



Das Restaurant Dyhrberg an der ZAGG 2022:

Ein Erfolgsfaktor auch für die ZAGG 2022

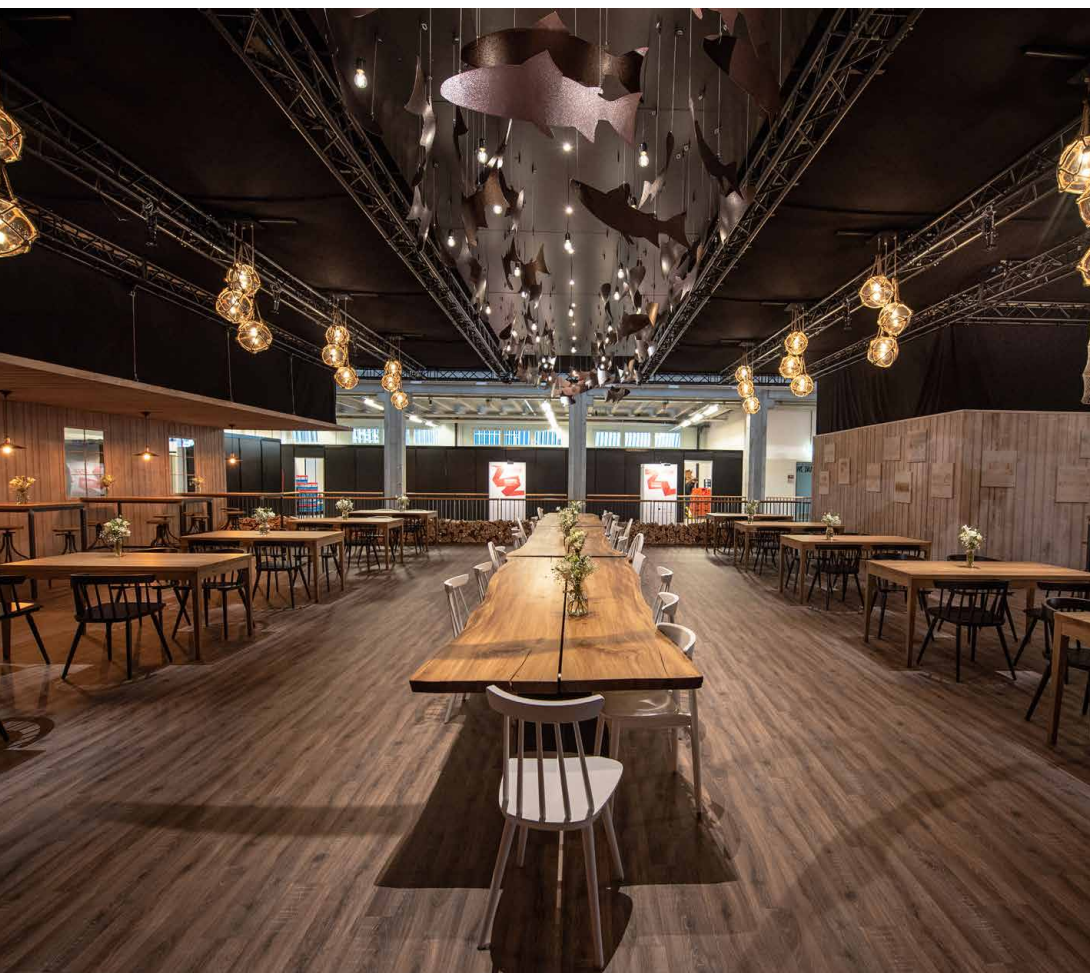
Die ZAGG 2022 war ein voller Erfolg – auch dank des Restaurants Dyhrberg in ansprechendem Ambiente. Während vier Tagen verwöhnten hier die Kochlernenden des Kantonsspitals Luzern die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Die ZAGG 2022 stiess bei den Ausstellenden als auch bei den Besuchenden auf ein reges Interesse – sozusagen wie in den Vor-Corona-Zeiten. Messeleiterin Suzanne Galliker zog am Ende der Messe ein positives Fazit: «Wir erhielten viele positive Rückmeldungen. Das Interesse an der ZAGG und das Bedürfnis nach persönlichem Austausch, Inspiration und Information über Neuheiten und Trends in der Branche ist nach wie vor vorhanden und ungebrochen. Wir sind sehr zufrieden. An allen Messetagen herrschte eine sehr gute Stimmung mit vielen guten Gesprächen. Unser Credo heisst denn auch: Die richtigen Leute zusammenbringen. Das haben wir auch in diesem Jahr geschafft.»



Zu dieser positiven Stimmung beigetragen hat wohl auch das Restaurant Dyhrberg, welches sich in einem kürzlich überarbeiteten Ambiente präsentierte. Seit über 30 Jahren ist das Restaurant an der ZAGG vertreten, 2016 zog es in die Halle 3 um und wurde damit zu einem Mittelpunkt der Messe. «Dabei kam die Idee nach einem modernisierten Auftritt auf», erklärt Messeleiterin Suzanne Galliker. «Wir strebten ein Konzept an, welches den Veränderungen in der Gastronomie Rechnung trägt und sich gleichzeitig stärker an den Werten von Dyhrberg orientiert.»

Entsprechend fokussiert das neue Konzept auf das authentische Erlebnis der Marke Dyhrberg mit ihren Werten Tradition, Handwerk, Rauch und Genuss, die sich im Restaurant Dyhrberg als roter Faden durchzogen – vom Mobiliar über das Gedeck bis hin zu den Speisen im Teller.



Die Werte von Dyhrberg erleben

Im Restaurant Dyhrberg wurden die Werte der Marke Dyhrberg zum Erlebnis für alle Sinne zelebriert. Tradition, Handwerk, Rauch und Genuss prägten alles – vom Ambiente bis zur Speisekarte.

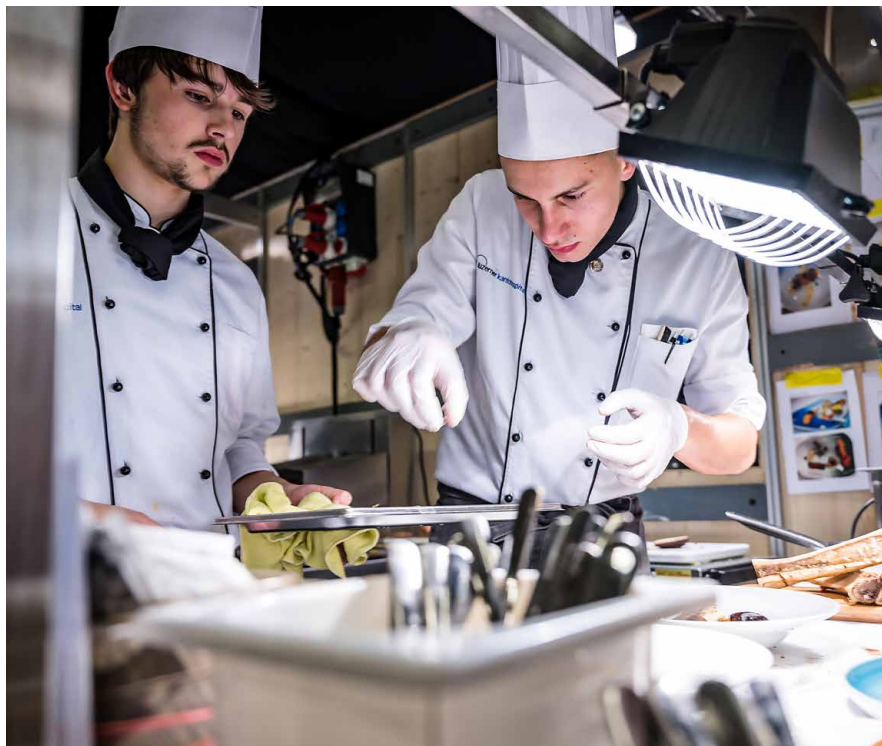
Das Restaurant Dyhrberg ist seit über 30 Jahren an der ZAGG vertreten.

Wo Dyhrberg drauf steht, soll auch Dyhrberg drin sein. An diesem Grundsatz orientiert sich das Restaurant Dyhrberg seit 2018. Dyhrberg steht für echten handgemachten Genuss und blickt auf über ein halbes Jahrhundert Erfolgsgeschichte zurück. Die Manufaktur Dyhrberg war die erste Lachsräucherei der Schweiz und zeichnet sich durch ihre Liebe zum Handwerk, ihre Sorgfalt und ihre Verpflichtung zur Tradition aus.

Tradition, Handwerk, Rauch und Genuss. Diese vier Werte von Dyhrberg bildeten den roten Faden im Restaurant Dyhrberg – vom Menu über die Möbel bis hin zum Gedeck.

Gekocht wurde von Lernenden

Für die Kulinarik waren während der ZAGG im Restaurant Dyhrberg Daniel Gehriger, Leiter Gastronomie und Hotellerie am Luzerner Kantonsspital, und sein Team verantwortlich. Denn – und das freute die Messeleitung ebenso wie die Besuchenden besonders – das Restaurant wurde von den Lernenden des Luzerner Kantonsspitals betrieben. Damit diese nicht einfach im «stillen Kämmerlein» arbeiteten, dachten sich die Macher etwas ganz Besonderes aus: Durch grosse Fenster hindurch erhielten die Gäste Einblick in die Küche und konnten den Lernenden bei ihrer Arbeit zusehen. «Sie machten ihren Job hervorragend, zauberten Spitzenqualität auf den Teller und begeisterten die Gäste enorm», zieht Messeleiterin Suzanne Galliker nach der Messe ihr Fazit. «Zahlreiche Gäste erzählten mir von einem Wow-Effekt. Und genau das war unser Ziel. Entsprechend überdurchschnittlich gut besucht war das Restaurant denn auch. Über Mittag waren die 96 Sitzplätze im Innern und die 24 Sitzplätze in der Lounge immer voll besetzt.» Sowohl die Verantwortlichen der Dyhrberg AG als auch die Messeleitung und die Involvierten des Luzerner Kantonsspitals zeigten sich jedenfalls am Schluss der ZAGG 2022 sehr zufrieden vom Erfolg des Dyhrberg-Restaurants.



i

Neue Erfahrung für Lernende des LUKS

Lernende der Gastronomie am Luzerner Kantonsspital erhielten erneut die Chance, vier Tage lang ein A la carte-Restaurant zu führen.

Vor vier Jahren führten Lernende des LUKS erstmals die Küche im Restaurant Dyhrberg an der ZAGG. Mit Erfolg. Auch das Feedback der Lernenden war sehr gut, sagt Daniel Gehriger, Leiter Gastronomie am LUKS: «Sie waren mit grosser Freude dabei und schätzten es, die Theorie in die Praxis umzusetzen und vier Tage lang in einem A la carte-Restaurant zu kochen.» Diese Chance erhielten sie auch in diesem Jahr.

Täglich kochten 15 Lernende für die Gäste im Restaurant Dyhrberg. Begleitet wurden sie von Tobias Marbet (Chef de Partie), der mit Martin Stadelmann für die Lehrlingsausbildung in der Küche am LUKS verantwortlich ist. Daniel Gehriger und Küchenchef Gregor Trost unterstützten die Lernenden und machten den «Service-Bass» im Restaurant.

Die Dyhrberg AG verbindet nordische Tradition mit Schweizer Premium-Qualität. Ihre hochstehenden Lachs- und Fischprodukte bestimmten denn auch das kulinarische Angebot im Restaurant Dyhrberg. «Die Karte präsentierte sich ähnlich wie vor vier Jahren. Die Gäste kamen aber in den Genuss von mehr Dyhrberg-Produkten», zieht Daniel Gehriger ein erstes Fazit. Die Lernenden hatten sich seit dem Sommer auf den Einsatz vorbereitet, Rezepte mitentwickelt und die Zubereitung geübt.