Pressemitteilung

30 JAHRE RATHAUSKELLER ZUG – DREI WOCHEN MITTAGESSEN WIE 1983

Zug, im Herbst 2013. **Das Zuger Traditionshaus Rathauskeller feiert 30-jähriges Jubiläum. Inhaber und Gault-Millau-Koch Stefan Meier ist es gelungen, das Lokal mit viel Kreativität, Innovation und Einsatz zu einer der besten Adressen der Schweizer Gastroszene zu machen. Zum Jubiläum gibt es unter anderem drei Wochen lang Mittagessen wie anno dazumal.**

Seit 1983 führt der gebürtige Aargauer Stefan Meier (57) das Zuger Restaurant Rathauskeller mit viel Erfolg. Die Zunftstube im ersten Stock ist das Gourmetrestaurant, das Bistro mit Terrasse das Lokal für eine gemischte Gästeschar. Die Speisen kommen aus der gleichen Küche.

ESSEN WIE VOR 30 JAHREN

Nun feiert das Traditionshaus Rathauskeller sein 30-Jahre-Jubiläum. Dafür haben sich Stefan Meier und Kuno Trevisan, der seit 2011 Mitaktionär ist, etwas ganz Spezielles einfallen lassen: Vom 5. bis 23. November isst man im Rathauskeller am Mittag wie vor 30 Jahren, zu Preisen wie vor 30 Jahren.

GASTRO-VISIONÄR STEFAN MEIER

Inhaber und Chefkoch Stefan Meier war schon immer ein Visionär und Pionier in der Gastroszene. Er war einer der ersten, der vegetarische Gerichte in die Karte aufnahm, als es in anderen Restaurants nur den Salat- oder Gemüseteller für Vegetarier gab. Zudem bot er schon früh die Gelegenheit, bis 15 Uhr Mittag zu essen und hatte die Küche abends bis 22 Uhr geöffnet. «Mir waren Innovationen schon immer wichtig, den Stillstand mag ich nicht», sagt er. In all den Jahren hat er diverse Preise gewonnen, Kochbücher geschrieben, für Anlässe wie «Art on Ice» oder «Das Zelt» gekocht und eine Catering-Firma gegründet.

Stefan Meier früher und heute

GAST
RATHAUSKELLER

ÜBER DEN RATHAUSKELLER

Der Rathauskeller in Zug

Das Rathauskeller-Team hat 30 Jahre Gastroerfahrung. Stefan Meier und sein Team garantieren für Exklusivität, kreative Vielfalt und die Authentizität der Speisen. Frische und saisonale Produkte, möglichst aus der Region, bilden das Fundament. Für die Präsentation und die Sorgfalt im Service ist Kuno Trevisan zuständig. Daneben bietet der Rathauskeller jeden Samstagmorgen einen Marktstand vor dem Gastaus. Dort werden allerlei kulinarische Köstlichkeiten aus dem Hause Rathauskeller sowie Käse, Würste, erlesene Öle und einheimische Fische von besten Lieferanten verkauft. Bekannt und beliebt ist ebenfalls die Austern- und Champagnerbar.

Mit der Übernahme des Restaurants Zugerberg, welches heute erfolgreich betrieben wird, konnte der Rathauskeller weitere Erfahrungen insbesondere im Touristikbereich sammeln. Der Rathauskeller ist sich mit seinen Betrieben und Dienstleistungen gewohnt, auf verschiedenste Bedürfnisse einzugehen, sei dies bei der Auswahl der Speisen oder bei der Preisgestaltung. Und wer das Gasthaus und das Restaurant kennt, der weiss, dass auch die Einrichtung und das Ambiente stilvoll und gemütlich sind und die Gäste in diesem Umfeld gerne verweilen. Gastfreundschaft, so wie sie sein sollte, zeichnet die beiden Betriebe aus.

ÜBER STEFAN MEIER

Stefan Meier vor drei Jahrzehnten beim Kochen

Stefan Meier (57) wuchs in Rütihof bei Baden AG mit vier Geschwistern auf einem Bauernhof mit Gaststube auf. Seine Lehr- und Wanderjahre absolvierte er in den Palace-Hotels von Lausanne, Vevey, Genf, Zermatt, Lugano und St. Moritz. Danach arbeitete er acht Jahre mit Louis Pelletier und begann seine eigentliche Kochkarriere.1983 übernahm Meier zusammen mit Hubert Erni den Rathauskeller, 2007 übernahm er das Lokal ganz. Im Juni 2011 folgte die Partnerschaft mit Kuno Trevisan als Mitaktionär. Seit 1988 im Gault-Millau: 16 Punkte, 3 rote Kochmützen und 4 Gabeln. Verschiedene internationale Auszeichnungen (Brüssel, Paris und Mailand). Meier ist Autor von Kochbüchern in enger Zusammenarbeit mit der V-Zug AG und Verfasser von Rezepten für Unternehmungen und Handelsbetriebe wie V-Zug AG und Kikkoman. Zudem ist er Ehrenpräsident bei «Jeunes Restaurateurs d'Europe», Sektion Schweiz; Ambassador «Pacojet Circle»; Mitglied «Les Grandes Tables de Suisse»; Mitglied der «Prospere Montagne» und der «Gilde Restaurants – Gilde etablierter Schweizer Gastronomen».

ÜBER KUNO TREVISAN

Mitaktionär und Gastgeber Kuno Trevisan

Kuno Trevisan (40) stammt aus Altdorf im Kanton Uri. 1979 zog er mit seinen drei Geschwistern in den Kanton Zug nach Steinhausen. Seine Lehr- und Wanderjahre hatte er im Rössli Steinhausen sowie Mövenpick Allmend in Luzern. 1991 kochte er im Gasthaus Rathauskeller bei Stefan Meier. 1995 bis 2000 baute er das Kulturzentrum Galvanik als Vorstands- und Geschäftsleitungsmitglied auf. Ab 2001 kehrte er zum Gasthaus Rathauskeller als Küchenchef zurück. Seit 2010 ist er Gastgeber im Rathauskeller mit Übernahme der Administration und der Marketingaktivitäten für den Rathauskeller und das Restaurant Zugerberg. Seit Juni 2011 ist Trevisan Mitaktionär und Partner von Stefan Meier. Er ist zudem Vorstandsmitglied der «fbma» Schweiz (food & beverage management association), Vorstandsmitglied Gastro Zug sowie Prüfungsexperte Kanton Zug für Köche.

WICHTIGE STATIONEN RATHAUSKELLER

2011	Meier ist für drei Monate Gastkoch bei der SWISS auf allen Business- und First-Class-Flügen
2009	Swiss-Sport-Anlass in Basel (Sportler des Jahres) mit 800 Personen
2008	175-Jahre-Jubiläum des Ringier Verlags. Stefan Meier bekochte an verschiedenen Standorten wie, Berlin, Prag, Shanghai, Peking, Bulgarien, Bukarest oder Sofia jeweils 300 – 400 Personen. An der Abschlussgala im KKL Luzern waren 1300 Personen anwesend
2007	FIFA Weltkongress im Hallenstadion Zürich mit 1500 Personen
2006	150-Jahre-Jubiläum der Credit Suisse im Opernhaus Zürich mit 800 VIP Gästen
2003	125-Jahre-Jubiläum der Helvetia Patria. Über ein Jahr verteilt kochte der Rathauskeller an den Standorten der Generalagenturen für jeweils ca. 200 – 300 Personen
1989 – 1991	Gala on Ice von Cointreau in Laax auf Crap Sogn Cion jeweils mit 300 Personen. Anfang des Cateringunternehmens

Für weitere Fragen wenden Sie sich bitte an:
contcept communication, Barbara Ryter, Telefon: 043 501 33 00, E-Mail: barbara.ryter@contcept.ch