



Gastronomie und Kaffeekultur im Schloss Maienfeld, Maienfeld GR:

Neuer Name mit frischem Wind

Umgeben von den malerischen Rebbergen der Bündner Herrschaft liegt das Städtchen Maienfeld, überragt vom majestätischen Schloss gleichen Namens. Mit neuen, innovativen Ideen führt darin das Gastronomie-Unternehmen 1Xanders den Restaurationsbetrieb. Ein Bistro für Business Lunches, das gehobene Restaurant, ein lauschiger Garten, Lounge und Bar lassen keine Wünsche offen. Um sie alle zu erfüllen, sorgen die Gastgeber für Qualität bis zum letzten Moment: dem Kaffeegenuss. Gewährleistet wird der qualitativ hochstehende Kaffeeausschank von den Kaffeefullautomaten von Franke Coffee Systems.

Text: Maja Höneisen | Bilder: Rolf Neeser und zVg.

Zugegeben – steht man im Schlosshof, ist man erst einmal schwer beeindruckt von den historischen Mauern. Legt man den Kopf in den Nacken, scheint der mächtige Turm bis in den Himmel zu ragen. Das Staunen hört auch nicht auf beim Eintritt durch die mit Schnitzereien

verzierte schwere Holztüre. Zumal man da quasi über den roten Teppich geht. Wer hätte sich das nicht schon einmal in seinem Leben gewünscht. Erhebend! Einen Moment muss man gewiss im Eingangsbereich innehalten. Links und rechts stehen überdimensionierte, grosse und mit blumengemustertem Samt überzogene Sofas. Wenn das kein herrschaftlicher Empfang ist! Der Blick schweift über die Treppen hinauf und bleibt an drei verführerischen Grazien in goldenem Rahmen hängen. Vielleicht waren es einst Damen des Hauses, die mit bestrickendem Lächeln edle Ritter aus fremden Diensten empfingen? Mag sein – oder auch nicht. Beeindruckend ist das Ölgemälde allemal. Geändert hat sich seit diesen Zeiten im Schloss aber vieles. Nach einer wechselhaften Geschichte mit vielen Kriegen, den Bündner Wirren und zahlreichen Besitzerwechseln ist es 1968 in den Privatbesitz der Familie Zindel und später an den Sohn und Architekten Thomas Zindel übergegangen. Mit der Neueröffnung im Oktober 2020 wurde ein weiteres Kapitel in der Geschichte des Schlosses aufgeschlagen. Eine stilvolle Auffrischung des Interieurs vermittelt den historischen Räumen heute Leichtigkeit und zeitgemässes Wohlfühl-



Impressionen der verschiedenen Restaurations-räumlichkeiten im Schloss Maienfeld.

Ambiente. Highlights sind etwa die Lichtführung in den historischen Räumlichkeiten und der begehbare Weinschrank im Restaurant. Dennoch atmet das Schloss nach wie vor Geschichte: Der Esprit mit seinen Geschichten um Eroberer, Ritter, Hofdamen und – wenn's denn sein soll – den Schlossgespenstern ist geblieben.

Schloss Brandis wird zu Schloss Maienfeld

Geändert haben sich aber nicht nur das Äussere und das Design. Auch beim Gastronomie-Konzept hat sich ein Wandel vollzogen. Mit dem Gastronomie-Unternehmen 1Xanders und dessen Geschäftsleiter Tim Disch weht seit der Neueröffnung im Oktober 2020 ein neuer, frischer Wind. Jung, anders und gut durchdacht. Es sei purer Zufall gewesen, dass sie an einem Geburtstagsfest eines gemeinsamen Freundes aufeinandergetroffen sind, erinnert sich Thomas Zindel. Der Funke muss übersprungen sein, denn die Beiden begannen an einem neuen Gastronomie-Konzept für das Schloss zu tüfteln. «Tatsächlich war es eine straffe Geschichte, um bis zur geplanten Neueröffnung bereit zu sein», betont Thomas Zindel gegenüber GOURMET. Im Rahmen der gastronomischen Neukonzeptionierung hat das Schloss auch

einen Namenswechsel erfahren. Lange Zeit war es als Schloss Brandis bekannt, benannt nach den Herren von Brandis, die einst die Besitzer waren. «Das waren aber ziemlich üble Kerle», hält Thomas Zindel fest. Ein Wechsel zurück zu den Wurzeln und damit zum ursprünglichen Namen mit Verbindung zum Städtchen war also angezeigt und machte Sinn. Schlussendlich hat aber alles gestimmt. Geschäftsleiter Tim Disch, ausgebildeter Koch und Absolvent der Hotelfachschule Luzern, konnte loslegen mit seinem Team.

Ein guter Tropfen aus dem eigenen Weinberg

Was die Küche anbelangt, ist für Tim Disch klar: «Wir wollen zeitgemäss unterwegs sein nach dem Motto «Moderne trifft auf Tradition.»» Angeboten wird eine leichte Küche in einer ausgewogenen Balance zwischen Fisch, Fleisch, vegan und vegetarisch. Soweit wie möglich bezieht das Schloss Maienfeld Produkte aus der Region. Das sei wichtig, der Gast frage nach Regionalität und Saisonalität, weiss Tim Disch. «Wir versuchen, unser Angebot möglichst nach den Jahreszeiten zu gestalten.» Noch seien sie im Aufbau der Beziehungen zu den Produzenten in der Region. Das brauche etwas Zeit, funktioniere aber bereits sehr gut.



Die Weinkarte bringt jeden Weinliebhaber zum Träumen. Selbstredend nehmen Weine aus der Bündner Herrschaft einen breiten Platz ein. Und wen wundert's: Zum Schloss gehört auch ein eigener Weinberg. Der Pinot Noir Reserve auf der Karte wird von Thomas Zindel und seiner Frau Claudia Zindel kultiviert. «Die Verjüngungsstrategie und der Umbau haben dem Schloss gut getan», ist Thomas Zindel überzeugt. «Wir haben inzwischen im Gästesegment eine gute Mischung aller Altersgruppen.»

Verwöhnprogramm von A bis Z

Beliebt ist das Schloss Maienfeld für Events. Ob märchenhafte Hochzeit, Firmenjubiläumsfeiern, Familienfeiern oder Geburtstagsparty – das Schloss verfügt über Räumlichkeiten für jede Form von Anlässen für bis zu 120 Personen.



Gemeinsam, mit Leidenschaft und Herzblut sowie einer konstruktiven Zusammenarbeit haben sie das neue Gastronomie-Konzept für das Schloss Maienfeld erarbeitet (v.l.): Tim Disch, Geschäftsführer 1Xanders, und Claudia und Thomas Zindel, Eigentümer Schloss Maienfeld vor dem begehbaren Weinschrank im Restaurant.





Ein guter Kaffee aus dem Franke Kaffeevollautomat macht gute Laune und bringt die Motivation, dem Gast einzigartige Kreationen aus regionalen Spezialitäten auf den Teller zu zaubern. Links im Bild: Küchenchef Roman Kohler.



Aber auch Individualgäste lassen sich von diesem einmaligen Ambiente und der exzellenten Küche gerne verwöhnen. Im A la Carte-Bereich zum Beispiel im eleganten Restaurant mit seinen 50 bis 60 Sitzplätzen. Nur nebenbei erwähnt: Getafelt wird an stilvoll gedeckten Tischen mit goldenen, ornamentverziertem Besteck. Die Bar im Turm des Schlosses ist der perfekte Treffpunkt für Gruppen und Vereine, um

den Abend mit einem Drink und leichten Snacks zu starten oder nach dem Schmaus ausklingen zu lassen.

Eine besondere Art, um das Wochenende einzuläuten, bietet die Lounge im 600-jährigen Gewölbekeller. Sie ist jeweils am Freitagabend das Reich von Thomas und Claudia Zindel. Mit viel Freude und Herzblut bedienen sie hier die Gäste. Beliebte in der warmen Jahreszeit ist der Garten mit seinen schattenspendenden Platanen. Und nicht zuletzt sorgt das Bistro für ein unkompliziertes Mittagessen oder für Kaffee und Kuchen in gemütlicher Atmosphäre. Herzlichkeit, Gastfreundschaft, Herzblut und Liebe zum Detail sind inbegriffen.

Vor allem Letzteres gilt natürlich auch für den Kaffee beziehungsweise für den Kaffeeauschank. Das Schloss Maienfeld setzt diesbezüglich auf die Kaffeevollautomaten von Franke Coffee Systems. Passend, denn auch bei Franke gelten die Kultur der Lebensfreude und der Genussmoment als Maxime. In diesem Sinn hat das Schloss Maienfeld mit Franke den idealen Partner gefunden.

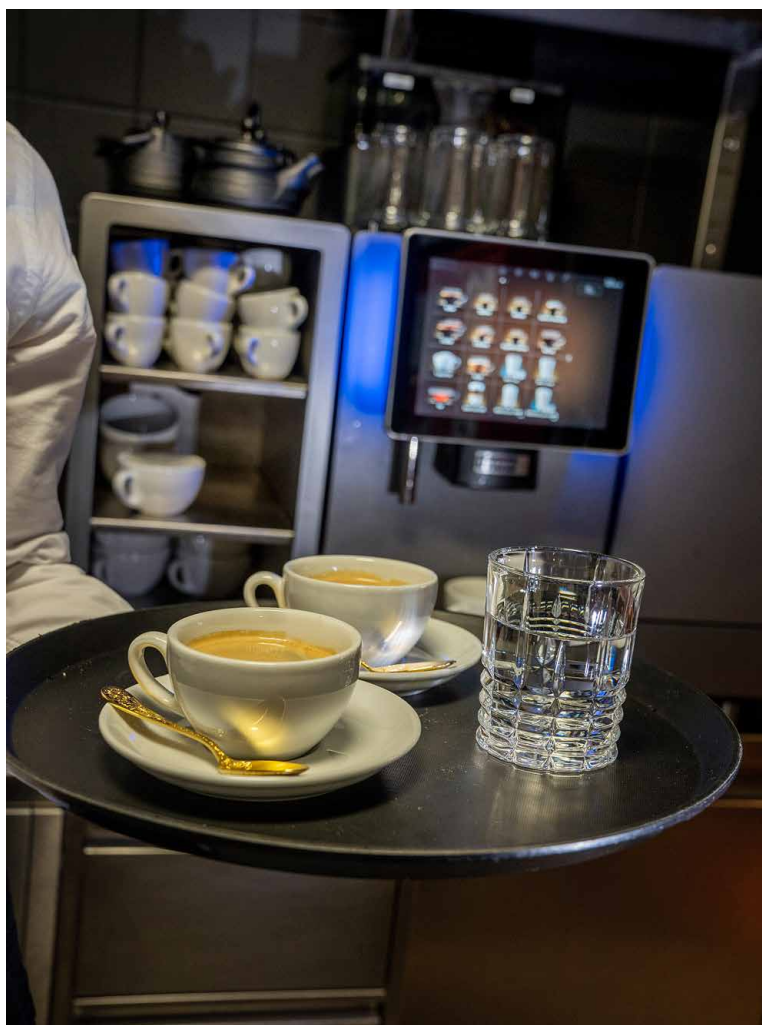
Den Kaffeegenuss zelebrieren

«Wir denken über Maschinen und Kaffee hinaus, weil wir wissen, dass es im Business unserer Kunden um weit mehr als nur um guten Kaffee geht», erklärt Wolfgang Popp, Leiter Vertrieb

Schweiz bei Franke Coffee Systems in Aarburg, stellvertretend für seinen jungen Kollegen Jérôme Eberle, dem neuen Gebietsverkaufsleiter Ostschweiz und Graubünden. «Es ist dieser eine Moment», fügt er an und bezeichnet damit den Augenblick des unvergesslichen Genusses, der den Kaffee zur bleibenden Erinnerung macht. Wolfgang Popp und Jérôme Eberle stehen täglich mit Herz und Seele für dieses Credo und die Firma Franke im Einsatz. Dass es für eine gelebte Partnerschaft noch mehr als eine gemeinsame Leidenschaft und die richtigen Worte braucht, ist klar. Wolfgang Popp meint dazu: «Mit dem Verkauf unserer Produkte fängt unsere Arbeit jeweils erst an. Denn es gilt, das Verkaufsversprechen unter Beweis zu stellen. Das heisst: Mit der perfekten In-Cup-Qualität ein Kaffee-Erlebnis zu schaffen und den Kunden in seinem Kaffeebusiness zu fördern.» Erreicht wird dies mit Erfahrung, Kontinuität, Vertrauen und viel



Die Zusammenarbeit zwischen dem Schloss Maienfeld und Franke ist freundschaftlich geprägt. V.l.: Thomas Zindel, Eigentümer Schloss Maienfeld, Tim Disch, Geschäftsführer 1Xanders, und Wolfgang Popp, Leiter Vertrieb Schweiz bei Franke Coffee Systems. Rechts aussen Stephan Frech, Verlagsleiter Gourmet.



Franke unterstützt seine Kunden auch dahingehend, die bestmögliche Qualität in der Tasse sicherzustellen, um Kunden und Gäste stets zu begeistern.

Menschlichkeit. Gerade diese Kriterien sind für Tim Disch und Thomas Zindel wichtig. Sie schätzen Partner, die ihre Bedürfnisse kennen und professionell, rasch und kompetent darauf reagieren.

Die Alleskönner von Franke

Im Schloss Maienfeld sind eine Franke A800 und zwei A600 Kaffeevollautomaten im Einsatz. Dieses Setup ist nötig, um die Spitzen des Hochbetriebes in den Restaurationsbetrieben abzudecken. Die Kaffeevollautomaten sind mit dem FoamMaster-Milchsystem ausgerüstet. Es liefert den Schaum, der Tim Disch und die Gäste glücklich macht: auf dem Cappuccino, dem Espresso Macchiato und dem Latte Macchiato. Das FoamMaster-Milchsystem kann aber auch eine erfrischende Erdbeer-Milch oder kalten Milchschaum zubereiten. Dank der Franke Technologie lassen sich Konsistenz und Dichte des Schaums produktspezifisch auf das Getränkeangebot abstimmen. Auch bei hohen Ausschankmengen bleiben Konsistenz und Dichte des Schaums produktspezifisch konstant. «Der Schaum bleibt fest, auch wenn das Personal den Weg bis in den Garten machen muss. Für Gastgeber und Gäste ist das ein Highlight», ist Wolfgang Popp überzeugt. Die Bedienung ist bei beiden Kaffeevollautomaten einfach. Der Touchscreen unterstützt und entlastet das Serviceteam und ermöglicht so eine maximale Ausschank-Leistung.

Alle Kaffeewünsche erfüllt

Ein weiteres USP des Schweizer Unternehmens Franke Coffee Systems aus Aarburg bildet die iQFlow-Technologie. Sie revolutioniert die traditionelle Espresso-Zubereitung. Denn sie extrahiert mehr Aroma während der gesamten Extraktionszeit bei gleichbleibendem Druck. Auch die Reinigung der Franke-Kaffeefullautomaten ist einfach. Sie sind mit dem CleanMaster ausgestattet. Das integrierte System reduziert den Arbeitsaufwand auf ein Minimum, garantiert ein sauberes und sicheres Handling und eine stets hohe Kaffequalität. Für Tim Disch stimmt der Entscheid für Franke zu hundert Prozent. «Wir sind mit den Franke-Kaffeefullautomaten sehr zufrieden», hält er fest. «Die Maschinen decken alle unsere Ansprüche ab und erfüllen alle noch so individuellen Wünsche an den Lieblingskaffee unserer Gäste.» Zudem sei die Zusammenarbeit stets unkompliziert, betont er. Vereinfacht wird dies noch durch die kurze Reaktionszeit, sollte doch einmal eine Störung auftreten. Die 50 Standorte der Franke-Servicetechniker garantieren schweizweit zeitnahe Lösungen.

Zusammengefasst: Die Franke-Kaffeefullautomaten erfüllen alle noch so individuellen Wün-

Regional- verkaufsleiter Jérôme Eberle

Jérôme Eberle arbeitet seit dem Herbst 2021 bei Franke. In seiner Funktion als Gebietsverkaufsleiter betreut er die Ostschweiz und den Kanton Graubünden. Seine ursprüngliche Ausbildung absolvierte er im Sport Detailhandel. Nach einer Saison im Verkauf auf der Lenzerheide, erhielt er die Gelegenheit, in den Zulieferbereich in der Gastronomie einzusteigen und den schweizweiten Vertrieb für einen Hersteller von Wasserspendersystemen erfolgreich aufzubauen. Die Suche nach einer neuen Herausforderung führte ihn zu seiner heutigen Tätigkeit bei Franke. In seiner Freizeit spielt er leidenschaftlich Fussball und fährt sehr gerne Ski.



sche an den Lieblingskaffee, damit er zum ganz persönlichen Genussmoment wird. Das überzeugt auch die Gastgeber im Schloss Maienfeld, die alles daran setzen, ihren Gästen in diesen alten Mauern unvergessliche Momente zu bereiten. Und bei allem Respekt vor der Historie ist überdies zu vermuten, dass auch die drei eingangs erwähnten goldgerahmten Grazien einen himmlischen Kaffeegenuss jedem mittelalterlichen Gebräu vorziehen würden.



Betreffend Herzblut und Leidenschaft sind sich die Partner einig: Die Kultur der Lebensfreude und der Genussmoment als Maxime gelten sowohl im Schloss als auch beim Kaffee (v.l.): Tim Disch, Geschäftsführer 1Xanders, Thomas Zindel, Eigentümer Schloss Maienfeld, und Wolfgang Popp, Leiter Vertrieb Schweiz bei Franke Coffee Systems.

Mehr zum Thema

Schloss Maienfeld

7304 Maienfeld
Tel. 081 302 24 23
info@schlossmaienfeld.ch
www.schlossmaienfeld.ch

Franke Coffee Systems

4663 Aarburg
Tel. 062 787 31 31
cs-info.ch@franke.com
www.franke.com



Hier geht's
zu weiteren Infos
zum Thema