

Die Wirtschaft erklärt

«Die Konkurrenz nicht nachahmen»

Stefan Meier vom Zuger Rathauskeller ärgert sich über die **staatliche Papierflut** und freut sich, dass seine Gerichte nun mit Swiss in die Luft gehen.



Welches Gericht läuft im Rathauskeller am besten?

Nudeln mit Hummerrahm-Sauce und sautierten Riesencrevetten. Ich habe dieses Gericht 1985 kreiert, und es hat unser Haus seither geprägt.

Was ist Ihr Erfolgsrezept?

Eine positive Ausstrahlung. Das spüren die Gäste und die Mitarbeiter und das überträgt sich auch auf die Gerichte.

Wie wirkt sich die Wirtschaftslage auf Ihr Restaurant aus?

Wir kennen weder ausgeprägte Hochs noch Tiefs. Als Restaurateur muss man aber achtsam sein. Ich bin der Puffer unseres Betriebes: Läuft das Geschäft, lege ich überall Hand an. In ruhigeren Zeiten habe ich dafür beispielsweise Zeit, um neue Kunden zu akquirieren.

Was hat Sie zuletzt als Unternehmer geärgert?

Die wachsende staatliche Papierflut.

Und was freut Sie als Unternehmer?

Unsere Zusammenarbeit mit der Swiss. Von März bis Mai werden unsere Gerichte den First- und Business-Class-Passagieren serviert.

Was bedeutet für Sie die Börsenweisheit «Ergreife nie ein fallendes Messer»?

Man soll selber kreativ sein und nicht die Konkurrenten nachahmen.

Wie viel arbeiten Sie?

90 bis 100 Stunden pro Woche, wobei der Tag um 6 Uhr morgens mit Büroarbeit beginnt und erst zu Ende ist, wenn das Restaurant um 24 Uhr schliesst.

Welche Gästemarotten ärgern Sie?

Ein Gast, der immer nur Wiener Schnitzel gegessen hatte, machte mir einmal den Vorwurf, ich würde immer dasselbe kochen. Ich nahm das Schnitzel darauf von der Karte.

Wie viel geben die Gäste für ein Menü im Vergleich mit vor 12 Monaten aus?

Ähnlich viel. Generell gilt aber: Wenn es den Leuten schlecht geht, geben sie mehr Geld für Wein aus.

Wo investieren Sie als nächstes?

Wir haben soeben in die Ausflugs-gastronomie diversifiziert und das Restaurant Zugerberg übernommen.

Welche Vorzüge geniessen die Stammgäste?

Sie bekommen, was sie wollen – auch wenn es nicht auf der Karte steht.

Welches ist das wichtigste Schweizer Unternehmen?

Ich stamme aus Rütihof bei Baden – deshalb die ABB. Als ich Kind war, gab es dort noch 28 Bauern. Viele haben nebenbei bei ABB Schicht gearbeitet. Heute sind auch zwei meiner Brüder für das Unternehmen tätig. *DID*

Zur Person

Stefen Meier (54) führt seit 1983 das Gasthaus Rathauskeller in Zug. Der gelernte Koch aus Baden machte seine Lehre auf Corviglia in St. Moritz. Danach hat Meier eine «Palace-Karriere» absolviert: Er hat in den Palace-Hotels von Lausanne, Montreux und St. Moritz gearbeitet.

- **Das günstigste Gericht:** Waadt-länder Saucisson mit Linsen und Senfrahmsauce, 30.00 CHF
- **Das teuerste Gericht:** Winterteller aus dem Meer mit Schwarzwurzeln und schwarzen Trüffeln, 88.00 CHF
- **Mein Lieblingsgericht:** Fondue und Raclette

Das kostet

- ... ein Kaffee: 4.70 CHF
- ... ein Bier: 5.00 CHF
- ... 3dl Coca-Cola: 4.80 CHF