

Brotkultur im Swiss Heidi Hotel, Maienfeld:

Wie frisch gebacken

Auf der rechten Talseite des jungen Rheins liegt Maienfeld, ein schmuckes Dorf mit alten Patrizierhäusern, umgeben von Rebbergen, Eichenwäldern und Blumenwiesen. Eine farbenfrohe Idylle, die Johanna Spyri zu «Heidi» inspirierte. Die Buchheldin ist auch Namensgeberin des Swiss Heidi Hotels, das hier seit knapp 20 Jahren als Drehscheibe für Kurzaufenthalte, Zwischenstopps, Tagungen und Seminare fungiert und täglich knusprige Brote, Gipfeli und Süssgebäck von der Kern & Sammet AG (Wädenswil ZH) auf den Frühstückstisch zaubert. Ein Genuss mit Panoramablick.

Text: Sabine Born | Bilder: Nicole Stadelmann und zVg.



AlpinTrend vereint Hotels und Gastrobetriebe von Maienfeld bis Lantsch/Lenz – darunter das Swiss Heidi Hotel mit 85 Zimmern für Ausfliegerinnen, Durchreisende und solche, die ihren Geschäftsreisen und Tagungen eine charmante Note aufsetzen – sie alle geniessen knusprigen Brotgenuss von Kern & Sammet oder Süssspeisen wie Mini-Cremeschnitten, für die man den Stift auf der Stelle fallen lässt.

HOTELLERIE

Die optimale Lage vor den Toren Graubündens und unweit der Grenze zu Liechtenstein macht das Hotel vor allem für Businessgäste lukrativ. Nun soll das Leger-Segment mit Freizeitgästen ausgebaut werden.



Maienfeld ist hübsch, idyllisch und berühmt – für Heidi, die verliebt in die Bündner Berge barfuss über saftige Blumenwiesen springt, an ihrer Seite der Geissenpeter und eine lustige Ziegenherde. Berühmt ist Maienfeld aber auch für seine herrschaftlichen Weine – und das seit 1068: Maienfelds Schloss Salenegg ist das älteste urkundlich erwähnte Weingut Europas und die Bündner Herrschaft, bestehend aus Maienfeld und drei Gemeinden, das grösste Weinbaugebiet Graubündens. Das Burgund der Schweiz sozusagen: Mildes Klima, Föhn und kalkhaltige Böden bieten optimale Voraussetzungen für erstklassige Pinot-Noir-Weine, einige davon mit dem Format zum Weltmeister.

80 Prozent Businessgäste

Heidi-Fans und Weinliebhaber übernachten gerne im Swiss Heidi Hotel, das die Dorfidylle nach unten hin beschliesst, ruhig und perfekt gelegen, nur zwei Minuten von der Autobahnausfahrt Maienfeld entfernt. Doch in erster Linie ist das Swiss Heidi Hotel ein Business-Hotel. «80 Prozent sind Corporate Gäste sowie Teilnehmende von Seminaren, Kongressen und Tagungen», sagt Engin Sar, Direktor des Swiss Heidi Hotels. Letzteren stehen neun variabel nutzbare Räume mit modernster Event-Technik für bis zu 120 Personen zur Verfügung. Hinzu kommen mehrere Optionen für Gruppenarbeiten in Haus und Garten.

Das ist «business as usual» im Swiss Heidi Hotel, das 2018 als erstes Haus Teil von AlpinTrend wurde, einer Dienstleistungs- und Management-Organisation mit Sitz in Lenzerheide und dem Ziel, die Effizienz der inzwischen 14 Betriebe zu steigern und Synergien zu nutzen. «Damit mehr Zeit für die Gäste bleibt», sagt Engin Sar gegenüber GOURMET, der in den vergangenen zwei Jahren als operativer Leiter der AlpinTrend eine zentrale Buchungsplattform eingeführt hat. Seit Anfang Juni 2023 leitet Engin Sar nun das Swiss Heidi Hotel, nachdem der bisherige CEO Hans-Jörg Good nach mehr als 18 Jahren in Pension ging.



Der bisherige und der neue Geschäftsführer des Swiss Heidi Hotels: Hans-Jörg Good (r.) und Engin Sar, der auf dem bewährten Konzept seines Vorgängers aufbauen will.



Die Räumlichkeiten für Tagungen, Seminare und Events sind mit modernster Veranstaltungstechnik ausgestattet.



Das Bistro mit Sonnenterrasse: Hier gibt es feine Coupes mit hausgemachter Glacé, Pizzas, Flammkuchen und Bündner Plättli. Das Angebot wird nun erweitert, zum Beispiel mit Tapas oder feinen Leckereien to Go.

«Kern & Sammet ist auch bekannt für Süßspeisen wie Mini-Crèmeschnitten, die ideal sind für Seminar-gäste. Meine Empfehlung ist aber unsere Neuheit, das Erdbeer-Sauerrahm-Dessert, fruchtig fein und ideal für Schleckmäuler.»

Daniela Elmer, Verkaufsberaterin für die Ostschweiz bei Kern & Sammet.



Der Frühstücksraum kann auch für geschlossene Gesellschaften, Hochzeiten, Jubiläen oder Seminare genutzt werden.



Das neue Erdbeer-Sauerrahm-Dessert von Kern & Sammet.

Zuletzt verantwortete Engin Sar bei Hilton das Revenue Management im Logement-Bereich, leitete später bei Ascot als Yield Revenue Manager sechs Hotels und zuletzt ein renommiertes Hotel am Zürichsee. Umso mehr honoriert Engin Sar die Leistungen seines Vorgängers Hans-Jörg Good, der das Swiss Heidi Hotel kurz nach der Eröffnung im Jahre 2004 übernahm. Er arbeitete hart daran, das Angebot auf eine breite Gästestruktur auszurichten, um eine optimale Auslastung sowohl unter der Woche als auch am Wochenende zu erreichen. Mit Erfolg.

Frühstück mit Aussicht

Dabei kam Hans-Jörg Good sicher zugute, dass das Swiss Heidi Hotel mit seinem neutralen Auftreten viele Geschmäcker vereint. Es besteht

HOTELLERIE



Knusprige Brötchen gibt es auch im Bistro des Swiss Heidi Hotels, etwa zu einem knackigen Salat.

Kern & Sammet entwickelt laufend neue Produkte für das Standard-sortiment oder als Private Label. Ein Beispiel ist der Minigipfel, der auf Wunsch von Hans-Jörg Good entstand, dem kürzlich pensionierten CEO des Swiss Heidi Hotels.



aus zwei Gebäudekomplexen, die durch einen runden Glaspavillon verbunden sind. Darin befinden sich Reception, Treppenhaus, Seminarräume und ganz oben der Frühstücksraum, lichtdurchflutet dank Panoramafenstern und mit überdurchschnittlich vielen Fensterplätzen für eine schöne Rundumsicht beim Frühstück, das vom Duft frisch gebackener Brötchen begleitet wird. Klein und rund liegen sie in Körben, etwas grösser und zu Pirouetten gedreht auf Brotbrettern, hell, dunkel, mit und ohne Körner, dazu Gipfeli und Süssgebäck – das inzwischen ebenfalls auf den Frühstückstisch gehört.

Noch üppiger präsentiert sich der Sonntagsbrunch, der von September bis Mai monatlich ausgerichtet wird, für Morgenkuschler, Langschläferinnen und all jene, die den Tag etwas gemächlicher angehen wollen. Zu Prosecco,



Klein, fein und verführerisch – Kern & Sammet ist auch für Süßspeisen bekannt, die beispielsweise Seminargästen zu Kaffee und Tee gereicht werden.



Kern & Sammet bietet Produkte in verschiedenen Convenience-Stufen an: Teiglinge, welche noch gegärt und gebacken werden müssen, die «Jet-Produkte», also vorgegarte Teiglinge, welche nach ca. 40 Min servierbereit sind und vorgebackene Artikel, die in wenigen Minuten genussfertig sind.

Rauchlachs, feiner Rösti, Eier und Speck gibt es auch hier Zopf, Gipfeli und Brote, die nicht nur fein riechen, sondern auch schön tönen: Wenn man nämlich mit dem Brotmesser zum Schnitt ansetzt, die knusprige Kruste aufbricht und die Brotkrumen nur so springen, dann ist das Musik in den Ohren und Ausdruck frisch aufgebackener Qualität von Kern & Sammet, dem Schweizer Pionier für Tiefkühl-Backwaren, der seit fast einem halben Jahrhundert auf dem Markt tätig ist – im blau-weiss-gestreiften Anzug und mit viel Charme!

Idee zum Minigipfel

«Wir beschäftigen am Zürichsee über 100 Mitarbeitende, davon 85 in der Produktion, wo viel Wert auf Details und konstante Qualität gelegt wird. Wir waren die Ersten mit Aufback-Gipfeli

«Wir sind genügend agil, um auf Kundenwünsche einzugehen, die entweder als Private Labels produziert werden oder – wenn sie den Geschmack einer breiten Kundschaft treffen – ins Sortiment aufgenommen werden.»

Dominik Salzer, Verkaufsleiter der Kern & Sammet AG.

im Sortiment und sind in dieser Betriebsgrösse agil genug, um auf Kundenwünsche einzugehen, die entweder als Private Labels produziert werden oder – wenn sie den Geschmack einer breiteren Kundschaft treffen – ins Sortiment aufgenommen werden», erklärt Dominik Salzer, seit einem halben Jahr Verkaufsleiter bei Kern & Sammet AG.

Das war zum Beispiel beim Minigipfel der Fall. Hans-Jörg Good: «Vor etwa neun Jahren bat ich Kern & Sammet, einen Minigipfel zu produzieren, um Food Waste zu minimieren.» Dieser Minigipfel gehört heute zum 200 Produkte umfassenden Standard-Sortiment von Kern & Sammet. Weitere 200 Produkte kommen als Sonderanfertigungen hinzu. Kern & Sammet ist übrigens auch für seine Kuchen, Torten und Desserts weithin bekannt. «Unter anderem für Desserts wie die Mini-Crèmeschnitten, welche mit

ihrer praktischen und mundgerechten Form ideal für Seminargäste sind, oder auch die neue Dessert Portion in Form des fruchtig frischen Erdbeer-Desserts», ergänzt Daniela Elmer.

Seit dreieinhalb Jahren ist sie als Verkaufsexpertin von Kern & Sammet für die Region Ostschweiz und damit für das Swiss Heidi Hotel zuständig. Für Engin Sar und sein Team brachte sie eine Kostprobe der fruchtigen Neuheit mit. Denn reden kann man viel, aber wer die Desserts von Kern & Sammet einmal degustiert hat, dem muss man nicht mehr



Ein Kinderspiel: Raus aus dem Tiefkühler und rein in den Ofen zum Ausbacken, das sorgt nicht nur für knusprig frisches Brot, sondern auch für Backstübenduft im Frühstücksraum.



Blau-weiss wohin das Auge reicht. Das Swiss Heidi Hotel tischt seinen Gästen eine breite Produktpalette von Kern & Sammet auf.



Die Backwaren von Kern & Sammet: Schnell zubereitet, knusprig im Biss und gluschtig bis zum Schluss.



Die Degustationsportionen des neuen Erdbeer-Sauerrahm-Vanille-Desserts, die Verkaufsberaterin Daniela Elmer mitgebracht hatte, gefielen Engin Sar vom ersten Bissen an.

«Mit Kern & Sammet verbinde ich frisches und gutes Brot, das bei mir häufig das Mittagessen ersetzt, frisch luftig, knusprig schneide ich mir ein paar Scheiben ab.»

Engin Sar, Geschäftsführer des Swiss Heidi Hotels.

viel erklären. Vielleicht noch, wie der Vertrieb funktioniert, in der Regel über einen der 24 Vertriebspartner im Zustell- und Abholgrosshandel, die das Vertriebsnetz von Kern & Sammet multiplizieren. «Als Verkaufsleiter sage ich es so: Wir haben rund 200 freie Mitarbeitende, weil die Ausendienstmitarbeitenden der Depositäre unsere Produkte mitverkaufen», sagt Verkaufsleiter Dominik Salzer. Im Fall des Swiss Heidi Hotels heisst der Depositär Ecco Jäger und hat seinen Sitz in Bad Ragaz, eine knappe Autoviertelstunde vom Swiss Heidi Hotel entfernt. Da erfolgen die Lieferungen besonders schnell, zuverlässig und unkompliziert.

Weissbrot für die Grossmutter

Kern & Sammet ist dabei Drehscheibe zwischen Depositären und Endkunden. «Der Kontakt zu beiden ist wichtig, einerseits für die fachliche Beratung, etwa bei der Einführung neuer Produkte, aber auch, um den Puls des Marktes zu spüren, Trends und Kundenwünsche

abzufragen», betont Dominik Salzer gegenüber GOURMET. «Mit Kern & Sammet verbindet uns eine wunderbare Zusammenarbeit – und das von Anfang an», erklärt Hans-Jörg Good, der seit der ersten Stunde zahlreiche Produkte des Backkünstlers vom «Zürisee» an Lager hat.

Auch Engin Sar schätzt Kern & Sammet seit Jahren. «Man kennt die Marke. Mit Kern & Sammet verbinde ich frisches, gutes Brot, das bei mir oft das Mittagessen ersetzt, frisch, luftig, knusprig, schneide ich mir ein paar Scheiben ab», sagt Engin Sar. Die Brote, Brötchen und Gipfeli

sowie die Desserts kommen auch bei den Gästen gut an – übrigens auch in anderen AlpinTrend Betrieben!

Heidi hätten wohl vor allem die Sternenbrötli geschmeckt, Kaiserbrötli mit gleichmässigem Sternstempel. Bei ihrem Aufenthalt in Frankfurt, weitab von Bergen und Geissen, sammelte sie nämlich Weissbrötchen, die zu jeder Mahlzeit gereicht wurden, um sie bei ihrer Rückkehr der blinden Grossmutter des Geissenpeters zu schenken. Was Heidi nicht bedachte: Brot schmeckt am besten ganz frisch aus dem Ofen. Dann, wenn es aussen ganz knusprig und innen weich und noch leicht warm ist...



Kern & Sammet arbeitet seit 1993 schweizweit mit 24 Depositären zusammen – ein Konzept, das einem Kleinunternehmen viel Reichweite gewährt. Trotzdem bleibt der Kontakt zu Endkunde und Depositär wichtig (v.l.): Dominik Salzer, Verkaufsleiter von Kern & Sammet, Daniela Elmer, Verkaufsexpertin für die Region Ostschweiz und Engin Sar, seit Anfang Juni CEO des Swiss Heidi Hotels.



Das Frühstück ist für Hotelgäste sehr wichtig, deshalb setzt das Swiss Heidi Hotel auf Qualität, Vielfalt und knusprigen Genuss von Kern & Sammet.



Mehr zum Thema

Swiss Heidi Hotel

Werkhofstrasse 1
7304 Maienfeld
Tel. 081 303 88 88
info@swissheidihotel.ch
www.swissheidihotel.ch

Kern & Sammet AG

Seestrasse 26
8820 Wädenswil
Tel. 044 789 82 82
info@kern-sammet.ch
www.kern-sammet.ch



Hier geht's zu weiteren Infos zum Thema