verbinden kann», schwärmt Sam Wenger.

Husky-Rundfahrten oder Käsen als Team-Event

«In all unseren Betrieben legen wir Wert darauf, dass die meisten Produkte direkt aus der Region kommen», betont Sam Wenger. So ist für die Gäste täglich ein Fischer auf dem Walensee unterwegs und sorgt für frische Felchen. Kastanienprodukte stammen vom Förster des Kastanienwaldes in Murg, den Feigensenf bezieht man aus Quinten auf der gegenüberliegenden Seeseite. «Und mit der Sennästube kommt natürlich jetzt der Käse, Butter oder das Joghurt in unseren Restaurants von der Tannenbodenalp.»

Die Sennästube, von der Ortsgemeinde gepachtet, ist nicht nur kulinarisch eine ideale Ergänzung zu den bisherigen Betrieben der Azibene AG: Zum Beispiel können den Hotel- und Seminargästen des Lofthotels sowie Firmen, Vereinen und Gruppen noch attraktivere Erlebnis- und Genuss-Angebote offeriert werden. Der kulinarische Genuss wird dabei kombiniert mit im Winter Schneeschuhwanderungen oder auch Husky-Rundfahrten auf der Tannenbodenalp.

Im Sommer lässt sich beispielsweise auf der Alp die Hochzeitsparty feiern oder das Seminar mit Käsen in der Brauchtum-Käserei verbinden. Auch eine geführte Kräuter-Wanderung mit der lokalen



Aus der Molke der Käserei zaubert das Küchenteam beispielsweise eine feine Molkesuppe, serviert mit Holzofen-Brot.

Die Alp-Produkte können auch direkt in der Sennästube gekauft werden.



«Kräuterhexe» Doris Kurath ist im Angebot. Gastgeber Daniel Meier von der Sennästube ist gelernter Koch und hat die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich absolviert. Dort lernte er auch seine Partnerin Karin Vollenweider kennen, die zuerst eine KV-Lehre absolvierte und anschliessend in die Gastronomie wechselte. Nach Auslandsaufenthalten in Wales, Malta und Schweden verwöhnen Karin Vollenweider und Daniel Meier, unterstützt von acht bis zehn Mitarbeitenden, nun die Gäste auf der Tannenbodenalp, er in der Küche, sie an der Front. «Aber auch Daniel ist gerne draussen bei den Gästen, holt sich Rückmeldungen zu seinen Kreationen und hat Zeit für einen Schwatz», erzählt Karin Vollenweider. Rund 40 Gäste finden in der Gaststube Platz, weitere 100 auf der Terrasse. Zusätzlich verfügt die Sennä-

Berg- & Ausflugsgastronomie

stube über ein Brauchtum-Stübli für gut 25 Personen. Die Gäste hier sind naturverbunden, im Sommer Wanderer und im Winter Schneesportler von der angrenzenden Skipiste und Langlaufloipe, erklärt Karin Vollenweider. «Man kann aber auch bequem mit dem Auto zu uns hoch fahren, auch im Winter», lacht sie. Und auch viele Einheimische seien «gwundrig» schauen gekommen, was sie hier Neues machen.

Sennästubewurst und Käseschnitten

«Ehrlichkeit ist uns wichtig, im Umgang mit den Gästen, aber auch auf dem Teller», beschreiben die zwei Gastgeber ihre Philosophie. Zur authentischen Küche gehören nicht nur der Alpkäse sowie andere Molkereiprodukte von der Tannenbodenalp. Vielmehr verwenden sie so viele Alp-Produkte wie möglich in der Küche. Mit Alp-Kräutern wird gewürzt, dekoriert, aber auch Frischkäse oder die Sennästubewurst, eine haus eigene Schweinewurst, verfeinert. Aus selbstgesammelten Heidelbeeren entstehen Desserts. Auf der Karte finden sich nebst Ribelmalsgnocchi oder knusprig gebratenem Schweinebauch auch Klassiker wie Wurst-Käse-Salat, Käseschnitten, Fondue, Raclette, Schnitzel mit Pommes Frites sowie saisonal-regionale Kreationen.



Holzofen-Brot, Pane Castello, Butter- und Nussgipfel sowie die Patisserie liefert die Delitrade AG in die Sennästube.

Passend zum «Plättli am Meter» mit mildem und rezentem Alpkäse sowie verschiedenen regionalen Fleischspezialitäten wird in der Sennästube das Holzofen-Brot von Delitrade serviert.



Brot- und Backwaren von der Delitrade AG

Ganz alles ist aber nicht Eigenproduktion in der Sennästube. «Die Backwaren überlassen wir zugunsten der Qualität den Profis», erklärt Daniel Meier schmunzelnd. Er sei Koch und kein Bäcker, entsprechend gäbe es gelernte Fachkräfte, die dies besser machen. «Auch hier legen wir aber grossen Wert auf Handarbeit», betont er. Unter anderem deshalb setzt man hier ganz auf die Delitrade AG, deren tiefgekühltes Brot- und Backwaren-Sortiment vorwiegend «hand made» und in traditioneller «Bäcker-Qualität» gefertigt wird. «Unsere Backwaren werden in über 25 schweizerischen mittelständisch-gewerblichen Bäckereien und Konditoreien in den unterschiedlichsten Region der



Vor der Wanderung oder der nächsten Skiabfahrt können sich die Gäste in der Sennästube mit einem Kaffee und Nussgipfel der Delittrade AG stärken.

Gästen zurück, was bei Brot zu einem Salat oder Plättli ansonsten eher aussergewöhnlich ist», sagt Karin Vollenweider.

Holzofen-Brot passt perfekt zum Alp-Plättli

Bereits die Sagibeiz wie auch der Sagisteg sind langjährige Kunden von Delittrade. Trotzdem sei es nicht selbstverständlich gewesen, dass auch die Sennästube automatisch bei ihnen bestelle, betont Heinz Kistler. Als Verkaufsaussendienst der Delittrade AG betreut er die Sennästube und unterbreitete Karin Vollenweider und Daniel Maier vor einigen Monaten ein Angebot zur Degustation. «Beim Zusammenstellen eines solchen Angebotes schauen wir jeweils, welche Produkte aus unserem vielseitigen Sortiment am besten zu einem Betrieb und seiner Umgebung passen, wobei natürlich auch viel Erfahrung mitspielt», erklärt Heinz Kistler. Bei der Sennästube stellte er vor allem rustikale, urchige Backwaren vor – und traf damit genau den Geschmack der beiden Gastronomen. Karin Vollenweider: «Bei der Degustation waren wir sofort begeistert, vom Geschmack und vom Sortiment. Das Holzofen-Brot passt natürlich perfekt zu unseren Plättli mit Alpkäse und Fleischspezialitäten. Und auch das Pane Castello entspricht genau unseren Vorstellungen.» Daneben liefert die Delittrade AG mit Sitz in Otelfingen auch Butter- und Nussgipfel sowie verschiedene Patisserie-Produkte auf die Tannenbodenalp. Zweimal wöchentlich trifft eine neue Lieferung in der Sennä-

Schweiz hergestellt», erklärt Thomas Staub, Leiter Verkauf der Delittrade AG, das Konzept. Dadurch könne man nicht nur Handarbeit, sondern vor allem auch traditionelle Bäcker-Qualität in tiefgekühlter Form bieten. Diese Qualität sei überzeugend, bestätigen Karin Vollenweider und Daniel Meier. Zum einen sieht man den Broten durchaus an, dass sie von Hand gefertigt sind. Kein Brot oder Gipfel gleicht exakt dem anderen. «Das macht das Produkt ehrlich und sympathisch», findet das Gastgeberpaar. Aber auch die Gäste sind von der Qualität begeistert. «Wir haben sehr viele positive Rückmeldungen.» Und das beste Zeichen dafür, dass das Brot schmeckt, gibt's jeweils beim Abräumen der Tische: «Da kommen fast keine Brotresten von unseren

Erfolgreiche Lieferantenpartnerschaft (v.l.n.r.): Sam Wenger, operativer Leiter der Azibene AG, Daniel Meier und Karin Vollenweider, Gastgeberpaar der Sennästube, Heinz Kistler, Verkaufsaussendienst der Delittrade AG, und Thomas Staub, Leiter Verkauf der Delittrade AG.



Berg- & Ausflugsgastronomie

stube ein. «Uns erleichtert dies die Planung. Mit den tiefgekühlten Produkten können wir immer flexibel reagieren, haben keine Resten am Abend und trotzdem stets frische Backwaren», sagt Daniel Meier.

Tradition pflegen und mit Innovationen auftrumpfen

Nebst der Qualität schätzen Daniel Meier und Karin Vollenweider aber auch schlicht den kundenfreundlichen Umgang bei der Delitrade AG. «Dazu gehört auf der einen Seite natürlich der Aussendienst. Aber auch beim Innendienst sind alle immer sehr freundlich und kompetent», schwärmt Karin Vollenweider. Und der Einsatz des gesamten Delitrade-Teams sei beeindruckend. So habe sie es beispielsweise ganz verschwitz, die 1. August-Weggen zu bestellen. «Mir ist das erst einen Tag zuvor aufgefallen», erinnert sie sich. Auf Anfrage bei der Delitrade AG habe man dort aber alle Hebel in Bewegung gesetzt und konnte prompt innert kürzester Zeit die Weggen liefern. «Auf einen solchen Lieferanten vertrauen zu können, erleichtert einem den Alltag schon sehr», sagt Karin Vollenweider. Für Heinz Kistler von der Delitrade AG ist es selbstverständlich, dass man in solchen Fällen alles versuche, um dem Kunden weiterzuhelfen. «Notfalls fahre ich auch schon mal selber mit der Lieferung zum Kunden.» Auch für ihn – wie für das Gastgeberpaar in der Sennästube – ist eine gute Vertrauensbasis und ein ehrlicher, authentischer Umgang mit seinen Kunden wichtig. Nicht die einzige Gemeinsamkeit, welche die Delitrade AG mit den Betrieben der Azibene AG hat. «Auch wir verbinden Tradition mit Modernem», zieht Thomas Staub, Leiter Verkauf der Delitrade AG, eine weitere Parallele. «Zwar setzen wir ganz auf das alte, traditionelle Bäckerhandwerk, handeln aber modern, verbessern bestehende Produkte laufend und kommen regelmässig mit Innovationen auf den Markt.» Ein Weg, den man auch bei der Azibene AG weiterverfolgen möchte. Denn: Die Sennästube soll nicht unbedingt die letzte «Sortimentserweiterung» der Gastronomie- und Hotellerie-gruppe gewesen sein. «Wir sind immer interessiert an spannenden Konzepten», schmunzelt Sam Wenger.

Impressionen von den Betrieben der Azibene AG in Murg



Das Lofthotel hat 19 Zimmer, darunter auch eine Loftsuite.



Die Sagibeiz eignet sich fürs gemütliche Tête-à-tête genauso wie für einen einmaligen Firmenanlass, das Hochzeitsfest oder für den Geburtstag in stilvoller Umgebung.



Direkt unterhalb der Sagibeiz findet sich der Dritte im Bunde: Der Sagisteg, inklusive eigenem Bootssteg. Direkt am See lassen sich erholsame Stunden geniessen und schöne Feste feiern.