

Kulinarik im Gilde-Gasthaus Adler, Küssnacht am Rigi:

# Hier kochen zwei echte Originale



**Dani Windlin ist Koch, Unterhalter und Gastgeber aus Leidenschaft. Gemeinsam mit seiner Gemahlin Inge Windlin führt er das Gasthaus Adler in Küssnacht am Rigi – und dies bereits in vierter Familien-Generation. Als Gilde-Ambassador der Zentralschweiz und engagierter Gastronom ist er weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt. Ein echtes Original, aber nicht das einzige im Gasthaus Adler. Auf ein weiteres Original setzt Dani Windlin bei den Reisgerichten: Ben's Original. Und dies aus voller Überzeugung!**

Text: Thomas Bürgisser | Bilder: Rolf Neeser

**K**üssnacht am Rigi ist ein geschichtsträchtiger Ort. Hier in der Nähe, in der Hohlen Gasse, lauerte Wilhelm Tell im Jahr 1307 dem Landvogt Gessler auf und erschoss ihn mit der Armbrust – so will es die Erzählung. Ganz so alt ist das Gasthaus Adler im Zentrum des Schwyzer Städtchens zwar nicht. Aber immerhin: Bereits 1842 öffnete das Traditionshaus seine Türen, damals noch als Schwarzer Adler. In den folgenden Jahrzehnten logierten hier Könige aus Bayern und Portugal. Seit 1924 führen die verschiedenen Generationen der alteingessenen Familie Windlin die Geschicke des Gasthauses. Seit nun bald 100 Jahren!

### Fortsetzung der Familientradition

2006 übernahmen Inge und Dani Windlin das Gasthaus Adler in vierter Generation. Weit über die Kantonsgrenzen hinaus bekannt, ist der «Adler» praktisch jeden Mittag und Abend ausgebucht. Schon als Kind war Dani Windlin voll in den Familienbetrieb integriert, ass mit seinen Geschwistern am Stammtisch Zmittag und half ab der 6. Klasse in der Küche mit. Die Kochlehre absolvierte er im renoiierten Waldheim in Risch,

Erfahrung sammelte und sich seit 2006 mit viel Engagement und Herzblut an der Gästefront um die Bedürfnisse der Gäste im Gasthaus Adler kümmert. Gastgeberin Inge Windlin zu GOURMET: «Aufmerksam sein ist mir enorm wichtig. Dass wir uns erinnern, wie die Stammgäste ihr Wasser und ihren Kaffee möchten, welche Plätze sie bevorzugen. Und vor allem, dass wir sie persönlich begrüßen, Zeit für einen Schwatz haben. Denn sie kommen auch, um uns als Gastgeber zu sehen.»

## «Aufmerksam sein ist mir enorm wichtig.»

Inge Windlin, Gastgeberin im Gilde-Gasthaus Adler, Küsnacht am Rigi

sammelte später im Ausland und im Eichhof in Luzern Erfahrungen – immer mit dem klaren Ziel, die Familientradition eines Tages weiterzuführen. «Schon kurz nach unserem Kennenlernen fragte er mich direkt, ob das für mich in Frage kommt. Und ich war sofort dabei», erinnert sich Inge Windlin, die ebenfalls schon früh Gastro-

### Der Koch wird zum Gastgeber

Auch deshalb änderten Dani und Inge Windlin vor sechs Jahren ihr Konzept ein wenig: Schon bei der Übernahme im Jahre 2006 wurden die in die Jahre gekommenen Hotelzimmer in den oberen Etagen zu zwei Wohnungen umgebaut. Vor sechs Jahren löste man auch den Saal und die Küche im ersten Stock auf und baute nochmals eine Wohnung ein. Seither konzentriert sich das Gastgeberpaar aufs Wesentliche: eine kleine Küche im Erdgeschoss sowie 30 Sitzplätze im Restaurant und seit einem Jahr noch zusätzlich 20 Sitzplätze als Puffer im angrenzenden Windlins, einer Art Bistro. Auf der übersichtlichen Speisekarte finden sich frische saisonale und traditionelle Gerichte wie Rindsfiletmedaillons mit Entenleber oder frischen Fisch aus dem Zugersee, je nach Fang. Während am Mittag drei Menüs als Empfehlung angeboten werden, wird am Abend A la Carte serviert – und zwar durchaus auch einmal von Dani Windlin. Denn mit dem Konzeptwechsel gab es auch Unterstützung in der Küche durch Peter Steiger, während Dani Windlin als Gastgeber vor allem am Abend vermehrt bei den Gästen anzutreffen ist. Beim Begrüssen, Servieren, Plaudern – oder auch einmal beim Unterhalten.

### Gilde-Ambassador der Zentralschweiz

Tatsächlich liegt Dani Windlin auch das Unterhalten im Blut: Regelmässig greift er zum Mikrofon oder teilt humoristische Videos in den sozialen Medien – ein perfekter Botschafter für die Gastronomie. Der umtriebige Macher bringt seine Ideen und seine Energie aber auch seit vielen Jahren immer wieder in Verbänden ein – bei GastroSuisse, Schwyz Tourismus, Gastro Schwyz und vor allem auch bei der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen. Rund 300 Betriebe gehören zu dieser renommierten Gruppierung, allesamt Gastronominnen und Gastronomen, die gleichzeitig Inhaber eines meist kleinen bis mittelgrossen Restaurations-Betriebes sind. «Das besondere eine Prozent des Schweizer Gastgewerbes»



Prominente Lage: Das Gasthaus Adler liegt am Hauptplatz in Küsnacht am Rigi.



Der Innenbereich des Gasthauses ist geprägt von viel Holz und einer gemütlichen Atmosphäre.



Das «Windlins» bietet weitere 20 Plätze und ist ebenfalls gemütlich mit viel Holz gestaltet.



Vor allem am Abend steht inzwischen hauptsächlich Peter Steiger in der Küche, während sich Dani Windlin (links) vermehrt um die Gäste kümmert.

Dani Windlin ist Ambassador Zentralschweiz der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen.

wird die Gilde auch oft genannt, steht sie doch für gutbürgerliche, qualitativ hochwertige, marktfrische und kreative Küche – ganz so, wie es das Gasthaus Adler auch bietet. «Wir sind bei der Gilde aber vor allem auch eine Art Familie, helfen uns untereinander, tauschen uns aus und kommen gemeinsam weiter», betont Dani Windlin gegenüber GOURMET. Als Gilde-Ambassador der Zentralschweiz versucht er die andern Gilde-

Mitglieder auch aktiv zu diesem Austausch zu motivieren, sei es über gemeinsame Chats, sei es mit Anlässen wie einem Skitag.

### Seit 30 Jahren Gilde-Partner

Eine enge Zusammenarbeit aber gibt es nicht nur unter den Gilde-Betrieben, sondern auch zwischen der Gilde und ausgewählten Partnern. Einer dieser Partner ist seit 30 Jahren die Mars Schweiz AG, zu der unter anderem Ben's Original gehört. So nämlich heisst Uncle Ben's neu: Seit März 2022 tritt die Traditionsmarke nun auch in Hotellerie und Gastronomie mit neuem Logo, neuer Verpackung und unter neuem Namen auf (siehe Box). «Der Inhalt aber bleibt gleich: Eine erstklassige Produktqualität, die von allen geschätzt wird. Reis, der hält, was er verspricht und der sowohl jedem Sterne- als auch jedem Hobbykoch gelingt», betont Stefan Wittwer, Food Service Manager der Mars Schweiz AG. Häufig zum Einsatz kommen die Ben's Original Reissorten wie Langkornreis, Vollreis, Basmati, Wildreis, Risotto, aber auch Ebly in Heimen und Spitälern oder bei Caterings, wo die Qualitätskonstanz auch bei längeren Standzeiten gleichbleibend hoch sein muss. Auf der anderen Seite begeistert die





Dani Windlin setzt auch in der Küche auf Ben's Original, wegen der Gilde-Partnerschaft, aber auch der überzeugenden Produktequalität wegen.



### Neuer Name, neuer Look, gleicher Inhalt

Im vergangenen Jahr machte Mars mit den Retailprodukten den Anfang, seit März 2022 folgten auch die Produkte für die Hotellerie und Gastronomie: Uncle Ben's heisst neu Ben's Original und tritt in neuem Design sowie mit neuem Logo auf. Damit macht Mars einen wichtigen Schritt im Sinne ihres Markenversprechens, eine integrativere Zukunft zu schaffen und allen einen Platz am Tisch zu bieten. «Mars setzt sich in verschiedensten Bereichen für Gleichberechtigung ein. Auch hier wollen wir nun unsere Vorbildfunktion wahrnehmen, vorausgehen und ein gutes Beispiel sein», sagt Stefan Wittwer, Food Service Manager der Mars Schweiz AG. Im Rahmen der Lancierung des neuen Auftritts von Ben's Original ist Mars zudem im Jahre 2021 eine dreijährige Partnerschaft mit Caritas Schweiz und der SV Stiftung eingegangen. Daneben unterstützt Mars weiterhin den Gilde-Risottotag mit Ben's Original: Ein jährlicher, schweizweiter Gilde-Kochtag zugunsten von Menschen mit Multipler Sklerose.

## «Wir sind bei der Gilde auch eine Art Familie, helfen uns untereinander, tauschen uns aus und kommen gemeinsam weiter.»

Dani Windlin, Gastgeber im Gilde-Gasthaus Adler, Küssnacht am Rigi

Traditionsmarke in Landgasthöfen, in der leicht gehobenen Gastronomie und damit auch bei typischen Gilde-Betrieben. «Gastronomen, die sich auf gute Qualität verlassen wollen, setzen auf Ben's Original. Entsprechend ist diese Partnerschaft zwischen der Mars Schweiz AG und der Gilde etablierter Schweizer Gastronomen nahelegend und eine Bereicherung für alle», sagt Food Service Manager Stefan Wittwer gegenüber GOURMET.

### Gemeinsames Engagement

Dani Windlin setzt aus Überzeugung auf die Reissorten von Ben's Original, zum Beispiel auf den Risotto, Basmati oder Langkornreis.



Seit 30 Jahren ist Mars Schweiz AG, zu der Ben's Original gehört, Partner der Gilde, ganz zur Freude von Dani Windlin, Gilde-Ambassador, und Stefan Wittwer, Food Service Manager der Mars Schweiz AG.

## GASTRONOMIE

■ Zum einen, weil Mars Schweiz Gilde-Partner ist: «Das ist eine gegenseitige Partnerschaft, so dass wir von der Gilde selbstverständlich auch diese Produkte bevorzugen. Schliesslich ist Mars Schweiz schon seit 30 Jahren an unserer Seite, unter anderem jeweils auch beim Gilde-Risottotag.» An diesem jährlich wiederkehrenden Kochtag im Herbst kochen die Gilde-Köche in der ganzen Schweiz für die Bevölkerung jeweils Risotto und spenden den Erlös zugunsten von Menschen mit Multipler Sklerose. Eine Herzensangelegenheit für die Gilde sowie die Mars Schweiz AG, die den Gilde-Risottotag mit Ben's Original unterstützt.

■ Die Gilde-Partnerschaft ist aber nicht der einzige Grund für Dani Windlin, seinen Gästen Ben's Original zu servieren. «Die Ben's Original Produkte sind schlicht tiptop und bieten die perfekte, verlässliche Basis, auf der man individuell und hochwertig aufbauen kann», betont der erfahrene Gastronom. So nimmt Dani Windlin beispielsweise den Ben's Original Risotto und zaubert daraus frisch auf den Teller ein feines Weisswein-Risotto als Begleitung für ein Rinds-Ragout, mit Lauch und Safran parfümiert. Oder er verleiht dem Langkornreis mit Kokosmilch, Mango, Chili und Kerbel eine besondere Raffinesse.



Langusten-  
Schwanz mit  
Kokos-Mango  
Reis.



Rinds-Ragout, mit Lauch  
und Safran parfümiert, und  
einem Weisswein-Risotto.

**«Die Ben's Original Produkte sind schlicht tiptop und bieten die perfekte, verlässliche Basis, auf der man individuell und hochwertig aufbauen kann.»**

**Dani Windlin, Gastgeber im Gilde-Gasthaus Adler, Küssnacht am Rigi**

Und die Gäste sind begeistert. So sehr, dass sie auch die Pommes Frites nicht vermissen – diese gibt es im Gasthof Adler nämlich nicht mehr, seit Inge und Dani Windlin eine Zeit lang nebenbei auch die Bezirksbadi am See geführt und mehr als genug Pommes frittiert haben. «Aber auch die Kleinsten lassen sich von Alternativen wie beispielsweise einem feinen Risotto schnell begeistern.»



Sorgen gemeinsam für Genuss. Von links: Dani und Inge Windlin, Gastgeber Gasthaus Adler, sowie Stefan Wittwer, Food Service Manager Mars Schweiz AG, und Susi Egloff, Food Service Support Mars Schweiz AG.



### Mehr zum Thema

#### Gasthaus Adler

Dani und Inge Windlin  
Hauptplatz 9  
6403 Küssnacht am Rigi  
Tel. 041 850 10 25  
[www.adler-kuessnacht.ch](http://www.adler-kuessnacht.ch)

#### Mars Schweiz AG

Baarerstattstrasse 6  
6340 Baar  
Tel. 0848 000 381  
[www.bensoriginal.ch](http://www.bensoriginal.ch)



Hier geht's  
zu weiteren Infos  
zum Thema

# Die Produkte-Palette der Mars Schweiz AG

Mars Schweiz bietet eine vielfältige Produktpalette für den Food Service-Bereich. Ein Überblick:



**Ben's Original  
Langkornreis  
20 min 10 kg**



**Ben's Original  
Langkornreis  
20 min 5 kg**



**Ben's Original  
Langkornreis  
10 min 5 kg**



**Ben's Original  
Langkorn+Wildreis  
5 kg**



**Ben's Original  
Vollreis  
5 kg**



**Ben's Original  
Risotto  
10 kg**



**Ben's Original  
Risotto  
5 kg**



**Ben's Original  
Basmati  
5 kg**



**Ben's Original  
Sauce Sweet&Sour  
2.3 kg**



**Ben's Original  
Sauce Pomodoro  
con Basilico, 2.27 kg**



**Ebly  
10 kg**



**Ebly  
5 kg**



**Celebrations Tube  
1.435 kg**



**Mixed Miniatures  
3 kg**